

fødevarer

NR. 8 / SEPTEMBER 2017

magasinet

Sous vide

Pulled pork på den halve tid!

Se side 14

1000 m² økologisk produktion står klar til at betjene efterspørgslen

Se side 16

TEMA

Foodservice og
CONVENIENCE

Emballage og
VARETRANSPORT



Den omvendte handling

Hvad er det, der får mennesker til i vidt omfang at gøre det modsatte af, hvad de vil?

Alle ønsker fred i verden, og alligevel er der masser af krige og ufred i det hele taget. Alle vil have mest mulig frihed, og alligevel indfører vi flere og flere forbud. Og alle de danske politikere vil have færre regler og mindre bureaukrati, og aldrig har vi haft mere af begge dele.

I det forslag til finanslov, som regeringen har fremlagt for 2018, ser vi samme tendens. Alle er enige om, at vi skal have flere unge til at vælge en erhvervsuddannelse, og politisk er der sat ambitiøse mål op for, hvor store dele af en ungdomsårgang vi skal nå op på i den forbindelse – mål, som er meget langt fra, hvor vi er nu. Alligevel foreslår regeringen nu med sit finanslovsforslag, at erhvervsskolerne skal spare 215 mio. kr. i 2018 i forhold til 2017, hvor der også var tale om betydelige besparelser i forhold til tidligere år. Ifølge Undervisningsministeriet skal der spares én procent til næste år i forhold til i år. Det lyder måske ikke af meget, men i lyset af, at samme regering gerne vil have flere unge til at vælge en erhvervsuddannelse, er det jo ikke just befordrende, og vi hører netop nu om afskedigelsesrunder på erhvervsskolerne, som, hvis regeringens egne målsætninger bliver indfriet, selvsagt vil få brug for mere arbejdskraft og ikke mindre.

Det kan da godt være, at der er basis for nogle administrative besparelser på erhvervsskolerne, men det, der især er behov for, er, at de kommer ud i samfundet og markedsfører sig over for både de unge og (måske især) deres forældre. Der er jo et erkendt problem i, at erhvervsuddannelsernes omdømme ikke er så godt, når de sammenlignes med universitetsuddannelsernes, og det er skolerne selv en meget vigtig del af løsningen på. Det kræver naturligvis ressourcer, og derfor er det den helt forkerte vej at gå, når man år efter år reducerer deres økonomi.

Vi ser det også på produktionsskolerne. Alle er enige om, at det er meget vigtigt, at unge kommer i gang med en uddannelse og holdes ude af bandemiljøer og kriminalitet. Også her kan erhvervsuddannelserne være en del af løsningen, men dels er der jo indført karakterkrav, som ikke alle kan klare, dels er der mange, der ikke aner, hvad de vil, når de forlader folkeskolen. De skal "samles op" på en eller anden måde, og det har produktionsskolerne været eminente til. Men hvad ser vi? Efter at Folketinget med finansloven for i år har fjernet elevlønnen på produktionsskolerne og i stedet sat eleverne på SU, er elevindtaget faldet med 30 procent. Disse skoler, som spiller en af de allermest nyttige roller i samfundet, er i en tid, hvor der er alermest brug for dem, bragt ud i en eksistentiel krise af de samme politikere, som synes, at det er ekstremt vigtigt at tage hånd om netop de unge, som produktionsskolerne henvender sig til.

Det giver overhovedet ikke nogen mening, med mindre man erkender det som et grundvilkår, at mennesket nu engang er sådan indrettet, at det til stadighed gør det modsatte af, hvad det vil.

” Alle er enige om, at det er meget vigtigt, at unge kommer i gang med en uddannelse og holdes ude af bandemiljøer...



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder

Landsmøde, brand og pakkedistribution

Danske Slagtermestre indkalder til det årlige landsmøde med generalforsamling som i år afholdes i Esbjerg. Læs om et lynnedslag og efterfølgende brand i én af bygningerne, hvor de fødevarerelaterede brancheorganisationer holder til samt om en slagter, der nu også tilbydes afhentning af sine pakker i butikken.

Antibiotikafrit grisekød, laktosefri, uden kunstige tilsætningsstoffer og allergivenlige produkter samt en slagter, som køber osteforretning

Efterspørgslen efter grisekød, som ikke har modtaget nogen former for medicin under opvæksten er stigende. Læs her om DanePorks OUA gris, men også om Bigfood Danmarks sortiment af Clean Label produkter. Osted Slagteren har fornyet sin butik bl.a. med overtagelsen af Osted Ost. Læs det spændende portræt her i september nummeret.

Enzymmørning, 1000 kvadratmeter økologisk produktion og bedre produktionsstyring

Vi ser nærmere på mulighederne for enzymmørning i forbindelse med sous-vide produktion, men også på en ny stor specialproduktion af økologiske specialiteter samt et program til beregning af råvareforbrug m.m. Læs om bæredygtig emballage, samarbejdet mellem Fooducer og FødevarerDanmark, den forestående Fødevaredag, Foodexpo 2018, Nordic Organic Food og meget mere.

Synlighed i fødevarebranchen

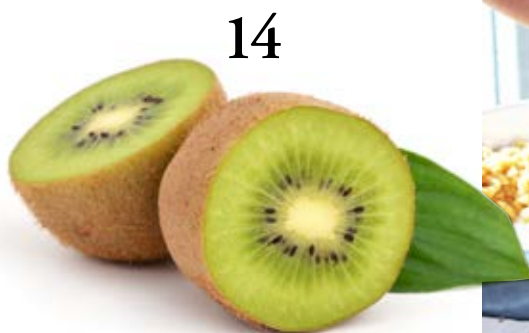
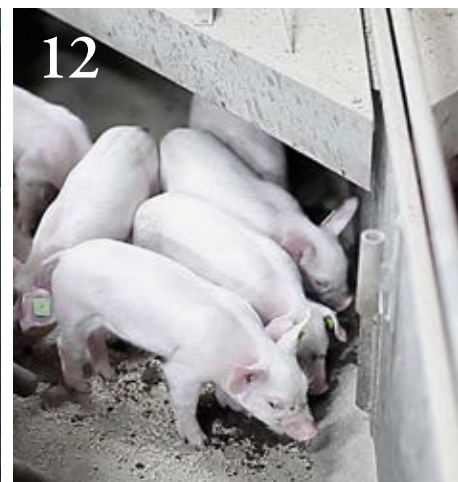
Husk at med en annonce i Fødevaremagasinet eller med et banner på hjemmesiden, når du ud til hele fødevarebranchen. Kontakt Birthe Lyngsø på tlf. 5150 6717 eller på mail bi-press@mail.dk og få en snak om, hvordan din virksomhed, dine produkter eller dine ydelser bliver synlige i branchen.

Rigtig god læselyst!

Redaktionen



- 4 En pakke og en lun leverpostej**
- 5 Endnu intet branchealternativ til PostNord**
- 6 Indkaldelse til landsmøde**
- 6 Lynnedslag forårsagede brand på Poppelvej**
- 6 Møde**
- 8 Forretning i udvikling**
- 9 Mester kæmper for fagligheden**
- 10 Anderledes oste og "Clean Label" dressinger**
- 12 Danepork er leveringsdygtig i antibiotikafri grise**
- 14 Sous vide Pulled pork på den halve tid!**
- 16 1000 m² økologisk produktion står klar til at betjene efterspørgslen**
- 18 Bedre bundlinje gennem bedre styring**
- 20 Forsmag på Natural Products Scandinavia & Nordic Organic Food Fairs udstillere i 2017**
- 20 Fødevarer dagen 2017**
- 22 Forbrugerne forventer bæredygtig fødevareremballage**
- 22 Ny opdateret facade for fødevarerforeninger**
- 24 Haldisponering 2018**
- 24 Fooducer og FødevarerDanmark er gået sammen om at give fødevarer virksomheder endnu flere fordele**
- 26 Vidste du at ...**
- 28 Navnenyt**
- 29 Leverandørliste**



September 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

JOURNALISTER Eivind Sønderborg Johansen, Torben Svane Christensen, Rikke Holm, Steen Højgaard og Per Henrik Hansen.

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. Fødevarer magasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Mediainformation kan rekvireres.

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

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

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

FORSIDEFOTO Slagtermester Jan Lund

ISSN 1902-4509

Afhentning af pakker hos Slagteren i Strib giver 1000 potentielle kunder om måneden lige til døren.



En pakke og en lun leverpostej

Slagteren i Strib ved Middelfart har til huse i en bygning med to butikslokaler. I det ene lokale er der slagterbutik, og i det andet kan kunderne købe vin og delikatesser. Her kan kunderne også hente pakker fra pakketjenesterne GLS, DAO og BRING. Når det sker, passerer kunderne samtidig indgangen til slagterbutikken.

- I gennemsnit udleverer vi 1000 pakker om måneden, og vi får cirka 4 kroner pr. pakke. Det kan lyde af lidt, men det er altså også 1000 kunder, der får øje på os. Hvis nogle af dem køber en leverpostej, så kan vi mærke det på omsætningen, fortæller Christina Kørvel.

Hun er tredje generation i slagterbutikken, og hun skal overtage forretningen, når faderen Henry beslutter sig for at stoppe.

Bliver rutine

For fire år siden blev Slagteren i Strib kontaktet af GLS, der ville høre, om de kunne tænke sig at være pakkeshop for pakketjenesten. Siden er distributørerne BRING og DAO kommet til.

- Det kan være lidt svært i begyndelsen, og man skal lige ind i det, men så bliver det rutine, siger hun. Der er også pakkeudlevering i den nærmeste større by, Middelfart, så kunderne, der finder vej til Slagteren i Strib, kommer primært fra nærområdet.

Juletravlhed

Pakketjenesterne kommer med pakkerne, og så er det Christina Kørvel eller hendes ansatte, der sørger for at sætte dem i nummerorden, så de er klar til at blive udleveret.

- Jeg synes, at vi har været dygtige til at løse opgaven med pakkeudlevering. Der kan være tryk på med mange pakker, for eksempel op til jul. Men vi har pladsen og kan bevare overblikket, når det gælder, siger hun.

Håndtering af utilfredse kunder

De fleste pakker tager ikke lang tid at udlevere, især når kunderne har det med, der kræves for at få udleveret en pakke.



- Pakketjenesterne har forskellige måder at gøre det på. Hos GLS skal kunden have legitimation og et pakkenummer med samt oplyse navnet på modtageren, der står på pakken. Hos DAO har kunderne modtaget en kode, som de skal oplyse, siger hun.

Hvis kunderne er utilfredse med en forsendelse, er det ikke Christina Kørvels opgave at udrede trådene.

- De sager tager pakketjenesterne sig af, men det er nu sjældent, at vi har oplevet det, fastslår hun.

Plads til flere pakker

Hvis Christina Kørvel skulle få henvendelser fra flere pakketjenester om at blive deres pakkeshop, er hun klar med flere kvadratmeter.

- Vi har taget et godt valg. Det har betydet noget positivt for vores salg af andre varer. Hvis flere pakketjenester vil ind, så laver vi plads til det, siger hun.

Hvis andre butikker har gået og leget med tanken om at blive pakkeshop, er det bare med at komme i gang.

- Man skal bare ringe pakketjenesterne op og spørge, om de mangler et sted i det område, som ens butik ligger i. Det er selvfølgelig en god idé at tjekke med fødevarekontrollen først, om lokalerne kan godkendes til pakkeudlevering, understreger Christina Kørvel fra Slagteren i Strib.



Endnu intet branchearternavn til PostNord

Efter PostNord har opsagt alle aftaler på levering af fødevarer og kun vil distribuere varer i et lukket system, der ikke egner sig til fødevarer, arbejdes der fortsat på at finde et alternativ til distribution af fødevarer.

Fødevaremagasinet kunne i maj- og juni nummeret berette, at SMV Fødevarer og Smagdanmark.com ApS havde indledende drøftelser med DAO Distribution A/S, der er en landsdækkende pakketjeneste, om en flerstrengt model, som blandt andet skulle bestå af pakkeshops hos f.eks. slagtere, hvor kunderne kunne hente deres pakker med fødevarer.

- Vi er fortsat i dialog med parter, der er interesserede i at lave et nyt distributionssystem. Vi er langt med selve udleveringsdelen, men vi ar-

bejder fortsat på flere modeller, der skal være langtidsholdbare, siger markedschef Mads Illum Hansen, SMV Fødevarer, der i skrivende stund ikke kan sætte en nærmere deadline for en endelig aftale. Han oplyser, at kurértjenesten Xpressen, der ligger i Herning, har samlet en del af det massive marked op, som PostNord har efterladt sig. Derudover har Jet-pack, med hovedsæde i Kastrup, centreret sig om udlevering i storbyerne.



Lynnedslag forårsagede brand i huset på Poppelvej

Torsdag den 3. august slog lynet ned i huset på Poppelvej i Odense, som er sekretariat for FødevareDanmark, SMV Fødevarer, Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen for Danmark samt Danmarks Fiskehandlere. Iflg. døgnrapporten havde Beredskab Fyn travlt med lynnedslag over Odense. Omkring kl. 15.30 antændte lynnedslag brand i bygningen og ilden fik så meget fat, at det tog brandvæsenet flere timer at slukke den.

Branden forårsagede heldigvis kun materiel skade, da de ansatte i økonomiafdelingen, som ellers befinder sig på 1. salen, enten var på sommerferie, ude af huset eller på tidspunktet opholdt sig i underetagen, da lynet slog ned. Brandvæsenets slukningsarbejde blev hjulpet af det samtidige skybrud samt sprængte fjernvarmerør i forbindelse med lynnedslaget, men det betød samtidig en kraftig røgudvikling samt betydelige vandskader. – Heldigvis kom ingen mennesker noget til, og godt vi har to huse, udtalte adm. direktør Torsten Buhl umiddelbart efter hændelsen.



Indkaldelse til landsmøde

Danske Slagtermestre inviterer i samarbejde med Esbjerg og Omegns Lokalforening til landsmødearrangement i weekenden den 28.- 29. oktober 2017. Landsmøde og frokost afholdes i Musikhuset Esbjerg, Havnegade 18, 6700 Esbjerg - 5 minutters gang fra Hotel Britannia. Landsmødefest med overnatning afholdes på Hotel Britannia, Torvegade 24, 6700 Esbjerg.

I forbindelse med landsmødet søndag den 29. oktober gennemføres en "ledsagertur".

Turen går i år med bus til Fanø, hvor der vil være guidet byvandring og servering af kaffe/te på Sønderho Kro. Hvis tiden tillader det, vil der også være mulighed for besøg på Fanø Bryghus.

Dagsorden - Landsmøde

Der indkaldes hermed til landsmøde søndag den 29. oktober 2017 kl. 09.30 i Musikhuset Esbjerg, Havnegade 18, 6700 Esbjerg.

Dagsorden:

1. Navneopråb og præsentation af de delegerede.
2. Valg af dirigent.
3. Formandens beretning – såvel skriftlig som mundtlig.
4. Regnskaberne.
5. Behandling af indkomne forslag.
6. Valg af bestyrelsesmedlemmer og suppleanter.
7. Revisorer.
8. Eventuelt.



Fødevareminister Esben Lunde Larsen ses her flankeret af direktør Torsten Buhl (tv) og formand Leif Wilson Laustsen.

Møde

FødevareDanmark afholdte i slutningen af august et velbesøgt medlemsarrangement for DSM's industrimedlemmer og SMV Fødevarer, hvor deltagerne bl.a. havde fornøjelsen af en rigtig god dialog med en særdeles veloplagt og imødekommende miljø- og fødevareminister Esben Lunde Larsen. Flere emner blev drøftet, bl.a. de forhøjede kontrolomkostninger på fødevarekontrollen.





nordic organic food FAIR

MalmöMässan | Sweden
15-16 November 2017

Den eneste messe for økologiske føde- og drikkevarer i Norden

SIDELØBENDE
MED



**Natural
Products**
Scandinavia
MalmöMässan
15-16 November 2017

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

Messen afvikles sideløbende med **Natural Products Scandinavia**, og de to messer vil tilsammen byde på mere end 400 udstillende virksomheder, der vil fremvise de allerbedste naturlige og økologiske føde- og drikkevareprodukter fra Norden og resten af verden.

“ Vi er på udkig efter de nyeste trends, og på denne messe har vi mødt leverandører, som vi ikke ville møde nogen andre steder.”

KIM JUHL-KRISTENSEN, PROJEKTLEDER, LIDL DANMARK

Book din GRATIS entrebillet

til den **15.-16. november 2017**
www.nordicorganicfoodfair.com
Angiv kampagnekoden **NFDK931**

Organiseret af **diversified**
COMMUNICATIONS • UK





Osted Slagteren har fire ansatte udover mester selv



Over 100 forskellige oste findes på tre kvadratmeter hylder i det høje svaleskab med glasvægge ved siden af disken, hvor der også ligger oste side om side



Osted Slagter og Ost har også meget mad ud af huset



Forretning i udvikling

Med modnet kød, hjemmelavede retter og hjemmelavet pålæg af dansk kød samt et nyt oste-salg og dertil selskabslokaler i naboejendommen har slagtermester Kennet Hansen i Osted syd for Roskilde formået hele tiden at forny Osted Slagteren

TEKST STEEN HØJGAARD

Ved løbende at tage initiativer har Kennet Hansen udviklet Osted Slagteren syd for Roskilde til i dag at have fire ansatte og kunder, som også kommer fra København og andre steder langvejs fra. I sig selv burde interessen fra kunder være til stede alene af den grund, at slagterforretningen tilbyder andet og mere end en køledisk i et supermarked. Det mener i hvert fald Kennet Hansen, som også er medlem af hovedbestyrelsen i landsforeningen Danske Slagtermestre.

I en duft af dagens tilberedning af frikadeller på varm pande på gaskomfuret i lokallet bag selve forretningen i Osted fortæller han om sin forretning. Den købte han i 2001, efter at navnkundige Polle havde drevet den i

” Over 100 forskellige oste findes på tre kvadratmeter hylder i det høje svaleskab...

35 år. Dengang var Kennet Hansen ene om at være aktiv i lokalerne nær kirken i landsbyen. Han havde ikke ansatte dengang. - Og hvorfor folk skal købe pålæg og andet kød hos slagteren? Her er hakket kød og andet ikke gaspakket for at forlænge holdbarheden. Det er beviseligt, at gaspakning ødelægger smagen og konsistensen. Det er for eksempel svært at lave hakkebøffer af gaspakket kød. Alt vores kød er med undtagelse af lam dansk kød, og mere og mere er fra friland. Alt pålæg er hjemmelavet.

Den 50-årige slagtermester har yderligere et argument for at købe ind hos Osted Slagteren og lignende steder. Det er for at undgå madspild. Han uddyber: - Hos os kan den enlige

kunde købe en enkelt skive rullepølse, en enkelt kotelet eller andet, og kiloprisen er den samme som for større partier og portioner.

Pålægget er hjemmelavet

- Og kødet er modnet, og skinken hænger i 12 måneder som i Italien, og vi har to røgeovne, der ryger spegepølser og andet på gammeldags facon. Her er ikke noget med at forudindstille alting som på en større og moderne røgeovn.

Også oste

Senest har Kennet Hansen udvidet sit sortiment med oste. Over 100 forskellige oste findes på tre kvadratmeter hylder i det høje svaleskab med glasvægge ved siden af disken, hvor der også ligger oste side om side. - I juni i år købte jeg Osted Ost af konkursboet, og både vores faste og nye kunder har taget godt imod



Mester kæmper for fagligheden

Slagtermester Kennet Hansen i Osted på Sjælland er i bestyrelsen for Danske Slagtermestre. Også andre steder gør han en indsats

Antallet af slagtermestre i Danmark er faldet drastisk til 250.

- I 1970'erne var der flere tusinde slagterforretninger i Danmark, og der er mange argumenter for at købe kød og pålæg hos slagteren, men prisen er blevet altafgørende for mange kunder. Vi skal overbevise kunderne om kvaliteterne ved at handle hos en slagtermester. Han er medlem af Danske Slagtermestres bestyrelse og er også i bestyrelsen for et sjællandsk uddannelsescenter med 39 erhvervsuddannelser, ZBC, der er landets andenstørste sammenslutning af erhvervsskoler. Kennet Hansen er også bestyrelsesmedlem i den sjællandske slagtermesterforening, og han er i bestyrelsen for Københavns Slagterlaug og har tidligere været bestyrelsesmedlem i den lokale erhvervsforening. Han er opvokset i Ortved 12 km fra Osted og blev udlært hos Benløseslagteren i 1986. Efter et

halvt år på slagteriet i Ringsted kom han til søværnet, og var på forskellige skibe, hvor han samarbejdede med kokke hele tiden. - Jeg lærte meget af dem, og efter søværnet kom jeg til Slagter Frimann i Roskilde og senere til Hvalsø Brugs i to år. Efter tiden som førstesvend i Hvalsø blev unge Kennet Hansen i 1992 slagtermester i Schou Epa i København. 800 meter fra den store forretning lå en slagterbutik, som kunne erhverves. - Jeg kunne godt se ideen i at blive selvstændig og overtog forretningen. Mens jeg var selvstændig i København, mødte jeg ofte Polle, der havde en slagterforretning i Osted. Han var også i Kødbyen i København for at købe varer, og vi blev enige om, at jeg skulle overtage hans butik. Det var i 2001, og da havde Polle drevet den i 35 år. I dag er Polle død, men forretningen i Osted lever videre.

initiativet. - Ofte kommer de for at købe en bestemt ost, som de smager. Men tit opfordrer vi dem til lige at smage andre oste, og det øger salget. Og igen kan kunden købe så lidt eller meget ost, som kunden ønsker. Man kan få det stykke, man kunne tænke sig. Ostedsalget udgør allerede efter få måneder 30 procent af omsætningen. Han har ansat Gefion Bentdatter, der i godt syv år ledede Osteklokken i Roskilde, og blandt de ansatte er også en slagtersvend samt en såkaldt delikatessedame. Kennet Hansen har i øvrigt planer om at bygge et kølerum til ostene og derudover at udbygge butikslokalet, så det får en egentlig osteafdeling, hvis han får godkendelse af myndighederne, og hvis ostedsalget fortsat er en succes.

Udover at have udvidet antallet af beskæftigede i Osted Slagteren fra kun mester selv til i alt at omfatte fem personer, købte Kennet Hansen i 2015 en naboejendom, hvor han har indrettet selskabs- og mødelokale med plads til

op til 48 personer. Ved fester, selskaber og møder skal Osted Slagteren stå for forplejningen, og det øger omsætningen. - Vi kan tilbyde totalarrangementer til cirka 500 kroner med mad, drikkevarer og andet. Det er 30 procent under, hvad man skal betale andre steder, og det er kunderne interesseret i. Det skyldes også, at der ikke er selskabslokaler eller lignende muligheder i Osted, fortæller Kennet Hansen, der også arrangerer vinsmagninger.

Også færdigretter på glas er Osted Slagteren begyndt at sælge

- Tag for eksempel den her chilli con carne, siger han, åbner et højt henkogningsglas. Smagen er god, og konsistensen som dengang, da retten blev tilberedt. Produktionsdatoen på den stærke kødsovs er et par måneder tidligere. - Vi anvender en metode, som jo var meget brugt tidligere. Fordelen er, at retten ikke har været frossen, for det ændrer konsistens og smag.

Den færdige ret er blevet hældt på et glas og har derefter været i en ovn ved 95 grader i en time. Det vil sige, at den er henkogt som i gamle dage. For den miljøbevidste kunde er fordelene også, at der ikke er spild af emballage, for glassene anvendes igen: I hvert fald får kunden ti kroner, når det tomme glas afleveres hos Osted Slagteren. Derudover sender Kennet Hansen meget mad ud af huset og står for grillarrangementer og meget andet. - Sammen med en anden slagtermester står vi for et grillarrangement for DHL Stafet med 1000 personer i Fælledparken, og for nylig leverede vi tre retter i et totalarrangement til små hundrede personer i Skælskør. Det var på et plejehjem, hvor Keld & Hilda underholdt. Især om lørdagen finder kunder, selv fra København, vej til slagterforretningen i Osted, hvor de køber kød, pålæg og ost. - Jeg gætter på, at 40 procent af kunderne er lokale. Resten kommer udefra.



BigFoods oste er alle fremstillet i tæt samarbejde med små mejerier rundt om i Europa

Anderledes oste og "Clean Label" dressinger

Hvordan kan man som mindre virksomhed differentiere sig på et marked, der domineres af store producenter? Ifølge Henrik Nørby, administrerende direktør i Bigfood Danmark, fx ved at levere produkter, der er allergenfri, laktosefri og uden kunstige tilsætningsstoffer – og så i øvrigt ved at være tilgængelig, når kunderne har brug for det.

TEKST: RIKKE HOLM

Henrik Nørby er administrerende direktør i Bigfood Danmark og er netop indvalgt i bestyrelsen for SMV Fødevarer under FødevareDanmark. Han har siden 2010 – i samarbejde med sine tyske partnere, Bigfood Produktions GmbH og HKL Hamburg Käselager GmbH – serviceeret det skandinaviske marked inden for "Clean Label" dressinger, desserter og spreads samt delikatessoste til bl.a. supermarkeder, fly-catering, ostehandlere og professionelle køkkener (HoReCa).

"Clean Label" er en trend

- Vi forsøger at være first movers inden for vores niche, forklarer Henrik Nørby: - Vi arbejder ud fra en filosofi om, at vores produkter skal være så allergenfri som muligt. Fødevareintolerance er en stigende udfordring. Vi er derfor optagede af, hvad vi kan fjerne, så produkterne bliver renere. Resultatet er, at mange af vores produkter er glutenfri, laktosefri, uden mælkeproteiner og uden æg, og E330 Citronsyre er erstattet af almindelig citronsaft.

Dressinger fra Bigfood er for manges ved-

kommende fri for kunstige tilsætningsstoffer som konserveringsmidler, smagsforstærkere og farvestoffer. Virksomheden har netop entereret med et mindre sortiment af laktosefrie oste til ostehandlere, importeret fra Finland, og ser det som del af den fremtidige udvikling at tilbyde et bredere udvalg af "Fri for"-produkter:

- I Tyskland er fokus i langt højere grad på "Clean Label" produkter, end på økologi. Det er en trend, vi forventer at se vokse i Danmark og resten af Skandinavien, uddyber Henrik Nørby.

Han understreger samtidig en anden forudsætning for at kunne konkurrere med de store producenter: At virksomheden er tilgængelig, når kunderne har behov for det.

Hjemmelavet smag til køkkener

Bigfood Danmarks dressinger produceres på den tyske partners fabrik uden for Hamborg. Dressingerne har typisk en holdbarhed på 30-40 dage og distribueres derfor direkte fra lager til slutkunden. Den korte holdbarhed er en udfordring, men samtidig en mulighed:

- Vores friskrørte dressingerne har en smag, der gør dem konkurrencedygtige i forhold til hjemmelavede varianter, som ofte står for et stort spild i det professionelle køkken, fortæller Henrik Nørby: - Restauranter og storkøkkener laver typisk dressinger fra bunden, fordi de mangler gode alternativer på markedet. Hos os får de en færdig dressing, der smager hjemmelavet, har længere holdbarhed og sparer tid.

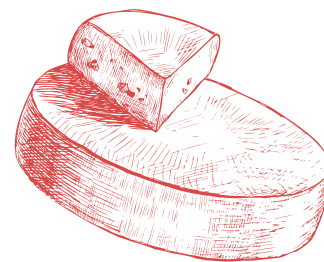
Netop den begrænsede holdbarhed betyder, at dressingerne udelukkende sælges som B2B. Til gengæld er andre af Bigfoods varer – fx portionsoste – at finde i supermarkeder, bl.a. som spotvarer i Netto, hvor de sælges under virksomhedens egen linje, HKL Edition & Chese-makers Treasure. Senest har fx også Larkridsyoghurt fra Ålandsøerne været på spot.

BigFoods oste er alle fremstillet i tæt samarbejde med små mejerier rundt om i Europa – med øje for det gode håndværk. De unikke oste kan fx være behandlet med øl, krydderier eller bær.

Investering i synlighed

Efter pæn vækst i 2016 er Bigfood Danmark klar til at investere i manpower. Henrik Nørby har netop ansat en salg- og marketingsmedarbejder, som skal være med til at øge virksomhedens synlighed. Selv deltager han på grossistmesser i både Danmark og udlandet, hvor han har mulighed for at vise sine produkter til potentielle kunder. Forhåbningen er, at også netværket i SMV Fødevarer kan bidrage til at udvide Bigfoods synlighed og kundegrundlag samt give god sparring:

- For os er SMV Fødevarer en spændende indgang til andre, mindre virksomheder inden for branchen. Jeg kan se, at vores specialprodukter kunne komme til gavn i en del af de butikker, der er med i netværket, afrunder Henrik Nørby.



På foreningens generalforsamling i august blev Henrik Nørby indvalgt i bestyrelsen for SMV Fødevarer.



Henrik Nørby, administrerende direktør i Bigfood Danmark

Forbedret fødevaresikkerhed med Hygiejnisk Design

Ultra Safe Technology



Design, der forhindrer tilstopning

Det unikke UST-børstehårs-mønster minimerer tilstopning og gør det nemmere at rengøre mellem børstehårsbundterne.

Se mere på ust.vikan.com/da



8 Farver

Verdens mest omfattende farvekodningssystem



Ultra Safe Technology

Vikan sætter nye standarder for sikkerhed, tryghed og hygiejne





Navnet på
det nye dyr er
OUA-grisen. Det står
for Opvækst uden
Antibiotika

Det hører med til historien, at den enkelte gris har mere plads end normalt i stalde med fast gulv og rodemateriale i form af halm. Det øger dyrevelfærden og reducerer dermed medicinbehovet.

Danepork er leveringsdygtig i antibiotikafri grise

TEKST: EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Der er en voksende efterspørgsel på kød fra grise, der ikke har fået antibiotika eller andre typer medicin under opvæksten.

Hos Danepork har man taget forbrugernes ønsker til efterretning.



Når grisene får vegetabilsk, proteinholdigt foder fremstillet af fx raps og tang uden rester af animalske produkter, er det med til at holde deres maver i orden.

- Vi har netop lanceret en medicinfri gris, siger salgschef Keld Bundsgaard, Danepork.

OUA-grisen er navnet på de nye grise. OUA står for Opdræt uden Antibiotika.

- Vi leverer kød fra grise, der på intet tidspunkt i deres liv er blevet behandlet med antibiotika. Det kan vi garantere for. Vi samarbejder nemlig kun med udvalgte danske svineproducenter, og vi fører skrap kontrol med, at de overholder alle regler for antibiotikafri opvækst, fortæller Keld Bundsgaard.

Medarbejdere fra Danepork tager jævnligt på kontrolbesøg hos producenterne for blandt andet at tjekke medicinforbruget, og om alle regler for en antibiotikafri opvækst bliver overholdt.

Øremærkede grise

Et grønt øremærke på grisen er det synlige bevis på, at den er vokset op uden at være medicineret med antibiotika. Mærket bliver sat i øret på grisen kort efter fødslen. Hvis der opstår et behov for behandling af et



dyr med medicin af hensyn til dets velfærd, fjernes det grønne øremærke fra grisen. Det bliver noteret i et skema, hvorefter øremærket og dokumentationen arkiveres i minimum to år. Det sker for at sikre, at det grønne mærke udelukkende bliver brugt på antibiotikafri grise.

Foderet er afgørende

Nogle vil sikkert spørge, hvordan det kan lade sig gøre ikke at bruge antibiotika under grisenes opvækst. En af forklaringerne er de foderblandinger, der anvendes.

- Grise er planteædere. Når de får vegetabilsk, proteinholdigt foder fremstillet af fx raps og tang uden rester af animalske produkter, er det med til at holde deres maver i orden. På den måde mindskes dyrenes risiko for at få diarré og andre tarmsygdomme, der normalt kræver behandling med antibiotika, oplyser Keld Bundsgaard.

Det hører med til historien, at den enkelte gris har mere plads end normalt i stalde med fast gulv og rodemateriale i form af halm. Det øger dyrevelfærden og reducerer medicinbehovet.

Alle Daneporks OUA-grise er opdrættet af danske avlere, inden de bliver slagtet og forarbejdet.

- Når grisene er slagtet, nedkøler vi dem uden at bruge frysetunnel for at sikre den bedste kødkvalitet og en svær, der altid er sprød, siger Keld Bundsgaard.

Svinekam fra en antibiotikafri gris fra Danepork.

GOD INSPIRATION

til din mad ud af huset

Højtidsmenuer

Se vores nye brochure "Mad ud af huset"

- ♥ masser af smag ♥ inspirerende menuer
- ♥ god kvalitet ♥ nemt og hurtigt

- få brochuren hos din fagkonsulent eller i kundeservice

Indasia
... for smagens skyld

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

EFTERÅRS
BUFFET

FORÅRS
BUFFET

PÅSKE
BUFFET

KREATIVE IDEER
MAD UD AF HUSET

DECEMBER
BUFFET



Fakta om actinidin

- Actinidin udvindes fra kiwi-frugten
- Enzymet nedbryder kollagen i kødet
- Enzymet er aktivt i temperaturintervallet 1-38°C
- Bruges i dag til fødevarerprodukter i Australien og New Zealand

AF LOUISE HEDEDAL HOFER, KONSULENT OG MARI ANN TØRNGREN, SENIORSPECIALIST, DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT

Sous vide Pulled pork på den halve tid!

Sous vide-behandling af kød bliver mere og mere udbredt til fremstilling af semitilberedte kødprodukter, der færdigtillberedes i foodservice-sektoren. En del af forklaringen er de mange fordele, såsom kontrolleret opvarmningsproces, lavt kogesvind og ensartet sensorisk kvalitet, der bidrager til bedre råvareudnyttelse og mindre madspild.

Mørhed er en vigtig faktor for spisekvaliteten af kødprodukter, og øget mørhed er blandt de mange fordele, der opnås ved sous vide-tilberedning. Den lange tilberedningstid er med til at skabe optimale betingelser for mörning af kødets bindevæv og muskelfibre.

Udskæringer med meget bindevæv kræver mange timers kogetid, især hvis de tilberedes ved LTLT (lav temperatur i lang tid). Den lange kogetid kan være u hensigtsmæssig for fødevarerproducerende virksomheder, hvor det er nødvendigt, at en varmebehandling afvikles som natstegning eller inden for et vagtskifte.

Kødets naturlige mörningsproces

Kød indeholder fra naturens side proteolytiske enzymer,

som nedbryder musklernes proteinstruktur og herigennem mörner kødet. Denne naturlige mörningsproces finder sted, fra dyret slægtes, og er den mekanisme, der udnyttes ved modning af kød. Enzymernes aktivitet accelereres under opvarmning, indtil de ved en given temperatur inaktiveres. Proteolytiske enzymer findes ikke kun i kød, flere planter danner også denne type enzymer, eksempler er ananas (bromelain), kiwi (actinidin), figen (ficin) og papaja (papain).

Enzymteknologi til reduktion af kogetid

Nye undersøgelser, foretaget af DMRI, viser, at det er muligt at reducere kogetiden under sous vide-tilberedning ved hjælp af enzymteknologi. Endvidere gør den kontrollerede opvarmningsproces det muligt at styre enzymaktiviteten fra tilsætning til inaktivering.



Actinidin, som udvindes fra kiwi, har ved en sammenligning af bromelain, actinidin og papain udvist størst potentiale til brug i semitilberedte kødprodukter. Ved brug af actinidin er det muligt at opnå samme sensoriske kvalitet af pulled pork med en halveret kogetid. Enzymet er virksomt mellem 1 og 38°C og tilsættes via en marinade, som injiceres ind i kødet. Herfra styres tid og temperatur under kølelagring og varmebehandling for at opnå den ønskede mørhed. Det er gennem forsøg blevet vist, at actinidin ikke mørner kødet yderligere efter sous vide-behandling.

Anvendelsespotentiale

Enzymmørning er særligt egnet til udskæringer, der traditionelt skal "simrekoge" i lang tid, mens der kan være risiko for, at de finere udskæringer mister struktur, saftighed og smag, hvis enzymet ikke styres meget præcist. Teknologien har vist positive resultater på både svine- og oksekød, og den lave inaktiveringstemperatur gør det muligt at få fødevarer sikkert, rødt kød, samtidig med at aktiviteten styres.

Teknologien egner sig særligt til semitilberedte produkter, hvor det er muligt at styre tid og temperatur. For ferske kødprodukter, hvor lagringstiden på køl er varierende, vil anvendelse af enzymteknologi skabe større variation i spisekvaliteten. Mørningsenzymer kan også

anvendes til hjemmemarinering, hvor det enten "tilsættes" kødet ved at lægge frugtskiver på mindre udskæringer eller steaks et par timer inden stegning eller som marinade tilsat frugtmos.

Teknologiens udfordringer

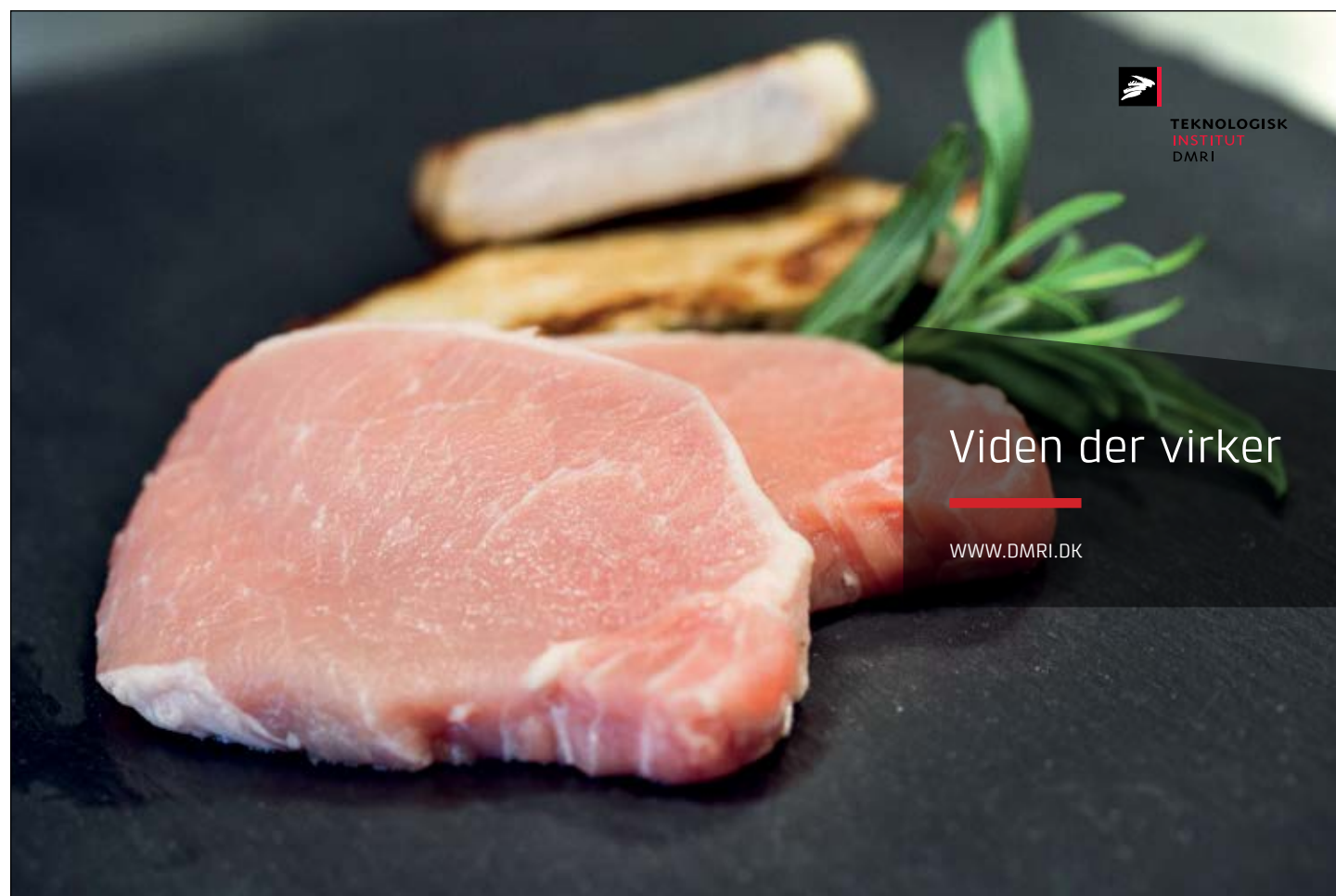
Anvendelse af enzymmørning til sous vide-tilberedte kødprodukter er ny i den danske fødevarerindustri, og der er derfor mange ukendte faktorer og udfordringer. En væsentlig udfordring er i relation til godkendelse af actinidin som tilsætningsstof i danske fødevarer samt deklarering heraf. For at simplificere undersøgelserne har enzymet kun været testet i saltlage uden stivelse og andre additiver. Det er væsentligt også at undersøge disse faktorerers indflydelse på enzymaktiviteten samt enzymets indflydelse på dem.



Forsøget er blevet til med støtte fra Svineafgiftsfonden samt Styrelsen for Institutioner og Uddannelsesstøtte under Uddannelses- og Forskningsministeriet

Hvor kan vi styre enzymaktiviteten?

	Tilsætning	Kølelagring ved 2-5°C	Opvarmning til inaktivering
Semitilberedte produkter	+	+	+
Ferske produkter	+	-	-
Hjemmemarinering	-	-	-



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Viden der virker

WWW.DMRI.DK



Ved åbningsreceptionen blev der hele eftermiddagen langet økologiske hotdogs over disken.



Slagtermester Jan Lund fortæller om de nye faciliteter i den store økologiske produktion



1000 m² økologisk produktion

står klar til at betjene efterspørgslen

AF PER AASKOV KARLSEN

Efterspørgslen efter økologiske specialiteter er konstant stigende. Det har fået Slagter Lund på Frederiksberg i København til at etablere

En af de økologiske specialiteter er Økologisk Terrine med æblebrændevin og hasselnødder



Flot indpakke flæskesvær fra Slagter Lund

en helt ny økologisk produktion af kød- og charcuteriprodukter af højeste kvalitet. Onsdag den 23. august kunne Slagtermester Jan Lund og indehaveren af Bodebjerg Charcuteri Morten Klit byde indenfor på Vinkelvej 21 i Marslev på Fyn til åbningsreception af den spritnye økologiske produktionsvirksomhed. – Vi har ikke alle kunderne endnu, men kan se at efterspørgslen efter økologiske specialiteter vokser med en hast, der gør, at

vi nu helhjertet går efter at opfylde den efterspørgsel, fortæller slagtermester Jan Lund ved rundvisningen i de store nyindrettede produktionshaller. – Jeg ved endnu ikke hvor mange produkter, som vi kommer til at producere og til hvilke kunder, smiler Jan. Det kan være økologiske spegepølser, grillpølser, bacon, frikadeller eller helt andre varer, og det kan være kunder som Nemlig.com, kæder eller andre slagtere, som bliver kunderne til den nye økologiske produktion, fortsætter slagtermester Jan Lund.

Alle produktionsrum stod klar

Arbejdet med at få alle produktionsrum gjort klar til åbningsreceptionen har været intens, men de 2 samarbejdspartnere viste stolt de nye faciliteter frem. Produktionen er opdelt med en masse rum til at holde de enkelte processer adskilt. Det gælder lige fra råvarelager, emballagelager, krydderirum, kølerum, lynkøler, modningsrum, frostrum, saltkælder, røgerum og vareudleveringsrum m.m. – I butikken på Peter Bangsvej på Frederiksberg har vi i dag mange kunder, der spørger om de enkelte produkter er økologiske, eller om de også kan fås økologisk. Her har vi måttet meddele kunderne, at produkterne ikke er økologiske. Vi vil

fremover bedre kunne tilfredsstille kunderne med økologiske produkter. Vi vil fortsat tilbyde de kendte konventionelle kvalitetsprodukter, som vi er kendt for, men får nu mulighed for at supplere vores sortimentet af traditionelle kvalitetsprodukter med økologiske varianter, slutter Jan Lund.

Hotdogs og flæskesvær

I forbindelse med åbningsreceptionen kunne besøgende smage en anderledes hotdog med en grov pølse og mørkt pølsebrød, syltede løg og knust flæskesvær på toppen. En hot dog som helt igennem osede af kvalitet og smag – helt uden ketchup og sennep, men med masser af gode råvarer og masser af smag. Poser med Slagter Lund flæskesvær, fadøl og vand var med til at sikre en vellykket reception for de mange interesserede fremmødte.

Specialiteter

Nogle af de økologiske specialiteter, som virksomheden kan tilbyde, er rå pølser til grill eller pande, kogte og røgede grillpølser, franske riletter og terriner på glas, klassiske danske spegepølser, langtidsmodnede grove spegepølser, tørret bacon eller små frikadeller.

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.

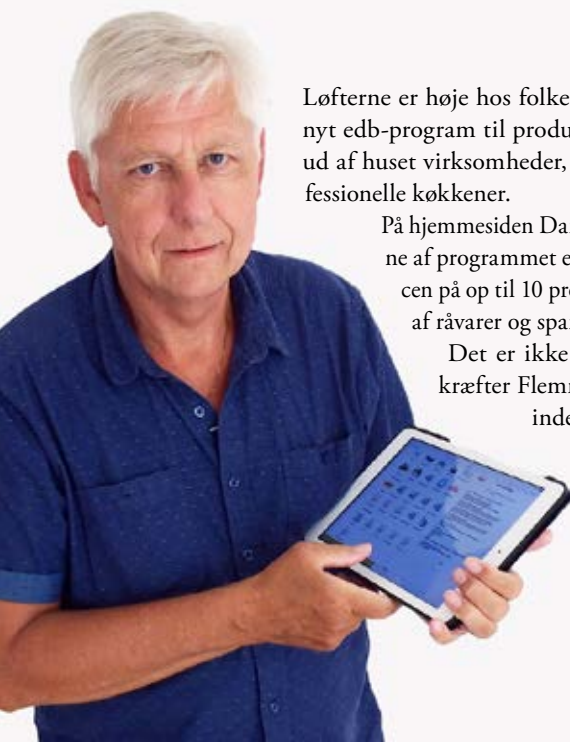


Flere spændende nyheder:

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

Catering-virksomheder oplever store fordele ved at styre produktionen med nyt edb-program

Bedre bundlinje gennem bedre styring



Løfterne er høje hos folkene bag DanChef, et nyt edb-program til produktionsstyring i mad ud af huset virksomheder, kroer og andre professionelle køkkener.

På hjemmesiden DanChef.dk loves køberne af programmet en vækst i bruttoavance på op til 10 procent, mindre forbrug af råvarer og sparet tid.

Det er ikke bare tom snak, bekræfter Flemming Jensen. Han er indehaver af Frilandsve-

Boris Dollerup har brugt tre år på at udvikle og finpudse DanChef programmet til ordrestyring.

jens Slagter i Hjørring, som på en almindelig uge leverer 200 -300 kunder ud af huset.

- Vores avance er helt klart steget, efter vi for snart et år siden begyndte at bruge programmet. Vi har fået mindre spild og fået meget bedre styr på produktionen, fortæller han.

Data om alle menuer

Princippet i DanChef er, at hver eneste detalje om køkkenets menuer er tastet ind i systemet, komplet med opskrifter, indkøbs- og salgspriser og andre data.

Når en kunde bestiller x antal af en ret eller menu, regner programmet lynhurtigt ud, hvor store mængder råvarer, der skal bruges, og hvad omkostningerne er.

I samme ombæring laver programmet en ordrebekræftelse og en faktura til kunden samt et antal labels til personalet i køkkenet.

På hver label er der anvisning på produktion af en afgrænset del af ordren, for eksempel tunmousse. På labelen står kundens navn og leverings-



Ikonerne i programmet er genkendelige fra andre computerprogrammer.

Kernen i programmet er ordre-siden. Her kan man oprette og ændre alle bestillinger.

tidspunkt, antal portioner, mængden af tun og andre råvarer til netop det bestilte antal portioner, vægten per portion færdig mousse og hvor mange skåle eller fade, der skal bruges ved serveringen.

Præcise anvisninger

Kejserindens Gryder i Albertslund producerer 1200 – 1500 måltider om dagen. Her er medejer Lone Larsen vældig glad for, at hun med DanChef kan styre arbejdet i køkkenet mere præcist end førhen.

- Vi prøvede et andet styresystem for tre år siden; men det var rent Knold og Tot. Derimod kan vi med det nye system give personalet helt præcise anvisninger arbejdet. Og hvis kunden ændrer i en ordre, kan vi lynhurtigt ændre anvisningerne og skrive en ny ordrebekræftelse og faktura ud, forklarer hun.

Hendes eneste anke er, at systemet kræver meget præcise formuleringer. Kommer man til at skrive 'tun med wasabimos' i stedet for 'tun med wasabimousse', så får man ikke den rigtige opskrift frem.

- Men ellers er programmet skidesmart, mener Lone Larsen, og tilføjer:

- På grund af labelsene er medarbejderne aldrig i tvivl om, hvad de skal gøre. Og hvis en medarbejder stopper, er vedkommendes viden lagt ind i programmet, og det er nemt for en ny at tage over.

Tre års finpudsning

Ideen til DanChef fik den 65-årige nordjyde og selvlærte edb-udvikler Boris Dollerup, da han kom i kontakt med den erfarne kromand Anders Henriksen.

- For godt tre år siden var vi kommet så langt, at vi gik i gang med at teste programmet på Sejlflod Kro i Storvorde. Efter et halvt år der kunne vi se, at det førte til en bedre bruttoavance i køkkenet. Så gik vi videre med at prøve det af i en halv snes andre virksomheder af forskellig størrelse, fortæller han.

- Deres erfaringer har vi så brugt på at finjustere programmet og vise, hvad det kan. Nu er vi klar til at gå bredt ud og sælge det til cateringbranchen, med Anders Henriksen som sælger, siger Boris Dollerup.

Indtil videre har arbejdet med programmet ligget i hans eget enkeltmandsfirma. Men nu er et egentligt selskab under oprettelse. Det giver bedre styring af salg og videreudvikling af programmet. Og styring skal der til, mener folkene bag DanChef.

Veldrevet moderne slagtehus sælges

Slagtehuset indeholder

- Stor stald med drivgang til kreaturer.
- En stor moderne slagtelinje med stor kapacitet.
- Store lyse kølerum med masser af plads.
- Velindrettet opskæring og pøsemageri med dertil hørende gårdbutik.

Slagtehusets nuværende aktiviteter er spredt på eksport, slagtning til grossister, og producentslagtninger. Slagtehuset er beliggende i Midt/Østjylland.

Henvendelse til tlf. 40 21 77 22



Forsmag på Natural Products Scandinavia & Nordic Organic Food Fairs udstillere i 2017

Natural Products Scandinavia og Nordic Organic Food Fair vender tilbage til Malmø, Sverige den 15.-16. november. De 2 messer har nu udsendt deres første foreløbige udstillerliste for 2017. Takket være en udvidelse af området for standpladser byder fagmessen for første gang på 400 udstillere, der præsenterer den næste bølge af nye opfindelser og ideer inden for miljøvenlige og økologiske produkter fra hele verden. Som følge af sidste års succesfulde event, som oplevede en stigning i deltagertal på 25%, er udstillerområderne blevet solgt i et hidtil uset omfang. Med lidt mere end tre måneder til dørene åbnes har over 75 % af udstillerne allerede booket en stand for 2017. Dette omfatter også nye stande i begge messeområ-

der. Udstillerlisten for fagmessen i MalmöMässan den 15.-16. november er nu tilgængelig online på www.naturalproductsscandinavia.com og www.nordicorganicexpo.com. Den giver dig en eksklusiv forsmag på nogle af de store brands, produktnavne og nye iværksættervirksomheder, som de kommende måneder hjælper med at forme fremtiden inden for den miljøvenlige og økologiske sektor.

Udstillere af økologiske fødevarerprodukter

-Det er fascinerende at gå rundt på messen og spotte de nyeste trends. Økologiske produkter har virkelig udviklet sig over de seneste år. Hvis du vil være opdateret og opnå større viden om dette hurtigt voksende økologiske marked,

er Nordic Organic Food Fair den rette messe at besøge, siger Marie Söderqvist, managing director hos Livsmedelsföretagen – den svenske fødevarerbrancheorganisation. Scandinavian Hemp, Chosan Drinks, FoodYoung SA, Mät Foods (snackbarer), Funkisfood Aps, Eosta B.V, D-Tox Sarl (rå kombucha), SweetAmsterdam, Tüchel & Sohn GmbH (honning & sirup), Solaris Tea, djunked AB, BiFIX Wojciech Piasecki Sp.j (te), Azzayt Olive Oils, English Tea Shop (UK), og Mille Foods er nogle af de førende virksomheder, som forbereder sig på at udstille på messen for første gang. De vil være at finde på messen sammen med messens tilbagevendende udstillere: Nordic Foodie, Natural Crunch-Vitasnack, De Smaakspecialist, Chiemgauer Naturfleisch GmbH, The Hampstead Tea & Coffee Company, Biova Organic, Nutland B.V., Belorganic E.U., Horizon Natuurvoeding BV, Biotropic GmbH, Machu Picchu Foods SAC (kakao og chocolate), Natessen AB, Alce Nero SPA, Hodmedod (bælgfrugter og quinoa) og Herbaria Kräuterparadies GmbH. De internationale pavilloner, som præsenterer de nyeste brands fra hele verden, er altid et tilløbsstykke for besøgende. Dette år byder fagmessen velkommen til nye pavilloner fra Skåne, Grækenland og Sri Lanka. Disse vil tilslutte sig de tilbagevendende pavilloner som KRAV, Økologisk Landsforening, Østrig, Organics Cluster Auvergne-Rhône-Alpes (Frankrig) samt Italien, Tyskland, Spanien og Holland.

Den samlede udstillerliste kan ses på www.naturalproductsscandinavia.com/exhibitor-list og www.nordicorganicexpo.com/exhibitor-list

Fødevarer dagen

26. September 2017

Fødevarer dagen er hele branchens fyrtårn, hvor videndeling, netværk og kåring af branchens ildsjæle er i centrum. I år er temaet bæredygtighed. Hvad skal branchens greb være? Og hvordan sørger vi for, at toget ikke bare kører forbi? Landbrug & Fødevarer sikrer, at du er up-to-speed, også i forhold til dine

kunder og gæster. Fødevarer dagen 2017 afholdes og samler hele fødevarerbranchen på Hindsgavl Slot i Middelfart.

På dagen er der frit valg mellem

- Inspiration til din kategori
 - Nye indsigter om forbrugerne
 - Årets vigtigste branchedebat
 - Not-to-miss awardshow, hvor Andreas Bo afslører vinderne af Frugt- og grøntprisen, Økologiske Køkkenroser, Mejeriprisen, Slagterpriserne og Kantineprisen
- Tilmelding har været nødvendig og deltageelse koster kr. 3.000.

Læs mere om Fødevarer dagen og de mange priser i Fødevarer magasinet oktoberudgave.



FD17



KØLEBILER – PÅ DEN COOL MÅDE



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

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

NELLEMANN – KØLEBILER PÅ DEN COOL MÅDE:

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

PRISEKSEMPLER:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

nellemann etableret år 1900 fleet erhverv

Nellemann Fleet Erhverv

erhverv@nellemann.dk, www.nellemann.dk



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

Forbrugerne forventer bæredygtig fødevareemballage

Antalis er Europas største distributør af emballage, og de oplever en stigende interesse for den bæredygtige af slagsen.

-Vi ønsker som forbrugere at gøre en forskel gennem vores handlinger og er i stigende grad bevidste om vores indflydelse på miljø og ressour-

cer. Det kommer til udtryk i vores ønske om at undgå madspild og unødvendig emballage, og netop det medfører en øget efterspørgsel på smart og innovativ emballage. Sådan forklarer Sales Unit Manager hos Antalis, Lars Møller, den stigende interesse for bæredygtig fødevareemballage, der forlænger madens levetid og er biologisk nedbrydelig. Inden for de seneste par år er interessen for emballage med samvittighed gået stødt opad og med over 1.000 miljøvenlige varer i sortimentet, gør Antalis det nemt at vælge miljørigtigt. - Just ask Antalis lyder sloganet for Antalis, og det skal tages bogstaveligt, for vi rådgiver og vejleder gerne kunderne om brug af bæredygtige materialer, som ruster dem til fremtiden og giver et forspring i forhold til konkurrenterne, fortæller Lars Møller og uddyber, at naturlige materialer som pap, bambus, blade og papir i høj grad bruges til fremstilling af forskellige slags emballager. Det kan for eksempel være suppebægre, tallerkener og bestik.



Lars Møller, Sales Unit Manager Foodservice



Vi er blevet mere skeptiske omkring vores fødevarer og vil derfor gerne se den mad, vi køber. Derfor er transparent emballage en af de helt store trends i 2017.

En fremtid med intelligent emballage

Udover den stigende interesse for bæredygtig emballage ændrer efterspørgslen og behovene sig omkring emballage generelt. Måltider indtages på farten på de travle hverdage - både morgen, middag og aften. To go-trenden er dog ikke lig med, at man går på kompromis med kvalitet eller oplevelse, og det gør sig også gældende i den emballage, som maden bliver serveret i. - Emballagen skal være intelligent, og det kan være for eksempel forme og bakkere, der på grund af materialesammensætningen kan gå direkte fra fryser til ovn til køledisk. Så slipper kunderne for at pakke om undervejs, og det reducerer både emballageforbruget og miljøbelastningen, slutter Lars Møller.

Se mere på www.antalispackaging.dk

Ny opdateret facade for fødevarereforeninger

AF PER AASKOV KARLSEN



Foreningerne Danske Slagtermestre, Osteforhandlerforeningen for Danmark, Danmarks Fiskehandlere og SMV Fødevarer har sammen til huse i den samlende brancheorganisation FødevareDanmark. Facaderne på de 2 bygninger i Odense er blevet „shinet op“, som det fremgår af billederne.



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

Haldisponering 2018

Foodexpo 2018 udvides med to haller i forhold til tidligere, så der i alt vil være 10 haller. Dertil lanceres tre nye koncepter inden for Økologi, Detail og Hotelbranchen. Alle haller vil være delt op i brancher. Der vil igen i 2018 blive afholdt

fagkonkurrencer i samarbejde med Horesta, Kokkelandsholdet, Bager- og Konditormestre i Danmark, Danske Slagtermestre, Danmarks Fiskehandlere og Køkkenchefernes Forening.

Økologihallerne

Økologien fylder mere og mere på danskerne tallerkener og i de professionelle køkkenernes gryder – og igen i år udvides ram-

merne for økologien på Foodexpo. Det økologiske fællesskab samles i hele tre haller

J 1-2-3. I ØKO-hallerne sættes der fokus på fremtidens økologi, på sundhed og på bæredygtige løsninger.

Hotelkoncept

Til Foodexpo 2018 vil hallerne H og D blive omdannet til et inspirerende, toneangivende og stemningsfuldt nyt hotelkoncept i samarbejde med trendeksperten Mads Arlien-Søborg. Mads er Danmarks førende trendforsker og livsstilsekspert, som gennem de sidste mange år har arbejdet med mode, livsstil og design. Mads er fast tilknyttet DR, hvor han har været vært i serierne De Vilde Huse, Vilde Hoteller og Nordiske Rum.

Detailkoncept

Hal F blive omdannet til et nyt og inspirerende detail og special koncept i samarbejde med Danmarks Fiskehandlere, Danske Slagtermestre, Bager- og Konditormestre i Danmark, LBI og Unima.

I hallen vil der desuden kunne opleves et konkurrenceområde, samt trendcafe, eventsce-



Fakta om Foodexpo

Messen arrangeres af MCH i samarbejde med en komité bestående af 15 repræsentanter fra 14 toneangivende brancheforeninger indenfor Foodservice og Catering, Hotel & Restaurant samt Detailhandel.

Nøgletal Foodexpo 2016:

Udstillere: 498

Besøgende: 25.822

Udstilleranalysen fra 2016 viste: 79,4 % af udstillerne opnåede salg på messen.

ne og et friskt råvaremarked designet af trendekspert og stylist Anette Eckmann.

Råvaremarked

I Hal K samles mellem- og helt små fødevarereproducenter. Smagsoplevelser af høj kvalitet og lækre råvarer vil være i fokus i Hal K. Der er tre udstillingsmuligheder, nemlig en almindelig stand, en stand på gastronomitorvet eller en markedsbod.

Fooducer og FødevareDanmark er gået sammen om at give fødevarerhvervsomheder endnu flere fordele

Paraplyorganisationen FødevareDanmark og Danmarks største fødevarerhvervsomhedsplatform, Fooducer, har med virkning fra 1. august i år indgået en samarbejdsaftale.

- Når vores medlemmer tegner medlemskab hos Fooducer, får de stillet intelligente, digita-

le værktøjer til rådighed. Uden først at skulle google i øst og vest kan de nu hurtigt og nemt hente de data, de skal bruge, hvad enten det handler om at finde frem til en producent eller en mulig aftager af et produkt, siger markedschef Mads Illum Hansen, FødevareDanmark. Han fremhæver, at FødevareDanmark nu kan trække på Fooducers specielle softwareløsninger: - Det giver producenter, grossister, indkøbere og detailbutikker i fødevarerbranchen hurtig og direkte adgang til lovpligtige produktdata og til informationer om, hvad der findes af produkter på markedet, deres historier og hvilke afsætningsmuligheder der er for dem, siger Mads Illum Hansen.

Øget brancheviden og direkte markedsføring

Fie Hansen-Hoeck, CEO og medstifter af Fooducer, ser også mange gevinster i samarbejdsaftalen: - Vi oplever ofte, at vores producenter søger meget specifik viden om f.eks. lovpligtig

egenkontrol og fødevarer sikkerhed. Derfor er vi glade for, at det nye samarbejde indeholder en direkte og billigere adgang til at kunne trække på FødevareDanmarks ekspertise, siger Fie Hansen-Hoeck. Fooducer glæder sig nu til at hjælpe alle fødevarereproducenter med at kunne markedsføre sig tættere og direkte over for alle FødevareDanmarks 700 medlemsvirksomheder som slagtere, oste- og fiskehandlere, samt små og mellemstore fødevarerhvervsomheder i SMV Fødevarer, og ikke mindst via FødevareDanmarks medier.

Medlemsvirksomheder af Fooducer tilbydes ved indmeldelse i SMV-Fødevarer

- Medlemskab af SMV Fødevarer til ½ pris første år i typen Variabel.
- Marketingpakke i CIBUS
- ½ times serviceeftersyn af egenkontrol
- ½ time juridisk serviceeftersyn af kontrakter m.v.
- Fotopakker til favorable priser
- Samtidig har medlemmer under Fødevare Danmark adgang til Fooducer til ½ pris første år.



På billedet ses Sanne Fehmerling Kristiansen (tv), Fie Hansen-Hoeck og Mads Illum Hansen.

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

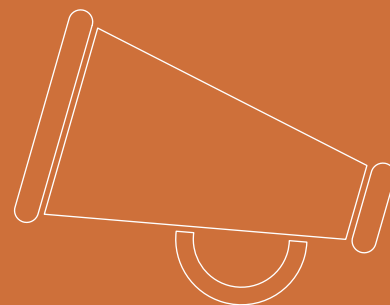
Lars Johannes Nielsen
ljn@lf.dk
Tlf.: 33 39 48 05

Mejeriforeningen



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

Vidste du at...



Dansk Tönnies-slagteri udvider for 30 mio

Der skal vrides flere kroner ud af hvert enkelt slagtet kilo gris, og derfor har man på SB Pork i Brørup skudt gang i opførelsen af et nyt tarmrenseri til samlet 30 mio. kr. SB Pork, der ligesom Tican er en del af den tyske Tönnies-koncern, har ifølge Jyske Vestkysten sat spaden i jorden til en 30 mio. kr. stor udvidelse af slagteriet i Brørup. Udvidelsen handler om etableringen af et nyt tarmrenseri, hvor man vil kunne få mere ud af de produkter, som ikke længere kan sendes i retning af tarmselskabet Dat-Schaub, som Tican frem til sidste sommer ejede sammen med Danish Crown.

Kilde: Fødevarewatch

DF kræver nyt logo på danske fødevarer

Dansk Folkeparti vil have et officielt dansk logo for danske fødevarer. Det er allerede i dag tilladt at sætte danske flag på fødevarer. Alligevel vil Dansk Folkeparti have et nyt officielt mærke. For varen skal også være produceret i Danmark for at sikre danske arbejdspladser. Det skriver Finans.dk. Agurker med et dannebrogflag på plastindpakningen og hakket svinekød, der både fortæller, hvor grisen er født, opfedet og slagtet, er allerede virkeligheden for

forbrugerne ved de danske kølediske. Men det er ikke nok, mener Dansk Folkeparti. DF vil have et nyt standardiseret logo i stil med det statslige øko-mærke, der garanterer forbrugerne, at varen både er af dansk oprindelse og dansk produceret. Mærkningsordningen skal gælde fødevarer, og formålet er at sikre danske arbejdspladser samt at gøre det let for forbrugerne at vælge dansk, siger erhvervsordfører Hans Kristian Skibby (DF).

Kilde: Landbrugsavisen

Fynsk kødgrossist henter direktør hos Lego

34-årige Ronni Black Nielsen har netop overtaget direktørposten i Nørre Søby Kød syd for Odense. Det skriver Børsen. Indtil for nylig var hans ansat som projektleder i Lego i Billund. Den karriere har han nu skiftet ud med en plads øverst i den fynske kødgrossist, der omsætter for 50 millioner kroner årligt og leverer til kantiner, hoteller og restauranter i hele Danmark. Det er Ronnis far, Jørn Black Nielsen, der efter 47 år i spidsen, gør plads til sønnen i familieforetagenet. Jørn Black Nielsen fortsætter dog i firmaet. I det daglige vil han dog indtage en lidt mere tilbagetrukket rolle. Ronni Black Nielsen har en uddannelse fra CBS og har ud over Lego også været ansat i Vestas.

Kilde: Foodsupply

Karolines Køkken fylder 55 år og udgiver kokebog med største hits

55 år. Så mange år siden er det, at Karolines Køkken udviklede de første opskrifter i hjertet af Aarhus. Det markerer det rød- og hvidternede køkken med udgivelsen af kokebogen Karolines Største Hits. Her får forbrugerne opskrifterne på de mest ikoniske Karoline-retter fra fem et halvt årti, og man kan blandt andet genopleve klassikere som rejecocktailen, indbagt mørbrad og citronfromage. Det hele startede i 1962. Nærmere bestemt da Mælkepoppen – med en række ungdomsbarer over hele Danmark – så dagens lys. Siden dengang har Karolines Køkken præget den danske madkultur med nye smagsoplevelser og spændende opskrifter. Lige fra romfromagen i

70'erne, tunmousse og lasagne i 80'erne til buttermøssnegle og flødeostekager i 90'erne. Og hvem husker ikke, da Karolines Køkken gennem en årrække husomdelte samlehefter med opskrifter? Nu samles de mest populære retter i den helt nye kokebog Karolines Største Hits. Opskrifterne er udvalgt fra de ni små opskriftshæfter, alle danske husstande fik tildelt direkte i brevsprækken fra 1980 til 2001, og fra kokebogen Det Bedste fra Karolines Køkken fra 1972.

Kilde: Arla

Her er butikkerne der er ved at uddø

En ny stor undersøgelse viser, hvilke typer af butikker der har måttet dreje nøglen om de seneste otte år.

Detailhandlen i Danmark er i gang med at forandre sig med hastige skridt. Det viser en undersøgelse, som Dansk Erhverv har foretaget for Søndagsavisen ved hjælp af tal fra Danmarks Statistik. Den dækker perioden fra 2008-2015. Undersøgelsen viser blandt andet, at der er 23 procent færre slagtere og 36 procent færre steder med radio og tv de sidste otte år. Også skobutikkerne har lidt. Der er 24 procent færre i samme periode. - Vi køber en større og større del af vores tøj, sko og elektronik på nettet. Konkurrencen fra e-handel er så hård, at virksomheder skal være store eller specialiserede for at overleve. Også supermarkederne får flere og flere varer, man tidligere købte i mindre forretninger – delikatesser, boligtilbehør og bøger, siger markedschef i Dansk Erhverv, Lone Rasmussen, til Søndagsavisen. Undersøgelsen bekræfter de data, som Institut for Center-Planlægning (ICP) har fremlagt i deres undersøgelse. Den viste, at der fra 2012-2016 er forsvundet 4000 butikker.

Disse butikker er gået mest tilbage siden 2008

- Musik og videobutikker (-77 pct.)
- Tobaksforretninger (-47 pct.)
- Fotoforretninger (-42 pct.)
- Radio og TV (-36 pct.)
- Børnetøj (-36 pct.)
- Boghandlere (-32 pct.)
- Tæppehandlere (-27 pct.)
- Skotøjsforretninger (-24 pct.)

Kilde: Detailforretninger



Dansk Cater stiller skarpt på Østdanmark

I et håb om at få konsolideret driften på Sjælland har Dansk Cater besluttet at flytte to lagre. Det skal give en række driftsfordele hos Dansk Cater at flytte to store lagre og øge fokuset på Østdanmark. Derfor flytter selskabet sit lager i Slagelse til AB Catering København og lageret i Nykøbing Falster til BC Catering Roskilde. - Vi ser et fortsat stort potentiale i region Sjælland og i Storkøbenhavn. Kundernes ønsker såsom større bredde i sortimentet og øget fleksibilitet er vigtige parametre både nu og i fremtiden. Med brugen af ny teknologi indenfor lagerstyring og yderst effektive bestillingsmuligheder kan vi tilbyde flere kunder et større vareudbud, mere inspiration og endnu større tilfredshed ved at samle vores kræfter på Sjælland, udtaler den adm. direktør i for Dansk Cater, Steen D. Pedersen.

Kilde: FødevareWatch

Engstrøm sælger forretningen

Slagter Engstrøm i Gerritsgade er solgt, fordi indehaver Morten Engstrøm vil satse på sin ejendomsforretning. Dermed er der for første gang i syv årtier ikke en Engstrøm bag roret i forretningen. Den 1. oktober kan Mor-

ten Engstrøm fejre 25 års jubilæum i Slagter Engstrøm, men samtidig er det et farvel til slagterforretningen. Samme dag overdrager han nemlig forretningen i Gerritsgade til den nuværende Føtex-slagtermester Mads Hvenegaard. For netop 25 år siden købte Morten Engstrøm de første ejendomme i Svendborg, og siden har det grebet om sig, så han i dag har 15 ejendomme med i alt omkring 100 lejemål. Slagter Engstrøm blev grundlagt, da ægteparret Stinna og Herluf Engstrøm købte en slagterforretning i Vester Skerninge i 1946. Ved Herluf Engstrøms død i 1966 blev forretningen overtaget af sønnen Jens Engstrøm og dennes hustru Vivi. I 1996 åbnede forretningen på den nuværende placering i Gerritsgade i Svendborg.

Kilde: Fyens.dk

Intern ballade lukker slagterbutik

Jerup Slagter er lukket - næsten før den rigtigt fik åbnet. For kun to måneder siden åbnede Jerup Slagter i Nordjylland, og hos lokalbefolkningen vakte det jubel. Nu er den allerede lukket igen.

Kilde: RetailNews

Aktier fra Ostemesteren A/S til salg

Fire stk. B-aktier fra Ostemesteren A/S til salg til aktuel kursværdi.

Henvendelse til Vibeke Holmstrup

E-mail: vibekeholmstrup@gmail.com

Tlf: 24 64 14 59

Dansk Rengøringsmesse arrangeres af:



Hovedsponsor for Dansk Rengøringsmesse:



Kom med til Rengøringsbranchens fest

**1.250+ m² udstillingsareal
45+ udstillere**

GRATIS ADGANG VED FORHÅNDSREGISTRERING!
NB! entre uden forhåndsreservering koster kr. 160,- ex moms



DANSK RENGØRINGSMESSE

ODENSE CONGRESS CENTER - 5. + 6. OKTOBER 2017

KURSER - KONFERENCE - USTILLING - NETVÆRK



Meld dig til idag på www.drm17.dk



RENGØRINGSPRISEN 2017

Sponsoreres af HYGIEJNEFOKUS

DM I VINDUESPOLERING

Sponsoreres af CleanManager

DM I GULVVASK

Sponsoreres af **BO Consult**

BILLEDER FRA DANSK RENGØRINGSMESSE 2015 OG RENGØRINGS MESTERSKABERNE 2016 BILLEDER FRA DANSK RENGØRINGSMESSE 2015 OG RENGØRINGS MESTERSKABERNE 2016



Navnenyt ...

Ny forpagter i fiskeafdeling

Pr. 14. august har formand for Danmarks Fiskehandlere Martin Maric forpagtet fiskeafdelingen i Meny Domus Vista i Rødovre.

.....



Jubilæum hos Indasia



Administrerende direktør Christian Vollstedt, 49 år, kan den 1. oktober fejre 10 års jubilæum hos Indasia A/S. Christian er ældste søn i den kendte Vollstedt slagterfamilie og har fået håndværket ind med modernismen. Han var ansat som produktionsdirektør hos Danish Crown i 10 år, hvorefter han indgik i familieføretaget sammen med sin bror Jacob. I 2007 startede Christian som salgschef hos Indasia (tidligere India-Dan) og blev i forbindelse med det tyske moderselskabs overtagelse i 2011 udnævnt til administrerende direktør. Christian er desuden medlem af koncernbestyrelsen for Moguntia Food Group, som Indasia er en del af, og er koncernansvarlig for marketing, produktudvikling, indkøb og HR.

.....

Messeoversigt

Süffa messe, Stuttgart

21.-23. oktober 2017
Slagtere, mindre producenter
- Tyskland, nabolande
www.messe-stuttgart.de/en/sueffa

Anuga FoodTec

20. - 23. marts 2018
Fødevareteknologimesse i København
www.anugafoodtec.com

Foodexpo, Herning

18.-20. marts 2018
Fødevaremesse – foodservice, detail og maskiner
www.foodexpo.dk

Scanpack, Göteborg

23.-26. oktober 2018
Skandinavisk emballagemesse
www.scanpack.se

Er du træt af girokort - så brug betalingsservice

Der er nu mulighed for, at medlemmer af SMV Fødevarer og medlemmer af Oste-handlerne kan tilmelde kontingentet til betalingsservice. Når I får opkrævninger vedrørende Jeres kontingenter, skal I tilmelde dem til BS Betalingsservice i banken.

Sådan gør du:

På fakturaen fra BS står alle de oplysninger, du skal bruge for at tilmelde betalingen. Du skal bruge PBS nr., deb.gr.nr. og medlemsnummer. Disse oplysninger finder du nederst på girokortet. Ved spørgsmål, kontaktes Tina eller Susanne på økonomikontoret, på tlf. 66128730



leve randør liste

BUTIKSINDRETNING

bago-line

Totalindretninger

Køl & frost
Importør af Smeva disksystem
Butiksinventar
Belysning

bago-line
+45 6261 6666

Jens Jensen
+45 5133 9434

mail@bago-line.dk
www.bago-line.dk

Kontakt os

CATERING

Pot & Pande

Importør af:

Plexiline

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

EUROLUX

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

Pot & Pande

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

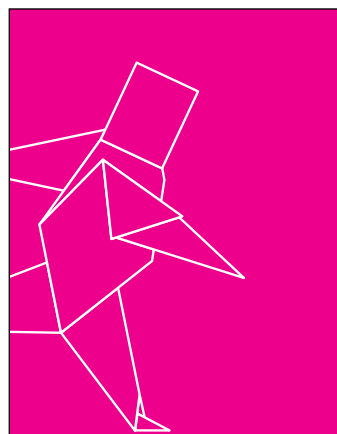
ELEKTRONISK EGENKONTROL



**Annoncer til
fødevaremagasinet**

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

EMBALLAGE



Just ask Antalis
- der er mennesker bag

Emballage
Kantine & Catering
Aftørring
Rengøring
Hotelvarer
IT-Produkter
Kontor

antalis TEM
Just ask Antalis

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

NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

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



MultiLine

www.multiline.dk
7010 7700

Annoncer til fødevaremagasinet

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




**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!

MULTIVAC

Kammermaskiner
Bordmodeller



Båndkammermodeller
Dobbeltkammermodeller



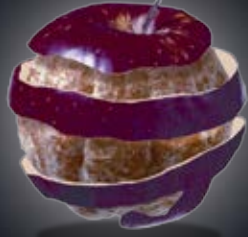
RISCO vakuumfyldere
TIPPER TIE clipsemaskiner



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

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



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



Emballage som får det bedste ud af din mad

Præsenter dine anretninger i innovative emballageløsninger fra Antalis

PERLA COMATEC BPC5

- Elegant kugleemballage til eksklusiv præsentation af dine anretninger
- Antisteam
- Ø60 mm, 5 cl



Returneres ved varig adresseændring



**MODTAG VORES TREND-
RAPPORT OG SE DE 4
STØRSTE EMBALLAGE-
TRENDS LIGE NU!**
SCAN QR-KODEN.



antalispacking.dk

- Dag-til-dag levering eller faste leveringsdage
- Nye varer hver dag
- Dit eget sortiment

antalis **Just ask Antalis**

72 100 102 • justask@antalis.dk

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ