

fødevarer

NR. 7/ AUGUST 2017

magasinet

**Slagtere får hjælp
til markedsføring**

Se side 12

**Kirsebærblå blev
Nordisk Mester**

Se side 23

TEMA

ONLINESALG

Distribution

INDRETNING



Deja-vu

Man bør vel rose en regering, som sætter sig for at luge ud i de alt for mange regler, som omgiver os. Således f.eks. miljø- og fødevareministeren, som personlig har været ude at overvære Fødevarestyrelsens kontrolbesøg, bl.a. hos et medlem af Danske Slagtermestre. Hjemkommet fra disse oplevelser har han ”bedt Fødevarestyrelsens kontrollkorps om hjælp til at få bugt med meningsløse regler i fødevarekontrollen”. Det kan man læse på ministeriets hjemmeside.

Samme prisværdige målsætning har erhvervsministeren: ”Regeringen har det som en hovedprioritet, at det skal være billigere og nemmere at drive virksomhed i Danmark. Derfor har regeringen sat en målsætning om, at der skal fjernes byrder for virksomhederne svarende til 3 mia. kr. frem mod 2020,” læser man på Erhvervsministeriets hjemmeside med en stille undren over, at de ikke fjerner dem med det samme. Og så alligevel ikke, for det er hensigten som sådan, der har politisk værdi. Resultatet kender vi kun alt for godt fra mange tidligere forsøg på noget tilsvarende: Det går lige modsat. Regelmængden stiger, og hvor vi ikke selv er skyld deri, har vi EU til løbende at forsyne os med nye forordninger og direktiver, som vi mere ivrigt end noget andet land implementerer på den forsigtige side af det nødvendige. Det vil regeringen også gøre op med i et særligt ”implementeringsråd”, men endnu ses der ikke at være kommet noget ud af det.

På arbejdsmiljøområdet er reglerne i dag så strikse, at de er umulige at overholde; og hvor de er, er de nogle gange tåbelige. Hvorfor må en 13-årig gerne muge ud og desinficere ko-yvere i en stald, men ikke vaske op i en slagterbutik? Man kan håbe, at det er regler som denne, beskæftigelsesministerens nye ”ekspertudvalg” vil få øje på, når det til næste år skal komme med forslag til at ”forenkle arbejdsmiljøreglerne”.

Jeg har imidlertid mine tvivl. I 1998 var jeg redaktør af et blad, som hed Andelsbladet, hvori jeg skrev en leder, der forklarer, hvorfor alle disse nye bestræbelser nu giver mig et deja-vu. Dengang skrev jeg bl.a. følgende – under overskriften ”Forbandet god vilje”:

”Det skal være lettere at være dansker,” proklamerede allerede Poul Schlüter, da han indtog Statsministeriet i 1982. Regelsanering og afbureaukratisering blev modeord, og alle så frem til smallere årgange af Lovtidende og til, at man i samme takt kunne spare nogle af alle de embedsmænd, hvis daglige syssel ellers var at regulere og besvære skikkelige borgers adfærd.

Forventningsfulde mennesker, som i tiden derefter greb til Lovtidende for at glædes ved synet af kortfattede ophævelseslove og –bekendtgørelser, blev imidlertid skuffede i en sådan grad, at de endnu ikke har forvundet det. Og det har der heller ikke været grund til, for lige siden har dronningen døjet med skrivekrampe forårsaget af tusindtallige signaturer under lovmøllens hastigt tiltagende produktion. Da Schlüter ville sætte møllen i stå, løb den løbsk, og det er den fortsat med stadigt mere svimlende omdrejningstal. Aldrig har lovmøllen veltet så mange bestemmelser af sig som nu.

Ikke desto mindre fortsætter skiftende ministre af vekslende politisk observans med at tale om regelforenkling og afbureaukratisering. Således også industri- og erhvervsministrene, som lige siden Ib Stetter udtrykkelig har villet lette vilkårene for erhvervslivet, så det kan blive i landet og skabe flere arbejdspladser og rum for udenlandske investorer. Men det bliver ved den gode vilje, som hvilede der en forbandelse over den.”

Skrev jeg altså i 1998.

”... Hvorfor må en 13-årig gerne muge ud og desinficere ko-yvere i en stald, men ikke vaske op i en slagterbutik?

fødevaredanmark



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder

Klimaafgift, gebyrstigninger på fødevarekontrol samt stalddørssalg

Læs her i augustnummeret om den manglende opbakning til Etisk Råds såkaldte eksperters forslag om en klimaafgift på oksekød, men også de markante og pludselige stigninger i kontrolgebyrerne for fødevarekontrol. Læs også om at selvom det er blevet lovligt at sælge fx flere æg fra stalddøren, så medfører dyre kontrollerer, at det ikke kan lade sig gøre.

Slagter Munch efter salget til Tulip og distribution af fødevarer

Læs artiklen om Slagter Munch, der som en af de mindre specialproducerende fødevareproducenter er blevet solgt til en mastodont, men som fortsat vil levere håndværk i gourmetklassen. Læs også hvad der sker her efter PostNords opsigelse af leveringsaftaler med fødevarer.

Et efterår med masser af fødevaremesser og meget andet nyt

Anuga, SÜFFA, International Food Contest, Bite Copenhagen, Nordic Organic Food Fair er nogle af de mange fødevaremesser, der kan være et besøg værd her i efteråret. Læs om de enkelte messer men også om Nordisk Ostefestival på Kulinarisk Sydfyn, som blev afholdt tilbage i juni måned. Læs også om onlinevirksomheden Fooducer, der har en millionindsprøjtning af kompetente branchefolk samt meget andet nyt i branchen.

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 Ingen opbakning til etisk råds eksperter**
En klimaafgift på oksekød vil have ubetydelig effekt og være i strid med EU-regler
- 6 Horrible og ulovlige gebyrstigninger**
- 7 Dyre kontoller umuliggør salg af æg ved stalddøre**
- 8 Kokkekonkurrence**
Årets vildtret foregår på Samsø
- 10 Efter salget til Tulip**
Slagter Munch vil fortsat levere håndværk i gourmetklassen
- 12 Slagtere får hjælp til markedsføring**
- 14 International Bacondag**
- 14 Stor anerkendelse for oksekødet**
- 16 Fødevaredistribution**
- 18 Flot omsætningsvækst i specialbutikker**
- 20 Nye investorer til Fooducer**
- 20 Ny fødevaremesse i København**
Bite Copenhagen
- 22 Messeflagskib for international handel med fødevarer**
- 23 Nordisk Ostefestival**
Kirsebærblå blev Nordisk mester
- 24 IFC 2017**
- 24 SÜFFA messen i Stuttgart 2017**
fra lørdag til mandag
- 25 Kort nyt**
- 26 Vidste du at ...**
- 28 Navnenyt**
- 29 Leverandørliste**



August 2017

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

ANSVARSHAVENDE Per Aaskov Karlsen

JOURNALIST Eivind Sønderborg Johansen, Torben Svane Christensen, Rikke Holm og Birthe Lyngsø.

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.

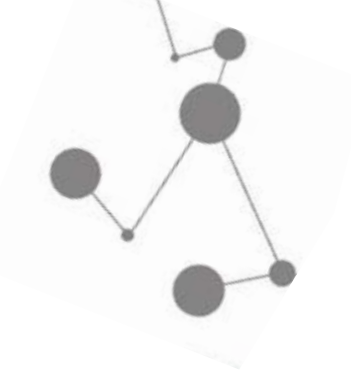
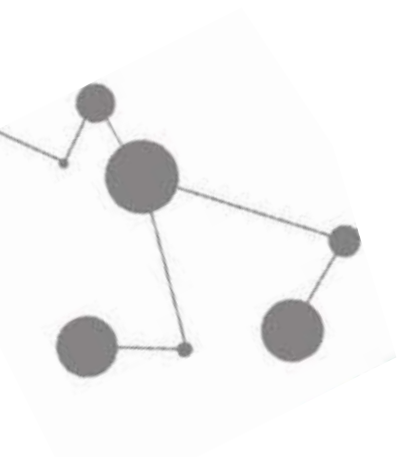
ABONNEMENT Indland kr. 750,00 + moms årligt, Udland kr. 1050,00 + moms årligt. Abonnementet kan opsiges med en måneds skriftlig varsel til udgangen af et kalenderår. Fødevaremagasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Mediainformation kan rekvireres.

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

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

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

FORSIDEFOTO Kirsebærblå/Nordisk Ostefestival
ISSN 1902-4509



Ingen opbakning til Etisk Råds eksperter

En klimaafgift på oksekød vil have ubetydelig effekt og være i strid med EU-regler

Det Etske Råd udpegede sidste år oksekød som klimaskurken i danskernes CO₂-regnskab. Det udløste en debat om klimaansvar, forskellen på etik og politik og Rådets virksomhedsområde. Nu er en klimaafgift på oksekød af finde blandt Alternativets Finanslovsforslag for 2017, som lægger op til en afgift på 17 kr. pr. kg. Men en klimaafgift vil have ubetydelig effekt på CO₂-udledningen og vil – sandsynligvis – være i strid med EU's krav om en systematisk, sammenhængende politik, lyder det fra uafhængige eksperter.

TEKST: RIKKE HOLM

I forsommeren kunne man læse i et debatindlæg på Altinget.dk, at Det Etske Råd bakker op om Alternativets Finanslovsforslag om en afgift på oksekød. – En afgift, Rådet selv har foreslået i 2016. Afsenderen af indlægget ændres efterfølgende til "Eksperter", alias formand for Etisk Råd, overlæge Gorm Greisen, tidl. medlem af Det Etske Råd, lektor Mickey Gjerris m.fl. I kølvandet på debatindlægget følger Klimarådets Hovedrapport for 2017. Her skydes den fødevarepolitiske kæphest direkte til hjørne: Effekten af en klimaafgift vil være beskednen, lyder konklusionen fra det uafhængige råd.

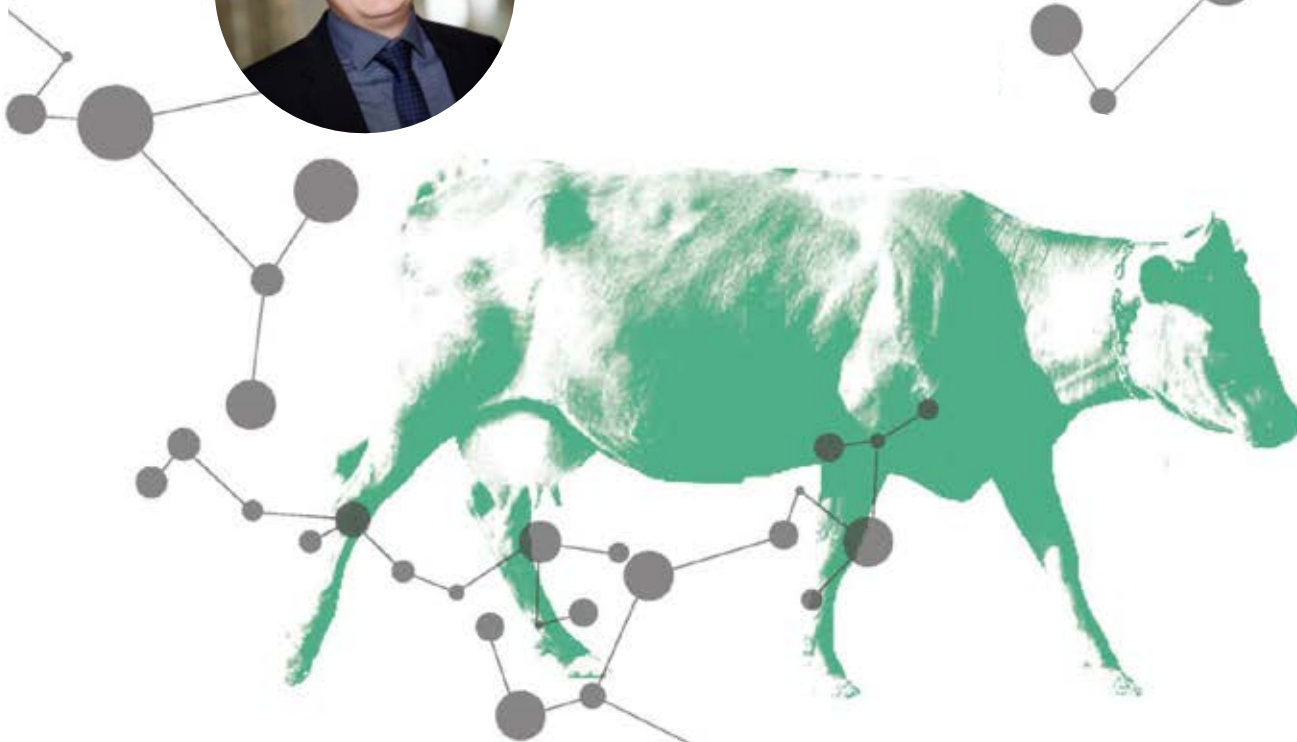
Debatindlægget på Altinget.dk fik Danske Slagtermestres direktør til at skrive en kommentar, og rådet har efterfølgende meddelt, at indlægget ikke repræsenterede Etisk Råds holdning, men alene formandens og de øvrige forfatters.

Tilbage står imidlertid spørgsmålet, om klimaafgiften overhovedet vil være lovlig? – Sandsynligvis ikke, vurderer ekspert i EU-ret og EU-retlig skribent i Jyllands Posten, advokat Hans Sønderby.

Ulovligt at pålægge særafgift efter politisk ambition

Hans Sønderby fører løbende principielle sager ved EU-Domstolen og danske domstole, og assisterer derudover i løbende retssager om EU-spørgsmål i udlandet. Bl.a. har han for Danske Slagtermestre ført sagen om fedtafgift og om kontrolgebyrer på slagterier for uddannelse af kontrolpersonale, som han vandt. Klimaafgiften, der er tilsvarende konkurrenceforvridende, vil – såfremt den blev vedtaget i Danmark – få trange EU-retlige kår, lyder vurderingen:

– Det er inden for EU-ret ulovligt at plukke i afgifter ud fra en politisk ambition. Alene derfor vil en afgift på oksekød efter al sandsynlighed være i strid med EU's regler. Samtidig er der tale om et begrænset antal dyr, så klimaeffekten vil være beskednen i forhold til CO₂-udledningen



fra kvæg på verdensplan. EU vil vurdere, hvad der er fagligt væsentligt. Hvis ønsket er, at nedbringe CO₂-udledningen, er det ikke kvæget, der står i første række, men områder som olie og gas.

- Ifølge seneste EU-praksis skal et mål forfølges på en logisk og systematisk og sammenhængende måde, som påviser en troværdig løsning på et givent problem. En afgift på oksekød er i klimasammenhænge en ubetydelig dråbe i havet, men med potentielt væsentlig betydning for omsætningen. Skal en afgift på kød godkendes i EU, skal den være led i en sammenhængende, effektiv strategi for at nedbringe CO₂-udledning i Danmark, som fx omfattede hele befordringsområdet, kraftværker o. lign., konkluderer Hans Sønnerby, som afslutningsvis vurderer, at det vil være klart i strid med EU-retten at forfølge et politiske mål at formå danskerne at blive veganere gennem pålæg af CO₂-afgifter på oksekød.

Et ubetydeligt bidrag til Danmarks klimaforpligtelse

Netop manglen på perspektiv har tidligere ligget til grund for kritik af forslaget om en klimaafgift. Bl.a. har Torsten Buhl, direktør i FødevareDanmark, peget på, at man vil få større effekt af at reducere antallet af malkekvæg, end ved at pålægge kødkvæg en klimaafgift. Dette synspunkt bakkes op af Klimarådet, der i sin Hovedrapport, som et direkte indspark til debatten, fremfører, at et lavere forbrug af mælkeprodukter umiddelbart vil have større effekt på CO₂-udledningen end et lavere forbrug af fx hakket oksekød, da det hakkede oksekød er sekundært produkt til mælkeproduktionen.

I tråd hermed skriver Klimarådet i sin rapport, at et lavere forbrug af animalske produkter i Danmark kun vil bidrage beskedent til Danmarks klimaforpligtelse: - Det danske forbrug af animalske produkter består af både danske og udenlandske produkter. Et mindre kødforbrug i Danmark vil ikke nødvendigvis give en lavere husdyrproduktion i Danmark, lyder konklusionen.

Klimarådets fokus inden for landbrug ligger i stedet på at begrænse udledningen af metan og lattergas fra husdyrgødning samt dyrkning af energipil i stedet for korn, hvilket vil bidrage i langt højere grad til at løse klimaudfordringen.

1 Kilde: Klimarådets Hovedrapport for 2017, side 201

2 Kilde: Klimarådets Hovedrapport for 2017, side 198

Sæt Kryds



Danske Slagtermestre

Landsmødearrangementet 2017 (landsmødefest og generalforsamling) afvikles i weekenden den 28. og 29. oktober i samarbejde med Esbjerg og Omegns Lokalforening og afholdes på Hotel Britannia i Esbjerg.

I det kommende nummer af Fødevaremagasinet bringer vi en nærmere omtale af arrangementet, men sæt allerede nu X i kalenderen til en hyggelig og faglig weekend med kolleger fra hele landet.



Horrible og ulovlige gebyrstigninger

Regeringen forsømmer ingen anledning til at udtale, at det skal være nemmere at drive virksomhed i Danmark. I virkeligheden går det lige modsat, og derfor vil erhvervsminister Brian Mikkelsen give sine ministerkolleger ”et gok i nøden”. Det skrev JP FINANS den 14. juni.

Et ekstra gok vil måske tilfalde miljø- og fødevareminister Esben Lunde Larsen, for nu er Fødevarestyrelsen på vej med nogle voldsomme forhøjelser af de gebyrer, som styrelsen opkræver af fødevarevirksomhederne for udførelse af kontrol. Disse stigninger vil ifølge Miljø- og fødevareministeriet belaste virksomhederne med 52,5 mio. kr. ekstra om året, når stigningerne er fuldt indfaset i 2021 – eller med samlede forhøjelser på 17,5 procent. Det vil især ramme de små og mellemstore virksomheder, da de skal betale det samme som de store.

–Jeg synes, at det er svært at forstå, hvad regeringen vil. Den siger, at den vil gøre det nemmere at drive virksomhed, og så kommer den med disse gevaldige gebyrforhøjelser, som gør det ikke så lidt sværere for en almindelig dansk fødevarevirksomhed. Vi skal jo huske, at det ofte er marginaler, der afgør, hvem der f.eks. får kontrakten på et offentligt udbud. Der vil de store og de udenlandske virksomheder nu komme til at stå endnu stærkere i forhold til de små og mellemstore i Danmark, og det samme gælder for kontrakterne med supermarkederne, hvor få kroner kan udgøre forskellen på, om man er købt eller solgt. Dette her kan få fatale konsekvenser og stemmer slet ikke overens med regeringens skåltaler om at forbedre vilkårene for små og mellemstore virksomheder, siger formanden for FødevareDanmark, Leif Wilson Laustsen.

Han suppleres af formanden for SMV Fødevarer, der en del af FødevareDanmark, Kaspar Jakobsen: – Det er horribelt, at vi nu igen skal udsættes for yderligere belastninger fra myndighedernes side. Det forringer vores konkurrenceevne betragteligt, for de udenlandske virksomheder, som vi konkurrerer med, skal jo ikke af med disse penge, og i forvejen er vore kontrolomkostninger nogle af de højeste i verden, siger Kaspar Jakobsen og fortsætter: –

Det bliver mere og mere nærliggende for danske fødevarevirksomheder at rykke teltpælene op og flytte syd for grænsen. Man kan sagtens nå rundt til kunder i Danmark fra Flensborg, hvor det hele er meget billigere, også arbejdskraften. Jeg synes bare, at det vil være paradoksalt, hvis det bliver resultatet af regeringens politik, når den udtrykkeligt erklærer at ville det modsatte.

I strid med EU-dom

Gebyrstigningerne har desuden den ekstra dimension, at de formentlig er ulovlige. De skal ifølge styrelsen medgå til dækning af såkaldte overheadomkostninger som HR, IT og ledelse m.m., men EU-Domstolen slog sidste år fast, at kontrolgebyrer som disse kun må gå til dækning af omkostninger til kontrollanterne – eller som det hedder i dommen: ”... til personale, der faktisk deltager i udførelse af offentlig kontrol”. Den danske stat måtte derfor tilbagebetale millioner af kroner til de slagterier, som den ulovligt havde opkrævet gebyrer af til dækning af uddannelse af tilsynsteknikere.

– EU-Domstolen er meget tydelig og generel i sin formulering, så det, som Fødevarestyrelsen nu er på vej med, er klart ulovligt. Ganske vist vil styrelsen ikke erkende, at dommen skal tages bogstaveligt, så det kører vi sammen med en række andre organisationer nu en retsproces for at få den til at anerkende, men det er da lige friskt nok så at hæve gebyrerne, mens sagen om deres lovlighed verserer. Vi må i hvert fald anbefale at sætte provenuet ind på en særlig og velforrentet konto, for hvis EU-dommen står ved magt – og det må man da formode, at den gør – så skal det ekstra, der er opkrævet og mere til betales tilbage med renter og renters rente, lyder det fra direktør Torsten Buhl, Danske Slagtermestre, som også er en del af FødevareDanmark.

Et konkret eksempel

For en udvalgt medlemsvirksomhed i FødevareDanmark betyder den nye pris-model en stigning på 27 procent i grundgebyr og pr. tilgæet kvarter ved et kontroltilsyn, når gebyrforhøjelserne er fuldt indfaset.

Dette betyder ca. 9-10.000 kr. i øget udgifter pr. år. Denne stigning er stærkt konkurrenceforvridende i forhold til store selskaber, der nemmere kan absorbere gebyrstigninger. Man kunne derfor i det mindste overveje en trappe-model, så små og mellemstore virksomheder ikke belastes uforholdsmæssigt hårdt, og således at nystartede fødevarevirksomheder ikke kvæles i fødslen af (bl.a.) kontrolgebyrer.

Dansk Industri opponerer også

Fødevarestyrelsen har sendt et udkast til Bekendtgørelse om betaling for kontrol af fødevarer, foder og levende dyr m.v. i høring med de ændrede takster. Dansk Industri (DI) vil opponere imod stigningerne mod de højere kontrolomkostninger, med begrundelsen om at det vil skade konkurrenceevnen. Specielt opponeres der imod, at priserne nu stikker af fra, hvad det tilsvarende koster i en række andre EU-lande. DI vil arbejde på at samle et folketingsflertal bag en ændret betalingsmodel, så fødevarevirksomhederne ikke skal opleve kæmpe prisstigninger på fødevarekontrollen.



Formand for FødevareDanmark Leif Wilson Laustsen finder de nye gebyrstigninger på fødevarekontrol svært forenelige med regeringens skåltaler om at forbedre vilkårene for små og mellemstore virksomheder

Dyre kontroller umuliggør salg af æg ved stalddøren

Foreningen Frit Fjerkræ opfordrer politikerne til at se på kontrolgebyrerne ved stalddørssalg. Æg fra en høne, der er klækket hjemme hos stalddørssælgeren, afkræves et lige så stort og stramt testforløb som for industrielle rugerier. Det vil sige gødningsprøver, blodprøvetagning med mere. Foreningen er glade for den lempelse omkring selve stalddørssalget, men politikerne har lagt så mange kontroller og tests ind i lovgivningen, at det i praksis er umuligt at anvende sine egne høns til salg af æg fra en vejbod, udtaler formand Finn Jensen og bestyrelsesmedlem Tanja Pedersen fra foreningen Frit Fjerkræ. Testgebyret er det samme, om rugeriet har 100 eller 100.000 kyllinger i stalden.

Når stalddørssælgeren anvender en høne fra et rugeri til salg af æg, er det derfor udelukkende æggene, der rutinemæssigt skal testes for salmonella. - Der skal hænges et certifikat i vejboden på, at æggene er salmonellakontrollerede og i orden, og det giver god mening. -Politikerne taler så meget om bedre fødevarer, flere lokale initiativer og beskyttelse af gamle husdyrracer. Samtidig pålægger de iværksættere tårnhøje gebyrer, der ikke levner anden mulighed for at sælge æg ved en vejbod, end at benytte industrielt avlede høns af hybridtypen, der intet har at gøre

med gamle, robuste hønseracer. Vi vil derfor opfordre til, at reglerne laves om, så det bliver muligt at sælge æg til spisebrug på samme vilkår, som det er muligt at sælge slagtede kyllinger. Der er ingen grund til at gøre forskel på æg og kyllinger, lyder det fra Frit Fjerkræ.

Kilde: FødevareWatch

Frit Fjerkræ

Foreningen Frit Fjerkræ arbejder for at høns og andet fjerkræ har lov til at gå frit, både i egen have og hos små lokale producenter. Foreningen arbejder også for at det skal være lettere at sælge gode lokale fjerkræprodukter til forbrugerne. Foreningen blev stiftet 21. maj 2017. I 2013 blev der ændret på reglerne for salg af æg til spisebrug. Har man færre end 30 høns, må æggene fra disse gerne sælges til en kendt kundekreds uden nogen form for salmonellakontrol. Samtidig blev det også teknisk muligt at sælge æg til stalddørssalg fra høns af egen avl, hvilket slet ikke var tilladt før.



nordic organic foodFAIR

MalmöMässan | Sweden
15-16 November 2017

Den **eneste** messe for økologiske føde- og drikkevarer i Norden

Nordic Organic Food Fair giver detailhandlere, indkøbere og foodservice-professionelle adgang til de **allernyeste tendenser** og **produkter**, som endnu ikke er lanceret på markedet.

Organised by **diversified** COMMUNICATIONS UK

SIDELØBENDE MED
Natural Products Scandinavia
MalmöMässan
15-16 November 2017

Book din **GRATIS** entrebillet til den **15.-16. november 2017**
www.nordicorganicfoodfair.com Angiv kampagnekoden **NFDK924**



Fotos af Søren Gammelmark | www.gammelmark.com



Kokkekonkurrencen

„Årets Vildtret“ foregår i år på Samsø

Nu går jagten ind på landets bedste vildtkok. Kokkekonkurrencen Årets Vildtret finder sted på Samsø søndag den 5. november. Mange husfædre og -mødre fravælger vildt, når der skal planlægges middag til familie eller gæster. ”Det er for svært at håndtere,” siger nogle. ”Det bliver så hurtigt tørt,” fortæller andre.

Ja, der er massevis af mennesker, der helt instinktivt er usikre på det med at tilberede og spise vildt, simpelthen fordi de ikke ved, hvad det er. Og det er synd! For vildt er både velsmagende, sundt og bæredygtigt. Kødet kommer fra dyr, der lever i naturen og har haft et godt og frit liv. En sæsonvare af høj kvalitet, der er ganske tæt på os forbrugere. Netop dét, skal kokkekonkurrencen Årets Vildtret være med til at sætte fokus på. Vildtet skal tilbage på de danske talerkeener. Og til at vise os, hvordan det kan gøres, når det gøres allerbedst, skal der her henover sensommeren findes seks finalister, der på finaldagen på Samsø skal improvisere en ret med grønt og friskskudt vildt fra øens agerjord og jagtmarker. Men inden de når så langt, skal de udsættes for dommerpanelets skarpslebne kniv.

Kvalificerende kogekunst - inkognito

For at deltage i kvalifikationen til Årets Vildtret 2017, skal kokkene nemlig indsende opskrift på

en ret med vildtkød og op til tre garniturer, der herefter anonymiseres, så dommerne ikke kan se, hvem der står bag de enkelte retter. Altså kan retterne – og dermed deltagerne – komme fra højtbesungne hovedstadsrestauranter eller den lokale færgetro. Opskriften skal være for fire personer, og den skal være komplet med råvareliste, tilbehør og krydderier. Foruden vildt må Samsøs lokale råvarer naturligvis gerne indgå i retten.

Scenen er sat i øens nye Madkulturhus

Finalen i Årets Vildtret finder i år sted i og omkring Samsø Madkulturhus, der er åbnet her i foråret. I forbindelse med kokkekonkurrencen vil der være en mængde arrangementer for både børn og voksne, der alle vil tage udgangspunkt i temaet; vildt. Det være sig foredrag, workshops, smagsprøver og lignende.

En af landets mest erfarne madkommentatorer, Svend Rasmussen, vil behændigt føre både kokke, dommere og publikum gennem dagen. Svend er kendt som madanmelder på Berlingske, og sidder tillige i bestyrelsen for Bocuse d'Or.

Kilde: Pressemeddelelse

Årets vildtret 2016



Årets dommerpanel

Til Årets Vildtret 2017 er der monteret et dommerpanel, der ud fra kriterierne smag, præsentation, innovation, bæredygtighed og brug af lokale råvarer skal bedømme finaleretterne.

Helle Brønnum Carlsen, madanmelder, kommentator og kritiker Francis Cardenau, bl.a. åbnet "Le Sommelier", "UMAMI" og "MASH" Mette Gassner, "Restaurant Ti Trin Ned" Michel Michaud, "Falsled Kro", "Kong Hans Kælder", "Søllerød Kro", "Ruths Hotel", "Molskroen" og senest "Brøndums Hotel". Vivi Schou, Restaurant Babette

Øvrige fakta

- Årets Vildtret har været afholdt hvert år siden siden 2011
- Årets Vildtret 2017 afholdes i Samsø Madkulturhus søndag den 5. november 2017 kl. 11-17
- Årets Vildtret 2017 arrangeres af Samsø Madkulturhus og BÆRE-DYGTIG JAGT, der er et samarbejde mellem Danmarks Jægerforbund, Dansk Skovforening og Sektionen for Større Jordbrug

INTERNATIONAL FOOD CONTEST

MCH Messecenter Herning **03. - 05. oktober 2017**

looking for
food?

International FOOD Contest

**Vi hylder innovationen
og præmierer det bedste
i DAIRY og FOOD**

Sekretariat:

Agro Food Park 13, 8200 Aarhus N.
www.foodcontest.dk

Udstillingsleder

Lars Johannes Nielsen
ljn@lf.dk
Tlf.: 33 39 48 05

Mejeriforeningen



Tech & Industry Scandinavia
3.-5. okt. 2017 MCH Messecenter Herning
hi-industri.dk



Slagter Munch i Skagen siden 1905

Slagter Munch har været en del af bybilledet i Skagen siden 1905, hvor Jens Munchs farfar, slagtermester Christian Munch, åbnede forretningen. Slagter Munchs pølser og skinker sælges i dag i hele landet, og produkterne er kendt for håndværk og kvalitet i gourmetklassen. I år er det i øvrigt 50 år siden, at Jens Munch kom i lære som slagter hos sin egen far, Poul Munch.

Den landskendte slagtermester og pølsemaker Jens Munch har solgt sit livsværk til Tulip Food Company. Men det vil fortsat være det gode håndværk, der leveres fra Skagen, lover Jens Munch.

Efter salget til Tulip

Slagter Munch vil forsat levere håndværk i gourmetklassen

- Dygtige håndværkere, der bruger de bedste råvarer for at skabe de bedste produkter, kendetegner Slagter Munch. Sådan har det altid været og vil blive ved med at være, lyder meldingen fra Jens Munch.

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

I januar i år solgte slagtermester Jens Munch sin landskendte forretning Slagter Munch i Skagen til Tulip Food Company, der er en del af Danish Crown-koncernen. Samtidig overtog hans døtre Marie og Line Munch den daglige ledelse som led i et allerede planlagt generationsskifte. Jens Munch har dog fortsat sin daglige gang i forretningen indtil videre.

Jens Munch fortsætter som konsulent

-Jeg trækker mig ud af den daglige drift ved årsskiftet, når jeg fylder 68. Efter en faldulykke for fem år siden, hvor jeg brækkede nakken, har jeg ikke længere så mange kræfter, men jeg fortsætter dog som konsulent i forretningen, siger Jens Munch, og tilføjer:

- Jeg lod i et stykke tid sive, at jeg var ved at være klar til at sælge forretningen. Pludselig som lyn fra en klar himmel meldte Tulip sig på banen, og vi blev hurtigt enige om pris og vilkår for en overtagelse.

Det ligger i kortene, at Slagter Munch skal videreføres for det, virksomheden er kendt for i vide kredse - nemlig godt håndværk.

- Dygtige håndværkere, der bruger de bedste råvarer for at skabe det bedste produkt, kendetegner Slagter Munch. Sådan har det altid været og vil blive ved med at være. Vi skal ikke være større, end vi er i dag, og vi kommer aldrig til at være i alle kategorier af supermarkeder, siger Jens Munch.

Vi er glade og ydmyge hos Tulip

Fra Tulip Food Company lyder meldingen da også, at Slagter Munch fortsat skal være en selvstændig enhed i koncernen, og at der ikke vil blive pillet ved det høje niveau, Skagen-virksomheden er kendt for:

- Vi er meget glade for og ydmyge over at videreføre Slagter Munch, som er det måske stærkeste nichemærke i branchen. Dét er Slagter Munch blevet gennem mere end 110 års kompromisløse krav til kva-



litet, smag og den samlede oplevelse ved de udelukkende hjemmelavede produkter. Vi forventer, at vi kan få stor glæde og gavn af hinanden, og vi vil ære og respektere det varemærke, som nænsomt er blevet opbygget.

- Slagter Munch vil også fremover komme til at fremstå som en fuldstændigt selvstændig enhed, der fortsat vil varetage alle funktioner i eget regi. Slagter Munch er funderet på de samme værdier og den passion, som vi selv efterstræber. Vi er stolte af, at Slagter Munch selv ønskede at blive en del af Danish Crown-familien, udtalte CEO Kasper Lenbroch fra Tulip Food Company i en pressemeddelelse i forbindelse med overtagelsen.

Producenter går ind i detailsalg

Danish Crown har tidligere vist interesse for detailsalg ved at etablere sig på Aarhus Central Food Market med en stand, hvor der sælges kød direkte til forbrugerne. Med overtagelsen af Slagter Munch udvider koncernen sin interessesfære inden for detailsalg og nicheprodukter.

Den samme tendens ses hos mejeriselskabet Arla, der har en butik i Torvehallerne i København og i Aarhus, hvor der sælges håndlavede gourmetoste.

Ifølge trendforskere er det en ny tendens, at producenterne går mere direkte til forbrugerne. En af forklaringerne er, at detailkæderne i mange tilfælde markedsfører deres egne varemærker. For at skabe øget synlighed går producenterne ind i kampen om kundernes opmærksomhed ved at eksponere egne produkter i egne specialbutikker.



www.anuga.com

TASTE THE FUTURE
KÖLN, 07.–11.10.2017

MESSEN FOR HELE Food & Beverage BRANCHEN. DEN STØRSTE. NR. 1

Køb adgangskort på
www.anuga.com/tickets

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





Slagtere får hjælp til markedsføring



Hvis en slagter er med i Mesterslagteren, er der adgang til assistance ved markedsføring af butikken og til færdigudviklede koncepter som ingredienser til saucer fra OSCAR og bakker til tapas fra Antalis.

Christian Sørensen, indehaver af Frederiksborg Kødforsyning i Randers, er medlem af Mesterslagteren Plus.

- Vi er lige kommet i gang med bakkerne fra Antalis, og kunderne synes, det er lækkert med tapas. Jeg bruger også bakkerne til tatar med pynt, siger han.

I det hele taget er han meget tilfreds med den hjælp, han får fra hovedkontoret til at markedsføre sin butik.

- De laver alt materialet til min storskærm, som hænger ude på butikkens facade. Det er et rigtig godt blikfang, når der kører spots med stjerneskudd eller dagens tilbud, understreger han.

Han får også layoutet plakater, som han selv printer på sin nyindkøbte printer.

- Alt trykt materiale, etiketter, prisskilte og kampagnemateriale er nøjagtigt tilpasset vores ønsker og behov. Vores tilbud bliver lagt på Facebook. Jeg ved, at det bliver gjort, og jeg sparer tid, siger Christian Sørensen.

Hjælp og inspiration

Når slagterne skal bruge assistance til markedsføring, er det markedsføringskonsulent Chris

Møller fra Mesterslagteren, de møder. Han afløser Mads Illum, der tidligere tog sig af opgaverne.

- Jeg kommer fra Menu, og i forhold til det jeg kommer fra, så er der rigtig meget hjælp at få for butikkerne, siger han.

Fysisk sidder han i Odense, men han kører ud til butikker i hele landet tre dage om ugen.

- Mit arbejde er jo at hjælpe slagterne til at sælge mere. Men det står dem frit for, om de vil bruge os. Det er ikke et tvunget kædekoncept, men vi skal inspirere og hjælpe hinanden, fastslår Chris Møller.

Samarbejde med producenter

I bestræbelserne på at øge salget bliver producenterne også inddraget i tiltag, der skal give mersalg.

- Det er jo dejligt at se, at producenter som OSCAR og Antalis står med åbne arme, når vi indbyder til et samarbejde om nye koncepter. De vil gerne være med til at udvikle nye tiltag, så vores medlemmer bliver hjulpet ude i butikkerne, siger han.

Blandt andet har OSCAR udviklet ingredienser til 20 forskellige slags saucer, der kan sælges sammen med kødet.

- Kunden skal stadigvæk selv sautere løg i smør og tilsætte for eksempel rødvin til rødvinssaucen, og så gør ingredienser fra OSCAR, at saucen kommer til at smage som den, man



Tapasbakkerne fra Antalis giver slagteren mulighed for at præsentere de små startere til bøffen eller en steg på en flot måde.

kan få på en restaurant, siger Chris Møller. Slagterne kan få hjælp til at implementere konceptet fra OSCAR ude i butikken.

Ekstra indtjeningsmulighed

Henrik Rump, Sales Manager hos Nestlé Professional Food A/S, sidder med OSCAR-konceptet.

- Ja, vi tager gerne ud til slagterne og underviser dem i, hvordan man laver saucer med vores ingredienser, fortæller han.

Til konceptet er der udviklet en bog med saucer og en lille bøsse til ingredienser, hvor slagterne kan sætte deres eget logo på.

- Det er et fint koncept, som de kan bruge ude i butikkerne. Det er en ekstra indtjeningsmulighed for slagterne, når de kan give kunderne mulighed for at købe en god sovs med til kødet, siger han.

Henrik Rump så gerne, at så mange slagtere som muligt ville gøre brug af konceptet, og han har allerede flere idéer på beddingen.

- Ja, vi vil gerne udvikle samarbejdet, så det også kom til at gælde Mad Med Mere, og vi kunne også lave et koncept med supper, som slagterne kunne tilbyde deres kunder, siger Henrik Rump.

Bakker til tapas

Mesterslagteren har også fået udviklet bakker til tapas i et samarbejde med producenten Antalis.

- Vores medlemmer får mulighed for at præsentere deres tapas på en flot måde, og på vores intranet, kan de gå ind og få tips til, hvordan tapasretter kan sammensættes, så der er harmoni i dem rent smagsmæssigt, siger Chris Møller. De tilbagemeldinger han har fået fra butikkerne er, at der er godt salg i tapasanretningerne.

- Især op til weekenderne hvor kunderne køber tapas som en lille starter til bøffen. Konceptet fra Antalis er et af dem, som jeg skal bruge mere tid på at hjælpe med at implementere ude i butikkerne, siger Chris Møller fra Mesterslagteren.



Danske Slagtermestre tilbyder medlemsbutikker to frivillige markedsføringstiltag – Mad Med Mere og Mesterslagteren. Under disse tiltag udvikler markedsføringsafdelingen koncepter i et samarbejde med leverandører som Antalis og OSCAR. Her er markedsføringskonsulent Chris Møller (th) fra Mesterslagteren på besøg i en af medlemsbutikkerne sammen med grafiker Kaspar Værnedal (tv).

International Bacon Dag

Letsaltet og nogle gange røget flæsk og opskrifter med bacon har gennem tiderne fået meget be-



vågenhed. Bacon har været og er en meget stor eksportartikel for Danmark, men har måske i en årrække haft en lidt tilbagetrukket tilværelse. Bacon anvendes i gryderetter, burgere, rundt om andet kød (pølse i svøb, tournedos m.m.) og kan være topping på fx leverpostej, forloren hare, pizza og meget andet.

Nu ser det imidlertid ud til at bacon har fået en renæssance med nye typer af bacon og nye opskrifter bl.a. i forbindelse med den såkaldte internationale bacondag, som oprindeligt er en idé fra USA. Den Internationale Bacon Dag fejres i USA hvert år lørdagen før den amerikanske udgave af 1. maj – "Labor Day", som altid forekommer

på den første mandag i september. I 2017 er International Bacon Dag derfor den 2. september, og 2018 den 1. september. Virksomheden Tulip fejrer bl.a. den internationale bacondag med et væld af nye og gamle opskrifter med bacon.

Om den internationale bacondag

Oprindeligt er "helligdagen" grundlagt i 2000 af tre studerende fra Bedford, Massachusetts i USA. Alexa Haford, Seth Rittenhouse og Evan Salim startede en blog for at fejre Bacon, og siden er flere lande hoppet med på baconbølgen. Nogle bacon entusiaster har sågar stiftet "Baconkirken", der med humor har skabt en form for tilbedelse af den lækre spise, som dog også kan være vegetar og kalkunbacon.

Kilde: Baconkirken, Wikipedia, Tulip

Stor anerkendelse for oksekødet

Slagelse virksomheden JN MEAT INTERNATIONAL ApS har i begyndelsen af juli måned fået anerkendelse og prædikat for at være blandt de allerbedste oksekødsproducenter i verden. Virksomheden har nemlig vundet guld, sølv- og bronzemedaljer i konkurrencen World Steak Challenge, som afholdtes i London. 124 andre steaks fra oksekødsproducenter fra i alt 17 lande konkurrerede om at have verdens bedste bøffer, hvor en international 12 mands jury lavede blindtests på udseende, duft, farve, smag, saftighed og mørhed.

I konkurrencen deltog der udover EU-lande også traditionelt store producentlande som USA, Australien, Brasilien og Japan. Sammen med mørhedsgraden lagde dommerne også meget stor vægt på at kødet havde smag. Det er ikke længere nok for forbrugerne, at kødet kun smager af den sovs og/eller de krydderier der kommes på kødet, som en af dommerne gad udtryk for.

Ejer og grundlægger af JN MEAT INTERNATIONAL John Nielsen udtalte efter konkurrencen: - Den anerkendelse, vi nu har fået i form af guldmedaljen for vores Freygaard-SASHI rib eye slagtet på ATRIA i Finland samt sølvet for vores striploin og bronzen for vores oksemørbrad, er jeg selsagt ekstremt stolt over. Vi var i konkurrence med 124

andre indslag fra stort set hele verden og dommerne var 12 kendte internationale fagfolk. Så at vinde, hvad vi har vundet, bekræfter mig i min filosofi, som jeg har arbejdet efter siden jeg grundlagde JN MEAT i 1980. Nemlig den, at hvis man er dedikeret og har passion og bruger meget tid på sit virke, og man samtidigt er omgivet af medarbejdere, der arbejder på samme måde, ja så kan man komme langt - rigtigt langt - uden at man nødvendigvis er blandt de største.

Kilde: Pressemeddelelse



Ny butiksindretning hos Torben og Dan i Hørning



Flot produktpræsentation i
det væghængte pølse-køleskab.

Smeva køledisk type Vision er udstyret med EuroSafe kølesystem. Med et kølebehov på kun 375 Watt pr. meter, er det en af markedets mest energivenlige diske. Disken er med indbygget BÄRO belysning som sikrer den bedste produktpræsentation. Natafdækningsystemet som sikrer en optimal opbevaring af produkterne natten over. Smeva kølediske kan fås med buet og lige frontglas.



Løsninger på vej til fødevareforsendelser

AF PER AASKOV KARLSEN

I sidste nummer af Fødevaremagasinet kunne vi berette, om hvordan SMV Fødevarer og internetportalen Smagdanmark.com arbejder på at opbygge et distributionssystem, så fødevarerproducenter fortsat kan få distribueret deres produkter ud til kunderne, når deres aftaler med PostNord er udløbet. Flere kundefødsler udløb den 1. juli 2017, og der har været arbejdet på flere mulige løsninger.

Shobr har lavet aftale med BFT

Dagligvarerleverandørernes online shop "Shobr" har valgt at lave aftale med BFT Logistik og Transport som erstatning for PostNord, skrev virksomheden til deres kunder i begyndelsen af juli. Ændringen har betydning, at Shobr's service- og forsendelsesflow rundt i hele Danmark er blevet lidt anderledes med BFT. Levering sker til hele landet undtagen ikke bro-faste øer. Deadline er blevet ændret fra kl. 17 til kl. 16 for dag-til-dag-levering. Alle dagligvarer skal således bestilles hos Shobr inden kl. 16, hvis varerne skal leveres dagen efter.

Ved ordrer på kr. 399,- leverer Shobr fragtfrit. Med BFT har Shobr valgt at tage al emballage med retur med det samme, når varerne leveres til forbrugerne. Den nye service betyder, at Shobr fremadrettet pakker alle va-

rer i poser, som let kan tages ud af emballagen, så buddet fra BFT kan tage alle pap- og flamingokasser med retur. På den måde kan emballagen genanvendes, skåne miljøet og samtidig spare kunderne for kasser foran hoveddøren.

Levering i hele Danmark

Undersøgelser viser, at de fleste familier er hjemme efter kl. 17, så derfor har Shobr valgt at introducere et nyt leveringsinterval som fremadrettet er kl. 17-21 fra mandag til fredag. Samtidig vil BFT-buddet ringe ca. 30 min. inden leverings-tidspunktet, så kunderne ved, hvornår de skal være hjemme – og har mulighed for at planlægge efter det. Inden længe forventer Shobr at udvide med levering i intervallet kl. 8-16.

Nye aftaler ikke helt på plads endnu

SMV Fødevarer arbejder i skrivende stund med nye distributionsmulig-

heder, hvor transportvirksomheder som DAO/Coolrunner, Jetpak, GLS og Bring er i spil.

Kilde: Shobr, SMV Fødevarer



Vi præsenterer:

The Next Generation!

Vi lancerer de nye generationer inden for både pakkemaskiner, prismærkningssystemer samt kø-systemer.

■ **Digi DPS-5600:** nyt prismærkningssystem

med stor kapacitet, Linerless-print, automatisk varsling for rensning og skift af printhoved, utallige fonte og 12,1" farve-touch screen

■ **Digi AW-5600:** nye pakkemaskiner

med op til 4 printere, 12,1" farve touch-screen, Super-stretch pakke-teknologi, 80 mm printbredde og print af linerless-etiketter

■ **Multi-køsystem** for op til 4 forskellige

afdelinger på én gang - med QR-kode til automatisk sms-tilkald til kunder

Vil du vide mere?

Ring til os på tlf. 6591 6000.



Flere spændende nyheder:

Nyt CashGuard Kontanthåndterings-system og nye butiksvægte med print af Linerless-etiketter

scanvaegt
systems

Flot omsætningsvækst i de 2 slagterkæder

12,6%

Væksten i omsætningen hos mad med mere kæden og mesterslagteren som er opgjort til samlet 135 butikker i 2016 udgjorde hele 12,6 % i 2016. Det sker i en periode, hvor kødpriserne stort set har været uændrede, og hvor nettoændringen i antallet af butikker i de 2 kæder er en nedgang med én enkelt butik.

Over én milliard i omsætning

Omsætningsfremgangen i de 2 kæder betyder, at den samlede omsætning nu har nået mere end én milliard danske kroner. Det betyder, at butikkernes kædeomsætning i gennemsnit ligger på ca. 7,5 millioner kroner, men med store udsving. Der er ikke noget, der tyder på, at de resterende ca. 150 butikker, som ikke er med i ovennævnte tal ikke også har haft en vækst i omsætningen i 2016.

Flere køber ind i specialbutikker

Tallene er bemærkelsesværdige i en tid, hvor dagligvarehandelen ikke udvikler sig, men hvor onlinesalget af fødevarer stiger i takt med, at nye udbydere melder sig under denne salgskanal. Omsætningsstigningen i slagterforretningerne skal ses i lyset af, at der samtidig sker stigning i omsætningen i udespisning og take-away, hvor netop mad med mere og mesterslagteren i gennem de senere år har udvidet deres sortiment og tilbud til deres kunder.

Omsætningen i de 9 bagerkæder med i alt 196 butikker er ligeledes steget med 20,3 % til en samlet omsætning på mere end 1,5 milliarder kroner, hvoraf omsætnings-

stigningen bl.a. skyldes en vækst på 11-12 nye bagerforretninger. Den helt store omsætningsstigning og tilgang af butikker kommer fra kæden Lagkagehuset, der med sine nu 64 butikker i Danmark, udgør 42 % af kædeomsætningen i bagerbranchen.

Vin- og spiritusbranchen tæller fire butikskæder med til sammen 160 butikker, og omsætningen øges år for år og nåede i 2016 ca. 1,1 mia. kr. Til gengæld føler dele af konfekturbranchen sig presset af det voksende udbud af bland-selv slikbutikker. Presset mærkes knap så meget på dedikerede chokolade-forretninger som Peter Beier Chokolade og Summerbird, mens både Frellsen og Sv. Michelsen Chokolade, der begge har reduceret butikstallet i de senere år. Blandt de fire brancher er bagerkæderne de eneste, der i disse år indgår samarbejde med supermarkeder landet over.

Kilde: Retail Institute Scandinavia.





Gråsten

- en bid bedre!

Gråsten Berberie Gourmet And

Kåret som Danmarks bedste juleand



*Vi laver gratis film til alle kunder
- som kan fremvises i butik eller på sociale medier*

Kværsgade 18 • 6300 Gråsten • Tlf. 74 65 90 71 • unghanen.dk

Ny fødevaremesse i København

Bite

24.-25. aug.2017 Forum Copenhagen
Torsdag kl. 9-18 . Fredag kl. 9-18

Stregkoderne bliver usynlige

Det digitale vandmærke, DW Code, er en ny teknologi, der gør det muligt at trykke en usynlig "stregkode" overalt på et produkts emballage. Det skaber en markant fysisk forskel til den traditionelle produktstregkode, EAN-13, som ikke mindst har givet udfordringer for emballagedesignere gennem de 40 år, hvor den har været brugt i hele verdens detailhandel. Derudover er der også en anden markant forskel, idet den digitale stregkode indeholder et "GTIN-varenummer", som kan linke til informationer i en database, hvor produktinformationer kan ændres dynamisk.

Opdateret

- Det vil helt klart give mere korrekte og opdaterede informationer til forbrugerne, forudsiger Jane Wulff, der er Head of Standards and Implementation i GS1 Denmark. Hun mener, at

det vil åbne nye perspektiver for mærkevarerejere og handlen med hensyn til hurtigt, billigt og effektivt at kunne ændre eksempelvis produktinformationer, ernæringsindhold og allergener eller oprette kampagner.

Nemmere og hurtigere

- Fordi stregkoden ikke sidder ét sted på produktet, som vi er vant til, bliver den også nemmere og hurtigere at scanne ved kassen. Og vi kommer ud over problemerne med at læse stregkoder, der er forkert placeret, eksempelvis i en svejsesøm eller rundt om et hjørne. Det vil være en fordel for både de professionelle kassemedarbejdere og for kunden, der benytter selv-scanning. Desuden vil det gavne dem, som anvender smartphones til at få oplysninger om produktet, siger Jane Wulff.

Perspektiver

DW Code er ikke bare "hot" i USA, men også i Danmark er der skabt interesse. Hos Arla ser man med interesse på den digitale stregkode. - Det lyder meget spændende, og vi ser bestemt perspektiver i de muligheder, som DW åbner for. Blandt andet virker muligheden for dynamisk ændring i data tillokkende. I dag er det jo den fysiske emballage, der skal ændres, når vi vil tilpasse en kampagne. Vandmærke-stregkoden vil også gøre det muligt for os at opnå hurtigere og tættere kontakt med forbrugerne, fordi smartphones er blevet hvermandseje. Vi følger løbende den teknologiske udvikling, så vi er klar, når den rigtige løsning byder sig til. Vi har også blik for mulighederne i RFID og GS1 Datamatrix, fortæller Jan Nørgaard, der er Sales Development Manager i Arla.

Kilde: Packmarkedet

Måltidskasser er blevet et selvstændigt fødevarer tilbud

Iflg. en pressemeddelelse er måltidskasseordninger de seneste år steget helt enormt i popularitet, men forbrugerne mangler overblik. Nu forsøger en ny postnummer-baseret sammenligningstjeneste at skabe klarhed over markedet for måltidskasser der, hvor forbrugeren bor.

I hverdagen stresser forbrugerne ofte rundt fra morgen til aften, og det kan være svært at opretholde balancen mellem familie og arbejde samtidig med, at man opretholder en sund og varieret kost. De seneste år har abonnementer på måltidskasser spredt sig blandt danskerne og ifølge en gallupundersøgelse køber 360.000 husstande allerede måltidskasser, der leveres direkte til døren (Kilde: Index/DK Gallup 2. halvår 2016).

- I min familie har vi forsøgt med nogle forskellige måltidskasse-løsninger, men har fundet det svært at overskue og sammenligne mulighederne der, hvor vi bor, forklarer Mark Andersen, far til to og idemand bag www.findmaltidskasse.dk. Hjemmesiden har, som den første i landet, udviklet en postnummer-baseret søgefunktion, der informerer forbrugeren om præcis, hvilke måltidskasser og leverandører, der findes i deres område. - På overfladen dominerer ganske få leverandører markedet, men når man graver lidt dybere finder man nogle utrolig

spændende muligheder begrænset helt ned til mindre lokalområder. Vi ville gerne give folk mulighed for at få et klart overblik over, hvilke måltidskasser der er tilgængelige i deres nærområde. Vi ved fra tidligere undersøgelser, at hvis man researcher mulighederne lidt, så kan der nemt være flere tusinde kroner at spare, fortsætter Mark Andersen.

Grønne tider og digitale muligheder

En sund og varieret kost betyder uendeligt meget for livskvaliteten, og det er fælles for de danske måltidskasser, at de har et stort fokus på sundhed og ernæring. De leveres med opskrifter, der fritager kunderne fra den tidstunge opgave, det kan være at finde på nye retter og opretholde en sund og varieret madplan uden for mange forarbejdede madvarer. Det antages, at op imod 1/3 af alle indkøbte madvarer i husstanden ender i skraldespanden, hvilket primært skyldes, at de sælges i bundter større end kundens behov. Måltidskasserne leveres derimod med nøjag-

tig afmålte råvarer, derfor oplever størstedelen af måltidskassekunder faktisk et formindsket madspild. De færre indkøbsture reducerer i stor grad også tendensen til impuls køb, og de udførlige opskrifter gør det nemt at udvide kundens madlavningsevner og tilberede retter med ukendte råvarer. På den måde er selv den mest uerfarne og idéforladte kok sikret en sund og varieret kost. Selvom det ofte lader sig gøre at skaffe indholdet fra en måltidskasse lidt billigere i det lokale supermarked, så er pointen netop, at forbrugeren slipper for at bruge tid på det.

Kilde: Pressemeddelelse



Messeflagskib for international handel med fødevarer

Anuga byder det globale fødevaremarked velkommen i Köln fra 7. til 11. oktober 2017

AF BIRTHE LYGSSØ

Den internationale fødevaremesse Anuga finder sted i Köln for 34. gang til oktober. Ifølge de tyske arrangører er det igen i år forventningen, at Anuga i dagene fra 7. til 11. oktober vil tiltrække mere end 7.200 fagfolk fra den globale fødevarebranche.

En delegation fra Köln messen var 9. maj taget til Oslo, hvor de med Norsk-Tysk Handelskammer som værter præsenterede den kommende Anuga messe for norske og danske fagmedier.

Dietmar Eiden fra Köln Messen, der er Vice President for Trade Fair Management, oplyste ved denne lejlighed, at det meste af det 284.000 m² store udstillingsareal i Köln allerede nu er ved at være fuldt booket. Udstillerne omfatter fødevarefirmaer og producenter fra mere end 100 lande. På besøgsiden ventes bet i lighed med Anuga 2015, at mere end 160.000 indkøbere og fødevareproducenter vil lægge vejen forbi.

De skandinaviske lande har gennem flere år været godt repræsenteret på Anuga. Også i år er

der lagt op til, at den skandinaviske fødevareindustri vil have flere spændende stande med et bredt udvalg af produkter, som dækker hele paletten, lige fra kødprodukter, fisk og mejerivarer til fine food og forskellige former for delikatesser.

Dietmar Eiden fremhæver specielt Danmark, som det land i Norden, der traditionelt set har været det mest synlige på såvel udstiller- som på besøgsiden.

I 2015 udstillede 79 danske fødevarefirmaer, og lidt over 1.400 danske fødevare fagfolk lagde vejen forbi. Til sammenligning var der 10 svenske firmaer, som udstillede, og lidt over 1.100 svenske fagfolk, der gæstede messen.

10 fagmesser under samme tag

Siden 2003 har Anuga været tematisk delt op i 10 forskellige fagmesser. Konceptet er siden da blevet rettet til og justeret i takt med udviklingen på det internationale fødevaremarked, så det hele tiden afspejler de aktuelle tendenser i efterspørgsel og udbud af fødevarer.

"Anuga Fine Food" er den største af de ti fagmesser. I spændende præsentationer viser den mangfoldigheden af, hvad der rører sig på den internationale madscene, og hvad fødevareindustrien globalt set har at byde på lige nu.

Af andre fagmesser kan blandt andet nævnes "Anuga Frozen Food", der viser et omfattende udbud af alverdens dybfrosne færdigretter.

På "Anuga Meat" vil man ifølge Dietmar Eiden kunne møde en lang række internationalt ledende producenter og beslutningstagere fra kødbranchen, mens der på fagmessen "Anuga Shilled & Fresh Food" blandt andet vil være en del friske convenience-produkter med fisk og skaldyr.

Messehallerne er bygget op med en bred boulevard i midten, og med en halstruktur, som gør det let og overskueligt for den be-

søgende at bevæge sig rundt og finde frem til de områder, der har særlig interesse, og hvor de potentielle handelspartnere er at finde.

Tager pulsen på det internationale fødevaremarked

Afgørende for, at denne fødevaremesse har fået så stor international succes er det også, at man som besøgende får et meget klart billede af de tendenser, udfordringer og muligheder, som det internationale fødevaremarked byder på, siger Dietmar Eiden, som i denne sammenhæng fremhæver "Anuga Trend Zone" og "Anuga Taste Innovation Show".

I tråd med dette vil der også være et konferenceprogram om nye udviklinger og tendenser på markedet. Blandt andet vil konferencen "Innovation Food" fokusere på en række af de megatrends, der vil præge handelen med fødevarer de kommende år. Det er et forum, hvor vi lægger op til, at internationale fagfolk fra levnedsmiddelteknologi, fødevareindustri og fødevarehandel præsenterer og udveksler strategier i forhold til de strømninger og tendenser, der kommer til at sætte sine spor de kommende år i forhold til udbud, produktionsformer, kvalitet og handel, siger Dietmar Eiden.

BVE OVERSIGT OVER TYSK / DANSK FØDEVAREHANDEL

(BVE: Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie, red.)

VIGTIGSTE EKSPORTVARER FRA TYSKLAND TIL DANMARK

	Eksport 2016* (Tusinde €)	Forandring i forhold til 2015 (%)
Kød og kødprodukter	559.026	-5,7
Mælk og mejeriprodukter	136.144	-8,1
Bageriprodukter	153.905	+5,9
Vegetabiliske olier og fedtstoffer	136.861	+8,6
Kakaoprodukter	133.850	-8,9
Fisk og fiskeprodukter	108.430	-9,5

VIGTIGSTE IMPORT VARER FRA DANMARK TIL TYSKLAND

	Import 2016* (Tusinde €)	Forandring i forhold til 2015 (%)
Kød og kødprodukter	625.572	+2,7
Fisk og fiskeprodukter	455.075	+8,6
Ost	299.261	+2,0
Øl	207.539	+4,5
Mælk og mejeriprodukter	149.839	+10,4
Bageriprodukter	70.553	-2,9

Oversigt over dansk / tysk handel med fødevarer gennem de seneste år. (Kilde: BVE). (BVE: Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie, red.)



Dietmar Eiden hos Norsk-Tysk Handelskammer i Oslo, hvor han præsenterede en række "high-Lights" for Anuga i Köln til oktober.



FOTO: CHRISTINA DAMGAARD/KULINARISK SYDFYN



Efter flere timers osterier, havde dommerpanelet spist sig frem til årets vinder, som blev Grand Fromage med osten "Kirsebær Blå".

Kirsebærblå blev Nordisk mester

Hele 91 ostefinalister fra Sverige, Norge og Danmark deltog i de Nordiske Mesterskaber i ost afholdt af fødevaremarkedet Kulinarisk Sydfyn i slutningen af juni. Vinderen blev Kirsebær Blå, en blåskimmelost fra "Grand Fromage" på Frederiksberg. Grand Fromage har butikker på Peter Bangs Vej på Frederiksberg og i Guldsmedgade i Aarhus C samt et lager i Galten.

Dommerpanelet var overraskede over niveauet i de nordiske oste. Blåskimmelosten fra Grand Fromage blev smagsmæssigt vurderet som i en kategori helt for sig selv. - Vinderosten skilte sig positivt ud, fordi den bare var noget nyt, der gav mening. Den særlige produktion af blåskimmelost med kirsebærvin gør, at den har en helt særlig sødme og aromatisk smag, der sjældent findes i blåskimmel, forklarer Kim Lundvaldt fra Restaurant Renomme, der var en del af dommerpanelet. -Den blåskimmel vi smagte i dag havde nogle kvaliteter, som jeg personligt ikke har oplevet i andre blåskimmeloste. Det var ikke en skønhed rent visuelt, men smagsmæssigt var

den utrolig velparfumeret, en god konsistens, og den havde en knasende tekstur, som man sjældent oplever i en skimmelost, udtalte Marinus Buch Kristensen fra Restaurant Lumskebugten, der også sad i dommerpanelet.

Arrangøren af de Nordiske Mesterskaber i ost er Kulinarisk Sydfyn, der i år gennemførte konkurrencen for 15. gang som optakt til Nordens Største fødevaremarked. Projektleder Mikael Hansen udtaler: - Ostekonkurrencen betyder, at folk får øjnene op for, at der findes alternativer til de oste, som man kan købe i supermarkedet, og det skaber efterspørgsel ude i det små mejerier. Det er vigtigt, at gøre opmærksom på, at de små mejerier stadig findes - og det håber jeg, at disse mesterskaber kan hjælpe med til Fødevaremarkedet afholdes i Svendborg, hvor over 120 udstillere præsenterede deres ypperste indenfor gastronomi.

Dommerpanel

Dommerne i konkurrencen var madskribent Anne Køster, Marinus Buch Kristensen fra

Restaurant Lumskebugten, Emil Poulsen fra Gl. Brydegaard og Kim Lundvaldt fra Restaurant Resume. Dommerne smagte sig igennem alle oste - lige fra de milde friskoste, over får- og gedeoste til hvid- og blåskimmel oste.

Oste som deltog i konkurrencen kom fra følgende mejerier

- Søvind
- Knuthenlund
- Sinai
- Løgismose
- Gundestrup
- Grand Fromage
- Hårbølle Mejeri
- Ostebørsen
- Sønderhaven
- Naturmælk
- Them
- Tingvoll Ost
- Oranes Mejeri

International Food Contest 2017



I 1920 fandt den første landsdækkende mejeriudstilling sted i Danmark. Formålet med udstillingen var at fremme en faglig stolthed og give inspiration til fornyelse.

På International FOOD Contest (IFC) bedømmes og udstilles fødevarer sammen med

det nyeste inden for maskiner, emballage og udstyr med fokus på levnedsmiddelindustrien. Her i 2017 afholdes IFC den 3.-5. oktober 2017 i forbindelse med udstillingen HI - Skandinaviens teknologi- og industrimesse.

Tilmeldingsfristen for produkter i de forskellige kategorier var den 1. august 2017. De bedste produkter går videre i konkurrencen om

IFC Award, som er en konkurrence med fokus på innovation og nyhedsværdi. De forskellige fødevarer kategorier inden for FOOD 2017 er kød & fjerkræ, fisk, vin, brød & kager, øl samt frugt & grønt. Til bedømmelse inviteres fagfolk inden for hver kategori. Bedømmelsen foregår dagen inden udstillingsstart. Som tidligere år indgår kategorien "honning" arrangeret af Danmarks Biavlerforening.

På International FOOD Contest 2017 bedømmes og udstilles ligeledes mejeriprodukter, som det har været traditionen på den landsdækkende mejeriudstilling siden 1920.

Kilde: foodcontest.dk



SÜFFA messen i Stuttgart 2017 fra lørdag til mandag

I år afholdes den tyske specialmesse for slagtere og kødindustri SÜFFA fra lørdag den 21. oktober til og med mandag den 23. oktober. For første gang prøver messen at åbne på en lørdag, hvilket betyder at sidste dag er mandag mod tidligere tirsdag. SÜFFA messen er en af de vigtigste begivenheder for kødindustrien og mellemstore forædlingsvirksomheder i industrien i den tysktalende verden såvel som nabolandene.



Den store grill kaldet "Big Louis" kan opleves på Süffa messen.



Fagkonkurrencer bl.a. med tildeling af Innovationsprisen er nogle af de aktiviteter besøgende finder på messen.

Konkurrencer

Den populære messe giver besøgende mulighed for at udveksle erfaringer og ideer med kolleger og eksperter og er derfor en fastlagt dato i kalenderen for mange beslutningstagere. Der er altid interessante produktpræsentationer i trendforummet. Og en uddeling af innovationsprisen er blandt andet af messens højdepunkter sammen med de øvrige fagkonkurrencer, som afholdes på messen.

Smag er alt

Tyskerne griller og spiser udendørs i gennemsnit 13 gange pr. sæson pr. husstand, men de griller også som danskernes i et øget omfang om vinteren. På SÜFFA messen kan besøgende overvære grillkonkurrencer og seminarer, som forventes at tiltrække i tusindvis af besøgende og deltagere. Modning af kød er en hel videnskab og er nu blevet en ny trend efter at markedet i stigende grad består af vakuumpakkede produkter. Opmærksomheden omkring kvaliteten af oksekød er derfor nu stigende. „Dry Aged Beef“, hvor fedtmarmorert oksekød modner i cirka fire uger på benet, er blevet et af de hotte produkter.

Kilde: SÜFFA



Nordic Organic Food Fair 2017

I dagene 15.-16. november 2017 afholdes den 5. udgave af Nordic Organic Food Fair (NOFF) i Malmø. NOFF messen afholdes sammen med messen "Natural Products Scandinavia". Messerne er målrettet økologiske føde- og drikkevarer og målgruppen for besøgende er fødevareindkøbere, forhandlere eller professionelle i foodservice branchen. Godkendte eller certificerede økologiske produkter fra Norden, nystartede og internationale producenter vil blive fremvist af førende leverandører i markedet. Sammen med Natural Products Scandinavia forventes i år mere end 400 udstillere og 5.500 besøgende over de 2 dage som messerne varer. Besøgende kan bevæge sig frit mellem de to arrangementer.

Fakta om NOFF

Den nordiske økologiske fødemesse blev lanceret i 2013 og blev en øjeblikkelig succes på grund af den store efterspørgsel efter økologisk fødevarer i hele Norden. I 2016 var der 375 udstillere fra 46 lande og i alt 4912 besøgende fra 68 lande.

Det sker i 2017



Nogle af aktiviteterne på årets NOFF messe 2017 er bl.a. økologisk emballage, det økologiske teater, årets økologiske kok, en økologiske og naturlig prisoverrækkelse og andre økologiske udmærkelser og meget mere.



Bimi



Bimi er navnet på en ny grøntsag

Bimi grøntsagen stammer fra Japan, hvor den blev udviklet ved hjælp af klassiske planteavlsteknikker. Ideen bag Bimi var at fremdrive en mere aromatisk kåltype og ved at kombinere broccoli og kinesisk grønkål, skabte man en sød og delikat kåltype med en god tekstur. Fuldt af smag og rig på næring. Bimi har en mild karakteristisk smag, og en tekstur der minder mere om en asparges end om traditionel broccoli, hvilket gør den mere saftig. Bimi er en "nowaste" grøntsag, som betyder, at hele grøntsagen kan spises på grund af dens saftighed og sødme. Bimi er et nyt og vel-smagende alternativ til de traditionelle grønne grøntsager, og er samtidig næringsrige. En portion på 100 g opfylder dit daglige behov for vitamin C, og Bimi er derudover fyldt med vitamin A, kalium, jern, vitamin B6 og calcium. Bimi kan spises rå, blancheres, koges, dampes, steges eller puttes i mikrobølgeovnen. Denne grøntsag spås til at blive det nye superfood, som danskerne vil kaste sig over (red. Superfood er et marketing udtryk for en fødevarer, der udtrykker produktets formodede sundhedseffekt).

Kilde: Pressemeddelelse



En ny grøntsag med navnet Bimi er netop ankommet til Danmark

Vidste du at...



Farvel efter 39 år med Lani Ost

Indehaver af Lani Ost igennem de sidste 39 år, 72-årige Lena Hansen, stopper og går på pension. Det markerede hun med en reception fredag den 23. juni fra kl. 15-18, hvor hun sagde farvel og tak til de mange kunder, som hver dag har fået hende til at værdsætte arbejdet i Lani Ost. - Det er udelukkende min alder, der gør at jeg stopper, siger Lena Hansen. Den mangeårige ejer af Lani Ost fortæller, at hun hver dag har nydt kontakten med kunderne og ikke mindst den vejledning, hun har kunnet give dem. Og mens snakken går kommer der da også løbende kunder ind i, der lige skal have vejledning, smagsprøver og et stykke ost med hjem fra specialbutikken. - Jeg tror ikke, at ostebutikker går af mode, siger Lena Hansen.

Om der kommer en ny ostebutik i lokalerne er i skrivende stund ikke afgjort endnu. Lena Hansen var oprindeligt smørrebrødsjomfru og havde planer om at starte en delikatessforretning i Stenløse, men hun blev opfordret til at se nærmere på lokalerne i Hvidovre C. Da der allerede var en slagter i centret besluttede hun sig i stedet for at åbne en osteforretning. - På en måde var det lidt tilfældigt, at det lige endte med det, men jeg har været rigtig glad for det, og det bliver da også lidt sørgmodigt at stoppe.

Men det er vist

ok at gå på pension som 72-årig, siger hun og tilføjer et venligt smil.

Kilde: Hvidovre Avis

Øget salg af lokale fødevarer online

Samtidig med, at lokale fødevarer får stadig mere plads i supermarkederne, får danskerne flere muligheder for at købe lokale fødevarer online direkte fra de små producenter. Flere og flere små fødevarerproducenter organiserer sig og henvender sig direkte til forbrugerne, der kan købe og få leveret præcis de fødevarer i de mængder, de ønsker, og få dem leveret til hoveddøren. Et af initiativerne er online markedspladsen smagdanmark.dk, som handler med kunder i hele landet. Smagen af Danmark, der står bag online markedspladsen, er en fælles bevægelse for små og mellemstore fødevarer virksomheder, der er startet af virksomhederne selv gennem lokale fødevarer netværk. - Det skal være lettere at handle lokale produkter fra hele landet, siger Laurids Siig Christensen, formand for Smagen af Danmark, der er en paraplyorganisation for danske fødevarer netværk. Et andet nyt initiativ er virksomheden Fresh.Land, der formidler frisk frugt og grønt direkte fra dyrkerne til danske forbrugere. Mathilde K. Jakobsen, medstifter af Fresh.Land, ser store fordele i at formidle salg af lokale fødevarer direkte til forbrugerne. - Vores kunder er de forbrugere, der går efter kvalitet, friskhed og sundhed.

Kilde: DHB

Danish Pork Meat er rasende

Slagterivirksomheden Danish Pork Meat i Slagelse har af Slagelse Kommune fået nej til en godt 500 kvadratmeter stor udvidelse, der efter planen skulle rumme køle- og frostrum. Det skriver Sjællandske Medier, som også fortæller, at Næstved Kommune angiveligt står klar med en grund i Fuglebjerg, hvis Danish Pork Meat ser sig nødsaget til at forlade den nuværende adresse på Rugvænget i Slagelse.

Kilde: Foodsupply

Forsinket gadekøkken i Aalborg

Aalborg venter fortsat på liv og glade maddage. Det var planen, at

Nordjyllands nye samlingssted for gadekøkkener - Aalborg Street Food The Light House - skulle have åbnet sidst i maj. Men bøv! med at opfylde brandmyndighedernes krav har forsinket åbningen, og der er stadig ikke sat ny åbningsdato, skriver Smag Aalborg - en portal, der dækker Aalborgs gastronomiske scene. - Det er voldsomt frustrerende, at vi ikke kan åbne, og at det tager så lang tid, når vi egentlig har tingene på plads, siger Isabel Enevoldsen til Smag Aalborg. Hun er en af medstifterne af stedet. 15 ud af 17 madsteder har nu den nødvendige godkendelse, og det ventes, at de sidste 2 falder på plads. Og så forventes det, at der efterfølgende kan meldes ny åbningsdato ud.

Aalborg Street Food The Light House skal åbne på Skudehavnsvej i Vestbyen, hvor det ligger i nærheden af lystbådehavn, marinemuseum, friluftsbadet Vestre Fjordpark, det alternative boligkvarter „Fjordbyen“ og byens superligastadion. Gadekøkkenerne kommer til at servere smage med inspiration fra vidt forskellige egne som Mexico, Arabien, Indien, Vietnam, USA - og Danmark.

Kilde: Foodsupply

Dansk Supermarked gør nyt strategisk opkøb

Måltidskasser er blevet populære blandt danske forbrugere. Og nu har Dansk Supermarked Group været på opkøb hos nordjyske Skagenfood, som er en etableret spiller på det lukrative marked. For Dansk Supermarked Group er der tale om en strategisk investering, lyder meldingen fra den administrerende direktør, Per Bank. - Vi ser et stort vækstpotentiale for måltidskasser og convenience-løsninger, der gør hverdagen nemmere for danskerne. Skagenfood er en meget veldrevet virksomhed med tårnhøj kvalitet og stærke værdier, der skal føres videre, udtaler han i pressemeddelelsen. Ifølge Fødevarerwatch køber Dansk Supermarked 80 procent af forretningen, mens Skagenfood beholder de sidste 20 procent. Dansk Supermarked er ikke den eneste dagligvarekoncern med planer på markedet for måltidskasser. Snart melder Coop sig også på banen, skriver Børsen. Her er der planer om at gøre måltidskasser til en del af sortimentet i netsupermarkedet Coop Mad. - Jeg kommer ikke til at løfte sløret for en lanceringsdato nu, men det bliver tidligst muligt i andet halv-



år, siger Morten Viktor til avisen, Han er direktør for Coop Mad.

Kilde: Detailfolk

Ringe har igen fået en slagterbutik

I juni åbnede slagterbutikken i Jernbanegade. Den har åbent alle dage - minus søndag og mandag.

Nu bliver der igen langet pølser, leverpostej og skiveskåret pålæg over disken, da Jacob Christiansen og John Breum har slået dørene op til deres bud på en slagterforretning i byen. Slagterforretningen har fået navnet Midtfyns-slagteren.

Kilde: Fyens.dk

Odenses centrum: Madmarked skal give Arkaden nyt liv

Blomsterbutik, måske en slagter, en delikatesse, en kaffeebar og så øl, vin og spisesteder. Går alt som planlagt, åbner i alt 26 boder til november i Arkaden under navnet Arkaden Food Market. Endnu et madmarked er på vej i Odense. 26 boder skal skabe summen i Arkaden og tager konkurrencen op med Odense Street Food, der snart åbner i Storms Pakhus ved havnen. Der var engang, hvor Arkaden var fuld af spisende, drikkende og festende folk. Siden har stedet i årevis stået tomt og forladt hen, men nu skal der igen både spises og drikkes i passagen, hvor Kongensgade og Vestergade møder hinanden. Arkaden Food Market hedder stedet, som 32-årige Thomas Kyung Jensen og 30-årige Jacob Christer Larsen skal drive.

De to mænd har begge en fortid i bar- og restaurationsmiljøet og skal altså nu stå i front for 26 boder rummende barer, spisesteder med billige og enkle retter og eksempelvis slagtere, grønthandlere og delikatesseforretninger.

Kilde: Fyens.dk

Kapitalfond sælger Lagkagehuset

Lagkagehuset skifter hænder - fra én kapitalfond til en anden.

Ejeren af Lagkagehuset har solgt bagerikæden videre. Den hidtidige ejer, norske FSN Capital, har takket ja til et tilbud på angiveligt over 1 mia. kr. fra kapitalfonden Nordic Capital. Det skriver Børsen. Nordic Capital bekræfter salget over for FødevarerWatch. - Nu får vi den opbakning og kapital, vi skal bruge til at ekspandere internationalt, så det er meget spændende, siger Jesper Friis, adm. direktør i Lagkagehuset siden 2015, til avisen. Dermed overtager Nordic Capital aktiemajoriteten i en hurtigtvoksende kæde på knap 70 bagerier i Danmark og to i London. Lagkagehuset forventer med de nye ejere at åbne otte butikker i London og 18 i Danmark i år. Lagkagehuset kunne i 2016 præsentere en omsætning på 665 mio. kr., mens driftsoverskuddet lå på 92,6 mio. kr. Det er markant mere end for bare seks år siden, hvor omsætningen på ca. 250 mio. kr. For et år siden satte FSN Capital officielt Lagkagehuset til salg for „omkring én milliard kroner“, erfarede både Børsen og Berlingske dengang. Da FSN Capital i 2008 overtog Lagkagehuset, talte kæden kun tre butikker. Hverken FSN Capital eller Nordic Capital vil kommentere på prisen over for Børsen.

Kilde: FødevarerWatch

Modemilliardær skyder nye millioner i Nemlig.com

Online-supermarkedet Nemlig.com opruster nu igen til kampen om dagligvarekunderne på nettet. Det sker med en trecifret millioninvestering i virksomheden fra medejer og Bestseller-ejer Anders Holch Povlsen. Kapital-

indsprøjtningen kommer blot otte måneder efter, at Nemlig.com fik en lignende investering på 100 mio. kr. fra selv samme Anders Holch Povlsen. Bestseller-milliardær poster 100 millioner i Nemlig.com Det oplyser selskabet i en pressemeddelelse. Sammen med den store kapitalindsprøjtning følger denne gang en ny bestyrelsesformand. Valget er faldet på den tidligere adm. direktør hos Royal Unibrew Henrik Brandt. Derudover tiltræder nuværende bestyrelsesmedlem Lars Fløe Nielsen, stifter og medejer af IT virksomheden Sitecore, posten som næstformand i bestyrelsen.

Kilde: FødevarerWatch

Wium Leverpostej på ny adresse

Efter nogle hektiske dage med flytterod har Wium leverpostej slået dørene op for deres nye butik den 6. juli på den nye adresse på Sallingsundvej 9, hvor indehaveren, den 48-årige Michael Debel Jørgensen, har fået bygget en ny fabrik på 600 kvadratmeter med både produktion, butik, kontor og lager. Wium Leverpostej holder indtil videre åbent fra mandag til fredag fra klokken 07.00-15.00, men har lukket lørdag og søndag, men Michael Debel Jørgensen gør opmærksom på, at kunderne først kan få varm leverpostej fra klokken 10.00. Wium Leverpostej har i mange år ligget i Jyllandsgade 40, men her blev pladsen for trang. På det nye sted kan produktionen også øges betydeligt.

Kilde: Jyske Vestkysten

Attraktiv Fiskebutik til leje i Kalundborg

Igangværende fiskebutik på havnen i Kalundborg udlejes.

- ⇒ God beliggenhed og gode funktionelle lokaler.
- ⇒ Fuldt udstyret produktionskøkken, kølerum, fryse/køleskabe, 2 kølediske, isværk og egen røgovn.
- ⇒ Toilet og bad. Alt i prima stand.

Kalundborg er en aktiv handelsby med mange fritidshuse i oplandet, som giver en øget omsætning i sommerhalvåret.

For yderligere information om lejemålet kontakt venligst Peter på tlf. 24 67 62 40

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

Navnenyt ...

Et nyt hold gourmetslagtere fra Uddannelsescenter Holstebro med veloverstået svendeprøve

Forrest fra venstre

Kenneth Fabrin Henriksen Boye, Coop Kvickly Svendborg Storcenter - bestået med ros. Tor Schalech Brandhøj, Slagter Nielsen ApS Nordborg - bestået med ros. Jacob Korshøj Guldin, Slagter Kirkeby ApS Skjern - bestået. Jacob Hinze, Løvsbjerg Supermarked A/S Tarup Centret - bestået. Johnny Brarup Smedegaard Jørgensen, Nr. Nebel Slagterforretning v/ Lars Juhl Andersen - bestået med ros. Nicolai Kruse, Meny Herning - bestået med ros.



Bagest fra venstre

Faglærer Ole Pedersen, Skuemester Keld Dam Jensen, Faglærer Claus Junker, og Skuemester Jacob, Nichlas Frandsen Nielsen, Føtex Varde - bestået med ros. Mads Pedersen, Allégårdens Slagterforretning A/S Odense - bestået med ros. Jesper Kierkegaard Sørensen, Superbrugsen Odense C - bestået med ros. Lasse Henning Jensen, Det Lille Slagteri K/S Farsø - bestået med ros. Anders Bo Palle Nørregaard Pedersen, Grambogård A/S Tommerup - bestået med ros. Skuemester: Kent Spanner, Skuemester Lene D Nielsen.

.....



5 nye detailslagtere fra Syddansk Erhvervsskole i Vejle med veloverstået svendeprøve

Forreste række fra venstre

Patrick Hugger, Vojens, udlært hos Føtex i Haderslev. Andreas Barnett, Vejle, udlært hos Grønvall's Eftf., Vejle. Jørgen-Nicolai Norlyk Larsen, Kolding, udlært hos Liva Supermarked, Kolding.

Midterste række

Christian Thaarup Frederiksen, Odense, udlært hos Slagteren på Odensevej ApS, Middelfart, Mads Bo Mortensen, Horsens, udlært i Føtex, Horsens.

Bageste række

Skuemester Lotte B. Andersen, skuemester Peter Svane, faglærer Conny Thomsen, faglærer Bjarne Rasmussen.

.....

Nye gourmetslagtere fra Aarhus Tech

Et nyt hold gourmetslagtere fra Aarhus er blevet udlært. Gourmetslagterne har taget svendeprøve fra Aarhus Tech med speciale i delikatesser og butik.

Kilde: Aarhus Stiftstidende / Aarhus Tech

Forrest fra venstre

Frederikke Brix Christensen, Føtex Aarhus, Christian Hougaard Jensen, Egå Slagteren, Albin Nørgaard Svensson, Hou Mesterslagter, Simon Andreassen, Risskovslagteren, Patrick Koch Wismar, Føtex Viby Centret og faglærer Henrik Hjarsbæk.

Bagest fra venstre

Skuemester Lotte Bendtsen Andersen og skuemester Martin B. Nielsen.



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

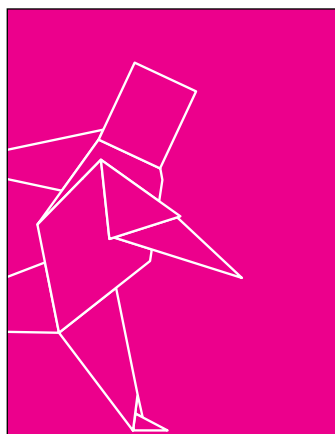
ELEKTRONISK EGENKONTROL



**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@antalisp.dk

NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

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



MultiLine

www.multiline.dk
7010 7700

Annoncer til fødevaremagasinet

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




**Annoncer til
fødevaremagasinet**

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



MULTIVAC

Traysealere
Dybtrækningsmaskiner



Vakuumposer
Krympeposer
Folier
Trays



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

GROSSISTER

AB CATERING
- hele Danmarks Foodservice

Leverandør til slagtere,
delikatesser og storkøkkener



Aalborg
Kystvejen 80
9400 Nørresundby
Tel. 96 32 41 00

Ribe
Ole Rømers Vej 6
6760 Ribe
Tel. 75 42 18 33

Holstebro
Nybo Høje
7500 Holstebro
Tel. 97 42 52 00

Slagelse
Korsørvej 91
4200 Slagelse
Tel. 58 52 59 65

Aarhus
Beta 1, Søften
8382 Hinnerup
Tel. 72 22 42 24

København
Park Allé 362
2605 Brøndby
Tel. 72 302 402



www.abcatering.dk

BC Catering

Din landsdækkende totalleverandør

BC CATERING Aalborg
Jellingvej 24 • 9230 Svenstrup
Tel. 98 38 01 33

BC CATERING Herning
Hedelandsvej 18 • 7400 Herning
Tel. 97 22 14 33

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

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

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

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

BC CATERING Nykøbing F.
Grønsundsvej 266 • 4800 Nykøbing F.
Tel. 54 49 27 00

www.bccatering.dk

KNIVE/SLIBERIER

- **KNIVE:** "Professional Line"
- **SEYDELMANN:** Hurtighakkere og hakkere
- **KNECHT:** Hurtighakkerknive og slibemaskiner
- **REA:** Vogne/Reoler - plast
- **TITANIUM:** Gryder/Pander
- **PYNTEPLANKER:** I eg/nøddetræ

PL-agentur

Vyffsvej 18 · 6000 Kolding
Tlf. 75 56 77 00 · Fax 75 56 77 30
Bil 40 27 75 18
pl@pl-agentur · www.pl-agentur.dk

KRYDDERIER

Steffen Olsens efft.

V/ Lone og Brian Eriksen

SALG AF:

Slagterartikler · Krydderier
Emballage · Knive · Vakumposer
Krympeposer · Naturtarme
Kunsttarme og Skumemballage

LUMBY-TÅRUPVEJ 55
5270 ODENSE N
TELEFON 65 95 50 84



SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

MARINADER | KRYDDERIER
HJÆLPESTOFFER | SPECIALBLANDINGER
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 Jern 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

PROFESSIONEL LØNADMINISTRATION EFTER OVERENSKOMSTEN



PROLØN
vi bliver glade, når du ringer

87 10 19 30 * PROLOEN.DK



Danske Slagtermestre
Poppelvej 83 · 5230 Odense M
Telefon 66 12 87 30

mesterslagteren
mad med mere

Direktør Torsten Buhl
Telefon 21 27 41 50

Formand Leif Wilson Laustsen
Telefon 23 25 14 06

Marketingchef Ulrik Olesen
Telefon 21 45 53 35

FødevareDanmark

Poppelvej 83 · 5230 Odense M
Tlf: 63 73 00 00
info@fodevaredanmark.dk

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@daniskrevision.dk
www.danskrevision.dk

FPR

FPR Forsikringsmægler A/S
forsikrer
Danske Slagtermestre.

70 20 29 29
www.fpr.dk

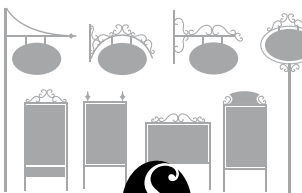
FØDEVARE KONSULENTEN

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

**Rådgivning
Risikoanalyse
Kvalitetsarbejde**

SKILTE OG REKLAME

SMEDEJERNSSKILTE



S

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