

fødevarer

magasinet

NR. 6/ JUNI 2017

TEMA

INDEKLIMA, KØL
ventilation,
SIKKERHED,
varehåndtering og
TRANSPORT

**Mormormad er et hit
i Cafeteria Storebælt**

Se side 10

**Udnyt kølingens
spildvarme**

Se side 14



FødevareDanmark, 2 år

I denne sommer er det to år siden, at en ny, generel hovedorganisation kom til verden. I 2015 stiftede vi FødevareDanmark som en paraplyorganisation, som primært skal varetage små og mellemstore fødevarevirksomheders interesser. Der er mange andre fødevareorganisationer i Danmark, både generelle og brancheorganisationer for de enkelte sektorer, men de er næsten alle sammen kendetegnet ved, at der sidder nogle meget store virksomheder for bordenderne, og de har ikke altid øje for de små virksomheders udfordringer. Det er ikke, fordi der nødvendigvis er interessekonflikter mellem de store og de små, men oftest blot et spørgsmål om, hvad der fylder på dagsorderne og i hverdagen i de forskellige organisationer. Det er først og fremmest indgangsvinklen, der er forskellig: Hvad har erhvervet brug for, hvilke er udfordringerne, og hvordan prioriterer vi dem på en måde, så det, der er vigtigt, også kommer på dagsorderne hos beslutningstagerne, dvs. politikere og myndigheder?

Og hvilken form for medlemsservice skal vi tilbyde? Der er jo ikke de samme behov hos de store som hos de små, der nok er gode til at producere og udvikle, men som ikke nødvendigvis er eksperter i markedsføring, personalejura, arbejdsmiljø, forsikringer, økonomi eller den stadigt mere omfattende fødevarelovgivning, og som måske også står lidt famlende over for nogle ellers fristende eksportmarkeder og de autorisationer og certifikater, som kræves i den forbindelse. Det er til gangæld alle sammen områder, som FødevareDanmark og de underliggende organisationer vil være behjælpelige med, og hvor vi ikke kan, har vi samarbejdsaftaler med nogle, som kan. Senest har vi således indskibet os i en virksomhed, TJ Consult A/S, som har specialiseret sig i ansøgning om midler i de mange tilskudsordninger i diverse fonde og puljer m.v. – midler, som i vidt omfang særligt tilgodeser netop små og mellemstore virksomheder. Nu får vi og medlemmerne langt bedre muligheder for at følge med i, hvad der kan søges til og hvor, og dertil professionel assistance til udformning af ansøgninger.

Det har været dejligt at opleve den imødekommenhed, som FødevareDanmark er blevet mødt med fra alle sider. Sådan er det jo ikke altid, når en ny aktør kommer ind på en scene, hvor kampen om opmærksomhed i forvejen er intens. Vi er blevet taget godt imod af både politikere og myndigheder og faktisk også af de "gamle" organisationer. Det er vi taknemmelige for. Netop fordi FødevareDanmarks tilblivelse og eksistens ikke bygger på interessemodsatninger, men på interessevaretagelse for virksomheder, hvis særinteresser ellers nemt kan glemmes, har vi alle glæde af den dialog og det samarbejde, som nu finder sted.

Under paraplyen finder man fremdeles de fire organisationer, som grundlagde organisationen: Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen for Danmark, Danmarks Fiskehandlere og SMV Fødevarer. Sidstnævnte organisationen er næsten lige så ny som FødevareDanmark og udmærker sig bl.a. ved, at den er åben for alle brancher inden for fødevaresektoren. Dette har betydet, at vi nu også repræsenterer virksomheder inden for frugt og grønt og andre brancher, som ikke ville passe ind i de gamle organisationer i huset. Eller husene, for FødevareDanmark fordeler sig nu i to huse i Odense, hvor vi efterhånden er 27 medarbejdere, der dagligt og målrettet arbejder for de små og mellemstore fødevarevirksomheder, både på det generelle plan og med opgaver for de enkelte virksomheder.

FødevareDanmark har således på alle måder vist sig at være et godt initiativ.

”... dejligt at opleve den imødekommenhed, som FødevareDanmark er blevet mødt med fra alle sider.



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder

Udbudsloven, foretræde for miljø- og fødevareudvalg nye samarbejder og alternative distributionssystemer

Læs denne gang om Erhvervsminister Brian Mikselsens tilsagn om at mødes og drøfte udbudsloven med FødevareDanmark. Læs også om organisationens foretræde for Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg for en drøftelse af at de gældende regler for fødevaremyndighedernes håndtering af listeria-tilfælde bør ændres, da de undergraver fødevareproducenters retssikkerhed. Læs også om de store udfordringer, som mange virksomheder står overfor i forbindelse med, at Postnord lukker distribution af fødevarer ned.

Ost på hjul, mormomad og frugt og grøntgrossister

De første frugt- og grøntgrossister har meldt sig ind i SMV Fødevarer, men læs også om AJ Skjern, som med bl.a. 18 salgsvogne betjener nære og mere fjerne kunder. Læs portrættet af Storebæltscafeteria, der har succes med gammeldags mormomad som fx kamstegssandwich, svensk pølseret, frikadeller, bøf med bløde løg og biksemad.

Udnyttelse af spildvarme og valg af kølemedier og meget andet

Læs temaartiklerne om, hvordan en virksomhed har udnyttet spildvarmen til opvarmning i forbindelse med køleanlæg. Læs også om mulighederne for at skifte til nye og mere naturlige kølemedier, når virksomheden skal skifte køleanlæg. Læs om nogle af de mange andre nyheder

Synlighed i fødevarebranchen

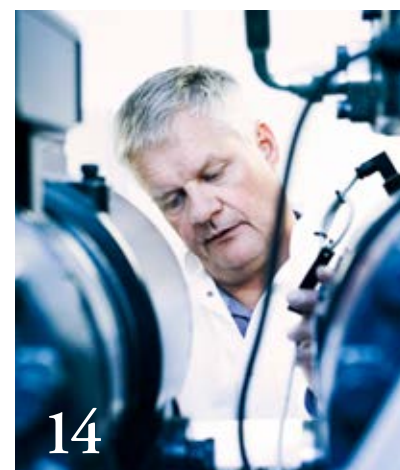
Husk at med en annonce i Fødevaremagasinet eller med et banner på hjemmesiden, når du ud til hele fødevarebranchen. Kontakt Birthe Lyngsø på tlf. 5150 6717 eller på mail bi-press@mail.dk og få en snak om, hvordan din virksomhed, dine produkter eller dine ydelser bliver synlige i branchen.

Rigtig god sommer og god læselyst!

Redaktionen



- 4 Udbudsloven**
Erhvervsministeren vil mødes med FødevarerDanmark
- 5 FødevarerDanmark fik foretræde**
for Miljø- og Fødevarerudvalget om listeria
- 6 Vi er grossister, ikke jurister**
- 8 Afløser for PostNord på trapperne**
- 10 Mormormad er et hit**
i Cafeteria Storebælt
- 12 AJ Skjern er godt kørende**
- 13 Tre haller med økologi**
på Foodexpo 2018
- 14 Udnyt kølingens spildvarme**
- 16 Når kølemiddelvalg og energi-effektivisering går hånd i hånd**
- 18 Ost opslugt af Whisky**
- 19 Højer Pølser fik international økologisk hæder**
- 20 Virksomhedstilpasset værktøj**
til overvågning af dyrevelfærd på slagtedagen
- 20 Nu er der salater på menuen hos McDonald's**
- 21 Folketinget har vedtaget en ny markedsføringslov**
- 21 Forbrugerne vil have færdiglavet gourmet**
- 22 Kampagne om allergener**
- 22 Uddannelsesaftaler**
– bonusordning
- 23 Nej, mælk er ikke bare mælk**
- 24 Kort nyt**
- 26 Vidste du at ...**
- 27 Navnenyt**
- 29 Leverandørliste**



Juni 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. FødevarerMagasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Mediainformation kan rekvireres.

LÆSERE FødevarerMagasinet 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 FødevarerMagasinet. Stof med tilknytning til fagene slagter, bager, fisk, ost, grønt og vin

m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver. FødevarerMagasinet tilvirknes 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 Mormormad er et hit

ISSN 1902-4509



Michael Gertz (th), bestyrelsesmedlem i både Danske Slagtermestre og SMV Fødevare under FødevareDanmark, er her forevigt på Christiansborgs hovedtrappe med det radikale folketingsmedlem Andreas Steenberg. (Foto: Torsten Buhl)

Udbudsloven:

Erhvervsministeren vil mødes med FødevareDanmark

Brian Mikkelsen er parat til at gå i en dialog med interesseorganisationen om, hvordan små og mellemstore fødevarevirksomheder får bedre mulighed for at opnå delkontrakter i offentlige udbudsrunder

Erhvervsminister Brian Mikkelsen (K) gav i Folketingssalen den 24. maj tilsagn om, at han gerne vil mødes med FødevareDanmark om udbudsloven. Ministeren har ellers tidligere afvist at holde møde med interesseorganisationen om emnet. Han gav tilsagnet, da det radikale folketingsmedlem Andreas Steenberg direkte spurgte ham, om han ville gå i dialog med FødevareDanmark om, hvorvidt Udbudsloven i tilstrækkeligt omfang tilgodeser små og mellemstore virksomheder.

Brain Mikkelsens tilsagn blev givet "Folketingets Spørgetid", hvor det radikale folketingsmedlem havde stillet ministeren følgende spørgsmål i folketingsalen:

Radikalt ministerspørgsmål

"Vil ministeren agere, hvis der kan fremlægges dokumentation for, at hensigten i Udbudsloven om, at offentlige udbud så vidt muligt skal opdeles i delkontrakter, i vidt omfang ikke efterleves?"

Andreas Stenbergs skriftlige begrundelse for spørgsmålet lød:

"En væsentlig hensigt med Udbudsloven er at sikre, at offentlige udbud i videst muligt om-

fang opdeles i delkontrakter, så ikke kun store totalleverandører, men også små og mellemstore virksomheder har mulighed for at byde ind på opgaverne."

"Organisationen FødevareDanmark kan imidlertid med adskillige eksempler dokumentere, at det i hvert fald på fødevareområdet ikke er gået sådan, siden loven trådte i kraft den 1. januar 2016. Loven foreskriver i § 49, stk. 2, et såkaldt »følg eller forklar-princip«, hvorefter en ordregiver skal forklare sig, hvis et udbud ikke opdeles i delkontrakter, men der stilles ingen kvalitative krav til en sådan forklaring. Der er eksempelvis set forklaringer om CO₂-miljøbelastning fra leverandørers lastbilers kørsel i en given kommune uden inddragelse af, hvor langt væk bilerne kommer fra."

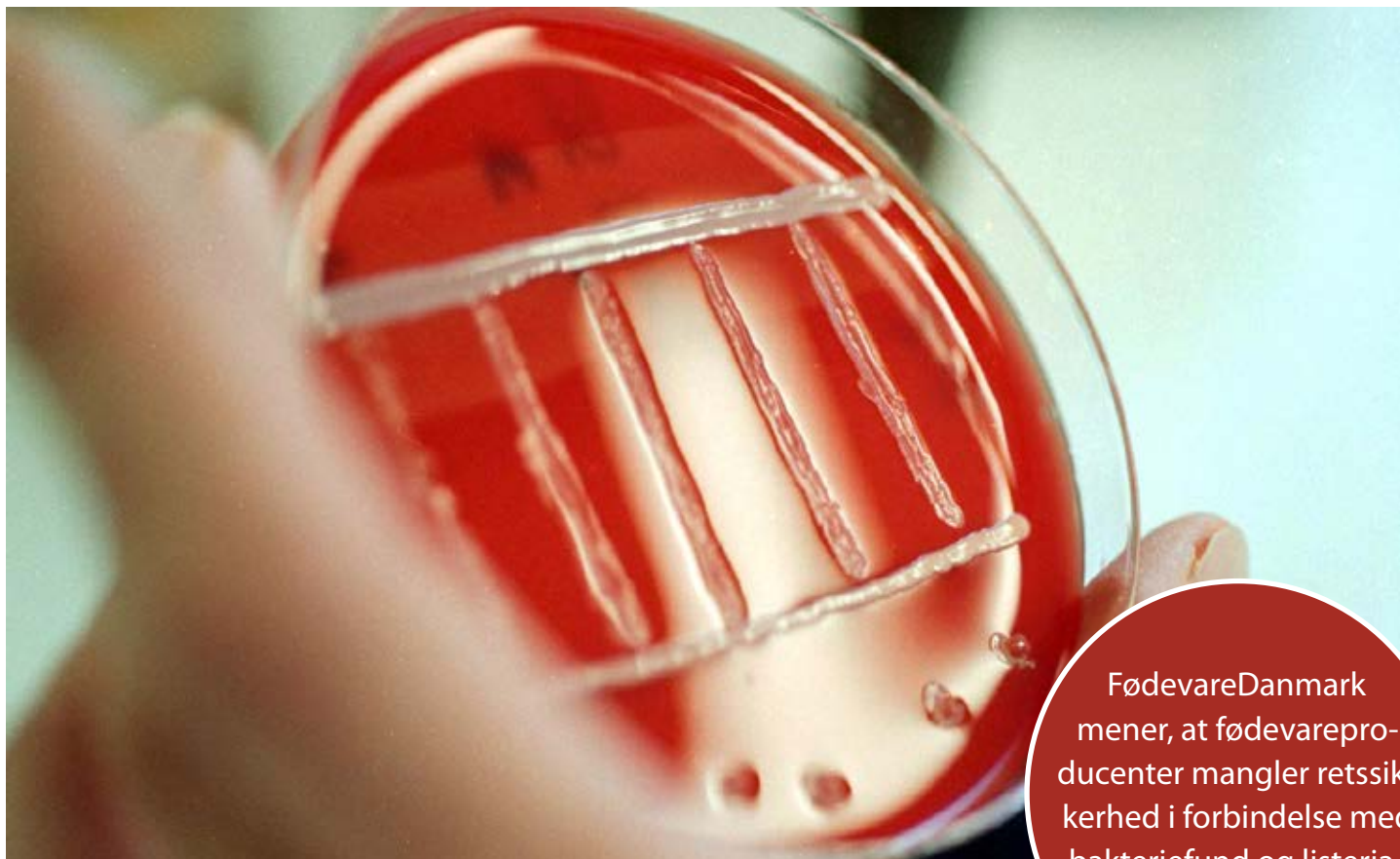
"En sund konkurrence mellem små og store virksomheder forudsætter som det første, at begge segmenter har mulighed for at byde ind på opgaverne. Som FødevareDanmark har påvist, er små og mellemstore virksomheder ofte afskåret herfra, hvorved markedet på fødevareområdet reserveres til tre (udenlandsk ejede) totalleverandører."

Totaludbud i milliardklassen

Som et eksempel på, hvor svært det kan være for små og mellemstore virksomheder at komme til fadet i offentlige udbudsrunder, nævnte Andreas Steenberg et udbud i milliardklassen, som kun de allerstørste totalleverandører kunne honorere, fordi udbuddet ikke opererede med delkontrakter.

I sit svar til Andreas Steenberg henviste Brian Mikkelsen til, at der er sket forbedringer, så flere offentlige udbud nu opererer med delkontrakter. I 2015 var 15 procent af udbudde delt op, mens tallet for 2016 var 22 procent. Brian Mikkelsen erkendte dog også, at der er plads til forbedringer, så andelen af delkontrakter bliver øget yderligere.

FødevareDanmarks direktør, Torsten Buhl, har i en leder i Fødevaremagasinet tidligere talt om Udbudslovens fallit. Nu håber han, at Brian Mikkelsens tilsagn om et møde med repræsentanter for interesseorganisationen kan være det næste skridt på vejen til en justering af loven, så små og mellemstore virksomheder fremover får en fair chance i udbudsrunder, også på fødevareområdet.



FødevareDanmark mener, at fødevareproducenter mangler retssikkerhed i forbindelse med bakteriefund og listeria-udbrud

FødevareDanmark

Fik foretræde for Miljø- og Fødevareudvalget om listeria

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN



- Miljø- og Fødevareudvalget lyttede til os, stillede spørgsmål og udviste forståelse for problematikken, så nu er vi i gang med at følge op på det, siger Torsten Buhl.

En delegation fra FødevareDanmark, heriblandt organisationens direktør Torsten Buhl, havde onsdag den 24. maj foretræde for Folketingets Miljø- og Fødevareudvalg. Delegationens budskab til udvalget var, at de gældende regler for fødevaremyndighedernes håndtering af listeria-tilfælde bør ændres, da de undergraver fødevareproducenters retssikkerhed.

- Udvalget lyttede til os, stillede spørgsmål og udviste forståelse for problematikken, så nu er vi i gang med at følge op på det, siger Torsten Buhl.

FødevareDanmarks direktør har i februar i år i en leder i Fødevaremagasinet beskrevet problemstillingen således:

”Der er bakterier alle vegne her på jorden. Så når vi politisk har besluttet, at der ikke må

være dér, hvor vi producerer fødevarer, er konsekvensen, at fødevareproducenter lever i konstant fare for, at myndighederne kommer og finder dem. Det kan betyde døden for virksomheden, og det er umuligt at gardere sig imod, at det sker. Selv den mest effektive rengøring og desinficering er ingen garanti for, at der ingen bakterier er.”

I sin leder slog Torsten Buhl til lyd for, at det bør være på samfundets regning, når en producent pålægges at stoppe produktionen eller kalde varer tilbage, medmindre det kan påvises, at producenten har undladt at følge gældende regler. Det ville medvirke til at genoprette retssikkerheden på området, var pointen i Torsten Buhls leder.



Vi er grossister, ikke jurister

- Grossisterne på Copenhagen Markets efterlyser i dag en interesseorganisation til at varetage deres politiske og juridiske interesser. Det vil vi gerne være med til at gøre noget ved, siger markedschef Mads Illum Hansen fra interesseorganisationen SMV Fødevarer.

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Copenhagen Markets Erhvervslejerforening (CME) er lejerforening for de 41 frugt- og grøntgrossister og blomstergrossister, der bor til leje på Copenhagen Markets i Tåstrup med Nordic Real Estate Partners som udlejer.

Dialog om samarbejde

SMV Fødevarer, der sammen med slagtere, ostehandlere og fiskehandlere indgår i paraplyorganisationen FødevareDanmark, har netop indledt en dialog med en række af frugt- grøntgrossisterne i CME om medlemskab af interesseorganisationen.

- Grossisterne hører naturligt hjemme i SMV Fødevarer, der i forvejen er interesseorganisation for andre små og mellemstore fødevarervirksomheder; for eksempel kødgrossister, siger Mads Illum Hansen og uddyber:

- Vi håber, at vores dialog med grøntgrossisterne er første skridt på vejen til en rammeaftale mellem SMV Fødevarer og grossisterne på Copenhagen Markets. En sådan aftale vil bl.a. indebære, at SMV Fødevarer varetager lejerforeningens politiske og juridiske interesser over for udlejer, offentlige myndigheder og andre organisationer.

Grossister, ikke jurister

Peter Skov Hansen, indehaver af Peter Skov Hansen Frugt og Grønt Engros ApS, hilser en samarbejdsaftale mellem CME og SMV Fødevarer velkommen.

- Vi er grossister, ikke jurister, så vi har brug for at have professionel branchepolitisk og juridisk bistand i ryggen, fx i de interessekonflikter og praktiske problemer, der ind i mellem opstår mellem os som lejere på Copenhagen Markets og udlejer, siger Peter Skov Hansen og tilføjer:

- Vi har tidligere oplevet, at det var svært at få fødevaremyndighederne i tale om vores problemer, men det håber jeg bliver lettere, hvis en interesseorganisation som SMV Fødevarer og dens paraplyorganisa-



tion FødevareDanmark kommer på banen som talerør for grossisterne på Copenhagen Markets.

En samarbejdsaftale mellem CME og SMV Fødevarer vil bl.a. indebære, at paraplyorganisationen FødevareDanmark tager sig af PR og markedsføring for grossisterne i lejerforeningen på Copenhagen Markets. Aftalen vil også omfatte drift og vedligeholdelse af hjemmeside og sociale medier foruden eksponering sammen med andre fødevarerhverv på messer som FoodExpo.

SMV Fødevarer skal ligeledes levere pressearbejde til grossisterne, hvis der opstår kritiske sager i medierne. Endelig kan en rammeaftale omfatte konsulent- og sekretariatsbistand til CME. Derudover vil SMV fødevarer være leveringsdygtig i en digitaliseret egenkontrol med tilknyttet branchekode, det sætter frugt- og grøntgrossisterne i stand til at få udskiftet papirbunkerne og optimeret arbejdsgange betydeligt. Flere brikker skal dog falde på plads, inden en aftale mellem SMV Fødevarer og CME er en realitet.

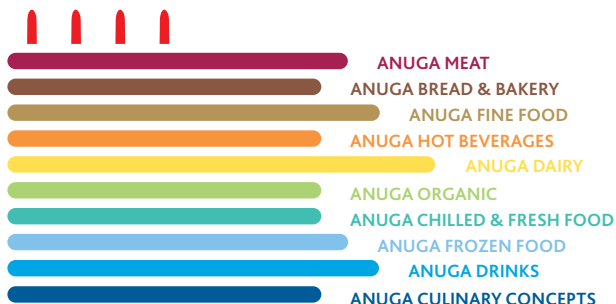
- Vi tager et skridt ad gangen gennem et grundigt forarbejde, for vi skal være sikre på, at både blomster-, frugt- og grøntgrossisterne på Copenhagen Markets er med på ideen og kan se værdien af et samarbejde, siger Mads Illum Hansen.

Sund Catering ApS og Peter Skov Hansen Frugt og Grønt Engros ApS har allerede tegnet medlemskab i interesseorganisationen og er ved at få implementeret elektronisk egenkontrol.

Sund Catering ApS ser også frem til at blive en del af netværket med kødgrossisterne, som kan være med til at give virksomheden nye relationer og kontakter i markedet. Derudover er Mustafa, der ejer Sund Catering opmærksom på de muligheder der er for at få professionel hjælp til salg og marketing i SMV Fødevarers marketingafdeling.


www.anuga.com

TASTE THE FUTURE



10 TRADE SHOWS IN ONE

YOUR NEXT DATE: COLOGNE, 07.-11.10.2017

Køb adgangskort online nu og
spar op til 42 %:
www.anuga.com/tickets

Intermess ApS
Rådhusvej 2
2920 Charlottenlund
Tel. +45 45 505655
Fax +45 45 505027
messe@intermess.dk





Afløser for PostNord på trapperne

SMV Fødevarer og internetportalen Smagdanmark.com vil opbygge et distributionssystem, så fødevarerproducenter fortsat kan få distribueret deres produkter ud til kunderne, når deres aftaler med PostNord er udløbet. Der mangler dog en dato for, hvornår Smagdanmark.com er klar til at levere varerne

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Allan Ømand Ungstrup driver Vilstrup Gourmet Bacon i den sønderjyske landsby Sdr. Vilstrup, hvor han producerer kvalitetsbacon, som sælges i hele landet.

Allan er bekymret for fremtiden, efter at PostNord har opsagt alle kundeaftaler om distribution af fødevarer, de fleste med virkning fra den 1. juli 2017.

- Vi sælger vores produkter over nettet direkte til slutbrugerne, og vi er afhængige af at have en distributør til at stå for leveringen. Hvis ikke vi finder en løsning, forsvinder vores forretningsgrundlag, siger Allan Ømand Ungstrup og tilføjer:

- Jeg sætter min lid til, at min interesseorganisation, SMV Fødevarer, finder en løsning hurtigt.

SMV Fødevarer er på sagen

Markedschef i SMV Fødevarer, Mads Illum Hansen, oplyser, at man her er meget opmærksom på det presserende problem, og man har arbejdet ihærdigt på at finde alternative løsninger, efter det kom frem, at PostNord ville ophøre med at håndtere af fødevarer.

- SMV Fødevarer samarbejder med Smagdanmark.com, der er portal for salg af fødevarer fra små, lokale producenter, om at finde en løsning, siger Mads Illum Hansen og tilføjer:

- Smagdanmark.com har påtaget sig at opbygge et landsdækkende di-

stributionsapparat som alternativ til PostNord.

Flerstrengt model for distribution

- Vi arbejder med en flerstrengt model, hvor virksomhederne kan vælge mellem flere løsninger, oplyser Mads Illum Hansen.

Han fortæller videre, at der også vil der blive etableret pakkeshops i en række detailbutikker, fx hos slagtere, hvor virksomhederne får leveret deres fødevarerpakker til, så kunderne kan hente dem i forretningen. Modellen minder om den, som en række kurer-tjenester bruger med udlevering af varer i supermarkeder og på tankstationer, oplyser Mads Illum Hansen.

Kun datoen mangler

Der er endnu ikke sat en dato på, hvornår Smagdanmark.com kan have sit distributionssystem klar, men Mads Illum Hansen håber på, at det sker inden aftalerne med PostNord udløber.



- Smagdanmark.com har påtaget sig at opbygge et landsdækkende distributionsapparat som alternativ til PostNord, oplyser markedschef Mads Illum Hansen, SMV Fødevarer



Allan Ungstrup, der driver Vilstrup Gourmet bacon sammen med Mette Hoing, vurderer, at hans forretningsgrundlag er truet, hvis ikke der kan findes en afløser for PostNord.

Få din forretning på ret køl

ERA BILER leverer årets varebil som kølebil



**Toyota PROACE Comfort 120 hk. diesel
Køleopbygget**

2.989,-

I månedlig erhvervs leasing afgift ex. moms.
60 mdr. 30.000 km. pr. mdr.
Ekstraordinær leasing ydelse: 40.000 kr. ex moms.
Tilbagekøbsværdi: 60.000 kr. ex. moms
Serviceaftale med 30.000 km. pr. år.
60 mdr. = 548 kr. ex. moms pr. md.

Hvis forretningen har brug for driftssikker køletransport, så har ERA BILER et usædvanligt godt tilbud. Vi forestår opbygningen af en topprofessionel integreret dansk køleløsning i vores Toyota PROACE - der i 2017 vandt den eftertragtede titel som "Årets varebil".



Resten er lige ud af landevejen. Vi kan levere fragtfrit i hele Danmark til virkelig gode priser - og vi har mulighed for at tilbyde køleerstatningsbil, ved servicebesøg eller i andre tilfælde hvor bilen kortvarigt er nødt til at holde stille. På gensyn hos ERA BILER!



Frederikssund
Toyota · Fiat
Pedersholmparken 4
3600 Frederikssund
Tlf. 4731 5900

Helsingør
Toyota · Fiat
Rundinsvej 39
3200 Helsingør
Tlf. 4879 5220

Hillerød
Toyota · Fiat · Iveco
Gefionsvej 10
3400 Hillerød
Tlf. 4829 9500

 **ERA BILER**

www.erabiler.dk



Kort om Kasper Østergaard

Kasper Østergaard er 38 år og oprindeligt uddannet eksportsælger.

I 2012 etablerede han Producenten i Middelfart sammen med Ole Rath.

I 2014 blev Kasper eneejer af butikken, som i dag har navnet Østergaard Ost og Specilaiter.

For halvandet år siden overtog Kasper Østergaard Cafeteria Storebælt og i november 2016 Klingenberg Ost i Odense. I marts 2016 overtog Kasper Østergaard formandsposten i Osthandlerforeningen for Danmark.

Mormormad er et hit i Cafeteria Storebælt

Både ministre direktører og chauffører sætter pris på gammeldags retter med brun sovs, som cafeteriaet har gjort til sit varemærke

- Vi laver Danmarks bedste kamstegsandwich. Ordene kommer fra Kasper Østergaard, indehaver af Cafeteria Storebælt i Korsør.

Der er tydeligvis noget om snakken, for cafeteriaets medarbejdere laver sandwiches af over 25 tons kamsteg om året.

Gud og hvermand spiser i cafeteriaet

- Vi har mange chauffører som kunder. Flere af dem har sagt, at Cafeteria Storebælt er det eneste sted i landet, hvor de kan holde ind og få et ordentlig måltid for en rimelig penge, siger Kasper Østergaard og tilføjer:

- Det er ikke kun chauffører, der sætter pris på vores retter. Folk fra alle samfundslag kommer her. Vi har både ministre, direktører og håndværkere som kunder. Når vores mad er populær, tror jeg, at en væsentlig forklaring er, at vi laver alt selv fra bunden lige fra saucer til tilbehøret til retterne.

Kasper Østergaard overtog cafeteriaet for halvandet år siden. Han serverer gammel-

dags mormormad med brun sovs for gæsterne. Svensk pølseret og biksemad er på menuen hver dag sammen med kamstegssandwichen. Dertil kommer dagens ret, der fx kan være frikadeller, karbonader, bøf med bløde løg eller culottesteg ledsaget af brun sovs.

Kasper har mange jern i ilden

Kasper Østergaard er en travl mand. Foruden Cafeteria Storebælt driver han Østergaard Ost og Specialiteter i Middelfart. I november 2016 overtog han endnu en osteforretning, Klingenberg Ost i Odense. Derudover er han formand for Ostehandlerforeningen for Danmark.

Med så mange bolde i luften har Kasper kun har tid til at arbejde i cafeteriaet tre dage om ugen. De øvrige dage er det Kaspers mor, Jette Østergaard, der styrer tropperne i Korsør. Cafeteriaet har 16 medarbejdere.

- Min mor ville egentlig til at gå på pension, siger Kasper, men så fik jeg hende overtalt



Kasper Østergaard, 38 år driver Cafeteria Storebælt i Korsør, Østergaard Ost og Specialiteter i Middelfart og Klingenberg Ost i Odense.

til i stedet at arbejde i cafeteriaet, og det er en rigtig god løsning.

Medlem af SMV Fødevarer

Kasper Østergaard har valgt at melde sig ind i SMV Fødevarer efter overtagelsen af Cafeteria Storebælt.

- Jeg vurderede, at det var den organisation, der bedst kunne varetage mine interesser, lyder meldingen.

Ny visuel identitet fra A til Z

Cafeteria Storebælt har allerede haft gavn af SMV Fødevarer. Kasper Østergaard har brugt grafisk designer Emil Momsen fra interesseorganisationen til at forny stedets visuelle identitet fra A til Z.

Emil Momsen har udarbejdet et ny logo til cafeteriaet og skabt skilte og bannere til udendørs brug. Dertil kommer nye menukort og skærme i cafeteriaet foruden en ny hjemmeside.



Grafisk Designer Emil Momsen, SMV Fødevarer har fornyet Cafeteria Storebælts visuelle udtryk både udendørs og indendørs.



Tre varianter af
Mads Skjern-osten

Den store,
jyske grossist
forsyner super-
markeder, bagere og
ostehandlere i hele
Danmark med
fødevarer



Allans Guld er en populær ost fra AJ Skjern

AJ Skjern er godt kørende

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Med 18 salgsvogne, 50 medarbejdere og fem salgsteams er fødevaregrossisten AJ Skjern A/S godt kørende.

Den jyske virksomhed blev etableret som et lille familiefirma af Arne Jensen for 40 år siden, men i dag hører virksomheden til blandt de store grossister på markedet.

- Vi er vokset stille og roligt, bl.a. gennem fusioner og opkøb af andre grossister, siger virksomhedens direktør, Jørgen Lægaard.

Sortimentet omfatter oste og andre mejeriprodukter, pålæg og pølser, kartofler og salater, dressinger og drikkevarer.

- Vores største kundesgruppe er supermarkeder, fortæller Jørgen Lægaard og tilføjer, at bagere er en anden stor aftagergruppe. Bagerne får bl.a. leveret diverse former for tilbehør til sandwich.

Jørgen Lægaard har noteret sig, at interessen for andet end traditionelle, gule skæreoste er voksende.

„Verden er blevet mindre“

- Verden er blevet mindre. Folk rejser meget og er nysgerrige efter nye typer oste. Der er også dukket et par nye mikromejerier op herhjemme inspireret af de små osterier, som vi ser i sydeuropæiske lande. Så måske vil små, nye osteproducenter etablere sig i større omfang i den kommende tid på samme måde, som vi så det med mikrobryggerierne for nogle år siden, siger Jørgen Lægaard.

Han tilføjer, at det stadig er de klassiske skæreoste, der sælges flest af, men at nye typer oste i stigende omfang vinder indpas.

Voksende marked for specialoste

- Markedet for specialoste er voksende, og nogle af de oste vi leverer, er forbeholdt osthedlere. Det er mærkbart, at tiderne er blevet bedre. Folk har fået flere penge mellem hænderne og betaler gerne for kvalitet hos osthedlere og i andre specialefødevarerforretninger.

Kort om AJ Skjern

AJ Skjern A/S blev etableret i 1977 og har siden 2014 været en del af Delika Food Group. Virksomheden leverer fødevarer til hele landet og distributionen foregår med egne køle-/frostvogne. Varerne leveres fra lagre i Randers, Aalborg, Skjern, Vamdrup og København.

For øjeblikket har AJ Skjern 50 medarbejdere og en salgsstyrke på fem teams, der hver har ansvaret for et geografisk område i Danmark.

Det begyndte med ost i 1977

Det begyndte med ost for 40 år siden, og ost er stadig den varegruppe, der fylder mest i AJ Skjerns sortiment. Virksomheden henter ost hjem hos en bred vifte af producenter, men er også leveringsdygtig i egne mærker med navne som Allans Guld, Skjern Ost og Mads Skjern.



18 køle/frostvogne fra AJ Skjern forsyner forretninger og supermarkeder i hele landet med ost og andre fødevarer



Tre haller med økologi på Foodexpo 2018

Forberedelserne til næste udgave af Nordens største fødevaremesse Foodexpo er godt i gang, og MCH Messecenter Herning tager denne gang flere haller i brug til messen. Når messen afholdes næste gang den 18.-20. marts 2018, forventes den at komme til at fylde 10 haller. Det er to haller mere end sidste års Foodexpo.

Helt nye koncepter

Foodexpo 2018 tilbyder helt nye koncepthaller inden for både detail, økologi og hotelindretning. Hotel-konceptet er skabt af trendforsker og livsstilsekspert Mads Arlien-Søborg, og vil byde på spændende udstillere, inspirerende områder, informative talks og gode madoplevelser for de besøgende. Der vil være faglig inspiration at hente for hotelbranchen: såvel nyt hotel-interiør som nye måder at drive hotel på, er på plakaten. - Hotelbranchen er inde i en spændende udvikling. Nye behov hos forbrugere skaber nye udfordringer for hotellerne.

Hotelbranchen indoptager og forholder sig til generelle livsstil-

stendenser og skaber samtidig nye også trends, siger Mads Arlien-Søborg.

Øko-boost

Bag økologi-konceptet står Torben Blok, markedschef hos Foodservice i Økologisk Landsforening. - Med tre økologiske haller sætter vi en helt ny standard for øko-fremstød i Danmark. Økologien banker nu på alle køkkendøre i hele landet – den udvikling omfavner vi og giver et yderligere boost på Foodexpo 2018. Øko-hallerne bliver et nytænkende og sanseligt oplevelsesunivers, der peger mod den økologiske fremtid. En fremtid, hvor alle danskere – fra København til Lemvig – skal have mulighed for at få et økologisk måltid mad, når de spiser uden for hjemmet, siger Torben Blok. I de økologiske haller vil man kunne spotte nye, spændende øko-varer til sit køkken, få serveret ny viden om økologi på en anderledes og opsigtsvækkende måde og tage diskussionen om grøn udvikling ansigt til ansigt med kendte meningsdannere. Hallerne vil desuden danne rammen om en stor øko-fest, hvor hele branchen er inviteret, oplyser Torben Blok.

I MCH ser man frem til messen, som allerede er ved at tage form: - Vi glæder os rigtig meget til Foodexpo 2018, og arbejdet med

messen er godt i gang. Knap 300 udstillere har allerede reserveret en stand, og det peger frem imod et spændende og inspirerende Foodexpo, siger projektleder i MCH Carina Høgsted Kirkegaard.

Kilde: Pressemeldelse



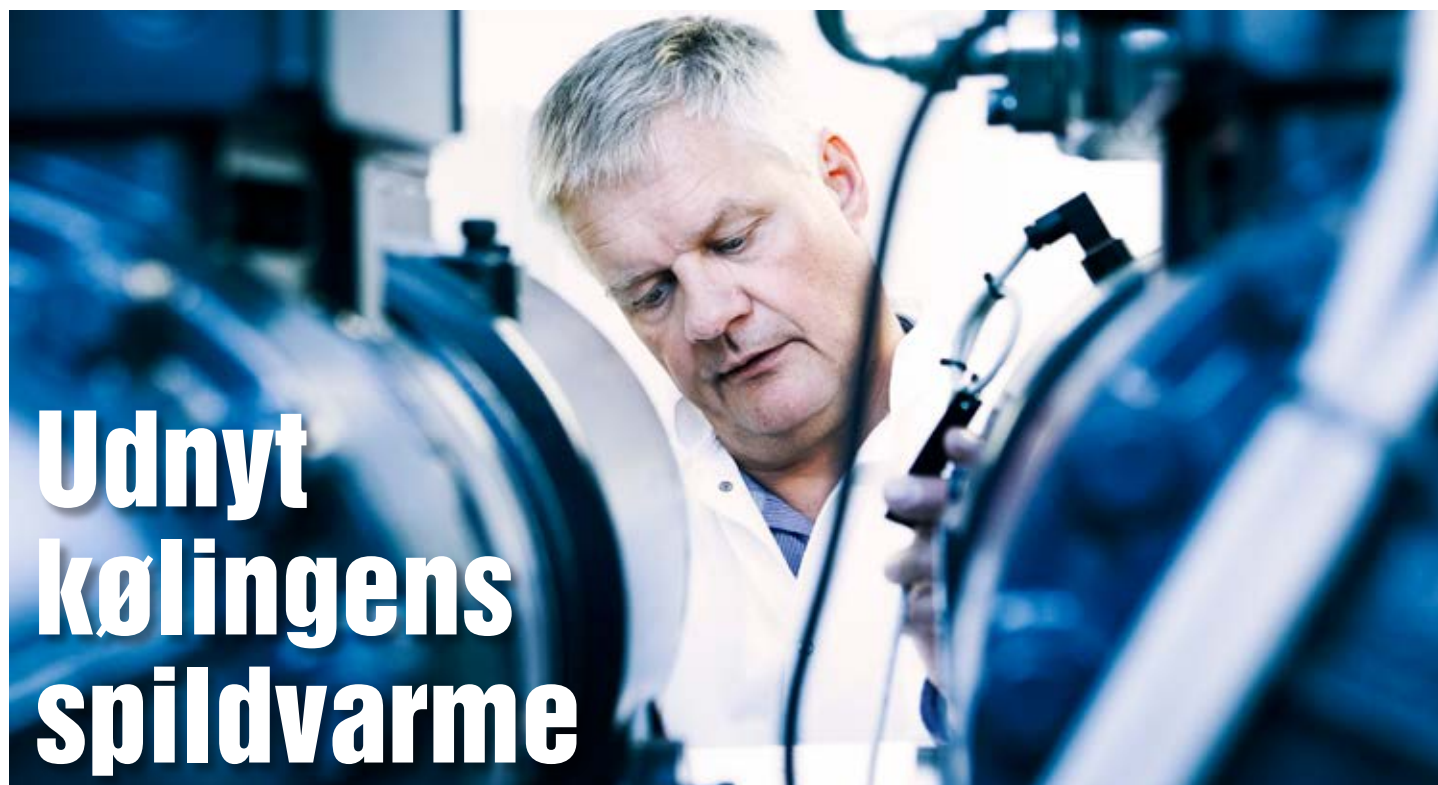
Fakta

Foodexpo 2018 gennemføres i MCH Messecenter Herning den 18. - 20. marts 2018.

Foodexpo er Nordens største fødevaremesse og afholdes i MCH Messecenter Herning hvert andet år i lige årstal. Messen arrangeres af MCH i samarbejde med en komité bestående af 17 repræsentanter fra 14 toneangivende brancheforeninger inden for Foodservice og Catering, Hotel & Restaurant samt Detailhandel. Foodexpo 2016 i tal: 25.822 besøgende, 498 udstillere, 358 produkttyper.



Der bliver igen en stor øko-fest. Her ses et stemningsbillede fra økofesten på Foodexpo 2016



Der er mange penge gemt i slagtermestrenes og slagteriernes køleanlæg! Spredt over hele landet er der slagtermestre og mindre slagterier, der har køleanlæg hvis spildvarme ikke bliver udnyttet. Spildvarmen sendes oftest udenfor og varmen går derved tabt. Det er en skam, for spildvarmen kan forholdsvis let udnyttes til opvarmning.

I Knabstrup vest for Holbæk ligger slagtervirksomheden OMK Knabstrup ApS, der driver lokal slagterbutik, et slagteri for kvæg, får og grise, samt en større forarbejdningsevne, hvorfra forarbejdede produkter leveres med egne biler rundt i Nordsjælland.

Gennem "Rest til Ressource" projektet, hvis fokus er at optimere små og mellemstore virksomheders energi- og ressourceanvendelse, blev DMRI kontaktet med henblik på at foretage

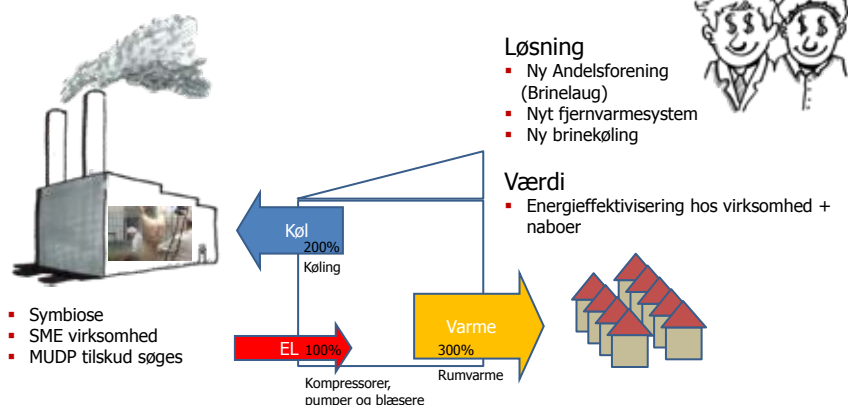
en afdækning af OMK Knabstrups APS' vare- og energistrømme. Her blev det tydeligt for DMRI's konsulenter, at besparelspotential var klart størst ved at udnytte spildvarmen fra virksomhedens 14 køleanlæg til opvarmning. OMK Knabstrup ApS har to frostkøleanlæg og 12 rumkøleanlæg. Spildvarmen fra frostanlæggene kan virksomheden selv bruge til at lave varmt vand til procesformål og rengøring. Overskudsvarmen fra de 12 køleanlæg,

kan derimod via en investering i et nyt køleanlæg udnyttes til opvarmning af en klynge el-opvarmede parcelhuse, som ligger i umiddelbar nærhed af OMK. Den teknologiske del af projektet består således af et nyt eksternt køleanlæg (varmepumpe), der leverer køling i nye luftkølere i slagteriet. Overskudsvarmen fra køleanlægget bliver kanaliseret rundt til parcelhusene i form af et lille lokalt "fjernvarmesystem". Herefter kan de gamle rumkøleanlæg i de 12 kølerum hos OMK Knabstrup nedlægges.

Systemet er beregnet til at kunne generere en besparelse på 57.600 kWh strøm (svarende til 100.000 kr./år samt en besparelse på CO₂ udledningen på hele 20 ton årligt). Projektet er i opstartsfasen, hvor der søges om tilskud til projektgennemførelsen, og tilsagn fra interessenterne indhentes. På projekter som dette, skal der sandsynligvis svares en mindre energigift på elforbruget. Størrelsen på denne afgift er ved at blive klarlagt med SKAT.

Billede 2 viser John Mortensen fra familien, der ejer OMK Knabstrup ApS i det kølerum, hvor der er størst belastning på slagteriet. Rummet kaldes nedkølingsrummet og her nedkøles slagtekroppene fra +37 °C til +5 °C. De 12 køleanlæg på slagteriet, der alle leverer rumkøling, er af ældre dato og har høje udgifter til vedligeholdelse. Derfor vil OMK Knab-

Brinelau - Andelsforening:



Figur 1: Skematisk løsning af køleanlæg/varmepumpe hos OMK Knabstrup ApS

strup ApS gerne følge energi-optimeringsplanen dvs. købe rumkølingen fra et eksternt forsyningselskab.

Rest til Ressource er et projekt under Dansk SymbioseCenter med støtte fra bl.a. EU's Regionalfond, hvis kerneopgave er ressourceoptimering af lokale virksomheder og omlægning til en grøn forretningsplan. Dansk SymbioseCenter blev etableret i 2015 og faciliterer en række aktiviteter, der alle har fokus på at sprede symbiose-tankegangen til flere virksomheder i Region Sjælland og resten af Danmark. Netop projektet Rest til Ressources mål er at realisere kontante og målbare gevinster for små og mellemstore virksomheder. I forbindelse med projektet er OMK Knabstrup ApS udvalgt som deltager og det indebærer, at der udarbejdes en analyse, hvor virksomheden ganske gratis får udredt, hvordan den kan optimere sit ressourceforbrug og derved sænke produktionsomkostninger og øge konkurrenceevnen.

Selve afdækningen af problematikkerne og analysen er gennemført af DMRI Teknologisk Institut, og metoden, hvor en tredjepart udnytter en anden parts spildprodukter (kan også dække andre produkter end spildvarme fra køleanlæg), kaldes Symbiose. I Vestsjælland har denne metode især været anvendt meget af store selskaber og nu udbredes metoden til mindre virksomheder.

- DMRI konsulenterne fra DMRI Teknologisk Institut har været lette at arbejde sammen med i projektet og forstår vores forretning. De har gode idéer og kan fremlægge dem på en forståelig måde. (Ole Mortensen, OMK Knabstrup)

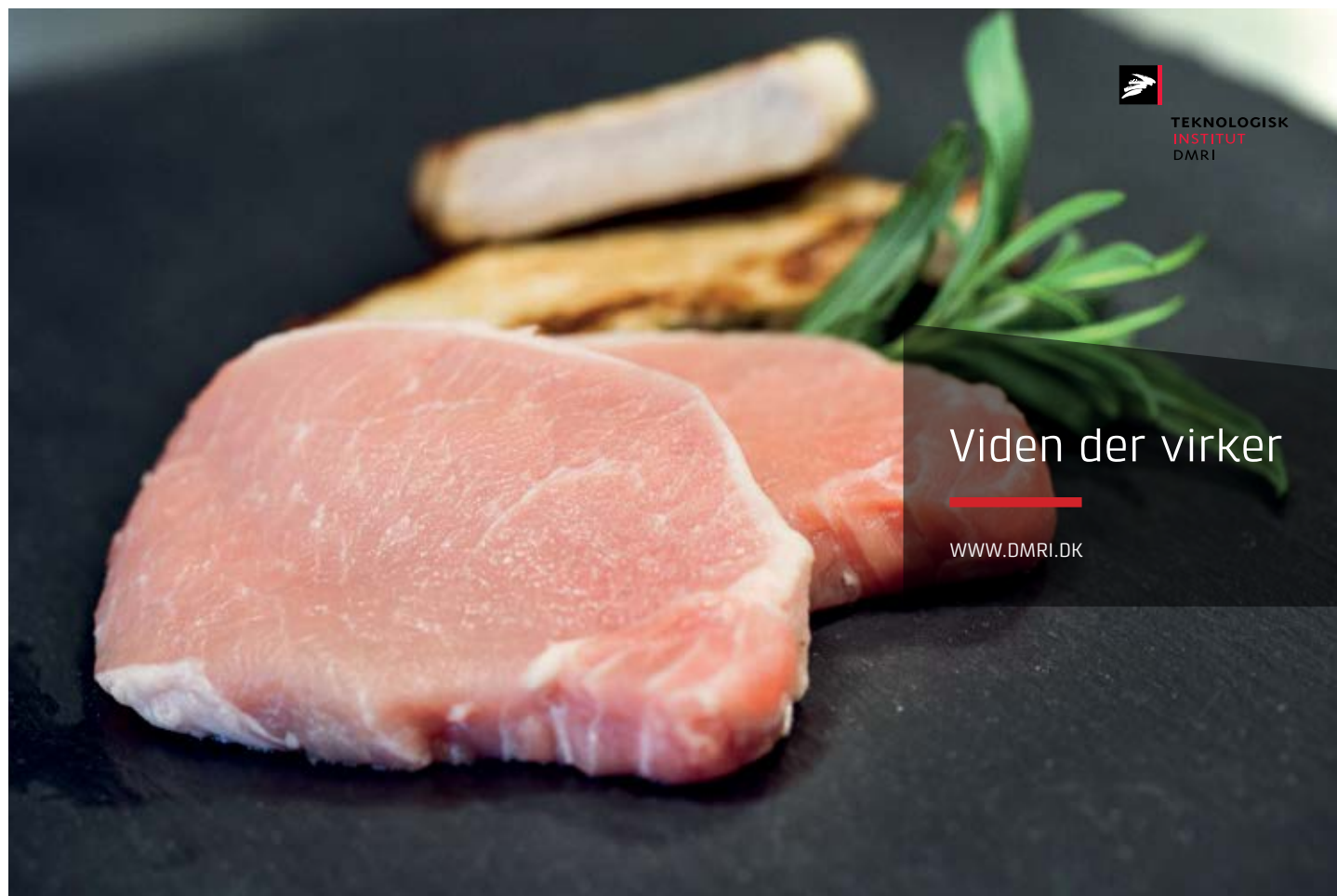


Vil du vide mere om køling og spildvarme så kontakt

Jens Scheller Andersen
Seniorprojektleder
DMRI Tel. 7220 2991
jsan@teknologisk.dk
www.DMRI.dk



Dansk SymbioseCenter er et projekt, der er finansieret af Vækstforum og Region Sjælland. Det blev startet i 2015 med det formål at sprede erfaringerne fra industrisymbiosen i Kalundborg, hvor virksomheder i mere end 50 år har udnyttet hinandens restprodukter. Rest til Ressource er et EU Regionalfondsprojekt, som Dansk SymbioseCenter er ansvarlig for, og som løber til midten af 2018. Rest til Ressource tager udgangspunkt i virksomhedernes behov, og virksomhederne har en kontant fordel i at være med. Det dækker kommunerne Kalundborg, Odsherred, Holbæk, Slagelse, Køge og Guldborgsund – DTU er desuden partner i projektet. Over 100 små og mellemstore virksomheder er blevet screenet, og 50 af dem har fået tilbud om rådgivningsforløb. Læs mere på www.symbiosecenter.dk



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Viden der virker

WWW.DMRI.DK

Når kølemiddelvalg og energieffektivisering går hånd i hånd

Danmark har gennem en årrække været foregangsland på mange felter inden for både energiområdet og det miljøpolitiske område, hvilket bl.a. har resulteret i, at vi har nogle specielle begrænsninger på fyldningsmængder i køleanlæg, som er påfyldt kraftige drivhusgasser. De kraftige drivhusgasser er problematiske i miljøet, da de medvirker til klimaforandringerne.

Europæisk nej til kraftige drivhusgasser

Vi ser nu en øget international interesse for at regulere udledningen af drivhusgasser fra køleanlæg. Dette omfatter bl.a. HFC kølemidler, som har drivhuspotentiale på mange tusinde gange CO₂'s potentiale. EU har gennem implementeringen af en forordning sendt et tydeligt signal til branchen om, at det skal være slut med anvendelsen af kraftige drivhusgasser i kølesystemer. Der er dog tale om en noget mere rolig udfasning, end den vi har oplevet i Danmark - en udfasning, som reelt løber helt frem mod 2030.

Kritik af danske særregler

Kritikerne af den danske lovgivning bruger tit energiforbruget som et argument mod de danske særregler. Flere aktører på markedet giver udtryk for at overgangen til naturlige kølemidler skulle medføre et merforbrug i køleanlæg og samtidig gøre anlæggene meget dyrere. I de danske regler er der dog dispensationsmuligheder, som kan komme i anvendelse, hvis anlæggene med naturlige kølemidler enten bliver markant mere omkostningstunge end tilsvarende løsninger med de traditionelle kølemidler, eller hvis der slet ikke findes alternativer.

Kommercielt bæredygtige og energieffektive køleløsninger

Teknologisk Institut har i snart 30 år haft særligt fokus på udvikling og udbredelse af alternative køleløsninger med hensyn til miljø og energi i tæt samarbejde med både danske aktører og udenlandske virksomheder. Der har været særligt fokus på naturlige kølemidler, herunder CO₂, ammoniak, vand og kulbrinter, og en række af de løsninger, som er udviklet gennem årene, er nu introduceret på markedet og har vist sig at være både energieffektive og kommercielt bæredygtige.

Supermarkeder udskifter R404A med CO₂

I dag er så godt som alle supermarkedsanlæg, der installeres i Danmark - og for den sags skyld også i store dele af resten af verden - baseret på CO₂. Tidligere var kølemidlet R404A udbredt i dette segment, men det er lykkedes CO₂ ganske

effektivt at fortrænge R404A som det foretrukne kølemiddel. R404A er en af de helt store syndere med et meget stort drivhuspotentiale (GWP – Global Warming Potential – på 3922). Skiftet til CO₂ giver derfor en række helt fantastiske miljøforbedringer set i forhold til drivhuspotentialet.

Besparelsespotentialet ved kølemiddelkonvertering gøres synligt

Teknologisk Institut har gennem en resultatkontrakt - Green & Clean, Mere mad for mindre - med Styrelsen for Institutioner og Uddannelsesstøtte lavet en række værktøjer, som skal gøre det nemmere at kortlægge virksomhedernes muligheder for at konvertere deres køleanlæg med HFC kølemidler og samtidig synliggøre det besparelsespotentiale, der er i forbindelse med konverteringen. Værktøjerne er afprøvet hos udvalgte slutbrugere, som bl.a. består af mindre fødevarerproducenter og slagterforretninger, og de viser med al tydelighed, at kølemiddelkonvertering og energieffektivisering sagtens kan kombineres. Mange virksomheder står i dag foran en tvungen udfasning - bl.a. hvis deres køleanlæg er påfyldt R22, som ikke længere må serviceres. Tilsvarende gælder for R404A fra 2020. Mange virksomheder vælger dog at vente med at træffe et valg om, hvilket kølemiddel det nye anlæg skal anvende, indtil det gamle anlæg er brudt ned.

Temadag om klimavenlige og energieffektive køle- og varmepumpeinstallationer

Teknologisk Institut holder den 29. august 2017 en temadag om kølemidler og energieffektivisering, hvor der præsenteres en række eksempler på, hvordan kølemiddelkonvertering kan gøres i praksis. Læs mere om temadagen på Teknologisk Instituts hjemmeside: www.teknologisk.dk/k27568.

En række alternative køleløsninger med naturlige kølemidler har vist sig at være energieffektive og kommercielt bæredygtige.





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

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

Frigo Top



Luftvarmer



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



Ost opslugt af Whisky

Ny ost fra gourmetmærket Arla Unika udfordrer normerne for, hvad ost skal være. Årelange eksperimenter har skabt en tørstig ost, der er druknet i whisky. Det kan lyde sært at ud-tørre en ost med vilje. Men det er, hvad Arla Unika har gjort. Stille og roligt har væsken forladt osten, indtil den har tabt en femtedel af sin vægt. Drænet og tørstig ligger osten nu klar.

Barn af Sirius

Udgangspunktet for det hele er en lyst til at lege og skabe unikke smage i oste. Denne gang ud fra Arla Unikas prisvindende ost Sirius, opkaldt efter den klareste stjerne på den nordlige himmel, og en del af stjernetegnet Store Hund. Sirius er udviklet i samarbejde med Ostehandlerforeningen for Danmark. Da osten har sugget masser af whisky, er den blevet navngivet Drunken Dog. - Vi begyndte helt tilbage i 2011 med de første tanker omkring denne her ost, og har lavet mange eksperimenter undervejs for at finde ud af, hvilke knapper, vi skulle trykke på for at få smagene til at fungere godt sammen, siger osteopfinder hos Arla Unika, Mads Friis Østergaard Clausen, Osten vandt allerede sidste år Mejeribrugets Gourmetpris

og er nu klar til at blive solgt i butikkerne.

Drunken Dog er en dehydreret rødkit, hvid- og blåskimmelost. Med sit rustikke udseende med en hvidlig overflade, der ligesom beskrivelserne af stjernen i oldtidens kilder, har et rødtligt skær. Osten balancerer i det rette smagsforhold mellem skimmelkulturer og er kendetegnet ved sin faste struktur. Ostens ydre vaskes i rødkit, som giver Sirius sin rød-lige nuance.

Tørstig som en svamp

Ligesom når serrano og parma-skinker tørres, giver det en særlig oplevelse, når vandet damper af. En anderledes tekstur. Mere fast og intenst smagende. Sådan ligger osten klar, når den er blevet drænet. Og så bliver der fyldt Whisky på, og al luften suges ud af det hele. I vakuum drikker osten som en svamp, så væsken søger ind, hvor den let kan være. Tidligt i processen er osten prikket med små huller for at skimmelkulturerne kan iltes og vokse. De små huller bruger whiskyen til at trænge helt ind i kernen, så smagen kan fordeles overalt. Hunden har drukket tæt og det er endt som en Drunken Dog.

Særlig whisky

Det er en helt særlig whisky, der bliver brugt. Navnet er Young Rye og kommer fra Stauning Whisky med base i Skjern i Vestjylland, få kilometer fra Unikas værksted i Troldhede. Her fandt Arla Unika gode sparringspartnere. Ambitionen om at løfte smagsoplevelser til nye højder har Stauning Whisky til fælles med Arla Unika. Det er en mindre og unik producent, der har vundet masser af priser og hjulpet med udviklingen og eventyret med at koble whisky og ost. Drunken Dog har sit eget rum på Troldhede Mejeri, hvor fugt og temperatur reguleres individuelt ved hjælp af et klimaanlæg. Drunken Dog fra Arla Unika kan købes i Unikas butikker i Torvehallerne og i latinerkvarteret i Aarhus. Butiksprisen er 600 kroner kiloet eller cirka 360 kroner for en hel Drunken Dog på 600 g, 180 kroner for en halv og 90 kroner for en kvart ost.

Kilde: pressemeddelelse

Spegepølserne fra Højer Pølser løb igen med en stribe priser ved den internationale konkurrence "Confrerie des Chavaliers", der for nylig blev afholdt i Holland. Alle produkter blev hædret med maksimale pointtal, hvorfor den sønderjyske pølsefabrikant også blev hyldet med en Euro-pokal for det samlede høje pointtal.

den anerkendelse, vi gang på gang høster i internationale sammenhæng. Der bekræfter os selvfølgelig i vores daglige arbejde og i at vores håndværk er i orden. Når alle vores produkter scorer det højeste pointtal, så kan man ikke være andet end tilfreds, siger Jan Müller fra Højer Pølser.

Confrerie des Chaliers-konkurrencen blev afholdt den 11.-12. marts, men resultaterne er først offentliggjort nu, da dommerpanelets vurderinger efterfølgende bliver revurderet inden bedømmelsen fastlægges. Derfor er man hos Højer Pølser også meget stolte over, at man kom gennem nåleøjet og alle produkter fik maksimalt pointtal i alle fem kategorier; udseende, smag, konsistens, råvarevalg og helhedsindtrykket. Det betød også, at Højer Pølser blev hædret med Europokalen, der udelukkende uddeles til den slagtermester, hvor alle indleverede produkter scorer maksimalt pointtal på tværs af de overordnede konkurrencekategorier – spegepølse, skinke og røgede produkter. - Vi deltog med 14 produkter i konkurrencen – 13 af dem var spegepølser, seks økologiske og syv konventionelle, – og den sidste var vores Kult Gourmet Bacon. Vi har fået anerkendelse både i forhold til de kvalitetsråvarer, vi bruger og ikke mindst vores håndværk. Vi er en traditionel slagterbutik, hvor pølserne stadig bliver båret igennem på traditionel vis. Og selv om vi vækster, så giver vi ikke afkald på vores håndværk, og den kvalitet det medfølger uanset produkt. Det er Europokalen netop et synligt bevis på, siger Jan Müller. Derudover er deltagelsen i forskellige konkurrencer, ifølge Jan Müller, også en god måde at få inspiration med hjem og videreudvikle på egne produkter og ideer.

Virksomhedstilpasset værktøj til overvågning af dyrevelfærd på slagtedagen

AF MARGIT D. AASLYNG OG LEIF LYKKE, DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT, GREGERSENSVEJ 9, 2630 TAASTRUP



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 gennemgår 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 uhensigtsmæssig 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 jævnlige, 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 Meiner på LME@teknologisk.dk eller Lars Kristensen på LRK@teknologisk.dk.

Nu er der salater på menuen hos McDonald's

To nye salater på menukortet er de første af fire måltidssalater, som McDonald's har skabt i samarbejde med forbrugerne og Madkulturen. Der er gået halvandet år, siden McDonald's sidst havde salater på menuen i Danmark. Dengang tog kæden Caesar Salaten af menuen, fordi den ikke fangede gæsternes interesse. Men nu satser fastfood-kæden på salater igen – denne gang i form af to nye måltidssalater udviklet sammen med danskerne og Madkulturen. De to salater, der lanceres først,

er Kylling med hummus og Kylling med belugalinser, som begge var topscorere hos smagspanelet, der bestod af 500 mænd og kvinder. - Det er Madkulturens opgave at udvikle bedre mad- og måltidsløsninger med fødevarerbranchen. Sammen med McDonald's har vi udviklet et velsmagende alternativ til klassisk fastfood, der kan fås over hele landet. Det er bedre mad til alle, siger Judith Kyst, direktør i Madkulturen.

Kilde: Pressemeddelelse



Folketinget har vedtaget en ny markedsføringslov

Folketinget har med bredt flertal (regeringen samt S, DF, RV og SF) vedtaget en ny markedsføringslov, der sikrer gode rammer for forbrugere og forbedrer konkurrencevilkårene for virksomhederne. Loven træder i kraft 1. juli 2017.

Erhvervsminister Brian Mikkelsen udtaler: - Markedsføringsloven har stor betydning for alle virksomheder og forbrugere i Danmark. Jeg er derfor glad for, at vi har fået givet markedsføringsloven et tiltrængt eftersyn, så vi nu har en mere tidssvarende lov. Markedsføringsloven beskytter forbrugere mod vildledning og aggressiv markedsføring, og samtidig understøtter vi effektiv og fair konkurrence mellem virksomhederne til gavn for markedet og forbrugere. Den nye lov er gjort mere overskuelig, og den understøtter gode og ensartede forbrugerforhold set i lyset af den teknologiske udvikling. Med den nye lov sikrer vi også, at virksomhederne bliver lettere for unødvendige byrder, og at Danmark er helt på linje med EU-reguleringen.

Den nye markedsføringslov indebærer en række forbedringer i form af bl.a.: Der skabes klarhed for forbrugere og virksomheder omkring deres rettigheder og pligter, når markedsføringen sker på internettet og de sociale medier, fx Facebook, Twitter og via bloggere. Virksomhederne får en øget mulighed for at sende emailreklamer om produkter inden for den samme produktkategori, som en forbruger allerede har købt produkter inden for - forudsat at forbrugeren har accepteret dette. Gennemsigtheden på lånemarkedet forbedres ved, at der fjernes unødvendig dobbeltregulering i form af nationale krav til butikkernes

skiltning om generelle priser på lån. Det sikres samtidig, at forbrugere på lånemarkedet skal have brugbare oplysninger om fx det konkrete billån, som den enkelte forbruger kan optage hos bilforhandleren, i form af oplysninger om lånets årlige omkostninger i procent (ÅOP), gebyrer mv.

Med den nye lov lettes byrderne for de erhvervsdrivende med godt 10 mio. kr. årligt.

Kilde: Erhvervsministeriet



Forbrugerne vil have færdiglavet gourmet

De danske forbrugere er positive over for at hente gourmetmad i køledisken. Det viser en ny undersøgelse fra Aarhus Universitet, som afdækker vækstmulighederne for dansk gastronomi. Forbrugerne har gennem de seneste ti år taget dansk gastronomi til sig i stadig højere grad, og nu er de også klar til at kaste sultne blikke efter færdigretter af gastronomisk kvalitet, når de handler ind i supermarkedet. Det viser en ny undersøgelse, som forskere fra MAPP Centret og Institut for Fødevarer på Aarhus Universitet har udarbejdet på foranledning af Miljø- og Fødevarerministeriet. Ministeriet har bestilt en analyse af hvilke koncepter, der kan udnytte potentialet for vækst inden for dansk gastronomi samt hvilke barrierer, der kan være for at realisere væksten.

Gastronomiske boller i karry

Undersøgelsens resultater viser entydigt, at der findes et kunde-segment, som er interesserede i at købe de såkaldte gastro-convenience-produkter. Et af produkterne, som testpersonerne i undersøgelsen vurderede, var boller i karry lavet af gourmetkokken Per Mandrup. Blandt andet ud fra denne test sås det, at forbrugerne ikke opfatter gastronomi og færdigretter som to uforenelige størrelser. Det er især forbrugere, som i forvejen køber færdigretter og sjældent bruger over to timer på at lave mad, der er interesserede i at købe gourmet-færdigretter. Målgruppen er desuden overvejende singler og er enten under 30 år eller mellem 40 og 59 år.

Mange vækstmuligheder for dansk gastronomi

I rapporten peger forskerne fra Aarhus Universitet på i alt seks koncepter, der kan løfte potentialet inden for området. Heraf er gastro-convenience-produkter altså et af dem, mens et andet hovedfokus er at højne de madoplevelser, som turisterne møder, når de besøger museer og attraktioner rundt omkring i landet.

Forskerne har også kigget på hvilke barrierer, der kan være for udviklingen af danske gastronomiske produkter. Blandt andet kan det være svært for mindre, nyskabende fødevarerproducenter at skalere deres produktion, distribution og markedsføring. Som svar på dette anbefaler rapporten, at man kan undersøge forretningsmodeller baseret på deleøkonomier, hvor store og små virksomheder samarbejder. Rapporten „Vækstmuligheder inden for dansk gastronomi“ er bestilt af Miljø- og Fødevarerministeriet som en del af Aarhus Universitets aftale om forskningsbaseret myndighedsbetjening. Læs evt. mere om alle koncepter, barrierer og forskernes anbefalinger i rapporten, der er udgivet af DCA - Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug.

Kilde: Pressemeddelelse





Kampagne om allergener

Fra 1. maj til 31. august har Fødevarerstyrelsen særlig fokus på Allergener.

Varer der sælges fra butikken skal ikke være mærket med ingrediensliste, herunder allergener, men der skal skiltes i butikken med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Butikkens personale skal være instrueret i hvordan de skal oplyse om allergener hvis en kunde spørger til dette. Det betyder at oplysninger om allergener i de forskellige varer skal være tilgængelige i butikken så medarbejderen kan slå det op i tvivlstilfælde.

Hvis varer sælges ud af huset under 1/3 reglen skal der mærkes med ingrediensliste, herunder allergener, som skal være fremhævet med fed eller kursiv i ingredienslisten.

Allergenerne er:

- Glutenholdige kornprodukter, dvs. hvede, rug, byg, havre, spelt m.m.
- Krebsdyr, dvs. rejer, hummere, jomfruhummere, krebs og krabber
- Bløddyr, dvs. muslinger, østers, blæksprutter og snegle
- Æg
- Fisk
- Jordnødder
- Soja
- Mælk, herunder laktose
- Nødder, dvs. mandel, hasselnød, valnød, cashewnød (akajon), pekannød, paranød, pistacienød og queenslandnød

- Lupin
- Selleri
- Sennep
- Sesamfrø
- Svovldioxid og sulfitter, hvis der er over 10 mg pr. kg fødevarer eller 10 mg pr. liter drikkevarer.

Du kan læse mere om allergener i branchekoden.

Du kan læse mere om allergen kampagnen på FVST hjemmeside: https://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Kontrollkampagner/Kontrollkampagner_2017/Sider/Oplysning_om_allergener_Kontrollkampagne_2017.aspx

Uddannelsesaftaler – bonusordning

AF STEEN MØHRING MADSEN, AFDELINGSCHEF, JURIDISK AFDELING, DSM



Husk, at gourmetslagteruddannelsen sammen med industrislagteruddannelsen (snart slagter) er blevet anerkendt som fordelsuddannelse.

Virksomheder, der indgår uddannelsesaftaler inden for fagområder, der er anerkendt som fordelsuddannelse, vil kunne opnå en bonus på op til 5.000 kr. pr. elev.

I starten af 2018 vil det blive gjort op, om uddannelserne har opfyldt kravene om at være en fordelsuddannelse. Kravene indbefatter bl.a. en forpligtelse for branchen til at oprette praktikpladser til de elever, der har gennemført 2. del af grundforløbet på fordelsuddannelsen i 2017.

Størrelsen af bonussen fastlægges endeligt af AUB primo 2018. Der er afsat en pulje på 20 mio. kr., og beløbet kan derfor blive mindre end 5.000 kr. afhængigt af, hvor mange virksomheder der er berettiget til bonus.

Størrelsen af bonussen offentliggøres medio 2018 på virk.dk, og AUB udbetaler bonus til de berettigede arbejdsgiveres NemKonto. Virksomheden skal altså ikke søge om bonus, men man vil få en meddelelse fra AUB, hvis man er berettiget til den.

Det er alene uddannelsesaftaler indgået efter den 1. januar 2017, der kan udløse fordelsbonus.

Nej, mælk er ikke bare mælk

I gennem flere år har produktudviklingen været stor på lokale kvalitetsfødevarer. Fødevarebranchen har erkendt, at produktudvikling foregår i "harehøjde" og ikke på store fuldautomatiserede produktionslinjer. Mikrobryggerierne er et godt eksempel på, at det kan lade sig gøre at forny et marked, som ellers var både kedeligt og smagløst og kun drevet af gentagne forbrugertilbud og lave produktionspriser. De små slagterier, slagtehusene eller mikroslagterierne, har også fået en renæssance. Forbrugerne efterspørger nu i stigende grad kød og forædlede kødprodukter med smag og historie og ikke blot lave priser. Det har betydet, at udviklingen i antallet af små slagtehus (mikroslagterier) igen er stigende.

På mælkeområdet har der historisk været prøvet til med at udbyde bl.a. uhomogeniseret mælk og andre drikkemælksprodukter, men kun den økologiske mælk og mælk med lavere fedtprocenter end sødmælk (letmælk, minimælk) har for alvor slået an. Danskerne drikker 500 mio. l. mælk om året. Som den danske ølkultur for en del år siden, opfattes mælkens smag som værende ens for hovedparten af de danske forbrugere. Med andre ord er forbrugernes mælkekultur begrænset til en differentiering af kvaliteten på økologi og fedtprocent, men talrige andre parametre har indflydelse på mælkens smag. Som på øvrige produktområder betyder udbuddet alt for forbrugernes valgmuligheder og dermed smagsoplevelser. Mejeriforeningen har nu sat sig for at et nyt skridt i

forbrugernes forståelse for mælkens smag skal tages. Mange nye specialprodukter og nye mikromejerier skal gøde jorden for nye smagsoplevelser af drikkemælk.

Smagstest

Til videreudvikling af basisterminologien omkring drikkemælk har der været afholdt smagstests (blindsmagning) rundt omkring i Danmark, hvor bl.a. madbloggere, madjournalister og redaktører fra forskellige fagtidsskrifter har deltaget. Til hver smagning deltog en mejerist samt en repræsentant for Mejeriforeningen, som var vært for arrangementet via midler fra den europæiske mælkekulturskampagne Milk Moments. Formålet var bl.a. også at finde frem til hvordan afkodning af de gastronomiske kvaliteter i drikkemælk kan opnås, og få en form for ny referenceramme i beskrivelsen af forskellige smagsoplevelser.

Hvor kommer smagen fra?

Hvad betyder de enkelte racer (sortbroget, jersey, rød dansk malke race) for den oplevede smag? Hvordan smager gede-, fåre og fx kalmelmælk? Hvad betyder foderet (ensilage, majs, kraftfoder, græs)? Hvordan smager den rå mælk (ikke pasteuriseret)? Endelig kan de forskellige varianter af dyr, racer, foder og behandlingen af mælken holdes sammen med fx fedtprocent, så antallet af variationer bliver meget stort.



Udbuddet af drikkemælk er stigende

Værd at vide

Der indtages hvert år cirka 500 mio. liter drikkemælk i Danmark. Det svarer til cirka 88 liter pr. dansker. 29 % er økologisk. Vi drikker også lige 44 mio. liter kakaomælk! Forbruget er fordelt på mini- og skummetmælk (54 %), letmælk (30 %) og sødmælk inkl. ikke-standardiseret (16 %). Der findes cirka 1,6 mio. køer i Danmark. Omkring 600.000 af dem er malkekøer (resten er kvier, ammekøer og kødkvæg), og 90 % af dem er jyder. Fyn og Sjælland med øer deler resten 50/50. En dansk malkeko giver i gennemsnit 10.000 liter mælk om året. Koens race, mælkens friskhed og den mejeritekniske behandling er alle vigtige for mælkens smag. Men vigtigst er fedtprocenten og det foder, koen har indtaget. Hvis fedtprocenten varierer, giver det den største forskel i smagen, og hvis fedtprocenten er cirka den samme, er foderet den vigtigste kilde til variation i udtrykket. Køernes foder har en meget direkte effekt på mælkens smag. Fx giver det en mere cremet mundfornemmelse, hvis koen indtager en større andel af hvidkløver i sin foderblanding. Det kan arrangeres ved at inkludere hvidkløver i det urtemix, bonden sår der, hvor køerne skal græsse. Det er ikke ligefrem breaking news, at køer kan lide græs. Ikke desto mindre er hømælk (fx fra Naturmælk) og græsmælk (fx fra Thises leverandør Hvanstrup i Himmerland og Ostebørsens Gårdmejeris leverandør i Tude Ådal) nogle af de hotteste nye produkter på markedet for drikkemælk, i erkendelse af at mælkens kvalitet er uløseligt forbundet med dyrenes diæt. For en kvægavler er "råmælk" (i ét ord) navnet for den særligt næringsrige mælk, koens mælkekitler udskiller i ugerne efter kælvning. Råmælk kaldes også "colostrum". "Rå mælk" (i to ord) anvendes om mælk, der ikke er varmebehandlet. En ost kan være lavet af "rå mælk" (sjældent af "råmælk"), og i så fald kalder vi den for en "råmælksost" (hvor ordene rå + mælk + ost er trukket sammen). Man kan godt som forbruger købe rå mælk i Danmark. Ganske lovligt endda. Mælkeproducenter kan få tilladelse til såkaldt staldørrsalg af maksimalt 70 liter rå mælk om ugen.



Smagningen blev afviklet af madkommunikatør Rasmus Holmgård og sensoriker og mælkeforsker Jannie Vestergaard





Små visioner

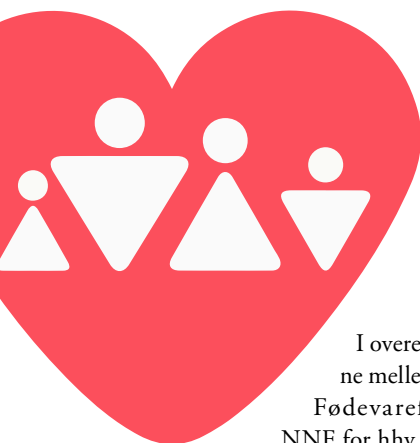
I en ny bog, hvor i alt 100 mindre organisationer omtales og fejres, er formålet at introducere disse 100 organisationer til den yngre generation på en underholdende og inspirerende måde. I omtalen af bogen hedder det bl.a., at det er bogens fornemmeste opgave at åbne deres øjne op for, at vores demokrati er en vital og spændende udfordring, som de med fordel kan engagere sig. Den 15. september er FN's demokratidag og med bogen "Små Visioner" er det tanken at fejre 100 af Danmarks vigtigste demokratiske aktører, og samtidig sætte fokus på de visioner og værdier, som driver dem.

Bogen præsenteres officielt under Folkemødet 2017 i Allinge på Bornholm, fordi bogværket er inspireret af Folkemødets vision om at skabe dialog mellem demokratiets udøvere og borgerne. FødevarerDanmark omtales i bogen som en paraplyorganisation for navnlig små og mellemstore virksomheder inden for fødevarersektoren. Den blev grundlagt i 2015 af Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen for Danmark, Danmarks Fiskehandlere og SMV Fødevarer. Bogen er i skrivende stund netop gået i trykken.

Kilde: smaa-visioner.dk

Fakta om bogen "Små visioner"

- 100 organisationer omtales
- Alle folkeskole, efterskoler og gymnasier får gratis bøger
- Bogen sælges hos førende boghandlere og tilbydes biblioteker
- Bogen er på næsten 300 sider og hver deltagende organisation donerer 100 bøger
- Hver bog koster 198,40 kr. plus moms.



Gruppelivsforsikring til NNF-ansatte

TEKST: ANNE METTE BØLLE FRUERLUND,
JURIDISK KONSULENT, DSM

I overenskomsterne mellem DSM og Fødevarerforbundet NNF for hhv. butiksområdet og for industrielle virksomheder og slagtehusene er der aftalt en pligtig gruppelivsforsikring for samtlige ansatte under NNF-overenskomsterne.

Generelle bestemmelser

Betingelser

- Den ansatte skal være fyldt 20 år og må ikke være fyldt 65 år.
- Undtaget fra tilmeldingspligten er efterlønsmodtagere under butiksoverenskomsten med mindre end 8 timers arbejde om ugen i gennemsnit. Der er ingen anciennitetskrav forbundet med ordningen. Det betyder, at den ansatte skal tilmeldes gruppelivsforsik-

ningen hos DSM fra den dag, vedkommende starter i virksomheden.

- Der kræves ingen helbredsattest fra den ansatte for at indtræde i gruppelivsordningen.

Forsikringssum

Dødsfaldsdækningkr. 260.000

Kritisk sygdomkr. 100.000
(butik: inden det fyldte 62. år – industri: inden det fyldte 65. år)

Børnedækning indtil 17 årkr. 21.899
(nedtrappes fra 17 til 21 år)

Invalidesumkr. 90.000

Udløbssum ved 65 årkr. 20.626

Udbetaling af udløbssummen kræver mindst 5 års anciennitet i ordningen og udbe-

tales først ved udtrædelse af ordningen.

Udløbssummen udbetales også ved pensionering efter det fyldte 60. år, når anciennitetskravet (5 år) er opfyldt.

Hvis der ikke forsikres

Såfremt arbejdsgiveren ikke tegner den pligtige gruppelivsforsikring for sine ansatte, hæfter vedkommende selv for de respektive erstatningssummer!

Indehavere og medarbejdende ægtefæller har ligeledes mulighed for at tilmelde sig på lige vilkår med ansatte.

Ferie og sygdom

TEKST: STEEN MØHRING MADSEN,
AFDELINGSCHEF, JURIDISK AFDELING, DSM

Sygdom før feriens påbegyndelse!

Hvis en medarbejder bliver syg før feriens begyndelse, er medarbejderen feriehindret. Med-

arbejderen har dermed ret til at holde ferien på et senere tidspunkt. Omvendt kan medarbejderen også fastholde ønsket om at holde ferien som planlagt. Ferie begynder ved arbejdstids begyndelse den første feriedag og slutter ved arbejdstids ophør den sidste feriedag.

Sygdom under ferien

En lønmodtager, der har optjent 25 dages ferie, og som bliver syg under ferien, har mod læ-

gelig dokumentation ret til erstatningsferie efter 5 sygedage under ferie i ferieåret. En lønmodtager, der har optjent mindre end 25 dages ferie, har ret til erstatningsferie efter et forholdsmæssigt færre antal sygedage. En betingelse for retten til erstatningsferie er, at den ansatte fra første sygedag skaffer lægelig dokumentation for sit sygefravær under ferien, samt at medarbejderen meddeler sygdommen til arbejdsgiveren. Medarbejderen skal selv afholde udgifter til de(n) fornødne lægeerklæring(er).

FERIEKLUMME



Ændring af reglerne for betaling af G-dage

TEKST: STEEN MØHRING MADSEN,
AFDELINGSCHEF, JURIDISK
AFDELING, DSM

Når en arbejdsgiver bringer et ansættelsesforhold til ophør, er arbejdsgiveren – som reglerne er i dag – forpligtet til at betale dagpengegodtgørelse til den opsagte medarbejder for 1., 2. og 3. ledighedsdag. Ved et ansættelsesforhold hvis varighed er under 3 måneder, er arbejdsgiveren alene forpligtet til at betale for én G-dag.

Nye regler pr. 1. juli 2017

Den 1. juli træder der nye regler i kraft. For arbejdsophør der ligger efter denne dato, skal der betales for 2 G-dage uanset ansættelsesforholdets varighed. De almindelige betingelser for at modtage betaling for G-dage skal dog fortsat være opfyldt:

- Medarbejderen skal inden for de sidste 4 uger forud for fratrædelsen have arbejdet i 74 timer. Hvis medarbejderen har haft fravær fx på grund af sygdom, ferie, søgnehelldage m.v. forlænges 4-ugeres perioden bagud.
- Medarbejderen skal være medlem af en A-kasse.

Bortfaldsgrunde

I visse situationer bortfalder retten til G-dage; herunder når:

- Afskedigelsen væsentligt skyldes den ansatte (fx afskedigelse som følge af medarbejderen misligholdelse af ansættelsesforholdet).
- Arbejdsophøret skyldes force majeure.
- Medarbejderen er i fuld beskæftigelse hos en anden arbejdsgiver på G-dagene.

- Medarbejderen i tilknytning til ansættelsesforholdet modtager sygedagpenge i 14 dage.
- Afholdelse af ferie i forlængelse af ansættelsesforholdet.

Satsen

Satsen for en G-dag svarer til højeste dagpenge-sats der i 2017 (pt) er 849 kr. For tilkaldte vikarer der ikke arbejder fuld tid og for delvis hjemsendelse udgør beløbet/satsen kun det halve. Kontakt FødevareDanmark for nærmere rådgivning, hvis sidstnævnte er tilfældet.



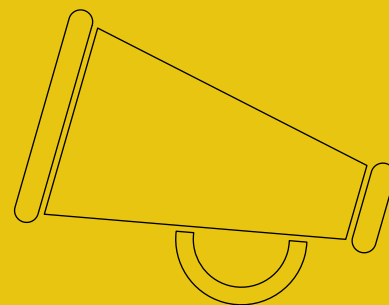
Slagtehusmøder efterår 2017

Datoerne for slagtehusmøderne i efteråret er fastlagt, så sæt allerede nu kryds i kalenderen! Møderne kommer til at foregå på følgende datoer:

- Tirsdag d. 26/9 i Roskilde
- Onsdag d. 27/9 i Kolding
- Torsdag d. 28/9 i Støvring

ØKONOMIKLUMME

Vidste du at ...



Dagrofas FoodService Danmark køber Grambogård

FoodService Danmark, som er en del af dagligvarekoncernen Dagrofa, har opkøbt det succesfulde fynske slagteri Grambogård. FoodService Danmark tilbyder fødevarer til den danske restaurations- og kantinebranche med særligt fokus på ferskvarer og høj service. Her passer Grambogårds eksklusive kvalitetsniveau og stærke profil perfekt ind i fremtidsplanerne. - Opkøbet af Grambogård flugter med vores strategi om at være den foretrukne fødevarerpartner for Danmarks professionelle køkkener. Vores kunder stiller i stigende grad krav til hele værdikæden – fra opdræt til tallerken – og med Grambogård som ny økologisk specialistproducent bliver FoodService Danmark landets førende leverandør af velfærdsskød, siger Christian Jørgensen Storinggaard, adm. direktør i FoodService Danmark. FoodService Danmark er i forvejen ene- eller medejer af en række specialistvirksomheder inden for kvalitetsfødevarer, og engrosvirksomheden vil i fremtiden satse endnu mere på den øverste del af markedet. - Dagrofa har valgt at satse på de områder, hvor vi kan være bedst i markedet. Inden for foodservice er vi meget stærke på ferskvarer, og med opkøbet af Grambogård styrker vi denne kategori yderligere. Derudover vil det skærpe kødprofilen i de største af vores MENY-butikker, hvor vi oplever en stigende efterspørgsel på produkter af exceptionel kvalitet med fokus på økologi og dyrevelfærd, siger Per Thau, koncernchef i Dagrofa.

Kilde: Mynewsdesk.dk

Kinesisk kødaftale er en realitet

Miljø- og fødevarerminister Esben Lunde Larsen og Kinas minister for import og eksport har ifølge en meddelelse fra ministeriet underskrevet en aftale, der åbner for eksport af dansk varmebehandlet svinekød til Kina. Og dermed er det ikke længere kun de store mængder frosent dansk svinekød og biprodukter som bliver afskibet til Kina. - Snart er gode danske spegepølser, røde pølser og skinkekød på vej til Kina, hvilket er vigtigt for både eksportindtægter og arbejdspladser i Danmark. Jeg ved, at fødeerhvervet er meget begejstrede for de nye muligheder, og det er jeg også, udtaler miljø- og fødevarerminister Esben Lunde Larsen. Den nye aftale kan ifølge erhvervet være op imod 250 mio. kr. værd om året i eksportindtægter.

Ifølge ministeren har det taget ti år at få aftalen på plads, og myndighederne har brugt mange kræfter på at overbevise kineserne om, at de danske varer opfylder de høje kinesiske krav.

Kilde: Fødevarerwatch

Tulip køber Tjæreborg Leverpostej

Tjæreborg Leverpostej er nu en del af Tulip Food Company, der har købt den vestjyske producent. Dermed øger Tulip sit fokus på niche- og specialproduktioner, konstaterer Tulip Food Company i en pressemeddelelse. - Vi har allerede en meget velfungerende leverpostejproduktion i Aabenraa, men med overtagelsen af Tjæreborg Leverpostej får vi endnu bedre muligheder for at fremstille specialiserede nicheprodukter og delikatesser-sortimenter, som markedet efterspørger. - Leverpostej er en meget traditionsrig og dansk kategori, hvor vi vil være den foretrukne leverandør, og Tjæreborg er netop en dedikeret leverpostej-fabrik med fokus på håndværk, innovation og passion, konstaterer direktør Kasper Lenbroch fra Tulip Food Company i pressemeddelelsen. Planen er, at Tjæreborg Leverpostej skal fortsætte som en selvstændig enhed, der fastholder fokus på udvikling og innovation. Virksomheden blev stiftet i 1979 af slagtermester Erik Allerslev i små lokaler i Tjæreborg ved Esbjerg og producerer både konventionel le-

verpostej, bake-off leverpostej og økologisk leverpostej til supermarkeds kæder i Danmark. Den nye Tulip-virksomhed har cirka 25 medarbejdere.

Kilde: Foodsupply

Slagter åbner café

Slagtermester Casper Poulsen åbner café foran slagterbutikken med plads til 48 spisende gæster på centortorvet i Støvring. Blot en uge efter, at discountbutikken Kiwi lukkede endegyldigt i Grangårdscentret, åbner der nu 1. juni en café indenfor på centortorvet. - Jeg synes det var en oplagt idé at udnytte det ledige torveareal foran min slagterbutik og etablere et spisested. Vi har allerede fået placeret borde og stole, og maden i cafeen vil blive tilberedt i slagterbutikken og vil eksempelvis byde på stjerneskud. Desuden er der mulighed for at købe og nyde øl og sodavand i den nye café. 32-årige Casper Poulsen overtog i juli 2016 den populære slagterforretning i Grangårdscentret efter Slagter Carlsen, der efter knap 43 år som selvstændig valgte at gå på pension. Inden da havde Casper Poulsen i en årrække været slagtersvend og slagtermester hos Coop Danmark, senest fire år som slagtermester i Kvickly i Hjørring. Ved købet af slagterforretningen i Grangårdscentret overtog han de tre daværende ansatte.

Dette antal er på 10 måneder allerede vokset til ni, og med åbningen af cafeen håber Casper Poulsen på endnu flere nyansættelser fremover. Siden ejerskiftet sidste år har han satset mere på forskellige former for mad ud af huset, lavet helt fra bunden. Af samme grund er slagterforretningens delikatesseafdeling siden overtagelsen blevet udvidet med nyansættelser til følge.

Kilde: Nordjyske.dk

Fynsk charcuteri og kendt københavnslagter går sammen

Bodebjerg Charcuteri i Glamsbjerg på Fyn og københavnske Slagter Lund er gået sammen og har dannet det nye selskab Bodebjerg Charcuteri ApS. De har investeret i nye produktionsfaciliteter i Marslev ved Langeskov på Fyn, hvor de har lejet 1.100 kvadratmeter i en



større ejendom. Bodebjerg Chaucuteri er kendt for sin produktion af økologiske pølser og bacon. - Vi stod i en situation, hvor vi ikke kunne følge med efterspørgslen i de eksisterende lokaler, så vi havde brug for noget kapital for at kunne flytte til større lokaler og udvide produktionen, forklarer Morten Klit fra Bodebjerg Chaucuteri i en pressemeddelelse fra ejendoms-selskabet Colliers International. Det nye selskab med Slagter Lund som partner er i gang med en større ombygning af lokalerne og har ifølge pressemeddelelsen investeret fem millioner kroner i nye produktions- og lagerfaciliteter, hvor der er udsigt til 10-15 nye arbejdspladser. Produktionen vil i første omgang omfatte to brands: Bodebjerg Chaucuteri og Slagter Lund Økologi. - Morten er rigtig dygtig til at producere økologi, og han kunne godt tænke sig, at hans forretning blev lidt større og mere rentabel, og vi kunne godt tænke os at få den knowhow, som Morten har, ind i vores forretning, så det er et supergodt match, har indehaveren af Slagter Lund, Jan Lund, tidligere fortalt til Økologi & Erhverv.

Kilde: Foodsupply

Kød i udvikling

Det er svært ikke at stå i vejen, når man kommer ind bag disken hos Slagter Frimann i Støden i Roskilde. Slagtere arbejder resolut og hurtigt, og medarbejderne flyver målrettet frem og tilbage med pålæg, pølser og udskæringer i hænderne. Kenneth Bechmann Jensen er 24 år og uddannet slagter. Han har arbejdet hos Slagter Frimann, siden han blev færdiguddannet i 2013, og han føler endnu ikke, at læringskurven er knækket. - Jeg ville noget mere med min uddannelse, og her var muligheden for at lære noget – det stopper aldrig. Faget udvikler sig hele tiden, så du bliver ved med at lære, siger han. Den mest markante udvikling gennem de syv år den unge slagter har været i faget, har været tendensen til, at vi køber mere mad, som er helt eller halvt tilberedt. Dette afspejles tydeligt i butikkens bugnende udvalg af hjemmelavede retter, som bare skal varmes derhjemme. - Folk har en travl hverdag, og de laver ikke særlig meget mad selv mere.

Flere vil gerne have det nemt, og de efterspørger derfor, at vi laver forarbejdet for dem”, fortæller Kenneth Bechmann Jensen. - Flere vil gerne have det nemt, og de efterspørger derfor, at vi laver forarbejdet for dem, fortæller Kenneth Bechmann Jensen. - Der er kommet meget mere kokkeuddannelse ind over faget, og det er også derfor, de udvikler svendeprøverne i den retning, fortæller han. Af samme grund skærer man fx ikke store udskæringer, de såkaldte pistoler, på en okse længere, som man gjorde i gamle dage. Det sker i stedet på slagterierne i dag. Kunden vil hellere have mad, så vi bruger tiden på madlavningen i stedet for på de store udskæringer, forklarer slagteren. - Vi hiver inspiration hjem fra fx USA og Australien. Jeg har en kollega i Australien, som jeg løbende sparrer med, og her til sommer skal vi have én af hans elever i praktik her i forretningen, fortæller Kenneth Bechmann Jensen. Selv har den unge slagter planer om måske at starte som selvstændig en gang i fremtiden. - Der er uanede muligheder med en slagteruddannelse. Du kan starte egen forretning eller uddanne dig til fødevarekontrollør eller grossist. Det er kun fantasien, der sætter grænser, siger han.

Kilde: Paperboy.dk

70 kommuner har søgt køkkenpuljen

70 kommuner har til sammen søgt om mere end de 425 mio. kr., der ligger i en pulje til at forbedre og forny køkkener på plejehjem og dermed give de ældre bedre madoplevelser. Det er resultatet efter to ansøgningsrunder, hvor kommunerne har haft mulighed for at søge om penge til at etablere, renovere eller genåbne lokale køkkener på plejehjem. - Jeg er så glad for, på de ældres vegne, at så mange kommuner har søgt om penge til at give plejehjemsbeboere bedre madoplevelser. Jeg synes, det viser en stor ansvarlighed fra kommunernes side for at ville forbedre de ældres dagligdag med nylavet mad og give dem mulighed for at få bedre indflydelse på maden, siger ældreminister Thyra Frank (LA). Puljen blev første gang slået op i februar måned, og efter fristens udløb viste det sig, at 63 kommuner havde søgt om penge. Derfor blev det besluttet, at lave et genopslag med

frist den 17. maj, hvor alle kommuner kunne søge, også dem der allerede havde søgt i første runde. 42 kommuner ansøgte inden fristens udløb. 35 kommuner havde allerede søgt første gang, men valgte altså at søge igen, og dertil kommer syv nye kommuner. Foruden puljen til køkkener på plejehjem afsatte aftalepartierne også 25 mio. kr. på finansloven for 2017 til forsøg med nye tilgange til levering og anretning af mad til ældre i eget hjem, så de måltider, der leveres derhjemme, bliver mere appetitvækkende. Venstre, Dansk Folkeparti, Det Konservative Folkeparti og Liberal Alliance afsatte 425 mio. kr. på Finansloven 2017 for at bringe måltidet og madlavningen tættere på så mange ældre som muligt.

Kilde: Magasinet Pleje

Chok i Fjordager: Kendt slagterbutik lukket

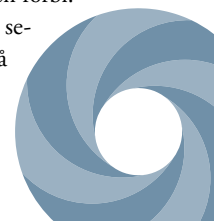
En af Odenses bedst kendte slagtere - Fjordagerslagteren - er lukket. Årsagen er „mangelende omsætning“, står der på et skilt i vinduet. Fjordagerslagteren blev i 2015 overtaget af en ny ejer, Dennis Nielsen, som købte forretningen fra sin tidligere mester Dennis Karlsen.

Kilde: Fyens

Møde i DSMI Kontaktforum

Sæt kryds i kalenderen ved den 29. august, hvor det næste medlemsmøde finder sted! Miljø- og fødevareministeren, Esben Lunde Larsen, lægger vejen forbi.

Tilmelding skal ske senest d. 7. august på tlf. 6373 0000 eller på mailadressen info@fvdanmark.dk.



Navnenyt ...

Ny konstitueret formand i BKD

Bagermester Iver H.F. Hansen, Aabenraa, er blevet konstitueret formand for Bager og Konditor-mestre i Danmark (BKD). Tidligere næstformand, bagermester Steen Friis Nielsen var konstitueret formand i en kort periode op til generalforsamlingen efter den tidligere formand Hardy Christensens død.

Nordjyllands Slagtermesterforening har holdt generalforsamling

Bestyrelsen har konstitueret sig på følgende måde:

- Formand Leif Tranholm, Slagter Tranholm, Sæby.
- Næstformand Ib Holmberg, Slagter Holmberg, Aalborg.
- Kasserer Carsten Dyrby, Slagter Dyrby, Løkken.
- Sekretær Mette Christensen, Mesterslagteren Saltum.
- Bestyrelsesmedlem Rune Havgaard, Rævhede Naturprodukter, Aabybro.

Nyt dansk team hos Vikan

Til Sjælland og Fyn har Vikan ansat Helle Hartmann Frandsen og til Jylland har virksomheden ansat Rikke Wolff Dunker Andreasen. Sammen har de to mange års erfaring inden for rengørings- og fødevarerhygiejnebranchen fra både distributions- og slutbrugervinklen.



Geia Food: Kvalitets-satsning skal sikre vækst



Geia Food, der udvikler og leverer fødevarerkoncepter til detailhandelen i hele Skandinavien, forsætter sin vækst. Et af Geia Foods fremtidige trumfkort i kampen om at levere et bredt udvalg af fødevarer til en aggressivt konkurrerende dagligvarehandel bliver virksomhedens nye kvalitetschef Jørgen Bentzen. Den 58-årige kvalitets- og fødevarer ekspert er højt respekteret for sit mangeårige arbejde med at sikre, at køletemperaturer, udløbsdatoer, rengøring og intern kvalitetskontrol var i top hos Dansk Supermarked fra 1998 til 2014 og i årene 2015-17 hos Dagrofa. - Med Jørgen som vores nye Head of Quality har vi fået en af Danmarks absolut mest kompetente kvalitetschefer. Hermed sender vi et klart signal til vore detailkunder om, at vi i den grad „mander op“ på kvalitetsfronten og dermed rykker Geia Food op på et endnu højere niveau som samarbejdspartner, siger Claus Ravnsbo, CEO hos Geia Food. Geia Food har den bedst tænkelige finansielle baggrund for den aktuelle satsning på løft af kvalitet og kompetencer. Virksomheden opnåede i 2016 en samlet koncernomsætning på 1,144 mia. kr., og årets resultat landede på 32,3 mio. kr. i Geia Food A/S. Geia Food beskæftiger i dag 63 medarbejdere og har kontorer i Danmark, Sverige, Norge og Finland. Virksomheden agerer som et værdiskabende bindeled mellem dygtige fødevarerproducenter på den ene side og de skandinaviske detailkæder på den anden. Fokus er i høj grad på kædernes egne varemærker, men virksomheden leverer også egne varemærker som eksempelvis Eventyr Is.

Kilde: Pressemeddelelse

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

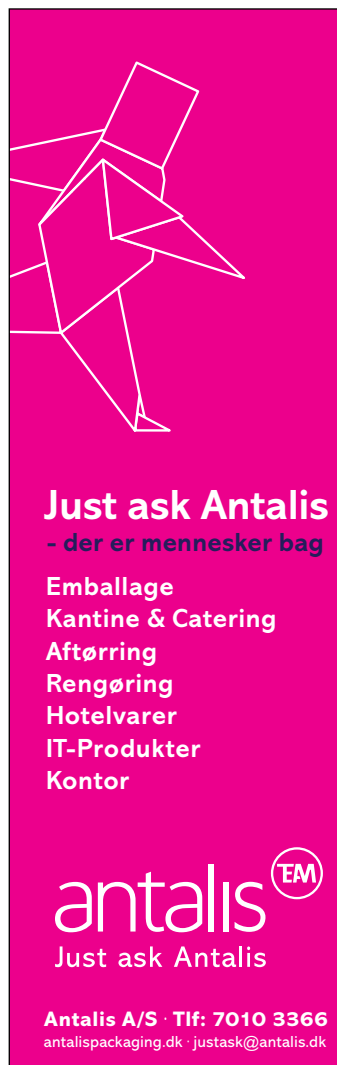
ELEKTRONISK EGENKONTROL



**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@antalispackaging.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
Kystvej 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

MARINADER | KRYDDERIER
HJÆLPESTOFFER | SPECIAL BLANDINGER
NATUR- & KUNSTTARME | EMBALLAGE

BESTIL DINE VARER ONLINE PÅ
SOLINA-RETAIL.DK
Tlf. 8629 1100



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!



Kammermaskiner
Bordmodeller



Båndkammermodeller
Dobbeltkammermodeller



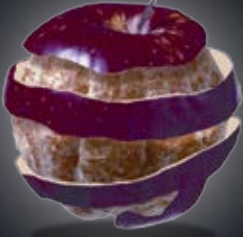
RISCO vakuumfyldere
TIPPER TIE clipsemaskiner



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

SCANPACKAGING

Fra idé til virkelighed



...din pakkeløsning!

scanpackaging.dk
TLF. 76 90 50 60

MEJERIVARER

Annoncer til fødevaremagasinet

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

Jernved mejeri



v/ Laila & Ole Jørn Frederiksen
Jernvedvej 242, 6771 Gredstedbro

Oste produceret af jysk mælk

Danbo med og u. kommen 10+, 30+, og 45+
Maribo og Svenbo 45+ (Dansk Emmentaler)
Brie 60+
Produktion af økologiske oste
Gammeldags smør, både saltet og usaltet

Kontakt os, og vi kan henvise til nærmeste grossist

Tlf. 7543 5311 · www.jernvedmejeri.dk



OSTESPECIALITETER FRA OSTEHANDLERENS GROSSIST-LAGER

Ulvehavevej 44 · 7100 Vejle

75 65 26 46

fax. 75 65 26 47 · email: om.olsted@mail.dk

RØGSMULD

1. KL. RØGSMULD FREMSTILLET AF REN BØG

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



Dansk Træmel

Gl. Lifstrupvej 3
Forum · 6715 Esbjerg N
Tlf. 75 16 80 37 · Fax 75 16 82 55

På Sjælland henvises til:
Takryma v/ Jørgen Olsen
Tlf. 57 61 21 43 · Mob. 20 45 43 13

På Fyn henvises til:
Steffen Olsen eftf. Tlf. 65 95 50 84

RÅDGIVNING

LØNADMINISTRATION FOR



Danske Slagtermestre

Vi kender din overenskomst

Vi bliver glade, når du ringer!

87 10 19 30



PROLON



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@danskrevision.dk
www.danskrevision.dk

FPR

FPR Forsikringsmægler A/S
forsikrer
Danske Slagtermestre.

70 20 29 29
www.fpr.dk

FØDEVARE KONSULENTEN

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

Rådgivning Risikoanalyse kvalitetsarbejde

SKILTE OG REKLAME

SMEDEJERNSSKILTE



SURROW

SMEDEJERN · SKILTE · INVENTAR

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

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