

# fødevarer

NR. 4/ APRIL 2017

## magasinet

Ostebørsen  
**Græsmælk fra  
glade køer**

Se side 12

**Smagen af sommer**

Se side 14

**TEMA**

Grill...



FOODSERVICE · SPECIALFØDEVAREHANDEL · DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

# Godt og skidt

Nu mens vi sidder og venter i spænding på, om de relevante medlemmer af de pågældende fagforeninger stemmer ja eller nej til de overenskomster, som vi netop har indgået, er det nærliggende at reflektere over, hvordan det er gået. Det har jeg gjort før. Dengang var min konklusion, at den såkaldte ”danske model” har kurs mod afgrunden som følge af sin egen konstruktion, som uvægerligt fører til en fortløbende fordyrelse af arbejdskraften. Denne bekymring er blevet bekræftet ved de nu indgåede overenskomster på det private arbejdsmarked. Lønningerne stiger betydeligt mere end den forventede inflation, og betalt frihed stiger yderligere i omfang. Sådan går det hver gang. På et tidspunkt bliver politikerne nødt til at gribe ind – og så dør den danske model. Det skal man ikke være professor i nationaløkonomi for at kunne se – og derfor bør arbejdsmarkedets parter snarest muligt sætte sig sammen og fremtidssikre modellen, mens tid er. Det kan nås endnu, men det bør ske i god tid inden næste overenskomstfornyelse på det private arbejdsmarked om tre år.

Hvis man gør det, kan man også med fordel inddrage måden, man forhandler på. I FødevarerDanmark og i de underliggende organisationer indgår vi løbende en masse kommercielle aftaler, lige som vi indgår i forhandlinger med politikere og myndigheder om rammevilkårene for vore erhverv. Hvis disse forhandlinger skulle foregå på samme måde, som overenskomstforhandlinger typisk foregår på, er jeg sikker på, at mange af de handler og løsninger, som vi nu indgår i, aldrig var blevet til noget.

Under overenskomstforhandlinger foregår det på samme måde, som det altid har foregået på, og det er mildt sagt ikke nogen særligt smidig måde. Man etablerer sig ved forhandlingerne med nogle såkaldte ”forhandlingsudvalg”, som ikke sidder med ved forhandlingsbordet og altså ikke hører hverken begrundelser eller argumenter fra medkontrahenten, men som skal godkende alle dele af aftalerne – og som selvfølgelig ofte siger nej. Det kan jo ikke være anderledes, når de ikke får baggrunden for ønsket fortalt af dem, som nærer det. Med modellen har man vel i tidernes morgen villet sikre, at ingen resultater blev præget af, at pumperne blev for gode venner med arbejdsgiverne, men nu, da klassekampen er forbi, er dette levn fra fortiden en hæmsko for en udvikling til fælles gavn i en verden, hvor alting er konkurrenceudsat, og hvor virksomhedernes ejere og ansatte er i samme båd.

Det er dog heldigvis ikke alle overenskomstforhandlinger, som foregår på den gammeldaws facon. I arbejdsgiverforeningen Danske Slagtermestre har vi fire overenskomster, og to af disse fornyer vi let og smidigt uden forhandlingsudvalg og andre hæmmende foranstaltninger. Også her må vi som arbejdsgivere flotte os med de gaver, som andre har givet i de forudgående ”store” overenskomster, fordi det alligevel ender sådan, hvis vi hævner hos forligsmanden, hvis mæglingsforslag i sidste ende kan ophøjes til lov. Men forhandlingerne forløber i gensidig forståelse og lydhørhed, og det sætter trods alt et positivt præg på resultatet.

På det konkrete plan gik fornyelsen af butiksoverenskomsten med Fødevarerforbundet NNF (atter) i kludder, mens de øvrige fornyelser endte fornuftigt for så vidt angår de dele, som vi har kunnet forhandle om. Dette sidste vil jeg gerne kvittere fagbevægelsen for.

I det hele taget skal disse linjer alene læses som generel bekymring for en model, som har båret mange gode frugter op igennem forrige århundrede, men hvis frugter efterhånden truer med at få hele træet til at vælte.

”På et tidspunkt bliver politikerne nødt til at gribe ind...”



Torsten Buhl  
Direktør, FødevarerDanmark

## Nyheder

### Overenskomster, priser og meget mere

Det er højsæson for overenskomstforhandlinger. Overenskomstforhandlingerne mellem Danske Slagtermestre og Fødevarerforbundet NNF om organisationernes ”butiksoverenskomst” sluttede i Forligsinstitutionen efter at forhandlingerne var gået i hårdknude. Læs her i bladet om årsager og stridspunkter. Læs også om de succesfulde forhandlinger om industriooverenskomsten. Processen omkring uddeling af årets priser fx Slagterprisen 2017 er i fuld gang. Læs om processen og tidsplanen for dette års uddeling. Læs også om den nye madpris ”Embla”, som hylder det nordiske køkken. Læs også her om årets mad med mere butik 2017.

### Grill, madværkstedet, dyrevelfærdsmærket og måltidsmærket

Vi har ventet længe, og nu er det snart grilltid igen. Leverandører til danskernes grillmad har været i gang længe. Læs om nye marinader og grillprodukter specifikt til den kommende sommer. Det tidligere omtalte dyrevelfærdsmærke i første omgang på svinekød er nu i luften. Lige så er måltidsmærket, der skal få børn, unge og voksne til at spise endnu sundere end i dag. Læs også om den netop afholdte messe Madværkstedet, trends, nye produkter og stemningsbeskrivelser fra messen.

### Nyindretning, ost af græsmælk, Vejens ny forsamlingshus og ny mesterlære

Modernisering af butikker giver succes. Læs om slagteren i Hørning, der har gennemmoderniseret sin forretning fra A til Z. Læs om Ostebørsen, som producerer ost på eget gårdmejeri, og som ønsker at genoplive det gamle gårdmejeri, men som også driver mejeriudsalg og Café. Læs også om Slagter Knag, der er blevet nomineret til årets erhvervspris i Vejen kommune blandt 470 virksomheder. Læs også om kampagnen ”Ny mesterlære” samt et afholdt Meat Event for 50 unge mennesker og meget mere.

### Synlighed i Fødevarermagasinet eller på magasinets hjemmeside

Husk at med en annonce i Fødevarermagasinet, når du ud til hele fødevarerbranchen. Kontakt Birthe Lyngsø på tlf. 51 50 67 17 eller på mail bi-press@mail.dk og få en snak om, hvordan din virksomhed, dine produkter eller dine ydelser bliver synlige i branchen.

### Rigtig god læselyst!

Redaktionen



- 4 Skuffende ny overenskomst**  
med Fødevareforbundet NNF
- 5 Klare forbedringer**  
i ny industriooverenskomst
- 6 Køb ind med hjertet**  
og vælg bedre dyrevelfærd
- 6 Året mad med mere butik 2017**
- 7 Måltidsmærket er i luften**
- 7 Årets kok 2017**
- 8 God start for det**  
første Madværksted
- 10 Slagteren i Hørning**  
moderniseret for to millioner
- 12 Ostebørsen**  
Græsmælk fra glade køer
- 14 Smagen af sommer**
- 16 SU'VI:T så godt**
- 18 Vejens nye forsamlingshus**
- 20 Hvem er landets bedste**  
slagtere 2017?
- 22 En række erhvervsuddannelser**  
giver gode muligheder for praktik
- 22 Meat event i Kødbyen**
- 23 SMV Fødevarer var på**  
Madværkstedet
- 23 Inspiration og nyheder**  
på Madværkstedet
- 24 Kort nyt**
- 26 Vidste du at ...**
- 28 Navnenyt**
- 29 Leverandørliste**



## April 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** Colourbox

**ISSN 1902-4509**

# Skuffende ny overenskomst med Fødevareforbundet NNF

Det lykkedes ikke Danske Slagtermestre at få konverteret butiksoverenskomsten fra en normalløn- til en minimallønsoverenskomst. I stedet endte parterne i Forligsinstitutionen

Overenskomstforhandlingerne mellem Danske Slagtermestre og Fødevareforbundet NNF om organisationernes "butiksoverenskomst" sluttede i Forligsinstitutionen kl.01.30 natten til onsdag den 22. marts med en ny treårig overenskomst.

„Resultatet er skuffende,“ lyder det fra formanden for Danske Slagtermestre, Leif Wilson Laustsen.

„Øvelsen var i lang tid op til denne overenskomstfornyelse gået ud på at konvertere overenskomsten fra en normallønsoverenskomst

til en minimallønsoverenskomst, som er konkurrencedygtig med dem, som de har i supermarkederne. Derfor nedsatte vi i god tid før overenskomstens udløb en arbejdsgruppe, som skulle forberede denne konvertering. Dette arbejde forløb godt, og derfor var alt gjort klart, da selve overenskomstforhandlingerne startede,“ forklarer formanden og fortsætter:

## En bombe på bordet

„På det første møde i selve forhandlingerne kastede NNF en bombe på bordet. Nu blev det pludselig en betingelse for, at NNF ville være med til en konvertering, at vore medlemmer, dvs. arbejdsgiverne, løbende skulle overføre penge til NNF til hvervning af nye medlemmer. Det kunne vi selv sagt ikke gå med til, og da det var et kardinalpunkt for NNF, at få penge fra vores medlemmer, hvis de skulle gå med til en minimallønsoverenskomst, måtte projektet opgives. Derfor endte vi med en skrabt fornyelse af normallønsoverenskomsten.“

## DSM-formanden undrer sig

„Jeg undrer mig over deres taktik. Det er jo spild af både vores og deres tid at indgå i et forberedende arbejde uden at gøre klart, hvad hovedbetingelsen for deres medvirken er. Så læg-

ger man jo fra begyndelsen op til sammenbrud. Hvis dette var hensigten, må man sige, at det lykkedes.

Hvis hensigten derimod var at sikre en bæredygtig overenskomst fremadrettet for slagterbutikkerne, så mislykkedes det totalt,“ slutter Leif Wilson Laustsen.

Kilde: Danske Slagtermestre



„Hvis et sammenbrud i forhandlingerne var hensigten fra Forbundets side, må man sige, at det lykkedes. Hvis hensigten derimod var at sikre en bæredygtig overenskomst fremadrettet for slagterbutikkerne, så mislykkedes det totalt,“ siger Danske Slagtermestres formand Leif Wilson Laustsen.

## Minimalløn og normalløn

Der findes to hovedtyper af overenskomster – minimalløn og normalløn:

En minimallønsoverenskomst indebærer, at det kun er minimallønnen og de overordnede rammer, der aftales centralt mellem lønmodtagernes og arbejdsgivernes organisationer. Efterfølgende aftales løn- og arbejdsvilkår i detaljer på den enkelte virksomhed. Denne type overenskomst er mest almindelig i det private erhvervsliv.

Med en normallønsoverenskomst aftales stort set alt centralt af organisationerne for hele overenskomstperioden. Denne type overenskomst er mest udbredt på det offentlige arbejdsmarked.



Industrioverenskomsten med Fødevareforbundet NNF er forhandlet på plads. På billedet ses formand Leif Wilson Laustsen fra Danske Slagtermestre samt Fødevareforbundet NNF's næstformand Jim Jensen (th).

# Klare forbedringer i ny industriooverenskomst

Formanden for Danske Slagtermestre kalder den nye industriooverenskomst med Fødevareforbundet NNF for en "win-win" på de områder, som der kunne forhandles mellem parterne om.

Danske Slagtermestre (DSM) og Fødevareforbundet NNF har indgået en ny treårig overenskomst på industriområdet. Formanden for Danske Slagtermestre, Leif Wilson Laustsen, udtrykker tilfredshed med resultatet. „Jeg vil gerne kvittere Fødevareforbundet for et godt forløb i forbindelse med fornyelsen af vores fælles overenskomst på industriområdet.

En stor del lå fra begyndelsen fast som et resultat af det store forlig mellem DI og CO Industri på transportområdet. Det kunne vi ikke komme udenom – sådan er systemet. Alligevel

lykkedes det at få nogle klare forbedringer ind i overenskomsten, fordi forhandlingerne var præget af gensidig tillid, og fordi der fra begge sider var stor forståelse for de udfordringer, vi har. Det er jeg meget tilfreds med, for ændringerne gør det nemmere at drive virksomhed, og dermed fører de forhåbentlig også til flere gode arbejdspladser, som også kan medvirke til at tiltrække flere unge til vores fag,“ siger Leif Wilson Laustsen.

## Leif Wilson Laustsen fremhæver følgende forbedringer i den nye overenskomst:

- En gradvis indfasning af fritvalgsordningen for nye medlemmer af DSM. Indfasningen betyder, at det første år skal 25 procent af ordningen gælde, det andet år 50 procent, det tredje år 75 procent og først fra det fjerde år 100 procent.
- Arbejdsdøgnet rykkes frem fra kl. 06-06 til kl. 05-05. Det betyder, at der ikke længere skal betales søndagstillæg til kl. 06 mandag morgen, men kun til kl. 05.
- Der kan nu etableres op til 42 timers arbejdsuge, hvis der er lokal enighed derom.
- Arbejde på lørdage kan nu også ske i perioder uden spidsbelastning, hvis der er lokal enighed derom.
- Ved deltidsarbejde skal nu forstås mindst 8 timer og højst 15 timer ugentligt. Hidtil har deltidsarbejde skullet være mindst 18½ timer ugentligt.
- Middagspausen kan nu udsættes med op til 25 minutter, inden det udløser 15 minutters ekstra pause. Før skete det allerede efter 15 minutters udsættelse.
- Lønudbetaling kan nu ske månedligt mod hidtil højst hver 2. uge.
- Opsigelse under sygdom kan nu ske efter seks måneders sygdom mod hidtil efter et år.

Overenskomstresultatet er nu sendt til afstemning blandt de omfattede medlemmer af Fødevareforbundet NNF. Resultatet heraf foreligger den 4. maj.

# Køb ind med hjertet og vælg bedre dyrevelfærd



Miljø- og fødevareministeren sætter nu fokus på det nye statslige dyrevelfærdsmærke, der skal skabe bedre dyrevelfærd for danske grise. Senere kan mærket udvides til at omfatte andre

dyr. Startskuddet blev givet på en svinebedrift i Slangerup, der allerede er godt i gang med produktionen af grise under reglerne for det nye dyrevelfærdsmærke. Her har grisene krølle på

halen, mere halm og mere plads. Det nye mærke er blevet taget godt imod, og mange danske landmænd har valgt at lave de ændringer, der skal til, for at kunne få mærket på kødet fra deres grise. Til maj i Kr. Himmelfartsferien, når mærket finder vej til køledisken, vil danske forbrugere få nemmere ved at vælge bedre dyrevelfærd. - Med mærket giver vi nu forbrugeren en rigtig god mulighed for at vælge bedre dyrevelfærd for grise. Med mærkets tre niveauer vil det blive nemt at vælge præcis den grad af bedre dyrevelfærd i køledisken, som man har lyst og økonomi til, siger miljø- og fødevareminister Esben Lunde Larsen.

## Sammen om bedre dyrevelfærd

Bag dyrevelfærdsmærket står DyreværnsOrganisationernes Samarbejds-Organisation, Landbrug & Fødevarer, Danish Crown, Dansk Supermarked,

De Samvirkende Købmænd og Danske Slagtermestre, Den Danske Dyrslægeforening, Lidl og Aldi. - Det har været vigtigt for mig i udviklingen af det nye statslige dyrevelfærdsmærke, at det er noget, vi har gjort sammen - i hele kæden fra jord til bord. Vi har sammen defineret kriterierne for bedre dyrevelfærd, og vi har været ambitiøse. Det gør, at vi nu står med et stærkt mærke til gavn for de danske grise og forbrugere, siger Esben Lunde Larsen. Mærkets tre niveauer definerer tre grader af bedre dyrevelfærd. Allerede når man vælger et produkt med ét hjerte, gives der et markant løft i dyrevelfærden i forhold til den traditionelle produktion. Der er mere plads og halm, ingen halekupering og soen skal være fritgående. Med to hjertes stiger kravene, og med tre hjertes skal grisene have udeareal. -Nu lægger vi ud med svinekød. Men mulighederne er jo mange. Hvis vi opnår forbedringer af dyrevelfærden for grise, kan vi udvide med andre dyrearter og andre produkter. Forbrugeren har nu en stemme ved køledisken, og det er en langt mere effektiv vej end gennem lovgivning, siger Esben Lunde Larsen. Produktionen af grisene har været i gang siden november 2016

Kilde: Miljø & Fødevareministeriet



AF PER AASKOV KARLSEN

## Årets mad med mere butik 2017

I forbindelse med den årlige generalforsamling i slagterkæden mad med mere, motiverede formand Thomas Korup Nielsen kårningen af årets mad med mere med følgende: - Butikken og butikkens personale fremstår altid imødekommande, og er nok kendt for sin specielle slagterjargon, sådan næsten gadedrengeagtig, men med et stort glimt i øjet. Slagterriget i Aarhus er en flot butik, uanset om det er mandag eller fredag, og de er altid med på nye tiltag og koncepter som nogle af de første. Butikken har et højt fagligt niveau, og der arbejdes meget med produktudvikling, blandt andet Marselisborg-skinken.

Butikken, som drives af slagtermestrene Mark Purkær og Bjarke Jensen, er meget levende, og kunderne tiltrækkes fra øst og vest, og selv Kongehuset har lagt vejen forbi i forbindelse med julehandlen. Det er den første

mad med mere butik, der er indstillet til at blive kongelig hofleverandør. Det vil være en stor ære, hvis dette skulle lykkes for det engagerede slagterhold. Vi vil fra kædens side ønske stort tillykke med den flotte indstilling. De to slagtermestre, der er meget veldite i branchen, er meget forskellige, men komplementerer hinanden perfekt og har nu gjort det i snart 10 år, sluttede formand Thomas Korup Nielsen.

Formand for mad med mere kæden Thomas Korup Nielsen her flankeret af de 2 slagtermestre, der kan benytte titlen "årets mad med mere butik" i 2017



# Måltidsmærket er i luften



Fødevarestyrelsen har lanceret Måltidsmærket og den tilhørende guide, som gør det nemt at tilbyde sund og lækker mad i skolen og fritidsordningen. Det er også muligt at arbejde med Måltidsmærket på uddannelsesinstitutioner og arbejdspladser. Måltidsmærket er Fødevarestyrelsens mærke, som viser vejen til sund mad både på skoler, ungdomsuddannelser, arbejdspladser og daginstitutioner (forventes lanceret medio 2018). Danskere - store som små - spiser en stor del af deres måltider uden for hjemmet. Derfor har det stor betydning, hvad der serveres på tallerkenene. Måltidsmærket og den tilhørende guide giver medarbejderne i køkkenerne gode og enkle redskaber til at servere sund mad, der samtidig er lækker og indbydende. Principperne bag Måltidsmærket er baseret på de officielle kostråd og omsat til den hverdag, som de madprofessionelle arbejder i. Følger køkkenerne guiden for Måltidsmærket, kan de gratis markedsføre sig med mærket.

Kilde: Fødevarestyrelsen

## Gratis seminarer

Fødevarestyrelsen afholder 5 gratis seminarer rundt om i landet om det nye Måltidsmærke, og om hvordan I nemt kan komme i gang. Målgruppen for seminarerne er alle, der arbejder med mad på skoler, fritidsordninger, arbejdspladser og ungdomsuddannelser.

### De fem seminarer afholdes

|                                     |                                                                                        |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 27. april 2017<br>Kl. 13.00 - 15.00 | Teknisk Skole Silkeborg<br>Kejlstrupvej 99, 8600 Silkeborg                             |
| 28. april 2017<br>Kl. 13.00 - 15.00 | Kold College<br>Landbrugsvej 55, 5260 Odense S                                         |
| 9. Maj 2017<br>Kl. 13.00 - 15.00:   | Hotel- og Restaurantskolen<br>Vigerslev alle 18, 2500 Valby<br>(6. sal, lokale B660-R) |
| 10. Maj 2017<br>Kl. 13.30 - 15.30   | Erhvervsskolerne i Aars<br>Østre Boulevard 10, 9600 Aars                               |
| 16. Maj 2017<br>Kl. 13.00 - 15.00   | EUC Syd<br>Christen Kolds Vej 20, 6100 Haderslev                                       |

## Årets kok 2017

For 26. gang, løb den seks timer lange konkurrence om at blive "Årets kok" af stablen. Årets vindermenu fra Peter Yung Worth Jacobsen bestod i dampet sandart, pocheret hummer, cappaletti med kartoffel og hummer, persillepuré, syltet pære og blanquette sauce med rygeost, til forret. Hovedretten bestod af gederyg og sadel stegt på ben - med croquette af bov og nakke, sprødstegt kølle, stegt persillerod, cremet jordskok, råsyltet knoldsel- leri med karamelliseret fenikkel, sprøde kartofler, sauce med indmad, rød- bede, sennep, syltede rødløg og estragon. Desserten var karamelliseret but- terdej i pres med pisket karamel panna cotta, kvædekompot og blommeis. Peter Yung Worth Jacobsen kommer fra Restaurant Kanalen på Christi- anshavn. Andenpladsen gik til Nikolaj Schmidt Skadborg fra Restaurant Sletten i Humlebæk, og tredjepladsen til Dennis Bang Carlsen fra Restau- rant Bühlmann i Aalborg.

Anden pladsen ved Årets Kok 2017 gik til Nicolaj Skadborg fra Restau- rant Sletten og senior medlem af Kokkelandsholdet.

### Finalisterne til Årets Kok 2017 var:

- Kasper Correll (Restaurant Uformel, København),
- Habibullah Khaliqdad (Comwell Borupgaard, Snekkersten),
- Steffen Villadsen (Molskroen, Ebeltoft),
- Dennis Carlsen (Restaurant Bühlmann Aalborg),
- Dennis Drejer Birch (Ti Trin Ned, Fredericia),
- Peter Worth Jacobsen (Restaurant Kanalen, København),
- Patrick Godborg (Restaurant Babette, Vordingborg),
- Nicolaj Schmidt Skadborg (Restaurant Sletten, Humlebæk),
- Simon Thrane (Søllerød Kro, Holte),
- Simon Derosche (Canblau Tapasbar, Aalborg).

Kilde: DRC



2. pladsen i konkurrencen om at blive "Årets kok" gik til Nicolaj Skadborg fra Restaurant Sletten. Nicolajs hovedret var: Gederyg stegt på ben, ballontine af inderlår og stegte nyrer, gedéjus med hjerte og bagt hvildøg. Stegt rødbede, blomkålscroquette, kartoffelterrine og urtehollandaise.



Georg Sørensen, adm. direktør i MCH A/S sendte en varm tak til initiativtageren bag messen, leverandørforeningen DLF. På Billedet ses Georg Sørensen, adm. direktør i MCH A/S samt Niels Jensen, CEO i DLF.

Madværkstedet fandt sted i Lokomotivværkstedet i København 21.-22. marts 2017



Madværkstedet 2017 blev besøgt af flere end 5.000 branchefolk



Design ekspert og TV-vært Mads Arlien Søborg fortalte bl.a. om "urban camping" og "Digital Detox"

## God start for det første Madværksted

AF PER AASKOV KARLSEN

Den nye fødevaremesse Madværkstedet, som er tænkt som et supplement til Foodexpo, blev godt taget imod af både udstillere og besøgende, da messen havde premiere 21.-22. marts. Messen, der var planlagt til 2 intense dage i Lokomotivværkstedet i København, var på forhånd udsolgt med mere end 150 udstillere og mange produktnyheder.

### Inspirerende foredrag

Omdrejningspunktet for messen var trendområdet, Det Levende Madværksted, hvor udstillere og kendte kokke gennem 28 forskellige sessioner kunne underholde, inspirere og vejlede besøgende om alt fra bagning af grødboller og baristashows til nyttig viden om fødevaretrends.

### Trends og målgrupper

På anden dagen for messen blev der afholdt foredrag for Cafébranchen og andre interesserede i forbrugertrends. Kontaktdirektør Anette Grothe fra bureauet Opening talte bl.a. om "Millennials", som er forbrugere i alderen 15 – 34 år, hvis livsgrundlag er "Wi-fi is my life". Generationen bliver også kaldt "Peter Pan" generationen, som ønsker evig ungdom, og som nægter at vokse op. For denne gruppe handler det ikke længere kun om barista, latte og brunch, men nu også økologi, bæredygtighed

og i det hele taget sociale aspekter. Kendetegnende for gruppen er også, at den har et pænt stort kaffeforbrug, fortalte Annette Grothe.

Designekspert og TV-vært Mads Arlien Søbørg fortalte om trends i efterspørgslen efter unikke oplevelser. Ifølge Mads er gourmet fast food i form af slagterrestauranter en af de sikre trends i markedet. Forbrugerne vil gerne se kødet blive skåret ud og nyde det efterfølgende, når kokken har tilberedt det. En anden trend er også at få kokken hjem i sit eget hjem for at sikre den optimale madoplevelse. De sociale medier har været medvirkende til, at kunderne kan dele oplevelserne på fx Instagram, Snapchat og Facebook. Tidsånden omfatter også "urban camping", "Digital Detox", hvor hoteller og restauranter udbyder muligheder for at koble helt af fra dagligdagen, der for de fleste omhandler at være På hele tiden og afhængig af at være "on-line". Kunderne efterspørger ro, ekstreme og autentiske oplevelser. Madmarkeder bliver til turistattraktioner, gourmet fast food og "new vegans" opstår.

Den driftige erhvervsmand Christian Stadil fortalte, at han fandt fødevarer som det mest sexede investeringsområde nu og i fremtiden. Jordens befolkning er i fortsat hastig vækst, og nu forventes befolkningen at nå 11 milliarder i år 2100. Han ser efterspørgslen efter protein og "healthy snacking" som en sikker trend. Derfor tilbyder han også proteinbarer bl.a. baseret på æg under konceptet Mät. På spørgsmålet om Christians egne madvaner fortalte han til forsamlingen, at han spiser grød hver morgen, dropper frokosten og faster én dag om ugen.

Kilde: MCH

Kontaktdirektør Anette Grothe fra bureauet Opening talte bl.a. om "Millennials"



Den driftige erhvervsmand Christian Stadil ser efterspørgslen efter protein og "healthy snacking" som en stor fremtidsmulighed.



# Vi har åbent alle forårets helligdage!

– se alle åbningstiderne på [inco.dk](http://inco.dk)

**inco**  
Cash & Carry

VI HAR ALT TIL DET HELE!

Nu kan du også søndagshandle i inco Glostrup fra kl. 8-14.

Vi glæder os til at se dig i butikkerne - hele ugen!

**inco København**  
Flæsketorvet 84 A  
1711 København V  
Tlf.: +45 3321 1421

**inco Glostrup**  
Ejby Industrivej 111  
2600 Glostrup  
Tlf.: +45 7210 8181

**inco Aarhus**  
Blomstervej 5  
8381 Tilst  
Tlf.: +45 8736 9850

[inco.dk](http://inco.dk)



Når skydedøren til butikken åbner, stikker kvinden bøffen i munden. Den traditionelle udsmykning har skabt liv i gaden og givet indbyggerne i Hørning noget at snakke om.

# Slagteren i Hørning moderniseret for to millioner

Kunderne sætter pris på den ombyggede og renoverede butik, og pengene er godt givet ud, for resultatet er en fremtidssikret butik, vurderer slagtermester Dan Nedergaard

Slagteren i Hørning har fået en ny facade. Et kvindeansigt i profil og hendes arm med et stykke god rød bøv i hånden pryder indgangspartiet. Når skydedøren til butikken åbner, stikker kvinden bøffen i munden. Den traditionelle udsmykning er udtænkt af grafikere fra Danske Slagtermestres markedsføringsafdeling. Det har skabt liv i gaden og givet indbyggerne i Hørning noget at snakke om.

Det er ikke kun butiksfacaden, der er blevet udskiftet. Hele butikken er fornyet for to millionbeløb for at skabe, hvad slagtermester Dan Nedergaard kalder en fremtidssikret butik. Han driver Slagteren i Hørning sammen med sin far, slagtermester Torben Nedergaard.

- For over 20 år siden, i 1995, gennemgik forretningen en stor ombygning, og i 2005 en modernisering. I 2015 renoverede vi produktionslokalerne og besluttede efterfølgende, at nu var at turen kommet til selve butikken. Vi vurderede, at det var rigtigt at bygge om nu, hvor det går godt, fordi kunderne igen har pen-

ge mellem hænderne og gerne vil bruge nogle af dem på kvalitetsprodukter, siger Dan Nedergaard.

Gulve, lofter, vægge, ja alt i forretningen blev revet ned og bygget op igen. Alt inventar er nyt, og det samme gælder belysningen.

- Selv om nyt inventar er dyrt, er det ikke kun en omkostning, for der er store strømsparelser at hente ved fx at skifte ældre kølediske ud med nye, forklarer Dan Nedergaard og tilføjer:

- Der er også kommet varme i gulvet, og der er sat aircondition til at regulere klimaet i forretningen.

## Kunderne er glade for den moderniserede butik

- Kunderne er glade for den moderniserede butik. De synes, det er dejligt, at vi gør noget for at give dem en bedre indkøbsoplevelse. I den første uge efter vi åbnede butikken igen, havde vi dobbelt så mange ekspeditioner, som på

samme tidspunkt året før. Og indehaverne af nabobutikkerne roser os for vores nye, spændende facade, siger Torben Nedergaard.

## Forberedte sig grundigt inden ombygningen

Inden ombygningen blev skudt i gang, havde far og søn gjort sig mange tanker om, hvordan forretningen kunne indrettes.

- Vi har brugt en del tid på at besøge kolleger, der har bygget om. Vi har også brugt konsulent Jens Jensen fra Bago-line som sparringspartner i hele forløbet, og vi har kigget på inventar på Foodexpo, fortæller Dan Nedergaard og uddyber:

- Det er vigtigt at have en indretning, der gør arbejdsgangene så hensigtsmæssige som muligt. Det havde vi mange overvejelser om, inden ombygningen gik i gang. Vi har også fået en ekstra arbejdsplads i butikkens smørbrødsafdeling ved at ændre på indretningen.

I den ombyggede butik kan kunderne følge modningen af både spegepølser og oksekød

Udsnit af den nyindrettede butik med modningsskab i baggrunden



De nye kølediske fra Bago-line bruger mindre strøm end de gamle.



i to modningsskabe, der er sat op, og en række af de øvrige varer i butikken kan ses i helt nye diske. Alle skilte i butikken er erstattet af fjernsynsskærme, hvor kunderne kan se tilbud og hente inspiration.

- Vi skal ikke selv bøvle med at forny indholdet på skærmene, siger Dan Nedergaard, for det gør DSM's markedsføringsafdeling direkte fra Odense via et netbaseret system, Media Connect. Det er vi er koblet op på via vores medlemskab af Mesterslagteren.

Selv om det har kostet mange penge at modernisere Slagteren i Hørning, er Dan Nedergaard ikke i tvivl om at den store investering har været helt rigtig. For, som han udtrykker det:

- Vi har fået en fremtidssikret butik ud af det.

Slagteren i Hørning har fået et modningsskab til spegepølser i forbindelse med renoveringen.



# Ostebørsen: Græsmælk fra glade køer

Ægteparret Birgitte og Henrik Kastrup vil genoplive det gamle ostehåndværk i et nyåbnet, vestsjællandsk mejeri

Køer kan lide græs. Det er de skabt til at spise, og det kommer der en bedre mælk ud af. Det er filosofien bag Græsmælken fra Tude Ådal, som ægteparret Birgitte og Henrik Kastrup producerer på Ostebørsens gårdmejeri i Vemmelev.

Tude Ådal ligger på Vestsjælland få kilometer fra Vemmelev, hvor parret har skabt deres eget osteunivers, der foruden Ostebørsens gårdmejeri omfatter et mejeriudsalg med en cafe og en afdeling for eksport og engrossalg af ost. Produktionen af græsmælken blev sat i gang i begyndelsen af marts i år.

## Smagen af fri natur

- Vi mener, at vores kunder skal vide, hvor mælken kommer fra, og hvordan den er produceret. Derfor får vi kun leveret mælk fra en enkelt producent, Tøvestensgaarden, der ligger tæt på vores mejeri. Køerne lever af græs og hø fra Tude Ådals engarealer. Områdets græs og mange forskellige vilde urter giver en karakteristisk smag til mælk og ost, siger Birgitte Kastrup og tilføjer:

- Dyrene får hverken ensilage eller kraftfoder, men kun det græs, naturen har skabt dem til at spise. Det giver gladere dyr og en sundere, mere velsmagende mælk med en optimeret balance mellem omega 3 og omega 6.

Birgitte Kastrup er tredje generation af en ostehandlerfamilie, og manden Henrik har beskæftiget sig med ost siden 1986. Indtil årsskiftet 2016-2017 drev parret osteforretning i Slagelse, men samlede i januar i år alle aktiviteter i et nyopført byggeri nær E20 i Vemmelev.

## Vil puste liv i det danske ostehåndværk

Senere på året er det tanken, at mælkeproduktionen i gårdmejeriet skal suppleres med fremstilling af oste.

- Vi vil gerne være med til at genoplive det gamle ostehåndværk, der har været dødt i mange år til fordel for industriel produktion. Tidspunktet er rigtigt nu. Der er stor interesse for lokale fødevarer, og det billede er ost en naturlig del af, siger Birgitte og uddyber:

- For nogle år siden, så vi, hvordan et stort antal mikrobryggerier skød op; nu tror jeg det mikromejeriernes tur. Vi har herhjemme i en del år været optaget af at importere oste fra udlandet, men vi kan andet i Danmark end producere Danbo. Den store interesse for lokale fødevarer og bæredygtighed vil givet vis være med til at skabe grobund for mikromejerier i nærområderne rundt om i landet.

Birgitte og Henrik Kastrup har ikke taget endeligt stilling til, hvilken typer oste, de vil producere i deres gårdmejeri. Og det er helt bevidst.

- I stedet for på forhånd at lægge os fast på bestemte oste går vi den anden vej og tager udgangspunkt i mælken: Hvad har den af egenskaber, og hvilken type ost egner den sig bedst til at ende som. I første omgang har vi overvejelser om en brie, en friskost og en ost i samme familie som Havarti, oplyser Birgitte.

## Osteskole på vej

Både Birgitte og Henrik har en stor passion for ost, og de bruger gerne deres ferier på at rejse rundt i verden for at opdage og smage nye oste. De vil også gerne dele deres viden om ost med andre. De har derfor planer om at åbne en osteskole i Vemmelev. I cafeen i mejeriudsalget kan gæsterne blive klogere på godt håndværk, da de gennem et vinduesparti har frit udsyn til at følge aktiviteterne i mejeriet.

Birgitte Kastrup, der sammen med ægtefællen Henrik Kastrup driver Ostebørsen, er 3. generation af en ostehandlerfamilie.



Ostebørsens græsmælk kommer fra køer, der lever af græs og hø fra Tude Ådals engarealer med græsser og mange forskellige vilde urter, som giver smag.



Et udvalg af oste i mejeriudsalget.



## Kort om ostebørsen

Ostebørsen er et mejeri, et mejeriudsalg med café samt en eksport- og grossistvirksomhed, der har omkring 900 kunder i foodservice-sektoren. Fra årsskiftet blev alle aktiviteter samlet under samme tag i et nyt hovedsæde i Vemmeløv. Tidligere lå virksomheden i Slagelse. Ostebørsen drives af Birgitte og Henrik Kasturup med 35 medarbejdere, der også tæller sårbare og udsatte personer.

Ostebørsens mejeri blev taget i brug i marts i år.





Nordisk Krydderurtepølse



Grill "Ebleflæsk" af røget bacon med Nordisk Rub og Boskia krydderi



Beefchetta af okse flanksteak og serranoskinke med Sød Chili/lime marinade

# Smagen af sommer

Til denne grillsæson har Indasia hentet inspiration i hjemlige og velkendte omgivelser - solskin, sommerhus, sandwich, salater og smeltende mørt kød på grillen. Der er ikke mange ting, som minder én så meget om sommer, som grillen gør. Og sommeren 2017 bliver endnu en spændende sæson for Indasia's kunder med nye marinader og lækre opskrifter. - Vores udgangspunkt har været tidens forbrugertrends med fokus på convenience, "free from" og sundhed", udtaler adm. direktør Christian Vollstedt. - Man vil spise ordentligt og nemt og prioriterer dermed livskvalitet og god mad. Derfor er vores nye marinader uden E-numre, allergener, hvp (hydrolyseret vegetabilsk protein), msg (monosodium glutamate) samt uden palmeolie. Vi har desuden valgt ingredienser med sundfremmende egenskaber, siger Christian Vollstedt.

## Nordisk krydderurtepølse

Traditionen tro har vi også valgt "Årets Indasia Pølse", som i år er en Nordisk Krydderurtepølse. En pølse hvor vi har kræset lidt ekstra for smagen og ingredienserne, og som desuden er uden mel og mælk. Smagsnoterne er tomat, løg, persille, rosmarin, løvstikke, hvidløg og peber. Det er en komplet pølseblanding, som kan tilsettes enten kogesalt eller nitritsalt afhængig af, om man ønsker at lave en kogepølse eller en røget pølse. -Vi glæder os meget til grillsæsonen og er klar med inspirerende, lækre opskrifter udviklet specielt til de nye produkter, siger Christian Vollstedt. - Vi er sikre på, at både produkter og opskrifter vil falde i kundernes smag samtidig med, at de giver et indbydende og flot oplæg i disken.

Kilde: Indasia



## De nye marinader til grillsæsonen 2017 er

### Sød Chili/lime marinade

Glansmarinade med en sød/stærk smag af chili, lime, oregano og tomat

### Honning/ingefær marinade

Glansmarinade med en frisk smag af honning, chili, ingefær og lime



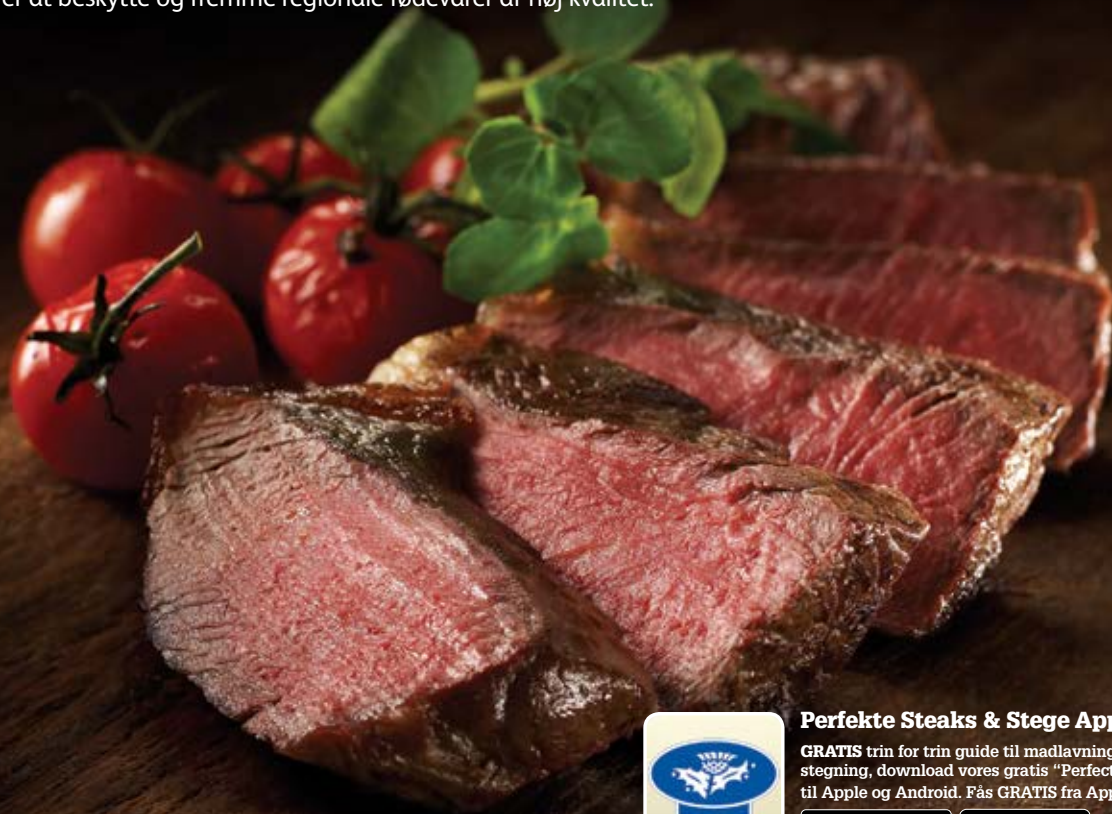
ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



# SMAG OG AROMA - DÉT ER SKOTSKT OKSEKØD

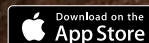
Skotland er berømt for sit naturlige miljø og oksekød af høj kvalitet. Scotch Beef BGB kommer fra fritgående dyr, der opdrættes med naturligt græs og vandforsyning. Det giver kød af høj kvalitet med garanti for udsøgt smag.

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](http://www.scotchkitchen.com)  
 /Scotch Beef and Lamb DK



# SU'VI:T så godt

Nyborg-virksomheden SU'VI:t forarbejder forskellige typer kød ved hjælp af den franske sous vide-metode. Efter mindre end tre år på markedet har virksomheden mere end fordoblet sin produktion af sous vide-kød, der i år forventes af nå op på 850 tons

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

SU'VI:T er navnet på en fødevarevirksomhed i Nyborg, hvor forskellige typer kød tilberedes efter den såkaldte sous vide-metode, hvor kødet vakuumpakkes og tilberedes langsomt i et vandbad (læs mere om sous vide i faktaboksen).

SU'VI:T's indehaver og direktør Michael Gertz og managing manager Michael Vestergaard etablerede virksomheden i april 2014, og siden da er sous vide-forarbejdningen af forskellige former for kød mere end fordoblet. Det har blandt andet foranlediget, at produktionen er blevet fuldautomatiseret, ligesom der er investeret i en ekstra produktionslinje for at følge med efterspørgslen. Virksomheden har 12 ansatte, de otte af dem i produktionen.

Kunderne er fx totalleverandører af fødevarer, kødgrossister, kantiner, gourmetrestauranter og burgerkæder.

- Jeg forventer, at vi når op på at producere omkring 850 tons kød i år, fortæller Michael Gertz og tilføjer:

- Vi har også udviklet et sortiment af relish i forskellige smagsvarianter som tilhører til de burgere, som vi leverer til bl.a. Ikea og Circle K, der med 280 tankstationer er Danmarks største sælger af burgere.

## Franske stjernekokke bag sous vide

Sous vide-tilberedning blev udviklet i halvfjerdserne af franske stjernekokke, som jagtede en mere skånsom måde at tilberede fødevarer på.

Metoden er ikke bare skånsom, men har en række andre fordele.

- Kødet får en længere holdbarhed uden tilsætningsstoffer, når det er sous vide-behandlet, og det betyder mindre madspild. Derudover er maden hurtigt at tilberede, hvad travle restaurantkøkkener kan nyde godt af.

Sous vide-tilberedte produkter får et ensartet præg uden afvigelser. Eksempelvis har alle vores bøffer den samme facon, smag og struktur. Det er vigtigt for at kunne levere ensartede produkter hver gang til for eksempel burgerkæder, hvor kunderne skal være sikre på, at det er det samme bøf med den samme smag, som de får hver gang i alle kædens salgssteder, siger Michael Gertz og tilføjer:

### Stordrift og sous vide går hånd i hånd

- Der er en voksende tendens til stordrift i dag. Hvor en restauratør havde én enkelt burgerbar for år tilbage, vil han i dag have en kæde på 20 eller flere. Det er med til at forstærke behovet for ensartede produkter. Derfor tror jeg, at sous vide kun er i sin spæde vorden og vil få en stor udbredelse som metode.

Det er ikke bare i Danmark, at både professionelle kokke og almindelige forbrugere har fået øjnene op for fordelene ved sous vide.

Michael Gertz og Michael Vestergaard har derfor blikket rettet mod eksportmarkeder ude i verden.

- Vi har for øjeblikket følere ude på et af de største udenlandske markeder og håber på, at vi får en fod indenfor. Det regner vi med at få en afklaring på i løbet 2017, lyder meldingen fra Michael Gertz og Michael Vestergaard.

### Sous vide sådan

Hvis man kan lide at sætte tænderne i en saftig, mør bøf med smag, er sous vide en god idé. Med denne metode tilbereder man vakuumpakket kød ved lav varme i et vandbad i længere tid. Metoden sikrer, at kødet opnår optimal mørhed og får mere saft og kraft.

Sous vide er fransk og betyder direkte oversat "under tomhed" eller "under vakuum", da vakuumpakning af kød og andre typer fødevarer indgår som en del af processen under tilberedningen. Man vakuumpakker kød, grøntsager eller fisk i en pose og sænker den ned i et vandbad med den temperatur, der er påkrævet. Hvis fx en roastbeef skal have en kerntemperatur på 56 °C, indstilles vandbadet til 56 °C.

Ved sous vide tilbereder man ved en lavere temperatur end en ovn, hvor kød typisk steges ved 180-200 °C, indtil man opnår den kerntemperatur, kødet kræver.

Temperatur og tid kan variere meget alt efter hvilken type fødevarer, det drejer sig om.

Fx tilberedes fisk ved 45-55 °C i 15-30 min, mens spareribs typisk skal have 62-68 °C i op til 72 timer.

Maden vakuumpakkes, fordi tilberedningen foregår i et vandbad. Uden vakuumpakningen ville al saft, kraft og smag forsvinde ud i vandet.

Hvis kødet skal have stegeskorpe efter sous vide-tilberedningen, sker det ved at give det omkring et halvt minut på en gløhed pande eller grill.

INSPIRATION TIL GRILLSÆSONEN

# SMAGEN AF Sommer

Til denne grillsæson har vi hentet inspiration i den hjemlige danske sommer - med solskin, sandwich, salater og smeltende mørt kød på grillen.

**Prøv vores nye sommer marinader:**

- Sød Chili/lime marinade (G28630)
- Honning/ingefær marinade (G28620)

**- eller årets Indasia Pølse:**

- Nordisk Krydderurtepølse - komplet blanding uden mel og mælk

**- og du får selvfølgelig altid masser af inspiration og vejledning fra vores fagkonsulenter!**



**FÅ GRILL-INSPIRATION I VORES NYE BROCHURE**



**Indasia**  
... for smagens skyld

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



# Vejens nye forsamlingshus

Der er gang i fødevareerhvervet i Vejen. Ud af UdviklingVejens ca. 470 virksomheder var Slagter Knag samt 2 andre virksomheder nomineret til årets erhvervspris i Vejen Kommune. Motivationen til nomineringen var bl.a. det modige skridt, som slagterparret

Linda og  
Jens

Knag har taget ved at genskabe det lokale forsamlingshus og kombinere det med et cafémiljø, som det fx også ses hos bagerkonceptet Lagkædet. Huset hedder nu Knaghuset. Slagter Knag er også i fuld gang med planlægge åbningen af den vestvendte sommerterrasse for grillgæster, så den er klar, når sommersæsonen rigtig går i gang.

- Vi er meget stolte af nomineringen fra UdviklingVejen, som ser vores virksomhed som noget specielt, udtaler slagtermester Jens Knag til Fødevaremagasinet og fortsætter: - Det er en utrolig vigtig bekræftelse på det, vi går og laver og sætter i gang, og det betyder, at man får yderligere lyst til at igangsætte ting i Vejen Kommune. - Det blev Alflow Scandinavia A/S, der løb med erhvervsprisen i år. De ønskes et stort tillykke her fra Slagter Knag, slutter Jens.



Sammen med Slagter Knag var virksomhederne Alflow Scandinavia og Aquapri nomineret til årets erhvervspris i Vejen kommune. Jens' karriere som selvstændig startede som deltidsslagter-hjemmeslagter. Slagter Knag åbnede slagterbutikken for 7 år siden, midt i finanskrisen. Dygtighed, mod og vilje var slagterforretningen igennem og har nu 8 fuldtidsansatte og løsarbejdere, hvoraf 3 bl.a. kører ud til grill arrangementer hele sommeren. Mad ud af huset til fester i et samlet festkoncept med telt og service er også en del af forretningen.



**KRYTA**  
KRYDDERIER



# En verden af smagsoplevelser



**Nyhed:**  
Eksotiske spice rubs udviklet  
med inspiration i det  
sydamerikanske køkken

## Kvalitet udvalgt med omhu

Kryta har importeret krydderier siden 1955. Vores mangeårige og stærke relationer rundt om i verden sikrer, at vi altid kan tilbyde den rette kvalitet til de bedste priser.



Ny øko-serie i  
vores velkendte  
krydderi-bøtter



Kryta A/S  
Navervej 32  
4000 Roskilde  
info@kryta.dk  
Tlf. 46 75 60 01

**www.kryta.dk**



# Hvem er landets bedste slagtere 2017?

## Tidsplan 2017

Uge 17 – de nominerede offentliggøres  
Uanmeldte jurybesøg hos de nominerede  
Uanmeldt besøg af mystery shopper  
26. september – Prisoverrækkelse på Fødevaredagen, Hindsgavl Slot  
Slagterprisen er finansieret af Svineafgiftsfonden og Kvægafgiftsfonden

Landbrug & Fødevarer sætter igen i 2017 maksimal fokus både på dagligvareslagtere og privatslagtere og udde-  
ler derfor igen en pris i hver kategori.

Slagterprisen uddeles i år for 18. gang. Landbrug & Fødevarer ønsker at sætte maksimal fokus på både dagligvareslagtere og private slagtere, og derfor uddeler vi en pris til den bedste i hver kategori.

Man har kunnet indstille de kandidater eller favoritter indtil den 27. marts ved at udfylde indstillingskemaet og ved at optage en video af køledisken eller den betjente disk hos den eller de foretrukne kandidater. Videoen kan være optaget mobil og skulle max være 2 minutter lang.

## Hvem har kunnet indstille?

Konsulenter fra dagligvarekæderne eller fagpersoner fra slagterbranchen har kunnet indstille en eller flere kolleger til Slagterprisen 2017. Juryen vurderer indstillingerne og gennemser videoerne i forhold til indstillingskriterierne. De udvalgte kandidater inviteres herefter til præsentationsmøde hos Landbrug & Fødevarer på Axelborg i København, hvorefter juryen finder de nominerede i begge kategorier. De nominerede offentliggøres i uge 17, og juryen aflægger uanmeldte besøg hos de nominerede i løbet af de næste måneder. Forløbet kulminerer med prisoverrækkelsen på Fødevaredagen den 26. september 2017.

## Kriterier Slagterprisen 2017

Kriterierne gælder både for slagtere i dagligvarebutikker og privatslagtere. Juryen kigger bredt på slagterens faglighed, udtryk og salg. Det er

altså ikke nok at være en dygtig håndværker – kundeservice og præsentation vægtes også højt. Juryen forholder sig til en række punkter, som hver især vægter i den samlede vurdering. Juryen er naturligvis opmærksom på, at vilkårene og mulighederne ikke er identiske i dagligvarebutikkernes slagterafdelinger og hos privatslagtere. Det tager den højde for i sin vurdering.



Spændingen var stor forud for afsløringen af vinderen af årets slagterpris 2016. På billedet ses nogle af de nominerede i kategorien "privatslagtere".

## Her kan du se, hvilke punkter, der spiller en rolle i den endelige bedømmelse

- ✓ Håndværk - vægter 50 procent i den samlede vurdering
- ✓ Slagterens faglige og professionelle niveau fra håndtering af produkter til tilberedningsmetoder, herunder pålægsprodukter, nytænkte løsninger og hygiejne
- ✓ Evt. efteruddannelse for at holde den høje standard
- ✓ Redegørelsen for kvalitet i forhold til racer, opvækst, modning/krogmodning og tilberedning
- ✓ Kvaliteten af både kød og tilbehør for at sikre kunden et godt resultat på tallerkenen
- ✓ Evt. signaturprodukt
- ✓ Sortiment og Space Management - vægter 25 procent i den samlede vurdering
- ✓ Et sortiment med dybde (forskellige udskæringer/indmad) og bredde (forskellige kødtyper), som inspirerer kunden
- ✓ Udfordring af kunderne på sortiment og fokus på forbrugertrends, fx convenience
- ✓ Differentieret sortiment, der appellerer til hverdag eller weekend
- ✓ Redegørelsen for til- eller fravalg af økologi, lokale råvarer og varer i sæson
- ✓ Tilgængelig information om kødets oprindelse, og slagterens begrundelse for sit sortiment
- ✓ Kunden i centrum - vægter 25 procent i den samlede vurdering
- ✓ Højt serviceniveau med synlig slagter og kunden i centrum
- ✓ Evnen til at hjælpe til kundens planlagte køb (Ease to shop)
- ✓ Dygtigt og differentieret personligt salg, med fokus på opsalg, mersalg og krydssalg
- ✓ Gastronomisk indsigt med korrekte tilberedningsanvisninger og tanke på hele måltider
- ✓ Slagteren kan dokumentere vækst i sin afdeling/butik (index eller anden dokumentation)
- ✓ Glad Smiley fra Fødevarekontrollen er en betingelse!
- ✓ Efter nomineringen får alle nominerede besøg af en anonym person (mystery shopper), for at juryen kan få dokumentation for kundeoplevelsen i afdelingen/butikken.

# KØLEBILER – PÅ DEN COOL MÅDE



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

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

## NELLEMANN – KØLEBILER PÅ DEN COOL MÅDE:

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

## PRISEKSEMPLER:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**nellemann** etableret år 1900 **fleet erhverv**

Nellemann Fleet Erhverv

erhverv@nellemann.dk, www.nellemann.dk



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

# En række erhvervsuddannelser giver gode muligheder for praktik

## Udvikling i uddannelsesaftaler

De ti uddannelser med størst stigning i antal indgåede uddannelsesaftaler fra 2015-2016

| Uddannelse                          | Indgåede udd.aftaler 2015 | Indgåede udd.aftaler 2016 | Udvikling |
|-------------------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------|
| Elektriker                          | 1.641                     | 1.940                     | +299      |
| Vejgodstransport-uddannelsen        | 700                       | 898                       | +198      |
| Træfagenes byggeuddannelse          | 2.537                     | 2.724                     | +187      |
| Serviceassistent                    | 526                       | 686                       | +160      |
| Lager- og terminal-uddannelsen      | 565                       | 709                       | +144      |
| Industrioperatør                    | 349                       | 464                       | +115      |
| Handelsuddannelse med specialer     | 872                       | 979                       | +107      |
| Data- og kommunikations-uddannelsen | 673                       | 774                       | +101      |
| VVS-energi                          | 691                       | 781                       | +90       |
| Detailslagter                       | 354                       | 441                       | +87       |

Der blev i 2016 indgået flere praktikpladsaftaler på en lang række erhvervsuddannelser sammenlignet med 2015. På godt halvdelen af erhvervsuddannelserne, steg antallet af praktikpladser i forhold til året før. På de uddannelser blev der i alt indgået 23.300 uddannelsesaftaler i 2016 mod 21.000 året før. Det er en stigning på 11 procent. - En spændende praktikplads er helt centralt for de unge på erhvervsuddannelserne. Det giver dem mulighed for at være en del af en arbejdsplads på måde, som ungdomsuddannelserne ikke kan tilbyde. Derfor er det vigtigt, at vi fortæller de unge, hvilken retning de skal vælge, hvis en praktikplads er vigtig for deres uddannelsesforløb, siger undervisningsminister Merete Riisager. På trods af fremgangen på en lang række erhvervsuddannelser manglede knap 9.100 elever praktikplads i en virksomhed med udgangen af december 2016, og det samlede antal indgåede uddannelsesaftaler faldt med 1 procent i 2016 sammenlignet med niveauet i 2015.

Fra 2017 blev 33 erhvervsuddannelser udnævnt til fordelsuddannelser. Fordelsuddannelser er karakteriserede ved, at der er særligt gode muligheder for at få en praktikplads og efterfølgende beskæftigelse, fordi arbejdsgiverne kollektivt har forpligtet sig til at oprette praktikpladser til mindst ni ud af ti elever.

Kilde: Undervisningsministeriet

# Meat event i Kødbyen



Forventninger til et planlagt "Meat Event i Kødbyen" den 16. marts var at cirka 40 unge mennesker med interesse for faget ville deltage. Det blev dog i alt 50 unge mennesker, som deltog, da slagterbranchen var på charmeoffensiv for at lokke unge ind i faget. Formålet med eventen var at skabe interesse for faget og i sidste ende "lokke" flere elever ind i branchen.

Slagterbranchen kæmper med sit image og en mangel på slagterelever. Det har fået Fødevareforbundet, Danske Slagtermestre og de store supermarkeds kæder til at slå sig sammen i en fælles indsats - nemlig kampagnen "Meat Your Future". 50 elever fra 10.klasse mødtes i de store industrikøkkener i Kødbyen. De unge skulle i hold lave en fire-retters menu. Til det fik de hjælp af en slagter og under en efterfølgende fællesmiddag, blev det bedste hold kåret. Komikeren Simon Jul var konferencier. Han er nemlig selv nyuddannet slagter og har en stor passion for faget, som han vil dele med de unge. Om strabadserne har fået de unge til at overveje en uddannelse som slagter, vil tiden vise.

Kilde: TV2 Lorry

SMV Fødevarer deltog på Madværkstedet 2017 i Lokomotivværkstedet i København



### SMV Fødevarer tilbyder

- Politisk interessevaretagelse
- Netværksmøder og arrangementer
- Rådgivning om fødevarerlovgivning og andet konsulenttrådgivning
- Markedsføring
- Juridisk rådgivning
- Forretningsudvikling og rekruttering
- Økonomistyring

## SMV Fødevarer var på Madværkstedet

AF PER AASKOV KARLSEN

Interesseorganisationen SMV Fødevarer, som er en del af FødevareDanmark, blev stiftet i Randers i juni 2015. Markedschef Mads Illum Hansen fra SMV Fødevarer deltog på messen Madværkstedet for at gøre opmærksom på organisationen, og hvad den kan tilbyde sine medlemmer. Organisationen tilbyder 3 forskellige typer medlemskaber: Super, Medium og Variabel, som samtidig er omsætningsafhængige, så virksomheder i alle størrelser har mulighed for at deltage afhængig af behovet. Udover kontante medlemsfordele, nyhedsbreve og netværksmøder med information om nye regler, lovgivning m.m. i branchen tilbydes også adgang til bl.a. juridisk rådgivning og hjælp til markedsføring.



AF PER AASKOV KARLSEN

## Inspiration og nyheder på Madværkstedet

Virksomhederne som udstillede på fødevaremessen Madværkstedet i København havde i stor udstrækning taget forskellige produktnyheder med til nyhedshungrende besøgende. Forbrugerne ønsker i disse år mangfoldighed, og i de rette situationer og sammenhænge er forbrugerne også klar til at betale lidt ekstra for de specielle, interessante og anderledes fødevarer. Messen bød på spændende koncepter og produkter, som fx, sortimentet af Nordisk Charcuteri fra Nørre Søby Kød, varmrøgede sild og makreller fra Skagen Røgeri, økologiske rundstykker fra Mette Munk, friskpresset fuldkornsaft fra Wish på Lolland, håndsnørrede italienske skinker fra delitaste, sashi-kød fra JN Meat, skotsk lam fra Quality Meat Scotland, "dry-aged" irsk Aberdeen Angus kød, gluten- og laktosefrie kyllingepølser fra Robert Damkjær, mærket Johnnys med svensk sennep, ketchup og burgerdressing fra Delidrengene, gaveæsker fra Konnerup og Co. - for blot at nævne nogle få af nyhederne.



Mangfoldigheden i fødevarerudbuddet er stort i disse år som det også kunne ses på Madværkstedet



## Søndagsåbent

Nu kan der også søndagshandles i inco Glostrup. Efter en stigende efterspørgsel fra kunderne i lokalområdet har inco Glostrup Cash & Carry A/S erfaret, at der er også behov for en butik med et bredt og dybt sortiment, der holder åbent alle ugens dage. Tidspunktet for endnu en åbningsdag er helt rigtig, da områdets mange arrangementer, aktiviteter og fester løbende gennem året giver travlhed, både for butikkens kunder og dermed inco, og derfor er beslutningen om at holde åbent alle ugens dage taget. inco butikkerne glæder sig til at byde alle kunder velkomne hele ugen – også på forårets helligdage (se åbningstiderne på inco.dk). inco Cash & Carry har tre butikker placeret rundt om i landet; i Kødbyen i København, i Glostrup og i Tilst ved Aarhus. Kæden er en del af koncernen Dansk Cater.

Kilde: inco Cash & Carry



## Skilte med naturfinish

På Madværkstedet præsenterede Surrow forårets skiltentyhed. Denne gang handlede det ikke om et nyt design, men en nyudviklet naturlig finish på de klassiske skilte. Som med de fleste ting, naturen foretager sig, er der tale om en langsommelig proces. Skiltesmeden Flemming Surrow fortæller: - Skiltens overflade kommer til at stå, som vejr og vind vil patinere den, og når produktet har nået præcis det udtryk, vi søger, sikres overfladen, sådan at skiltet ikke smitter af, når man skal håndtere det. Det er en tidskrævende fremgangsmåde, og jeg kan da godt se for mig, at vi kommer lidt til kort, hvis vi må meddele, at leveringstiden afhænger af vejret! Trods udfordringerne har Surrow sat foden ned og valgt, at den nye naturfinish skal på markedet, så skiltefirmaet kan tilbyde et helt igennem naturligt og tidssvarende produkt, som i øvrigt også er håndfremstillet. På Madværkstedet vistes den nye naturfinish i første omgang på gadeskilte, men andre varegrupper som udhængsskilte, nedstøbningskilte og vægskilte kan bestilles – til levering når vejret tillader det! Surrow er grundlagt i 1997, og smedeværkstedet beskæftiger sig ud over skilteproduktion med industrielle opgaver, specialopgaver og inventar, ligesom firmaet udfører miljøvenlig sprøjtrelakering, montage og mindre snedkeropgaver.



# Ny madpris hylder DET NORDISKE KØKKEN

Ny nordisk madpris, Embla, hylder det ypperste i det nordiske køkken. Prisen skal være med til at styrke den fælles nordiske madidentitet og kultur samt øge interessen for nordisk mad uden for Norden. Seks nordiske landbrugsorganisationer har lanceret den første fælles nordiske fødevarerpris, Embla. Prisen skal være med til at styrke den fælles nordiske madidentitet og kultur samt øge interessen for nordisk mad uden for Norden.

Prisen, der som den første uddeles på tværs af alle de nordiske lande, sætter fokus på råvarer, fødevarer, produktionsmetoder samt de professionelle, der står bag det hele. Prisen er blevet etableret for at få delt viden og erfaringer fra alle de nordiske lande og er støttet af Nordisk Ministerråd. Andreas Buchhave, der er chefkonsulent ved Landbrug & Fødevarer og projektleder på den nye nordiske madpris, Embla, siger:

- Vi har så meget godt i Norden. Smagfulde råvarer og rigtig meget innovation blandt madprofessionelle. Og når vi deler de gode historier, får vi allesammen endnu mere af det gode. Prisen er også udtryk for, at vi i dag har en nordisk madkultur, som vi kan være stolte af.

Mads Frederik Fischer-Møller, der er seniorrådgiver hos Nordisk Ministerråd, siger: - Det er en stor styrke for Embla, prisens identitet og

dens formål, at den er styret af organisationer, der bredt repræsenterer nordiske fødevarer. Målet er, at prisen bliver lige så anerkendt som den nordiske litteraturpris. Embla uddeles hvert andet år. Første gang i august 2017 i København, hvor Landbrug & Fødevarer er vært for prisen. Ved prisuddelingen offentliggøres værtslandet for Embla 2019. Prisuddelingen i København finder sted i samarbejde med Miljø- og Fødevarer-

ministeriets topmøde "Better Food for More People" under Copenhagen Cooking. Jan Laustsen, der er direktør for Handel, marked & ernæring hos

Landbrug & Fødevarer, siger: - På den måde kan der skabes en fin synergi, hvor Embla er med til at støtte op om en eksisterende national event og samtidig udnytte et nationalt momentum med fokus på mad. Embla indeholder syv priser, hvor hvert af de nordiske lande selv sørger for at finde nominerede til hver kategori. Der er blevet nedsat en national jury i hvert land, og der vil også være en fælles nordisk jury, som afgør, hvem af de nominerede, der skal vinde Embla-priserne.

Kilde: Landbrug & Fødevarer



## De syv kategorier til Embla-prisen 2017 er

- Årets madhåndværker
- Årets råvareproducent
- Årets mad til mange
- Årets madkommunikatør
- Årets maddestination
- Årets madiværksætter
- Årets mad til børn og unge

Det har været muligt at indstille til Embla fra 14. marts til 17. april 2017 i de syv kategorier på [emblafoodaward.com](http://emblafoodaward.com). Prisen er opkaldt efter den første kvinde i nordisk mytologi.

## Ny mesterlære den mest praksisrettede vej til en erhvervsuddannelse.



dervisningsministeriet og Håndværksrådet, hvor en række elever og deres mestre fortæller, hvorfor de har valgt mesterlære-vejen. - Ifølge Danmarks Vækstråd kommer vi til at mangle 85.000 faglærte i 2025. Det er derfor vigtigt, at vi får flere unge til at vælge en erhvervsuddannelse - og vigtig-

Flere unge, virksomheder og rådgivere skal kende til den nye Ny Mesterlære-ordning. Det er formålet med en ny kampagne fra Un-

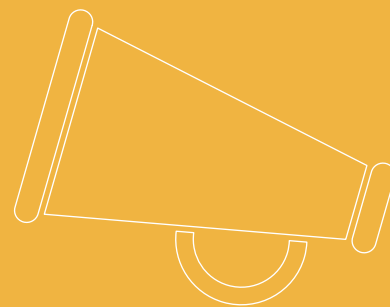
tigt, at vi får foldet hele paletten med alle de forskellige veje til en erhvervsuddannelse ud, så uddannelsessøgende og mestre også kender til Ny Mesterlæreordningen. Det siger Dorte Kulle, chefkonsulent i Håndværksrådet og ansvarlig for det uddannelsespolitiske område.

Ny Mesterlære kan bruges som indgang til 92 af 105 erhvervsuddannelser. Elever i mesterlære begynder deres uddannelse med praktisk indlæring ude hos en mester fremfor i et grundforløb på en erhvervsskole og får dermed løn under hele uddannelsen. Desuden behøver eleverne ikke at indfri adgangskravene på 02 i dansk og matematik fra folkeskolen for at kunne starte i mesterlære. Eleven skal dog stadigvæk bestå overgangskravene til uddannelsens hovedforløb.

Peter Jordan Bramming (th) begyndte i Ny Mesterlære hos Fano Slagteren, da han var færdig med niende klasse. Han er stolt af at have lært håndværket hos en rigtig slagtermester.

FOTO: CHARLOTTE LUND

# Vidste du at...



## Butiksdøden bremser op på landet

Butiksdøden har været massiv de seneste årtier. Men der er for første gang spirende tegn på, at der er sket en opbremsning i faldet i antallet af butikker i de helt små byer og i landdistrikterne. Det viser en opgørelse, som De Samvirkende Købmænd har lavet på baggrund af tal fra Retail Institute Scandinavia. På landsplan er der i disse områder i 2015-16 sket en reduktion i antallet af dagligvarebutikker på blot seks butikker, og det er langt færre end tidligere år. Adm. direktør Henning Bahr, Retail Institute Scandinavia, tror at udviklingen i de små byer kan fastholdes i de kommende år, bl.a. fordi Dagrofa sammen med KFI Erhvervsdrivende Fond i de kommende år understøtter lokale butiksp projekter med en pulje på 70 mio. kr. – Både Coop og Dagrofa har valgt at spille en aktiv rolle for at bevare dagligvarebutikker i de mindre bysamfund, siger han.

Kilde: DHB

## Andelstanken blomstrer: Lokale kræfter giver Samsøs grise en bedre død

Fra 2007 til 2016 faldt antallet af slagterier og slagtehus fra 88 til 70, men siden er den tendens vendt. På bare et år er der kommet ti nye, små slagterier til, betalt af det lokale. Et af dem er på Samsø, hvor det efterhånden er 20 år siden, slagteriet lukkede. Nu har lokale kræfter fået gang i slagterknivene på øen i Kattegat igen.

Samsø Slagtehus er nemlig åbnet i det gamle mejeri i Kolby, og det kunne lykkes med stor opbakning fra producenter, restauratører og forbrugere, som gerne vil købe lokalt kød, fortæller daglig leder af slagtehuset Maj Worre. Det nye slagtehus betyder, at Samsøs grise kan blive slagtet på øen, og en del mennesker vil gerne købe lokalt kød, der er lokalt slagtet, fortæller en af de lokale økologiske griseavlere, Susanne Lind. Hun er glad for, at hendes grise ikke skal ud på en lang og stressende transport til fastlandet, når de skal slagtes. Andelen i Samsøs nye slagtehus koster 5.000 kroner.

Kilde: Foodsupply

## Dansk And genopstår under navnet Dansk Andeudvikling ApS.

Det har krævet færre hænder, hævdede salgspriser og en lavere notering til producenterne at få selskabet op at stå igen. Dansk And, der i februar gik konkurs, er kommet på vingerne igen under navnet Dansk Andeudvikling ApS. Sådan lyder det fra Martin Daasbjerg, som sidder med samtlige anparter i det nye selskab.

Selskabet skal fortsat slagte i de Struer-baserede lokaler, og de 6.000 daglige slagtninger skal inden for overskuelig fremtid gerne fordobles til 12.000 slagtninger om dagen.

Kilde: Landbrugsavisen

## Euro Cater forventer stor fremgang

Det er svært helt præcist at afgrænse og definere det marked, som fødevareregrossisten Euro Cater opererer på. Foodservice, udespisning, catering eller noget helt fjerde? Uanset hvad, peger alle pile dog kun i én og samme retning.

Det marked, som Dansk Handelsblad har valgt at navngive måltidsmarkedet, vokser med uformindsket styrke de kommende år. I DI Services årsrapport for 2016 omhandlende kantine/catering fremgår det, at væksten i branchen er vokset med 51,3 pct. i perioden 2009-2015. Selv om rapporten fra DI Service ikke afdækker hele det traditionelle catering marked, men blot området event cate-

ring og anden restaurationsvirksomhed med en samlet omsætning på 8,3 mia. kr., giver rapporten alligevel et klart billede af et marked i voldsom vækst. Den fremgang kan også direkte aflæses i det seneste årsregnskab fra markedsleder Euro Cater. På to år har grossistvirksomheden fra nordjyske Svenstrup præsteret en samlet omsætningsfremgang på 1 mia. kr. og rundede i det seneste regnskab en omsætning på 8,4 mia. kr. og en fremgang i årets resultat på 50 mio. kr. til i alt 232 mio. kr. Og selskabet, der blandt andet tæller AB Catering, BC Catering og Inco Cas & Carry, ser med stor optimisme på fremtiden på det danske marked.

– Vi forventer en fortsat vækst. Vi er i et marked, der bliver større og større, så vi skal vækste hvert år. Vi har ikke sat bestemte procentsatser eller beløb på, men de sidste år, har vi kunnet mærke, at økonomien er blevet stærkere. Og vores marked er blevet betydeligt større, siger Steen D. Pedersen, direktør for Euro Cater. Ifølge direktøren vil fremgangen primært komme fra vækst i den private sektor godt ansporet af en sund dansk økonomi, men samtidig ser direktøren også positive tendenser i retning af, at flere offentlige kunder, blandt andet institutioner og plejehjem, har øget fokus kvalitet og økologi i madlavningen.

Samtidig peger Steen D. Pedersen også på en øget turisme som en væsentlig kilde til vækst. Et erhverv, hvor målet i 2025 er 17 mio. flere overnatninger end i 2015.

Kilde: DHB

## Street Food-marked på vej i Storms Pakhus ved Odense Havn

Tidligere i år meddelte personerne bag Aarhus Street Food, at de havde til hensigt at åbne et marked med forskellig madboder på havnen i Odense, men de planer er gået i vasken. – Vi har skrinlagt planerne om at åbne i Odense. Vi skulle ligge på havnen, men planerne for Byens Ø er endnu ikke godkendt, så det ville være et stykke ude i fremtiden, forklarer Britt Vorre, der driver Aarhus Street Food. En anden årsag til, at Århus-planerne ikke blev til noget var, at en ny spiller har meldt sig på banen. Det er, ifølge Britt Vorre, den københavnske udgave af gademaden Copenhagen Street



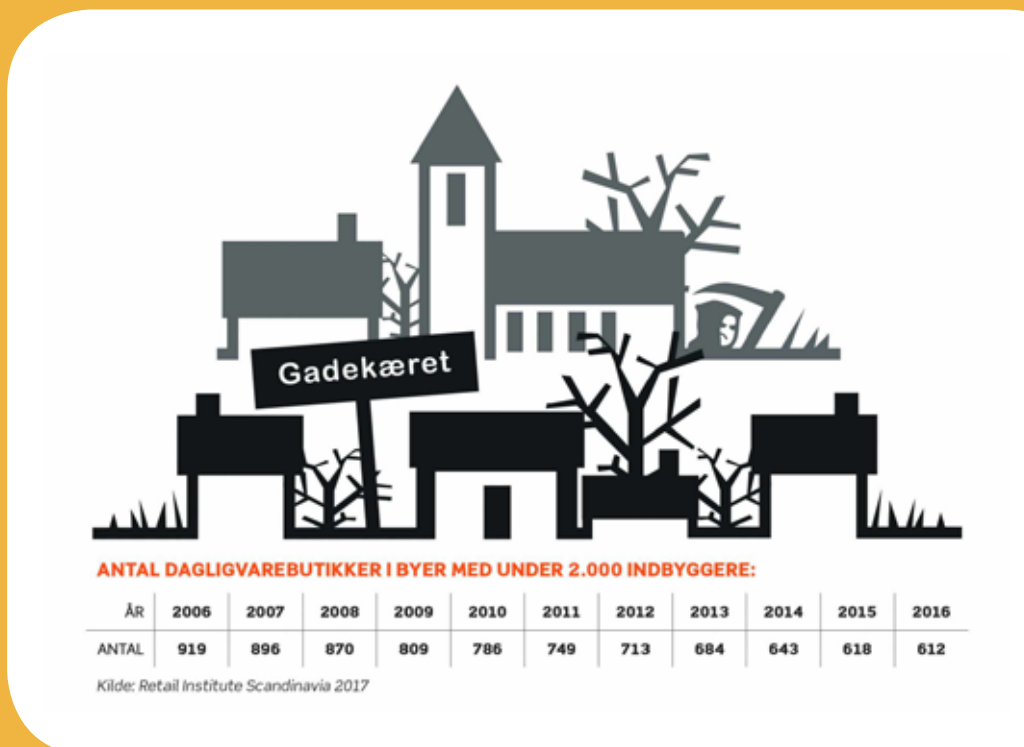
Food og initiativtageren Jesper Møller, der har budt sig ind på markedet i Odense. - Derudover så har Jesper Møller, der har Copenhagen Street Food, købt Storms Pakhus for at lave et Street Food-marked der, fortæller Britt Vorre. Storms Pakhus har stået tomt i et par år efter virksomheden Storm Cover Solutions rykkede virksomheden til Energivej. John Storm, der har stået for salget af bygningen, bekræfter, at Storms Pakhus på Lerchesgade er overgået til nye ejere 1. marts i år. Der forventes at blive plads til 24 madboder, 6 barer, 12 kreative værksteder samt 10 kontorpladser og forskellige mobile enheder på de 3.000 kvadratmeter.

Kilde: Lokaltavisen.dk

### Disruption i dagligvarer

Just Eat, måltidskasser, Torvehallerne, street food-markeder, nye restaurantkæder og take away. Det sker lige for øjnene af os. Disruption i dagligvarehandelen. Der er mange, der opfatter det som et modeudtryk, altså at der kommer nye måder at gøre ting på, der forandrer en hel branche. Typisk en ny teknologi, som fjerner hele eksistensgrundlaget for virksomheder, som eksempelvis Kodak og Blockbuster måtte opleve det. Men disruption sker altså også for os i dagligvarehandelen. Vi undrer os over, at danskerne bliver rigere, men ikke køber flere varer i vores butikker. En undersøgelse fra Coop Analyse viser, at 14,8 procent på en almindelig hverdag enten spiser på restaurant, får take away eller færdigretter fra supermarkedet.

Det er altså godt og vel hver 7. dansker, der på en gennemsnitlig dag ikke selv står for madlavningen. Da den første discountbutik åbnede i Danmark i 1977, var den etablerede dagligvarehandel dybt skeptisk. Lidt fodslæbende kom vi med, og resten er historie, hvor discount i dag står for næsten halvdelen af branchens omsætning. Det ser ud som om, historien gentager sig. For virkeligheden er, at selv om vi lykkes med mange ting, f.eks. at sælge bedre kvaliteter, mere økologi og flere lokale varer, så vokser vores samlede omsætning ikke. Det gør den derimod for dem, der leverer måltidskasser og færdigmad til døren, kunderne strømmer til de forskellige former for torvehaller, der skyder op



flere og flere steder. Så mon ikke det vil være en god idé, at vi som branche begynder at tænke mere utraditionelt? skriver Coops formand Lasse Bolander i en blog.

Kilde: DHB

### Initiativpris af Bornholms Landbrug

Jørgen Christensen fra Hallegaard vinder Bornholms Landbrugs initiativpris for at etablere et slagteri på Bornholm, der kan tage dyr fra mindre producenter. Jørgen Christensen får initiativprisen for sin indsats med byggeriet af et nyt slagteri. På slagteriet, som er ved at blive bygget, vil Jørgen Christensen slagte lokalt opdrættet kvæg og grise fra mindre producenter på Bornholm. Slagteriet er blevet rost fra flere sider, og bliver altså nu prisbelønnet af Bornholms Landbrug.

Kilde: TV2 Bornholm

### Mejeri har succes med salg af kød

Thise Mejeri udvider sit stærke brand med salget af kød under navnet Thise & Ko. Thise Mejeri har i flere år fået stor succes med at sælge økologiske mælkeprodukter og have stort fo-

kus på produktudvikling. Nu er salget af økologiske mælkeprodukter suppleret med et samarbejde med Coop om at sælge kød fra Thise, der med sit stærke brand har udvidet med egen kødproduktion. Kødet bliver solgt under navnet Thise & Ko.

Den nye aktivitet har været med til at sikre virksomheden en ny rekordomsætning, der i 2016 blev 973 mio. kr. mod 916 mio. kr. året før. Driftsresultatet gik lidt tilbage fra 37 mio. kr. til 34 mio. kr., og årets resultat blev 27,9 mio. kr. mod 29,6 mio. kr. i 2015. Kødsamarbejdet med Coop startede i sommeren 2016 og har udviklet sig både tilfredsstillende og som forventet for Thise. Thise er kommet godt ind i 2017 og lancerer flere nye produkter som nyt smør og nye oste. Desuden sætter mejeriet nyt varer på hylderne i Coop og Irma.

Kilde: DHB

# Navnenyt ...

## Nyuddannede gourmetslagtere

Et hold nye gourmetslagtere fra Danmarks Slagteriskole ZBC i Roskilde kan efter nogle flotte svendeprøver sikre godt kød og gode butik- og madoplevelser i slagterbutikkerne. Det er i øvrigt første hold elever, som kan kalde sig gourmetslagtere. Der skal lyde et stort tillykke til dem alle.



**Yderst til venstre:** Faglærerne for Gourmet slagtere: Michael Busk, Anette Andersen og Kenneth Lund

**Bagerst fra venstre:** Stephan Petursson, Færøerne — Mikkel Pedersen, Superbrugsen Lendemark — Niclas Louw, Føtex Birkerød — Mathias Mogensen, Føtex City 2 — Skuemester Lene fra Slagter Kaj — Dennis Mathiasen, Føtex Hvidovre — Skuemester Carsten Christiansen — Marius Hansen, Slagter Engdahl — Mads Nielsen, Tøne Slagteren — Kevin Pedersen, Kvickly Tåstrup — Skuemester Kent Spanner — Kristoffer Lindhardt, Slagter Lindhardt — Skuemester Flemming Sørensen

**Forrest fra venstre:** Lizette Petersen, Slagteren ved Kultorvet — Jackie Hansen, Rungsted Supermarked — Sandra Petersen, Føtex Herlev — Pernille Dalbjerg, Centerslagteren i Hvidovre — Rasmus Kragh, Superbrugsen Fensmark — Tobias Rasmussen, Superbrugsen Solrød — Nicklas Lund, Menu Haslev — Sebastian Laursen, Føtex Rødovre Centrum

## Nyuddannede slagtersvende og medaljemodtagere

Der er blevet uddannet et nyt hold slagtersvende og uddelt to medaljer fra Uddannelsescenter Holstebro, deriblandt en bronzemedalje til Rikke Juulsgaard Lauridsen fra Herning. UCH ønsker stort tillykke til et nyt hold slagtersvende med vel overstået svendeprøve og til Karina og Rikke med de flotte medaljer.

Kilde: UCH



**Forrest fra venstre:** Kamilla Bach, Superbrugsen, Fjerritslev (Ros) — Isabella Bach-Sørensen, Føtex, Ikast (Ros) — Karina Klint, Meny, Struer (Sølv) — Rikke Juulsgaard Lauridsen, Fruehøj Slagter, Herning (Bronze) — Julie Kariann Sørensen, Slagteren på Møllevej, Thisted

**Bagerst fra venstre:** Faglærer Einar Bendix — Skuemester Marco Laursen — Skuemester Steen Kristensen — Mark Kibenich Andersen, Skivevejs Slagter, Holstebro — Joachim Hannibalsen, Coop Kvickly Skibhusvej, Odense — Frederik Uggerly Jørgensen, Superbrugsen, Bullerup (Ros) — Dariusz Patryk Ludvigsen, Superbrugsen, Kerteminde (Ros) — Simon Nørgaard, Tommys Kødsalg, Silkeborg — Skuemester Kent

# 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

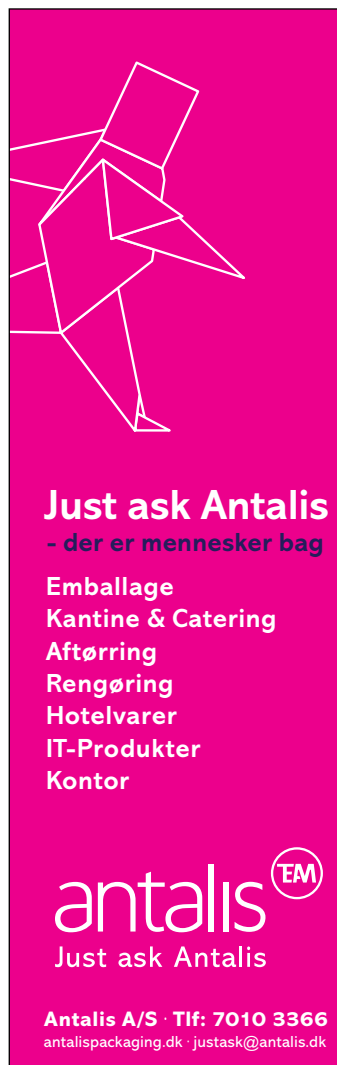
## ELEKTRONISK EGENKONTROL



**Annoncer til  
fødevaremagasinet**

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

## 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



**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

**PM**pack

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**  
**fødevare**

**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

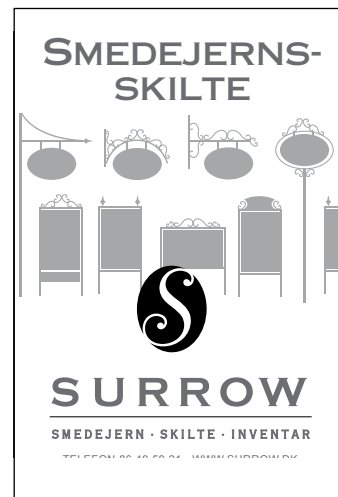
**FØDEVARE  
KONSULENTEN**

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

**Rådgivning  
Risikoanalyse  
Kvalitetsarbejde**

**SKILTE OG REKLAME**

**SMEDEJERNSSKILTE**



**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



## SWEET & SAVOURY SERIE!

Sweet & Savoury serien giver dig mulighed for at prøve et sødt og krydret mix i et og samme produkt. En ny serie hvor vi virkelig har leget med spændende måder at sammensætte god smag ... velbekomme!

## LAMB CHOPS MED ÆBLE & BACON\*

### ÆBLE & BACON GLANSMARINADE

Varenr. 91 135 344

Frugthavens friske æbler i samspil med baconens dejlige smag. En skøn klassiker til alle bacon elskere.

Velegnet til:



\*Find opskriften i Smagfuld Inspiration 2017 & på solina-retail.dk

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet  
Peder Skrams Vej 4  
5220 Odense SØ