

fødevarer

magasinet

NR. 9 / OKTOBER 2017

FØDEVARE
FØDEVAREDAGEN



Storm P.

**„Jeg lever endnu
på min slagtertid“**

Se side 12

**Undervisningsforløb om
godt gammeldags
ostehåndværk**

Se side 24



TEMA

**Mere økologi
i foodservice**

FOODSERVICE · SPECIALFØDEVAREHANDEL · DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

Pengene værd

Danske Slagtermestre (DSM) har for kort tid siden udsendt en skriftlig årsberetning til medlemmerne op til organisationens landsmøde sidste weekend i oktober.

Som formanden og jeg skriver i forordet, kunne den i store træk lige så godt være FødevareDanmarks årsberetning. Mange af de aktiviteter, som nu foregår i vore huse i Odense, sker nemlig nu i regi af den nye paraplyorganisation, hvorved de også dækker de øvrige organisationer under paraplyen. Dette har i sig selv ført til øget aktivitet, og derfor fylder årsberetningen i år også mere, end den plejer at gøre. Faktisk har den skriftlige årsberetning aldrig fyldt så mange sider, som det er tilfældet i år.

Jeg tør i det hele taget godt stå på mål for, at organisationen aldrig før har arbejdet så godt, professionelt og alsidigt, som den gør i dag. Det betyder ikke, at vi aldrig kan blive bedre, men det betyder, at medlemmerne af de omfattede organisationer får mere for pengene i de organisationer, som de betaler kontingent til, end de nogensinde har fået – også selv om nogle af ydelserne kræver særligt tilkøb. Også disse er så rigeligt pengene værd, hvilket vi har mange bekræftelser på.

Alt dette betyder imidlertid ikke, at der aldrig kan være noget at komme efter i det arbejde, vi udfører. Selvfølgelig kan der det. Hvis man vil være sikker på aldrig at begå en fejl, skal man lade være med at foretage sig noget – men faktisk vil dette i sig selv være en fejl. Så flytter man jo heller ikke noget, og hvis man ikke gør det, har man næppe nogen fremtid for sig. Og netop fremtiden har vi øjnene stift rettet imod i hele organisationen, både blandt de folkevalgte og blandt medarbejderne. Sådan har det været i mange år, så når vi i dag er i stand til at levere medlemservice – herunder markedsføringskampagner – af topkvalitet, er det i høj grad frugten af svundne slagters dristige prioriteringer. Disse forgængere kan vi ikke takke nok. De har gjort det muligt at udvikle en organisation, som vi kan være stolte af, og som langt overgår, hvad de enkelte fødevarebrancher ville kunne bære alene, når det betænkes, at kerneområdet er de små og mellemstore virksomheders interesser. Vi har intet imod de store virksomheder, som er bølgebrydere for hele den danske fødevaresektor, og som vi har gode samarbejder med, men vort fokus er de små og mellemstore, og dem er der jo, som vi ved, flest af.

Blandt de helt konkrete opgaver, hvis løsning forhåbentlig har fundet sin første form, når dette blad udkommer, er arbejdet med at skabe et alternativ til den fragt af fødevarepakker, som Postnord nu opfører med. Lykkes det, kan det være med til at reducere mange små og mellemstore fødevareproducenter rundt om i Danmark.

Et andet resultat af arbejdet kan måske skimtes i miljø- og fødevareministerens nye og samlede strategi for ministeriets kontrolarbejde. Denne strategi flugter fint med de ønsker og budskaber, som medlemmer af DSM's industrigruppe og SMV Fødevarer afleverede til ministeren for nylig, da Esben Lunde Larsen gæstede os på et medlemsmøde og indgik i en god og lang dialog. I hvert fald kunne vi ikke have skrevet hans nye strategi bedre selv, så tak for det!

Beretningen kan også læses på DSM's hjemmeside, danskeslagtermestre.dk.

” I fremtiden har vi øjnene stift rettet mod hele organisationen, både blandt de folkevalgte og blandt medarbejderne



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder

Fødevaredag, branchekoder og Storm P.

Landbrug&Fødevarer har afholdt den årlige branchedag, hvor fagfolk bl.a. blev hædret for deres flotte indsatser i det daglige. Læs om Slagterprisen men også om noget af det nye og de debatter, man kunne høre om eller deltage i på Fødevaredagen. Læs også om nye branchekoder for grøntgrossister og engrosvirksomheder der sælger kød. Mange læsere ved, at Storm P. var uddannet slagter. Læs her i bladet om Storm P. biografien, som udkommer den 27. oktober.

Delitaste, Slagter Lundgaard, Foodfestival og gammeldags ostehåndværk

Delitaste er en af de mange nye medlemsvirksomheder i SMV Fødevarer. Læs bl.a. om virksomhedens bevæggrunde for medlemskabet. Slagter Bagger er blevet til Slagter Lundgaard – læs om virksomhedens nye set-up. Århus Slagterlaug har med stor succes deltaget i den velbesøgte Foodfestival i Århus; læs om det spændende arrangement, men også om et foredrag om ost, ostesprog og ostekommunikation.

DM i Skills 2018, Årets laugsfører og IFC konkurrence

Læs også om DM i Skills som afholdes i MCH i Herning i januar 2018, Københavns Slagterlaugs kåring af årets laugsfører samt International Food Contest som blev afholdt i forbindelse med Landsmejeriudstillingen og HI-messen i dagene 3.-5. oktober.

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 Stort fremmøde på Fødevaredagen**
- 6 Branchekoder skal lette livet**
for grøntgrossister og
kødproduktvirksomheder
- 8 Årets Laugsmester 2017**
- 10 Nyt medlem af SMW Fødevarer**
„Vi får et større talerør“
- 12 Jeg lever stadig på min slagtertid**
- 14 Mere økologisk kød i foodservice**
få råd gennem optimeret tilberedning
- 16 Slagter Lundgaard i Humlebæk**
- 12 Oldermænden var glad**
- 20 Danmarks bedste hotdog**
- 22 DM i Skills i MCH Herning**
- 22 Danske forbrugere kommer let til kød**
- 23 International Food Contest**
med kvalitetsprodukter og
gode fortællinger
- 23 Danskernes dagligvareforbrug**
faldt med 1,8 mia. kr i 2016
- 24 Undervisningsforløb om godt
gammeldags osthåndværk**
- 26 Vidste du at ...**
- 28 Navnenyt**
- 28 Kort Nyt**
- 29 Leverandørliste**



Oktober 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

JOURNALISTER Torben Svane Christensen, Rikke Holm, Maria Stove, Peter Borberg.

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 forretningsdrivende 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 tilvirknes i samarbejde med Danske Slagtermestre og er et delvist annoncebaseret magasin.

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

FORSIDEFOTO Slagterprisen 2017

ISSN 1902-4509

Stort fremmøde på Fødevaredagen 2017

Med et helt dagsprogram i slutningen af september havde organisationen Fødevarer & Landbrug inviteret fødevarerbranchen til en dag med indlæg om bæredygtighed og segmentopdelte seancer med trendsættende indlæg og debat på Hindsgavl Slot i Middelfart. Dagen blev afsluttet med awardshow med uddeling af årets priser indenfor Frugt- og grønt, Økologiske Køkkenroser, Mejeri, Slagter og Kantine.



Slagter Frimann i Roskilde vinder Slagterprisen 2017 i kategorien privatslagtere - her ses slagtermester Palle Christensen og fru Bente sammen med Flemming Nør-Pedersen (th), direktør i Landbrug & Fødevarer.

Bæredygtighedsdebat

Hvis man som en del af fødevarerbranchen ikke havde en nuanceret opfattelse af, hvad bæredygtighed er, var det muligt at lytte sig til dette og deltage i den efterfølgende debat. Nordic CEO Michiel Kernkamp fra Nestlé lagde i et foredrag ud med, hvad der kan gøres for at gøre en fødevarerproduktion mere bæredygtig i Danmark. Iflg. Michiel Kernkamp produceres mad til 22 mio. mennesker i Danmark på trods af, at vi kun er 5,7 mio. indbyggere. 1/3 af al fødevarerproduktion spildes og 14% af CO₂ udslippet er fra spild. Hvis vi kunne afskaffe alt spild i hele verden kunne 3 mia. flere mennesker brødfødes. Det er i hele værdikæden, at der skal gøres noget. Nestlé har som virksomhed sat et mål for, at spildet i deres produktion skal være halveret, når vi når til 2025.

Efterfølgende var der en debat om bæredygtighed. I debatpanelet deltog Christian

Ibsen fra Concito, Anja Phillip fra Forbrugerrådet TÆNK, erhvervsinnovator Morten Albæk, Henrik Burkal fra REMA 1000, Køkken Erwin Lauterbach samt Karen Hækkerup fra Landbrug & Fødevarer. Der blev sat ord på, hvad de enkelte og salen forstod ved bæredygtighed. Her blev bl.a. nævnt udsyn, forbrug i balance, livet, ansvarlighed, viden, fremtid, omtanke, respekt, og sammenhold. Konklusionen var, at begrebet bæredygtighed er forskelligt for alle, men at madspild er et fælles ansvar for alle led i fødevarerproduktionen fra producent til forbruger. Hvornår er en fødevarer bæredygtig? Er en økologisk vare, som er transporteret den halve klode rundt mere bæredygtig end en lokalproduceret konventionel vare? En af de mere politiske indspark kom fra Morten Albæk, der så fremtiden, hvor værdien af penge vil afhænge af, hvordan de er tjent (underforstået at ikke bæredygtig produktion

vil være mindre værd end en bæredygtig produktion, red.).

Kødsporet og bæredygtighed

En af de 4 inspirerende seancer var kategorien med overskriften "kød". Her kunne deltagerne fx blive opdateret på, hvor langt detailhandelen er med omlægningen af betegnelsen "svin" til "gris" i de forskellige kæder samt i forsøget på at revitalisere grisen. Et af diskussionsområderne, der har været til debat, er "kød og bæredygtighed". I lyset af at kød driver indkøbskurven, og at 87% af forbrugerne vælger kød, inden de overvejer tilbehøret betyder, at kødet fortsat har hovedrollen i salget af fødevarer. Ophobning af plastik i havet er forbrugernes bekymringer nummer et, hvor 74% af forbrugerne er bekymret for plastik. På en fjerde plads kommer bekymringen for global opvarmning og drivhuseffekt. Forbrugerne mener overvejende, at danske fødevarer er mere bæredygtige end udenlandske. Pakningsstørrelser er også væsentlige i forhold til bæredygtighed, da ca. halvdelen af de danske husstande er single husstande.

Foodservice og bæredygtighed

Henrik Yde, som er manden bag Michelin-restaurant Kiin Kiin, fik sat sine ord på bæredygtighed, hvor det bl.a. handler om at forudsige, hvad gæsterne bestiller samt at få brugt "stumperne" fra gourmetrestauranterne til fx Take-Away menuer. Rasmus Soelberg og Rasmus Rasmussen fra Comwell hotellerne fortalte om, hvordan de var lykkedes med at forvandle de 15 hoteller til økologiske hoteller. Hvor der tidligere røg meget mad ud fra buffeten, er det bl.a. via madspildsmålninger, omlægning af køkkens måde at planlægge menuerne på og ved at reducere mængderne af kød lykkedes at gøre hotellerne 50 % økologiske (bronzemærke).

Kilde: Landbrug & Fødevarer, Sn.dk



På billedet ses det glade par Slaughtermaster Palle Christensen og kone Bente Christensen.

Årets awardshow

AF PER AASKOV KARLSEN

Med Andreas Bo på slap line blev dagen afsluttet med overrækkelse af de forskellige priser. Vinderne af Frugt- og grøntprisen, Økologiske Køkkenroser, Mejeriprisen, Slaughterprisen og Kantineprisen blev alle på behørig vis hyllet efter motiverende indlæg for hver af uddelingerne.

Vindere i slagterkonkurrencen

Slaughtermaster Palle Christensen, der ejer forretningen Slaughter Frimann i Støden i Roskilde, blev kåret som landets bedste slagter i kategorien "privatslagtere".

- Vi er utroligt stol-

te over udnævnelsen, udtalte Palle Christensen. - At vi kunne hente Slaughterprisen 2017 i et felt af så dygtige kolleger, er jeg utroligt glad for.

- Jeg er pæstolt over mine dygtige og professionelle medarbejdere, der knokler for at levere et højt kvalitetsniveau til vores kunder hver eneste dag, siger Palle Christensen, der samtidig giver rosen videre til kunderne i Roskilde: - Uden vores kunder var vi jo ikke, hvor vi er i dag. 1000 tak til opbakningen til hver og én, lyder det fra Palle Christensen, efter at han havde modtaget den flotte hæder i Midelfart. Som noget nyt er det ikke kun fagjuryen, der har vurderet de nominerede i år. Alle butikkerne har også haft besøg af en "mystery-shopper", der er en person, der via et professionelt bureau får penge for at teste og vurdere serviceniveauet i en given butik "forklædt" som almindelig kunde.

Meny i Hellerup vandt Slaughterprisen 2017 i supermarkeds-kategorien.

Andreas Bo gav den som Kim Larsen, Ole Henriksen, Jørn Leth, Ole Thestrup og flere andre i forbindelse med motiveringerne for de nominerede.

De øvrige nominerede til Slaughterpriserne var

"Slagtere i dagligvarebutikker"

- Slaughtermaster Daniel Jensen, Kvickly Vericentret, Risskov
- Slaughtermaster René Høyer, MENY, Grenå
- Slaughtermaster Christian S. Hansen, Salling Super, Aarhus

"Privatslagtere"

- Slaughtermaster Marco Hellerup, Slaughteren i Højslev, Højslev
- Slaughtermestrene Bjarke og Mark, Slaughter-Riget, Aarhus
- Slaughtermaster Bent Lilholm, Slaughter Lilholm, Rødovre Centrum, Rødovre





Branchekoder

skal lette livet for grøntgrossister og kødproduktvirksomheder

AF RIKKE HOLM

I løbet af efteråret er FødevareDanmark klar med branchekoder for engrosvirksomheder inden for kød og grønt. Med de landsdækkende standarder får virksomheder inden for branchen let adgang til at administrere deres risikoprofil og hermed leve op til de til enhver tid gældende krav fra Fødevarestyrelsen.



Tove Hansen er ansat som fødevarekonsulent i FødevareDanmark siden 1. maj 2017. Hun er uddannet dyrlæge og har 25 års erfaring fra Fødevarestyrelsen, hvor hun bl.a. har varetaget funktioner som afdelingsdyrlæge, kødkontrollerende dyrlæge, tilsynsførende dyrlæge, sektionsleder og chefmedsdyrlæge. Tove Hansen har efterfølgende været souschef i Danish Crowns fødevarer sikkerhedsafdeling i perioden 2007 - 2013, fra 2013 frem til 2016 har hun været kvalitetschef på Tulips tre tyske fabrikker, og senest har hun arbejdet som kvalitetschef i ESS-Food. Hun vil i fremtiden bl.a. rådgive medlemsvirksomheder i FødevareDanmark inden for myndigheds- og certificeringsområdet.

Grøntgrossister og kødproduktvirksomheder kan glæde sig over, at FødevareDanmark er undervejs med branchekoder for områderne. De digitale branchekoder skal lette det administrative arbejde i forbindelse med egenkontrol samt fritage den enkelte virksomhed fra at overvåge lovændringer og nye EU-retningslinier. Samtidig skal koderne gerne udmunde i konkrete besparelser: Egenkontrolprogram-

mer er kostbare at vedligeholde og fordrer ofte ekstern konsulenthjælp til risikovurdering og -analyse. I fremtiden kan virksomheder inden for de to brancher hermed være bedre forberedte, når der kommer kontroltilsyn fra Fødevarestyrelsen. Det fortæller Tove Hansen, der siden 1. maj har været ansat som fødevarekonsulent ved FødevareDanmark i afdelingen for fødevarer sikkerhed. Ud over at være primus motor i udarbejdelse og vedligeholdelse af branchekoderne er Tove Hansen ansat til at rådgive virksomheder, der løber ind i udfordringer fx i relation til krav fra myndigheder og certificeringsorganer.

Landsdækkende standarder for egenkontrol

- Branchekoder er en guideline til, hvordan man skal overholde lovgivningen, forklarer Tove Hansen. - Det er en fordel for alle, at man i branchen fremover er enige om de kritiske kontrolpunkter og hermed får lettere adgang til at administrere sin risikovurdering.

Med branchekoderne skal virksomhederne gerne undgå diskussioner med lokale tilsynsførende, fordi der nu ligger landsdækkende standarder for egenkontrollen, der er vurderet i Fødevarestyrelsen. FødevareDanmark vil løbende opdatere branchekoderne, efterhånden som lovgivningen ændrer sig, og der tilkommer sager, hvor virksomheder mødes med krav, som udfordrer rammerne for egenkontrollen.

Negativ medieomtale har skærpet behovet

Branchekoden for grøntgrossister er kommet til på baggrund af en dialog med Copenhagen Markets om fordelene ved at indgå i en organisation, der varetager myndighedskontakten og fx kan indgå som høringspart ved lovændringer. Behovet for et standardmateriale for kødproduktvirksomheders egenkontrol er derimod opstået som følge af kritiske sager vedr. spiseklare fødevarer:

- Siden 2015, hvor branchen oplevede en række tilfælde af Listeria, har vi ønsket at udarbejde et standardmateriale for egenkontrollen, fortæller Lars Poulsen, afdelingschef i FødevareDanmark. - Listeriaområdet er i dag et stort og tungt område for mange af vores medlemmer, fordi negativ medieomtale potentielt kan lukke virksomheder henover natten. Branchekoden kommer til at lette virksomhedernes administration betragteligt, uddyber han.

Lars Poulsen forventer, at branchekoderne vil være med til at synliggøre fordelene ved et medlemskab af FødevareDanmark. Samtidig er håbet, at branchekoderne kan tiltrække nye medlemmer til foreningen. De nye tiltag vil i første omgang blive markedsført gennem organisationens udfarende salgsteam, der i forvejen besøger virksomheder i hele landet.

Branchekoderne forventes at ligge klar i løbet af efteråret.



Gråsten

- en bid bedre!

Gråsten Berberi 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



Mange mennesker var stimlet sammen foran butikken i Kordilgade for at være med til at fejre den kendte slagtermester, heriblandt byens borgmester Martin Damm. I dagens anledning havde Slagter Jacob fyret op under grillpølserne, og efterårsvejret viste sig også fra sin bedste side.

Slagter Jacob er Årets Laugsmester - kåret af Københavns Slagterlaug, der har eksisteret siden 1451. Prisen blev overrakt af oldermann i Københavns Slagterlaug Egon Hornsleth, der i dagens anledning havde taget turen fra København i en gammel Ford T slagterbil fra 1923.

Årets Laugsmester 2017

I Københavns Slagterlaug - et laug der har eksisteret siden 1451 - kårer man hvert år "Årets Laugsmester", og i år var det Slagtermester Jacob Nielsen, Kordilgade i Kalundborg som fik den ærefulde titel. Kravene for at gøre sig fortjent til denne pris er, at man skal være både dygtig, flittig og personligt hæderlig. Alle disse krav opfylder Jacob til fulde, sagde Egon Hornsleth i sin tale, hvor han også roste den lokale slagter for hans gode kvalitet, hans arbejde med

økologien og den gode service i hans forretning. Blandt gæsterne var også Kalundborgs borgmester Martin Damm, der også havde et par ord med til den glade prismodtager. - Københavns Slagterlaug uddeler en pris i Kalundborg. Prøv lige at tænke over det. Men det er ikke uden grund, mente borgmesteren. - Man skal ikke langt væk fra Kalundborg for, at det eneste, folk forbinder os med, er færger. Efterhånden er der måske også nogle, der har fundet ud af, at her bliver lavet medicin,

men flere og flere er også godt klar over, at det er her, Slagter Jacob bor. Folk er villige til at køre langt for at smage dine gode pølser, lød nogle af de rosende ord fra Martin Damm.

Jacob Nielsen er naturligvis både glad og stolt over at få denne æresbevisning, og dagen blev da også markeret på festlig vis med gratis grillpølser og gratis fadøl og et specielt godt tilbud på Røsnæs Spegepølsen.

Kilde: sn.dk ; Foto: Jørn Nymand

MULTIVAC – mere end du tror...



Seydelmann 60 ltr lynhakker



RISCO RS 503 vakuumfylder

MULTIVAC leverer et bredt spektrum af udstyr til detailbutikker, supermarkeder og slagterforretninger:

- produktionsudstyr: lynhakkere, slicere og vakuumfyldere
- pakkeudstyr: dybtrækkere, traysealere og kammermaskiner
- pakkematerialer: folie og poser

For yderligere oplysninger kontakt vores salgsafdeling på mudk@multivac.dk eller tlf. 7585 3422



MULTIVAC BASELINE dobbeltkammermaskine P 500



MULTIVAC T 300 traysealer med traydispenser



BIZERBA slicer AS 400

www.multivac.dk





Renzini fra Umbrien er en af Italiens dygtigste charcuteriproducenter. De fremstiller førsteklases charcuteri, blandt andet af vildsvin, og er nyeste brand i Delitastes sortiment.

AF MARIA STOVE

Nyt medlem af SMV Fødevarer:

"Vi får et større talerør"

Delitaste er en af de mange nye medlemsvirksomheder i SMV Fødevarer. Den erfarne importør af delikate pålægsprodukter ser det som en god mulighed for lettere at kunne få fødevaremyndighederne i tale.

Kim Baltzer var blot 20 år, da han i 1992 rejste til Tyskland for at få praktisk erfaring hos en af Tysklands største pålægsproducenter, Zimbo. I dag driver han under navnet Delitaste sin egen virksomhed med speciale i delikatesser fra hele Europa. Kvalitet og den gode smag er i højsædet.

-Vi leverer primært det, som danskere spiser, når de ikke er hjemme. Det kan være i restauranten, i sandwichbarer, i kantinen, på skolen og i daginstitutioner, siger Kim Baltzer og påpeger, at Delitaste har et meget omfangsrigt pålægsvare-sortiment:

-Som regel har vi de varer på lager, som kunder-

ne efterspørger, men en gang imellem ønsker en kunde en helt særlig delikatesse - en udfordring vi gerne tager op. For mig gør det ikke så meget, om vi kun sælger få kilo af en vare om ugen. Selvfølgelig er det de produkter, vi sælger i større mængder, der får det til at løbe rundt, men det er de små skæve produkter, der gør det sjovt.

Politisk indflydelse

Som erfarne importør har Kim Baltzer opbygget en solid viden om fødevarerikkerhed og lovgivningen på området - der ellers kan være lidt af en jungle.

-De veterinære krav ændres løbende og bliver jævnlige skærpet. Det finder jeg helt naturligt, og det er vigtigt at have fokus på fødevarerikker-

Lokale egnspecialiteter

-De klimatiske forhold samt lokale traditioner har - især inden for pålæg - stor betydning for smagsoplevelsen. Det har bl.a. betydning, om produktet er naturmodnet, lufttørret, hvilke skimmelkulturer og røgningsprocesser, der er anvendt, og så spiller råvaren en større rolle, end de fleste tænker. Herhjemme bliver meget pålæg lavet på traditionelt magert dansk svinekød, og det er godt til nogle pålægsvarianter, mens det til andre er langt bedre at bruge svin, der er ældre og dermed større og har mere fedt i kødet - ligesom de gør sydpå, fortæller Kim Baltzer.

Den spanske pølsspecialitet, morcon, minder om chorizo, men er helt sin egen. Den blev en del af Delitastes sortiment, fordi en køkkenchef, der havde været på ferie i Spanien, efterspurgt den. Andre gange kan det være Delitastes egne folk, der støder på et særligt godt produkt på deres rejser.



kerhed. Men det kan godt være en udfordring, fordi der er forskellige traditioner i de forskellige lande. Som importør skal man derfor ikke kun have styr på de danske regler, men også på hvordan man gør i de virksomheder, man samarbejder med i udlandet, siger Kim Baltzer.

For at få større indflydelse på fødevarepolitikken herhjemme og være med til at påvirke myndighederne, har Delitaste valgt at blive medlem af SMV Fødevarer under FødevareDanmark. Han mener, det er lettere for små og mellemstore virksomheder at trænge igennem i samlet flok:

-Vi får et større talerør over for eksempelvis fødevaremyndighederne. Vi har som lille virksomhed noget sværere ved at komme til orde end en interesseorganisation.

Han har allerede taget første problematik op og opfordret SMV til at kigge nærmere på de såkaldte fokuskoder. Formålet med koderne er at skabe gennemsigtighed i produktkvaliteten inden for foodservicebranchen, men ifølge Kim Baltzer rammer mange af specifikationerne ved siden af:

-En del af koderne er temmelig ensidige og tjener ikke branchen godt nok, og jeg har derfor opfordret SMV til at prøve at komme med i arbejdsgruppen, der udarbejder specifikationer. Definitionerne skal være speci-

fikke nok til at definere et fornuftigt kvalitetsniveau og samtidig vage nok til at sikre fri konkurrence.

Et godt netværk

Kim Baltzer understreger, at en anden fordel ved medlemskabet er muligheden for at netværke og holde sig ajour:

-Der bliver diskuteret alt mellem himmel og jord, når vi er sammen. Det giver et godt indblik i forskellige problemstillinger - også i søsterbrancher.

Det tætte samarbejde kan være med til at give ny inspiration og skabe nye muligheder. Og det er vigtigt. For står det til direktøren, vil Delitaste også om fem til ti år være med til at udvikle og øge udbuddet af pålægsspecialiteter på det danske marked - og måske endda også inden for andre produktområder.

-Der er mange mainstreamprodukter hos grossisterne, og vi har sat os for at højne kvalitetsniveauet. Igennem årene har der været en del produkter, hvor vi har været "first movers". Eksempelvis introducerede vi vegetarpålæg for en del år siden - før det blev "hype". Og i år har vi fået varer fra umbriske Renzini, der blandt andet laver charcuteri af vildsvin, og der er kælet for slagtehandværket fra A-Z, siger Kim Baltzer.



Delitastes direktør Kim Baltzer ser frem til samarbejdet med andre virksomheder i SMV Fødevarer.

Om Delitaste

Delitaste har specialiseret sig i lokale egnspecialiteter fra hele Europa. Grundstenen blev lagt i 90'erne, da den tyske virksomhed Zimbo Fleisch- und Wurstwaren slog sig ned i Kødbyen i København. I 2010 flyttede firmaet til Stamholmen i Hvidovre. Ved udgangen af 2012 købte Kim Baltzer virksomhedens nordiske foodservice-aktiviteter og grundlagde Interfresh Delitaste ApS. Et halvt år efter blev aktiviteterne i Gerlach Import ApS overtaget og integreret i virksomheden, og virksomheden skiftede navn til Delitaste ApS.

TØRREDE SPECIALITETER I HUKKI TARM

- Efterlader ikke struktur i kødet
- Beskytter produktet
- Pænere og ensartet form
- Bedre hygiejne
- Kontrollerer væskeudtrækket og tørrer dermed hurtigt

Indasia

... for smagens skyld

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

Få opskrifterne hos din fagkonsulent eller i kundeservice

Storms første tegninger blev trykt i Dansk Slagteri-Tidende i begyndelsen af 1902 og forestillede et par københavnske borgerrepræsentanter. Her er det en karikatur af kommunalpolitikeren Gustav Phillipsen, og Storm forsøgte på ingen måde at skjule, at Phillipsen var jøde.



”Jeg lever endnu på min slagtertids”

Hele Danmarks Storm P. skulle oprindeligt have været slagter. I stedet blev han folkekær kunstner. Kødet glemte han dog aldrig, lyder det i ny stor biografi om multikunstneren. Bogen udkommer 27. oktober

Robert Storm Petersen

Robert Storm Petersen (1882-1949) – bedre kendt som Storm P. – regnes for en af de største danske kulturpersonligheder i det 20. århundrede. Han skulle oprindeligt have været slagter, fordi han var ud af en slagterfamilie, men det var kunsten der trak. Han blev maler, forfatter, skuespiller og ikke mindst tegner. Mest berømt er ”De tre smaa Mænd & Nummermanden”, ”Peter og Ping”, ”Opfindelserne” og ”Fluerne”.

”Kunde en Søn af en Slagter blive andet end Slagter?” Sådan spurgte Robert Storm Petersen – bedre kendt som Storm P. – da han på sine ældre dage lod tankerne svæve tilbage til dengang, hvor han stod i lære som slagter.

Året var 1896, og den 14-årige Storm var blot en halvdoven pubertetsknægt, som efter sin konfirmation blev taget ud af skolen for at føre familiens slægtshverv videre. Faderen, slagtermester Carl Petersen, havde fast slagterbod på Nikolaj Plads – i folkemunde kaldt ”Maven” på grund af bæl-

tet af slagterbutikker – bag Nikolaj Kirke i centrum af København.

Umiddelbart havde den unge Storm ikke grund til at beklage sig over tilværelsen som slagterlærling. Carl Petersens slagterforretning, som Storm en dag skulle overtage, var velkonsolideret og havde en fin omsætning. ”Man blev ikke spurgt, man skulde bare være det, man blev sat til,” fortalte Storm senere. Ingen skænkede det en tanke, at den nyslåede slagtersvend måske i virkeligheden var skabt til noget helt andet end slagtergerningen.

En smalskuldret yngling

Det var med Storms egne ord en ”smalskuldret Yngling,” der stod over for at skulle lære slagterfaget fra bunden. Barsk kost for en spinkel og sart dreng, der ikke var skabt til at stå op

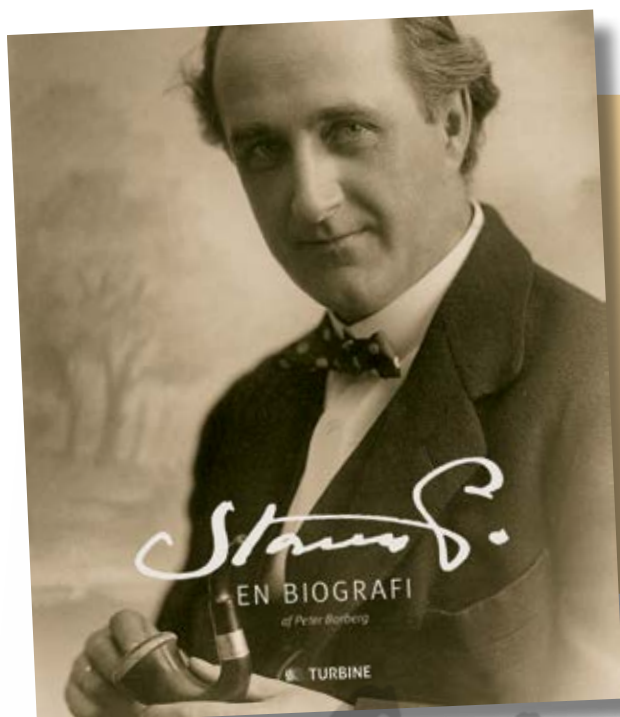
klokken seks om morgenen, når faderen kaldte. Stærk fysik og robusthed var ikke ligefrem det, der kendetegnede drengen, som i skolen havde været så dårlig til gymnastik, at han allernådigst fik lov at pudse lærerens cykel i stedet for at hænge i ribberne. Det krævede også et godt helbred at være slagter i ”Maven”, for der var ingen varme i boderne, som var delvist åbne hele året rundt.

Digte og rullepølser

Oplæringen som slagter forløb i begyndelsen dog planmæssigt. Storm rendte ærinder i byen, han ekspederede, han var med til at købe kreaturer, og han pillede kød af til fars. Men det virkede som et overgreb på den følsomme Storm, da han skulle lære, hvordan man slår et dyr ihjel. Det var simpelt hen for meget for knægten.

Udover de mange tegninger er Storm P. også kendt for citater fx:

- ”Alle Veje fører til Rom – undtagen Roskildevejen.”
- ”Ordet mellem kan skrives fra begge Sider uden at miste sin Betydning – det er der en vis Mening i.”
- ”En Byplan er noget, man raaber Hurra for – og senere skændes om.”
- ”Det pudsige er, at om Hundrede Aar er denne onde Tid blevet til de gode, gamle Dage.”



Storm P. biografien udkommer den 27. oktober

Medlemstilbud på ny Storm P.-biografi

Som abonnent på FødevarerMagasinet eller medlem af DSM har du mulighed for at købe værket "Storm P. En biografi" med 20 procent rabat. Der er tale om den første samlede biografi nogensinde. Bogen, som er på knap 600 sider og udkommer 27. oktober, er skrevet af Peter Borberg.

Normalpris: kr. 399,-

Din pris: kr. 319,- + forsendelse

Er du interesseret i tilbuddet, så klik direkte ind på <http://www.turbineforlaget.dk/shop/biografier/biografier/storm-p/>, og skriv rabatkoden "slagter", under din bestilling, og rabatten bliver fratrullet prisen.

I stedet søgte han tilflugt i de kunstneriske interesser, han var begyndt at dyrke i sin fritid. Så snart Storm kunne se sit snit til det, listede han ned i det lille kælderrum under slagterforretningen, hvor rullepølserne blev lavet, for at læse, tegne og digte uforstyrret. Samtidig iagttog han med stor fascination nogle af de mange typer, som fandtes i Nikolaj-kvarteret. Flere af disse inspirerede senere til nogle af Storm P.'s figurer.

Slagter-tegner

Til stor bekymring for Storms forældre brød han i 1902 med slagterfaget for at hellige sig kunsten. Skæbnen ville, at hans debut som tegner fandt sted samme år i Dansk Slagteri-Tidende. Noget havde slagtertiden trods alt givet Storm. Der er nemlig ikke meget, der føles så virkeligt som blodigt kød. Storm bar slagtertiden med sig ind i kunstens verden, og det skulle blive et kendetegn for den vordende kunstner, at der var masser af kød på hans ideer. Og den danske slagterstand glemte aldrig, at en af dansk kulturhistories største personligheder havde rod blandt kødfagets folk.

Bag Nikolaj Kirke lå i 1800-tallet en række slagterbutikker, som gik under navnet "Maven". Her havde Storms far, slagtermester Carl Petersen, stand nr. 78 og siden også nr. 77.



Mere økologisk kød i foodservice – få råd gennem optimeret tilberedning

MARI ANN TØRNGREN, SENIORKONSULENT, DMRI

Salget af økologiske fødevarer til foodservice har været støt stigende og betyder, at økologi til foodservice er tæt på at indhente salget af økologi til detail.

Kød, fjerkræ og fisk udgør dog kun 5% af salget, mens størstedelen af de økologiske varer til foodservice er indenfor mejeri, kolonial samt frugt og grønt, der udgør hele 90%. Årsagen er, at prisen for økologisk kød er ca. det dobbelte af prisen for konventionelle råvarer, så skal andelen af økologisk kød øges, er det nødvendigt at få mere kød for pengene.

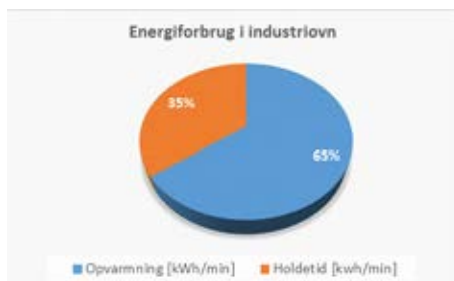
Danish Meat Research Institute (DMRI) har undersøgt, om det er muligt at få mere økologi for pengene ved at tilberede kødet 'sous vide', og om det bedst betaler sig at optimere på råvaren, temperaturen eller tilberedningsmetoden.

Sous vide-tilberedning

Sous vide-tilberedning i stor skala består af to varme faser samt en nedkøling. De to varme faser er henholdsvis en opvarmning og en holdetid. Under opvarmning hæves temperaturen i vand og kød til den ønskede tilberedningstemperatur, mens holdetiden har til formål at fastholde temperaturen i kødet, indtil kødet er sikkert og mørt. Anvendes sous vide-kar, sker nedkølingen i selve karret, mens nedkøling af kød tilberedt 'sous vide' i industriovn sker eksternt, fx i kølerum.

Kort opvarmningstid – mindre energi

For tilberedning i både sous vide-kar og industriovn gælder, at det er opvarmningsfasen, der kræver mest energi/minut. Af figur 1 ses energifordelingen i de forskellige faser.



Figur 1. Energiforbrug per minut ved sous vide-tilberedning i sous vide-kar og i industriovn

Hele 61-65% af den samlede energifordeling går til opvarmning. En måde at spare på energien er derfor at anvende opskrifter, der kræver så kort opvarmningstid som muligt.

Forsøg har vist, at opvarmningstiden kan minimeres gennem valg af råvare (tabel 1), idet et højt produkt tager længere tid at opvarme til den ønskede centrumstemperatur. Tilberedning af tern medfører derfor et lavere energiforbrug end tilberedning af steg.

Store udskæringer – lavere svind!

Selvom det er en god idé at spare på energien, er der større besparelser at hente, hvis kogesvindet nedbringes, og der kan man med fordel vælge en udskæring med så lille 'tilskåret overflade' (cm²/g) som muligt. Kød i tern, der er tilskåret på alle flader, har fx et større svind

end koteletter og steg, der kun har én tilskåret flade i hver ende, samtidig med at produkterne er relativt større. I tabel 1 ses, at svindet kan reduceres med 9,5 gram/100 gram ved at tilberede kødet som steg i stedet for som tern, hvilket giver en udbytteoptimering på 38%.

Skrud ned for temperaturen!

Både energiforbrug og kogesvind påvirkes af tilberedningstemperaturen, og den letteste vej til at optimere begge dele er ved at sænke temperaturen (tabel 2). På den måde opnås både et bedre energiregnskab og samtidig mere kød efter stegning. Ved at sænke temperaturen fra 75°C til 58°C reduceres svindet fx med 15 gram/100 gram kød, hvilket giver en udbytteforbedring på 45%, samt en energibesparelse per minut på henholdsvis 39% i ovn og 11% i kar.

Tabel 1.

Gennemsnitligt energiforbrug i ovn og kar samt kogesvind af sous vide-tilberedt svinekød (54-75°C).

Udskæring	Opvarmningstid [min]	Tilskåret overflade [cm ² /g]	Svind [g/100 g]
Skinketern	90-115	0,60	25,3
Kamkoteletter	80-300	0,45	22,4
Svinefilet	250-330	0,03	15,8

Tabel 2. Gennemsnitligt energiforbrug ved fuld kapacitet i henholdsvis industriovn (10-20 kg) og sous vide-kar (40 kg) samt kogesvind af sous vide-tilberedt svinekød (tern, kotelet, steg) ved forskellige tilberedningstemperaturer.

Temperatur	Energi i ovn ¹ [kWh/min]	Energi i SV-kar ² [kWh/min]	Svind [g/100 g]
54°C	0,021	0,078	12,4
58°C	0,020	0,078	17,8
63°C	0,023	0,077	22,0
75°C	0,033	0,088	32,5

¹ Sum af opvarmning og holdetid ved fuld kapacitetsudnyttelse i ovn (10-20 kg)

² Sum af opvarmning, holdetid og nedkøling ved fuld kapacitetsudnyttelse i sous vide-kar (40 kg)



Tabel 3. Gennemsnitligt energiforbrug for sous vide-tilberedt svinekød ved 54-75°C (tern, kotelet, steg) afhængig tilberedningsmetode.

Metode	Energiforbrug [kWh per min]	Energiforbrug 40 kg [kWh per min]
Ovn (10-20 kg)	0,024	Tern/kotelet: 0,096 Svinekam: 0,048
Sous vide (40 kg)	0,080	0,080

Vælg metode afhængig af volumen

Hvis man tilbereder med fuld kapacitet i henholdsvis industriovn og sous vide-kar, vil det samlede energiforbrug umiddelbart være ca. 3-4 gange højere i karret (tabel 3). Men da der kan tilberedes 2-4 gange mere kød i karret, vil energiforbruget per kg produkt ikke nødvendigvis være højere. I dette forsøg viste det sig, at energiforbruget per kg produkt rent faktisk blev lavere ved tilberedning af tern og koteletter i sous vide-kar frem for i ovn, fordi der skulle steges ad 4 omgange i ovn for at opnå samme volumen som ved et fyldt kar. Modsat var energiforbruget lavere i ovn ved tilberedning af svinekam, fordi der kun skulle steges ad to omgange for at opnå samme volumen. For at optimere energiforbruget er det altså væsentligt at overveje tilberedningsmetode ud fra volumen af den udskæring, som ønskes tilberedt.

100 ekstra portioner

I følgende eksempel er der sammenlignet to forskellige tilberedningscases, som illustrerer merværdien af en optimeret tilberedning.

I begge tilfælde tages udgangspunkt i 40 kg svinekød, der tilberedes i sous vide-kar. I case 1 tilberedes kødet som tern ved 75°C, og i case 2 tilberedes kødet ved 58°C som hele stege. Energiforbruget er stort set ens for de to typer tilberedning, idet den længere opvarmningstid, der kræver, for at stegene opnår den ønskede centrumtemperatur, udligner den gevinst, der er ved at sænke tilberedningstemperaturen. Sammenlignes derimod udbyttet for de to tilbered-

nings-

metoder,

vil case 2 med-

føre ca. 10 kg mere stegt kød end case 1 som følge af lavere svind under tilberedning. Så med den høje kilopris, der er på økologisk kød, er der ekstra god grund til at optimere tilberedningen, når der skal laves mad i store mængder, for med relativt små ændringer kan der opnås 100 ekstra portioner for de samme penge.

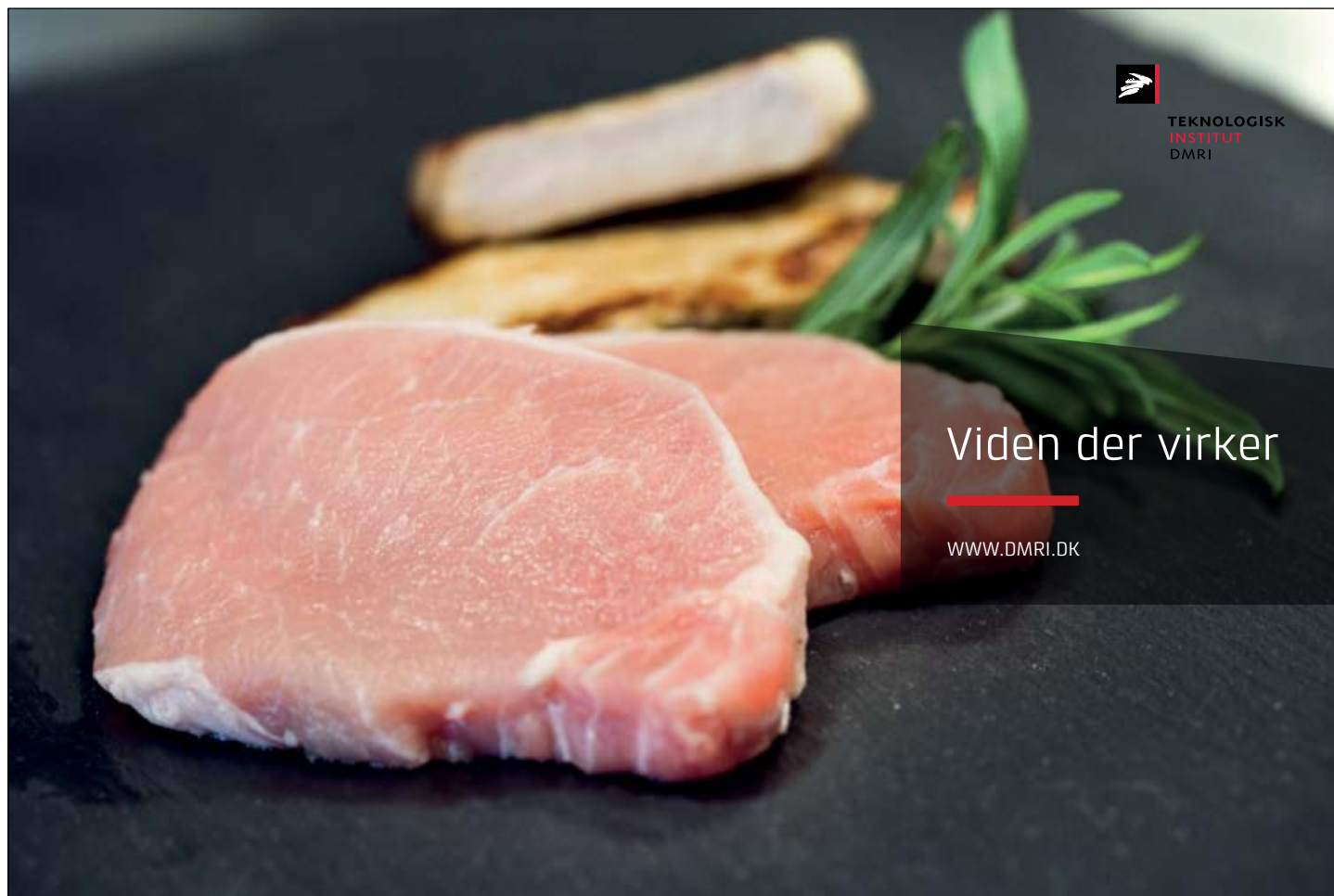
Undersøgelserne bag er støttet af Svineafgiftsfonden samt Styrelsen for Institutioner og Uddannelsesstøtte under Uddannelses- og Forskningsministeriet.

Case 1. Den almindelige løsning

- Tern i kar (40 kg)
- 75°C + 60 minutters holdetid
- Svind: 34,8%
- Energiforbrug: 12,0 kWh
- Antal portioner a 100 g: 261 stk.

Case 2. Den optimerede løsning

- Stege i kar (40 kg)
- 58°C + 60 minutters holdetid
- Svind: 8,5%
- Energiforbrug: 11,8 kWh
- Antal portioner a 100 g: 366 stk.



Slagter Lundgaard i Humlebæk



Efter 50 år med Slagter Bagger på facaden har slagterforretningen i Humlebæk nu skiftet navn til Slagter Lundgaard. Det fortæller slagtermester og indehaver, Jens Christian Lundgaard. - Vi er så stolte af vores produkter og vores personale og mener, at det, vi går og laver, er af så god en kvalitet, at det nu er på tide også at lægge eget navn til det hele.



Convenience, tilbehør og mere økologi på hylderne

Sammen med sin kone Anne købte Jens Christian Lundgaard slagterforretningen i Humlebæk i 2013. Samtidig overtog parret mange af de gamle opskrifter, som også fremover vil være at finde på hylderne. - Vi kommer til at lave flere events, som vi gjorde, da vi inviterede kokken Thomas Rode til at lave en aften med sortfodssvin. Det var en kæmpe succes, hvor kunderne fik smagt på noget andet, end de normalt ville have gjort, siger han. Jens Christian Lundgaard er stolt af den høje kvalitet og den fine kundeservice, som han sammen med sit per-

sonale har skabt gennem de fem år. Danskerne får stadigt mere travlt, så Slagter Lundgaard sætter intensivt på convenience-produkter. Det vil sikre, at selv de travleste familier kan servere et aftensmåltid af højeste kvalitet på få minutter uden at gå på kompromis med kvaliteten. Revitaliseringen er slået igennem på flere fronter. Det er ikke blot tale om et nyt forretningsnavn og et nyt logo, men et gennemført totalkoncept med ny forretningsfacade, nye personaleuniformer, nyt indpakningspapir og nye bærepøser.

Fejring af navneskiftet

Navneskiftet blev fejret med en Facebook-konkurrence, hvor man kunne vinde et af Slagters Lundgaards berømte krogmodnede højreb på cirka 16 kilo. Man skulle blot gå ind på Slagter Lundgaards Facebookgruppe og skrive svaret på et nemt spørgsmål, så deltog man automatisk i lodtrækningen. Den heldige vinder blev udtrukket ved navnefesten den 23. september, hvor det lokale gastronomiske event blev fejret med højt humør, gaver til de 75 først fremmødte, live-jazz med Jacob Fischer, masser af smagsprøver og tilbud i særklasse fra kl. 8.30.

Kilde: Pressemeddelelse



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



Oldermanden var glad

Oldermand Lars Stjernholm var meget tilfreds med Laugets synlighed på Foodfestivalen i Aarhus

Oldermand i Århus Slagterlaug, Lars Stjernholm, var en glad mand, efter at laugets havde vist ansigt og godt slagterhåndværk i tre dage på Food Festival i Aarhus i weekenden fra den 1. til den 3. september. - Utrolig mange mennesker besøgte vores stand og smagte på det gode slagterhåndværk. Vi delte tusindvis af smagsprøver ud, og på to dage solgte vi 2000 af laugets hjemmelavede hotdogs. Folk var vilde med pølser i den, for de kan godt smage, at det gør en forskel, når en pølse er hjemmelavet og fremstillet af rent kød og krydderier uden tilsætningsstoffer, siger Lars Stjernholm og tilføjer: - Vi har haft utallige gode snakke med folk, der besøgte vores stand. Også folk der normalt ikke handler hos slagteren. Vi viste på festivalen, at vi både formår at holde de gode gamle håndværkstraditioner i hævd og samtidig forny os, fx med et stort udvalg af tapas, som vi havde med på vores stand. - De tre dage på standen på Food Festival har bevist, at der er et socialt sammenhold og fællesskab blandt vores kolleger; et sammenhold, der er nødvendigt, hvis vi skal overleve og udvikle vores håndværk, konstaterer en tilfreds oldermand.

Bag arrangementet stod lokale slagterforretninger, som også havde hidkaldt en halv snes slagterseniører med både 30 og 40 års erfaring i håndværket, og som kunne øse af deres erfaring og fortælle interesserede om gamle tider og gamle metoder, så de havde mulighed for at lære en masse om det gamle og traditionsrige fag på stedet.

På standen fra Aarhus Slagterlaug stod således mere end 20 personer parat til at præsentere

det gode slagterhåndværk og fortælle historien om håndværket, dels i form af færdige hjemmelavede produkter, dels ved at vise, hvordan man producerer hjemmelavede pølser af gode råvarer på stedet. På grillen blev fx lagt flæskesteg, højreb, pølser og sågar pattegris, som alle frembragte mundvandsfremkaldende dufte.

Masser af fristelser, tapas, fermenterede spegepølser og convenience

Standen havde masser af godt kød, der kunne købes med hjem til aftensmaden. Her var røgsvarer i form af hamburgerryg fremstillet af kød fra Djursgrisen (antibiotikafri), og som findes i to udgaver – med og uden ben. Desuden fandtes to slags rullepølser, chorizopølse og snackpølser. Hertil flæskesteg fra Djursgrisen eller koteletter samt modnet højreb. Kunderne behøvede heller ikke rejse til Spanien for at få det gode tapas. Standens slagtere havde sammensat et sæt, der bestod af nordisk spegepølse med syltede rød-løg og brøndkarse, lufttørret Marselisborgsskinke, umamicreme og cornichoner, lomo (spansk

svinekam) med manchego-flager og puffet flæskesvær samt bresaola (oksefilet) med farro-kerner og syltede artiskokker.

Kilde: Aarhus Slagterlaug

Slagterforretninger, der deltog på Slagterlaugets stand, var:

- Slagteren
- Butikscenteret Hørning
- Den glade slagter
- Slagter Stjernholm
- Slagter Byskov
- Slagter Primby
- Risskov Slagteren
- Mesterslagteren i Helsted
- Egå Slagteren
- Frederiksberg Kødforsyning
- Slagterriget

Slagterstandens gourmethotdogs bestod af hjemmelavede nordiske pølser lagt i et brød sammen med estragonmajo, flæskesvær crumble, agurkerelish, syltet rød-løg og toppet op med brøndkarse. Sådan!

Byg din egen gourmet hotdog

"Imponer dine venner med en omgang gourmet hotdogs." På standen kunne man købe et kit, der bestod af hjemmelavede nordiske pølser og brød, og så kunne man selv bygge en hotdog med estragonmajo, flæskesvær crumble, agurkerelish, syltet rød-løg og brøndkarse. Pakken rakte til fire gourmet hotdogs.



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 **NFDK939**

Organiseret af **diversified**
COMMUNICATIONS & UK





Danmarks bedste hotdog



I forbindelse med Aarhus Foodfestival, den sjette af slagsen, blev der samtidig afholdt Hotdog DM. Dette års helt store vinder blev Brian Flink fra Pøsemageriet i Silkeborg. Slagtermesteren havde samlet familie og venner til udklædning i ægte Morten Korch-idyl, og mesteren selv sang „Er du dus med himlens fugle“, da hotdoggen blev båret ind.

Der var hajbug, der var gris og der var halal. Der var kirurger, der var „negere“, og der var vaskeægte Morten Korch-idyl. Kun fantasien satte grænsen for dette års Hotdog DM, og dem var der tilsyneladende ikke mange af. For Hotdog DM handler ikke kun om at lave den bedste hotdog - det handler også

om at lave show for de mange publikummer på Food Festival, og det gjorde de 21 deltagere til fulde.

Det var fiskehandler Jakob Clausen fra P. Clausens Fiskehandel i Aarhus, der stillede op med en hotdog med hajbug i stedet for den klassiske røde pølse, og som havde pyntet sin stand med et ægte sildehajshoved samt hovedet af en nylig indkøbt kæmpe tun, der nu endte sine dage som højttaler. - Hajbug er noget, vi godt vil have folk til at spise lidt mere af, og derfor deltager vi i konkurrencen.

Selvom Aarhus stillede med hele otte deltagere blev det dog i sidste ende slagtermester Brian Flink fra Pøsemageriet i Silkeborg, der løb med sejren og hele to priser: Årets Moderne Hotdog samt Hotdogkongen, der blev givet for at omsætte for mest på festivalpladsen. Godt 250 hotdogs landede Brian Flink over pølsedisken. Hans vinderhotdog var lavet på frilandsgris, brændenælder, porrer og mælkebøttesirup. Andenpladsen i hovedkonkurrencen samt årets innovationspris gik til Karlos Ponte fra Restaurant Taller i København, mens Kristian Arpe Møller og Asger Klausen fra Miche-

lin-restauranten Formel B, også i København, tog tredjepladsen. Der blev i alt solgt hotdogs for 187.270 kroner, som gik ubeskåret til Børnefondens velgørende arbejde. Flere end 31.000 besøgte årets Food festival, hvilket igen var rekord.

Kilde: Århus Stiftstidende

Hotdog DM

Vinder af Årets Moderne Hotdog og Hotdogkongen:

Pøsemageriet, Silkeborg

Årets Innovative Hotdog:

Restaurant Taller, København

Fra Aarhus deltog:

- Clausens Fiskehandel - Jakob Clausen
- De Fyrretyve Røvere - Yasser Rahim Naz, Ahmed Amin og Anas Amin
- Domestic - Morten Eriksen
- OliNico - Jonas Skou Andreassen
- Kähler Villa Dining - Morten Kjer
- Restaurant Royal - Marc Bjørn
- Restaurant ET - Kenny Liland
- Chefmade - Jacob Bülow Espensen

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

DM i Skills i MCH i Herning

Planlægningen af DM i Skills 2018 har været i gang længe. I 2018 skal MCH i Herning være vært for DM i Skills. Danmarksmesterskabet finder sted fra den 18. – 20. januar 2018. I gruppen af konkurrencefag er følgende fag, der har med fødevarer og tilberedning at gøre, tilmeldt: Bager, ernæringsassistent, gourmetslagter, kok, konditor, smørrebrød og catering samt som demonstrationsfag: slagter.



SkillsDenmark: Det vigtigste landshold

15 unge har kæmpet om medaljerne ved WorldSkills i Abu Dhabi – helt præcist den 14. oktober. Udtrykket "Det vigtigste landshold" hænger sammen med de mange rapporter om alvorlig mangel på faglærte på det danske arbejdsmarked. – Vores formål var at skabe fokus på erhvervsuddannelserne gennem konkurrencer som DM i Skills og WorldSkills. Det er underholdende, men det er ikke for sjov. Der er brug for det, udtaler uddannelseschef Jesper Juul Sørensen. Til dette års WorldSkills mødtes mere end 1200 unge fra 56 nationer for at kæmpe om verdensmesterskaberne i 49 fag. Der er WorldSkills hvert andet år, og SkillsDenmark har deltaget med landshold siden 1999. Især i de senere år har der været medaljer med hjem – i London i 2011 fik vi to verdensmestre – og i Sao Paulo i 2015 blev det til en sølv- og to bronzemedaljer, mens seks af de øvrige landsholdsdeltagere kom hjem med "Medaillons of Excellence" som gives, når der er opnået mere end 500 af 600 mulige point. Til VM må deltagerne højst være fyldt 22 år.



Foreløbigt program for DM i Skills 2018

Programmet opdateres løbende frem mod Danmarksmesterskabet.

18. januar 2018

9.00 – 10.15: Åbningsceremoni
10.15 – 19.00: DM i Skills er åbent for publikum, og konkurrencerne er i gang

Eftermiddagsarrangement på scenen for efterskoleelever

19. januar 2018

8.00 – 17.00: DM i Skills er åbent for publikum, og konkurrencerne er i gang
9.00 – 14.00: Finale i Skills Stafetten for 8. klasser

20. januar 2018

8.00 – 14.00: DM i Skills åbent for publikum – konkurrencerne er i gang indtil kl. ca. 12.00
14.00 – 15.30: Afslutningsceremoni
Der er naturligvis igen gratis adgang for alle besøgende.

Danske forbrugere kommer let til kød

Danskerne er blandt de forbrugere, der skal knokle mindst på arbejdsmarkedet for at få et kilo kød – og danskerne spiser meget kød. Schweiz indtager en sikker top, når prisen på kød og fisk sammenlignes med resten af verden. Prisen i Danmark ligger på pladser mellem nummer 9 og nummer 20 – alt efter kødtype – og er 30 pct. dyrere end gennemsnitsprisen i 52 lande. I prisbunden ligger – af

hængig af kødtype – lande som Indien, Ukraine, Brasilien og Malaysia, der ligger 40-50 pct. under gennemsnitsprisen. Det viser britiske Caterwings kødprisindeks fra 2017, der tager udgangspunkt i den pris, som konventionelt kød koster uden tilbud i landenes største byer. Men en ting er, hvad der står på prisskiltet hos slagteren, noget andet er, hvor mange timer en forbruger skal arbejde for at købe et kilo kød eller fisk. Caterwings har taget udgangspunkt i mindste- eller gennemsnitslønnen for ufaglært arbejde, og på den liste ændrer forholdene sig. En dansker skal eksempelvis kun arbejde én time for at tjene til gennemsnitsprisen for et kilo oksekød, og dermed er de danske forbrugere dem, der kommer lettest til en hakkebøf. Til sammenligning skal en indoneser arbejde godt 23 timer, mens en schweizer skal på job i godt 3 timer.

Spiser meget kød

Vil danskerne sætte kylling på middagsbordet, skal der kun arbejdes 18 minutter. Inderen, der skal yde mest for et kilo kylling, skal arbejde 10 og en halv time for samme stykke kød. For at få et kilo fisk, skal den danske forbruger arbejde en time og 12 minutter, mens egypteren i den anden ende af skalaen skal arbejde mere end 44 timer. Danmark ligger også i bunden af listen over, hvor meget man skal arbejde for at få et stykke svinekød. Det koster knap tre kvarter på jobbet, mens inderen skal af sted i knap 40 timer.

Lammekødet kræver en times arbejde for danskeren, mens inderen skal arbejde 32 timer. Danskerne ligger da ifølge Caterwings også på en syvendeplads, når det kommer til, hvem der spiser mest kød. 95,2 kg kød bliver det til om året, mens inderen kun spiser 4,4 kg.

Kilde: DHB



International Food Contest med kvalitetsprodukter og gode fortællinger



Formand for hi's messekomité Jørgen Stenberg (Hans Følsgaard A/S), formand for IFC udstillingsudvalget Søren Jensen (Arla Foods a/s), administrerende direktør Georg Sørensen (MCH A/S) og teknologiekspert Märtha Rehnberg (Dare Disrupt) smagte på flere af mange deltagende produkter ved IFC.

Foto: MCH/Lars Møller

International Food Contest 2017 blev i år afholdt sammen med hi Tech & Industry Scandinavia i MCH Herning i dagene 3.- 5. oktober. Vinderne af årets Dairy-priser, IFC Awards 2017 og Gourmetpriserne med fokus på godt håndværk, smag og kvalitet blev samtidig uddelt.

Blandt 3D-printere, robotteknologi og mange andre tekniske nyheder kunne besøgende også overvære International FOOD Contest. Stolthed og gode fortællinger spillede en stor rolle, da konkurrencens eftertragtede priser i de forskellige kategorier blev uddelt af Steen Nør-

gaard Madsen, og Karen Hækkerup, adm. direktør for Landbrug & Fødevarer på åbningsdagen. Det gode håndværk blev hyldet med fokus på smag og kvalitet.

Blandt vinderne var Vilstrup Bacon, som siden har skiftet navn til Ømands Bacon, med bacon af olden grisen. På virksomhedens hjemmeside kan man læse: "Olden grisen kommer fra gården Store Lyngdal, som siden 80'erne har haft frilandsgrise i Danmark. Olden grisen lever i små græsfolde med træer for skygge, vandhuller til at søle sig i og halmhytter til overnatning. I perioder får de frit løb i en nærliggende skov, hvor de blandt andet mæsker sig i olden (dvs. bøgens og egens frugter som er bog og agern). Ellers bruger olden grisen tid på, at endevende de omkringliggende marker, som tilbyder olden grisen et varieret udbud af mere end 40 forskellige slags kløver, krydderurter, blomster og græsser. Bacon af olden grisen har en harmonisk smag af røg, kød og salt samt en aromatisk duft. Fedtet giver saftighed og kraft til smagsoplevelsen. Produktionstiden er ca. 40 dage, som består af tørsaltning, koldrøgning over bøgesmuld samt en behørig modning. Ingen e-numre eller sukker – kun salt og røg. Produktet vandt også tidligere på året "Sol over Gudhjems produktpris 2017".

Kilde: Pressemeddelelse



Jim Lyngvild modtog IFC prisen for tredje år i træk i kategorien "Øl" med øllen Brynhild fra Bryggeriet Frejdahl



Allan Ømand Ungstrup fra Vilstrup Bacon (nu: Ømands Bacon) modtager her IFC prisen i kategorien "Kød & Fjerkræ".

Danskernes dagligvareforbrug

faldt med 1,8 mia. kr. i 2016



En dansk husstand brugte i snit 655 kr. mindre på dagligvarer, alkohol og tobak sidste år sammenlignet med 2015, viser tal fra Danmarks Statistik. Danskernes indkøb af dagligvarer, alkohol og tobak faldt med 1,8 mia. kr. sidste år. Hver dansk husstand brugte i snit 347 kr. mindre på indkøb af fødevarer og ikke-alkoholiske drikkevarer i 2016 sammenlignet med 2015, viser en beregning foretaget af Danmarks Statistik. Danmarks

Statistik har på baggrund af en stikprøveundersøgelse blandt 2.194 husstande set på, hvordan husstandenes forbrug fordelte sig sidste år. Og denne forbrugerundersøgelse viser, at den gennemsnitlige danske husstand på 2,1 personer i alt havde et indkøb af fødevarer og ikke-alkoholiske drikkevarer på 36.260 kr. i 2016 mod 36.607 kr. året forinden. Det mindre forbrug betød, at de 2.686.000 danske husstande i alt brugte ca. 920 mio. kr. mindre

på indkøb af fødevarer og ikke-alkoholiske drikkevarer i 2016 i forhold til 2015. Også husstandenes indkøb af tobak og alkoholiske drikkevarer faldt herhjemme. Fra et årligt indkøb på 7.010 kr. i 2015 til 6.700 kr. per husstand sidste år, svarende til et fald på mere end 4. pct. Omregnes beløbet til hele landet svarer det til et mindre forbrug på 913 mio. kr.

Kilde: DHB.dk

Undervisningsforløb om godt gammeldags ostehåndværk



På en række seancer rundt i landet er blandt andre kokke- og tjenerelever blevet en hel del klogere på ost. Et af arrangementerne blev afholdt fredag den 8. september på Kold College i Odense. Foredragsholder var Rasmus Holmgård fra Ost&Ko, som via et spændende undervisningsforløb for de unge på 2 – 3 timer, fortalte om et godt gammeldags håndværk, nemlig osteproduktion. Rasmus Holmgård gennemgik tidens vigtigste ostetyper med fokus på de mange spændende ostetyper, der er dukket op på markedet gennem de senere år. Foredraget indeholdt bl.a. emner, som hvad er en ost, dansk og europæisk ostehistorie, vigtige ostetyper, ostekultur, men også trends og tendenser.

AF PER AASKOV KARLSEN

Hvad er en ost?

Mange tænker nok ikke over det, men ost er kun mælk, bakterier, osteløbe, salt og så noget håndværk. Fra at ost måske er opstået ved en naturlig tilfældighed eller som en mulighed for at konservere mælk, er ost på samme tid både blevet et hverdagsprodukt, som nu indgår i mange måltider og opskrifter, og et luksusprodukt. Helt tilbage til ca. 5.500 år før vores tidsregning er der arkæologiske fund af osteproduktion i Polen. I Danmark tager osteproduktion for alvor fart i forbindelse med andelsmejeriernes etablering i 1880'erne. I 1935 var der fx 1411 andelsmejerier i Danmark. Her i 2017 er der kun ca. 50 mejerier i Danmark: 8 andelsmejerier, 28 privatmejerier og 14 gårdmejerier.

Vigtige ostetyper

Foredraget indeholdt en gennemgang af vigtige ostetyper, heraf 10 berømte europæiske typer (uden danske), 11 danske ostetyper (Stresa-ostene) samt 10 vigtige typer i Danmark lige nu. Variationerne i den danske osteproduktion er stor og har de senere år budt på adskillige nye spændende oste. Nogle af de nye oste kommer fra flere mindre og mellemstore niche-mejerier som fx Jernved Mejeri, Knuthenlund, Arla Unika, Mammen, Løgmose, Naturmælk, Kirkeby, Thise, Hårbølle, Them, Ostebørsen og Elmegaarden.

Tendenser i osteforbruget

Danskerne spiser i gennemsnit hver 16 kg ost om året eller 44 g pr. dag. Der sket en stigning på 12 % fra 2003 til 2012 og igen en stigning på 7 % fra 2015 til 2016. Den største stigning ses i forbruget af specialoste. Danbo oste forbruget stagnerer. Hele 82 % af danskerne spiser ost mindst én gang om ugen. 60 % af de 60-74-årige spiser ost hver dag og 10 % af de 18-29-årige spiser ost hver dag. Der spises ost både til morgenmad (ostemad) og til dessert. Der er også et stort forbrug af revet ost i eller på maden samt på smøreoste. Produktudviklingen går nu også på det foder (fx græs i stedet for kraftfoder), som køerne får, men også kvægrace (fx jersey) og dermed den mælkekvalitet, som ligger til grund for osteproduktionen.

Ost & Ko

Kampagnen, hvis originale titel er "Cheese Up Your Life", løber fra 2015 til 2017 og har til formål at fremme ostekulturen i de fire deltagende lande. Det søger kampagnen at gøre via PR-arbejde, markedsføring og events og i øvrigt ved at fortælle en masse gode ostehistorier. Kampagnen er finansieret af Mejeriforeningen og EU.

Blåskimmelosten fra St. Clemens mejeri er en af de specialoste, som er blevet hædret både i Danmark og i udlandet.



* Rødkit

er en betegnelse for en blanding af mikroorganismer i form af gær- og skimmelsvampe, der smøres udenpå oste, når disse er blevet vaskede og eventuelt saltede for derved at lave kitoste. Derved startes en modningsproces „udefra“ (i tillæg til den indefra kommende modningsproces, som de i den lunede og evt. pasteuriserede mælk irørte mælkesyrebakteriearter m.fl. sørger for).

Ostevognen ruller igen

Takket være bl.a. de mange nye danske oste, ruller ostevognen igen i restauranterne rundt omkring i landet. Restauranterne tilbyder nu også deres egen friskost, men også burrata (mozarellatype), Vesterhavsoest og Høst serveres i stor stil på restauranterne. Efterligninger af udenlandske oste er på ostemenuen, men aromatiserede oste (øl, whisky, aske etc.) vinder også frem, lige som også fastoste uden rødkit* ses oftere og oftere.

Ostesprog og ostesalgskommunikation

Om præsentationen foregår i ostebutikken eller i restauranten, så er fortællingen om den enkelte ost vigtig i salgsarbejdet. Ostens udseende er selvsagt vigtigt, men også en beskrivelse af aroma, mundfornemmelse og mere fakta baserede oplysninger om osten, som oprindelse, mejeri samt produktionsmetode og meget andet er vigtig i kommunikationen. Smagsoplevelsen på nye oste kan sættes i relation til mere kendte oste, og forslag til drikke (rød- eller hvidvin, øl eller fx cider) sammen med den enkelte ost kan være af betydning i salgsarbejdet. Ostebordet skal bestå af forskellige osteoplevelser: Hvordan komponerer man den optimale sammensætning, samt hvilke garniturer og kombinationer kan være spændende at smage?

Kilde: Ost&Ko, Mejeriforeningen, Fødevarestyrelsen

Karamelsten er en hvidskimmelost, der med fuldt overlæg er dampet ihjel i en trykkoger. Det gør den hård som sten og tilfører den en smag af smeltet smør og noter af flødekaramel. Karamel Sten kan rives henover maden som en trøffel og giver madoplevelsen nye dimensioner.



Kovending fra Arla Unika er en af de nytænkende oste, som er en Rød Løber, der er vendt i blåsorte skimmel.

De forskellige ostetyper

Europæiske ostetyper

- Parmasan
- Gouda
- Mozzarella
- Feta
- Cheddar
- Gruyère
- Emmentaler
- Manchego
- Pecorino
- Roquefort

Danske ostetyper (Stresa-oste)

- Samsø
- Elbo
- Maribo
- Tybo
- Fynbo
- Esrom (BGB)
- Molbo
- Danablu (BGB)
- Havarti
- Mycella
- Danbo

(BGB: Begrænset Geografisk Betegnelse) I 1952 fik 10 typiske danske oste, herunder Danbo, et dansk navn i henhold til Stresakonventionen og Landbrugsministeriets bekendtgørelse nr. 80 af 13. marts 1952. Ostenavnene og de tilhørende beskrivelser er fortsat gældende i dag i henhold til bekendtgørelse nr. 335 af 10. Maj 2004 om mælkeprodukter m.v.

Danske ostetyper

— de friske

- Hvid ost eller salatost (IKKE feta)
- Smøreost, flødeost eller friskost
- Hytteost eller hytteret
- Rygeost eller røgeost

Danske ostetyper

— fast modnet

- Fast modnet, fx Them Krystal Ost
- Naturmælk Høst
- Thise Vesterhavsoest
- Arla Unika Kornly

Danske ostetyper

— skimmeloste

- Hvidskimmel, fx brie og camembert
- Blåskimmel, fx danablu

Vi hører priserne HELT I BUND

Priser pr. planke	FØR	NU
op til 1000 mm.	kr. 160,00	128,00
op til 1500 mm.	kr. 392,00	313,60
op til 1800 mm.	kr. 492,00	393,60
op til 2200 mm.	kr. 592,00	473,60

(Minimum 2 planker)

Husk vi har alt i nye planker til de bedste priser i alle farver og i næsten alle størrelser og godkendt til madvarer.

20%

fra 1. november
og resten af 2017

Ring og få et godt tilbud!

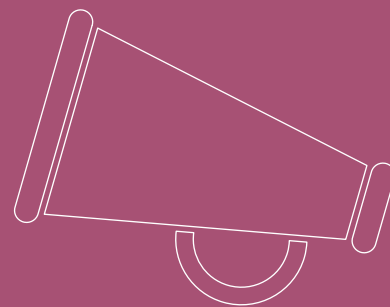
Tlf.: 93 30 31 15 eller tlf.: 61 45 5 293

BRÆTSERVICE

Tølløsevej 2 · 2700 Brønshøj · CVR 37771198
support@kblarsentrading.com
www.kblarsentrading.com

Husk vi køber
over hele
Danmark!

Vidste du at ...



Familiekæde åbner slagterbutik på Fyn

Slagter Theilgaard, der står bag fire slagterbutikker i det jyske, åbner inden længe en ny butik i Tarup Center ved Odense. I starten af november bliver der åbningsfest i Tarup. Ifølge tredje generation i den familiejede virksomhed, Søren Theilgaard, har en butik i Odense længe været på ønskesedlen, og da det rette lokale i Tarup Center bød sig, besluttede de sig for at slå til. - Vi er selvfølgelig spændte og lidt nervøse, men vi tror på placeringen med villakvarterer omkring. Tarup Center er folks nærindkøb - det er her, folk handler ind til daglig, og de kunder, der er her, er også dem, vi gerne vil have fat i. Jeg tror ikke, der er så stor forskel på en fynbo og en jyde, men der er specialiteter fra egn til egn, og der skal vi selvfølgelig til at finde frem til, hvad fynboerne gerne vil have.

Også hos centerchef Kim Lynbech er der begejstring at spore over åbningen af den nye slagterbutik. - Slagter Theilgaard er i høj grad det, vores gæster gerne vil have. Der har været lutter positive tilkendegivelser, efter Slagter Theilgaard offentliggjorde nyheden om butikken i Tarup Center. Og så passer de godt ind i den atmosfære og ånd, vi har i centret. Det er en familie, der tilslutter sig en anden familie, siger han. I over 50 år har Slagter Theilgaard drevet slagterbutikker. Butikken i Tarup Center bliver den femte butik - og den første uden for Jylland. Slagter Theilgaard åbner i Ta-

rup Center 8. november. Inden da skal der bygges om, gøres rent og findes personale, men den 8. november sørger Søren Theilgaard og den nye butikschef, Sebastian Jensen, for, at der bliver en stor åbningsfest. Her vil de blandt andet byde på masser af smagsprøver og åbningstilbud. - Man kan forvente godt humør, venlighed og en masse gode, hjemmelavede produkter - i en autentisk, familieejet slagterbutik, garanterer Søren Theilgaard.

Kilde: Fyens.dk

Ny stor satsning på nettet: Coop klar med måltidskasser

Det hurtigst voksende område i dagligvarehandelen er måltidskasser leveret lige til døren. Nu går Coop ind på det marked, og tilbyder samtidig en ny ekstra fordel, der for alvor kan sætte skub i nethandelen med dagligvarer. Som noget helt særligt kan kunderne også få leveret alle de øvrige dagligvarer sammen med måltidskasserne uden ekstra omkostninger. Det er online supermarkedet Coop.dk MAD, der nu går ind på et af de hurtigst voksende områder inden for dansk dagligvarehandel, og som anslås til at udgøre cirka 800 millioner kr. Fra begyndelsen vil der være fire forskellige kasser at vælge mellem: Den grønne, Den nysgerrige, Den populære og Den børnevenlige. Desuden kan kunderne vælge, om de vil have måltidskasser til to eller fire personer i tre eller fire dage. Danskerne dagligvarevaner undergår i disse år historiske forandringer, hvor en mindre andel købes i supermarkederne, og en stigende andel som take-away, på restauranter og som forskellige former for færdigretter. Måltidskassen fra Coop løser på én gang de fleste af den moderne forbrugers udfordringer: Mangel på tid, ideer til aftensmaden og et ønske om at spise sundere og mere varieret.

Kilde: ritzaa

Opråb til ostefolket: Hold fast i råmælken!

Avisen Danmark var inviteret til ostefestivalen i Piemonte af Ost & Ko - et EU-finansieret samarbejdsprojekt mellem mejeriorganisationer i forskellige EU-lande. Verdens største ostefestival afholdes hvert andet år i italien-

ske Bra, hvor Slow Food bevægelsen blev født - i år var samtlige oste fremstillet af råmælk, men det skræmte ikke 300.000 oste-entusiaster fra at lægge vejen forbi. Her står tiden omtrent stille. Vinproducenter, større og mindre, fremstiller verdensklassevin i små kældre etableret til formålet for århundreder siden. Og kigger man sig for, kan man også rende ind i bittesmå landbrug, omtrent selvforsynende med et halvt hundrede får, et par køer, en flok høns og et par marker, som både ser ud og arbejder som på de små landbrug vi tog afsked med i Danmark adskillige generationer tilbage. På det lille Pascoli di Amalteia i Mombarcaro arbejdes der med økologisk fåreost. Den beskedne produktion fra 70 får og et par tusinde liter mælk skal brødføde en familie med mor, far og et par unger. I Danmark har man først på forsøgsbasis åbnet for råmælksoste fremstillet herhjemme, selv om vi frit har kunnet vælge mellem udenlandske råmælksoste fra især Frankrig og Italien hos ostenhandlerne. I store ostelande som Australien og New Zealand er de lovgivningsmæssige forhindringer endnu større, og derfor måtte frustrerede producenter fra begge lande nøjes med at være tilskuere i Bra i år. Men skal man for alvor påskønne værdien af råmælksfremstilling kombineret med klassisk håndværkstradition, finder man ikke bedre eksempel til inspiration end bøffelmozzarella. Denne italienske specialitet er maltrakteret på det skammeligste i diverse pizzaudgaver inden- og udenlands - bøffeludgaven er en helt anden smagsrig sag, og når den kommer i en dagfrisk, elastisk udgave med råmælksfordelene, smager den så godt, at man får svært ved at sende den til smeltning. Og selv om et kræmmerhus med fire friske mozarellakugler var tæt på dødelig dosis, argumenterede det overbevisende om ostefestivalens gennemgående tema og opråb til det globale ostefolk: Hold fast i råmælken ...!

Kilde: Lemvig Folkebladet

24 streetfood-boder gør klar til åbning i Odense

Aalborg har netop fået sit første streetfoodmarked, og inden længe er der to i Odense. I Odenses centrum er håndværkerne i fuld gang med at gøre klar til åbningen af Arkaden Food Market, som efter planen skal tage imod de første



gæster i november. Indehaverne af 24 boder har sagt, at de vil være med, og dermed er der nu kun tre ledige lejemål tilbage, fortæller folkebag det nye marked, Thomas Kyung Jensen og Jacob Christer Larsen, til Fyens Stiftstidende. De fortæller også, at der bliver tale om en blanding af nye og erfarne aktører på streetfood-fronten. Indtil videre er navnene på otte af Arkadens boder offentliggjort. På listen finder man blandt andre det japanske gadekøkken Bar Ramen, gourmetburgere fra Hungry Dane og sushikæden Sushimania, der ikke hidtil har været et finde på Fyn. Udgangspunktet for alle boderne bliver, at de skal kunne tilbyde et mættende måltid for 60 kroner. Arkaden Street Food bliver det andet streetfoodmarked i Odense, efter at Odense Street Food netop er åbnet på havnen. Ifølge Thomas Kyung Jensen bliver en af forskellene på de to markeder, at Arkaden får flere detailbutikker med kaffe, te, chokolade, krydderier, frugt og grønt samt en bager.

Kilde: Foodsupply

Sommertogt i Bornholms Regionskommune

H.M. Dronning Margrethe besøgte i løbet af sommeren Bornholm (helt præcist den 31. august), hvor gårdbutikken og slagtehuset Hallegaard var lagt ind i programmet. Under besøget fik Dronningen fortalt om de forskellige processer med produktion af fødevarer på Hallegaard af slagter og indehaver Jørgen Christensen. Efter frokosten besøgte Dronningen Hallegaards gårdbutik samt cafeen, pølsemageriet og et mikrobryggeri.

Kilde: Kongehuset

Farvel til den gakkede nøddeafgift

Regeringen vil afskaffe nøddeafgiften. Det vil give billigere nødder til danskerne, hive handel hjem til Danmark og styrke danske virksomheders konkurrenceposition. Samtidig vil det fjerne en gakket og byrdefuld afgift for virksomhederne. Dansk Erhverv indbragte afgiften for EU-kommissionen i 2016. Det er yderst positivt, at regeringen med sit vækststudie vil afskaffe nøddeafgiften. Den har længe været et benspænd for danske virksomheder og samtidig gjort det væsentligt dyrere for danskere at lægge nødderne i indkøbskurven. Nøddeafgiften blev indført i 1922 og giver et begrænset

provenu. Udover at være byrdefuld, er nøddeafgiften også konkurrenceforvridende, fordi danske virksomheder må sælge produkter med nødder i til en væsentligt højere pris end f.eks. vores europæiske konkurrenter. Dansk Erhverv valgte derfor i 2016 at indbringe nøddeafgifterne til EU-Kommissionen.

Kilde: Dansk Erhverv

Bestseller-milliardær går ind i Landmad

I begyndelsen af september gik selskabet bag franchisevirksomheden og webshoppen Landmad i konkursbehandling. Nu overtager ejerkredsen bag De 5 Gaarde, der består af Holck Povlsen-familien med Bestseller-milliardær Anders Holck-Povlsen, Lensgreve Bendt Wedell og H.K.H. Prins Joachim, virksomheden. Der er i øjeblikket fem aktive butikker under Landmad: en i Aalborg, to i Aarhus, en i Horsens og en i Skanderborg. I sommer lukkede butikkerne i Roskilde og Holbæk, og butikken i Silkeborg er i gang med at lukke.

Kilde: DHB.dk

Danskerne går sjældnere i supermarkedet

Vi foretager markant færre indkøbture efter dagligvarer i dag, end vi gjorde for fire år siden. Det viser en ny undersøgelse, som Kantar Gallup og GfK Consumerscan har lavet for Landbrug & Fødevarer. Undersøgelsen viser, at danskerne i dag handler syv gange mindre om året, end de gjorde for fire år siden.

I 2012 købte den gennemsnitlige dansker ind 189 gange på et år ifølge tal fra GfK Consumerscan. Det tal er i dag faldet til 182 gange om året svarende til 3,5 gange om ugen for den typiske dansker. Generelt har der været en faldende tendens i indkøbsfrekvensen de senere år. Det stiller store krav til detailhandlen, der nu skal være endnu mere opmærksomme på forbrugerne. Marianne Gregersen, der er forbrugerøkonom hos Landbrug & Fødevarer, siger: - Det er vigtigere end nogensinde før at møde forbrugeren med præcis det udvalg og de kvalitetsfødevarer, de efterspørger. For når danskerne ændrer deres indkøbsvaner på den måde, de gør, og f.eks. køber sjældnere ind, skal både detailhandlen og hele fødevarersektoren arbejde endnu hårdere på fortsat at sikre forbrugerne et spændende og indbydende udvalg af fødevarer

i købsøjeblikket. Undersøgelsen viser også, at langt størstedelen af forbrugerne, hele 76 pct. af danskerne, planlægger deres indkøb på forhånd. Det gælder især for indkøb til aftenmaden.

Kilde: Landbrug & Fødevarer

Butikker kan snart dele billeder af tyve

Justitsminister Søren Pape Poulsen (K) er på vej med et lovforslag, der skal give dagligvarebutikkerne mulighed for at dele overvågningsbilleder. Forslaget ventes ifølge Justitsministeriet at blive sendt i høring i efteråret. Dermed er detailhandlen på vej til at få et meget stort ønske opfyldt. - Det bliver helt sikkert et skridt i den rigtige retning, som vi er superlykkelige for, siger vicedirektør i De Samvirkende Købmænd, Claus Bøgelund Nielsen. Dagligvarehandlen har i årevis været plaget af butikstyverier, men i dag er bølger af udenlandske, organiserede kriminelle, der stjæler systematisk og med videre salg for øje, blevet et af danske dagligvarebutikkers største problemer. Dagligvarebutikkerne må ikke efter gældende lovgivning offentliggøre videooptagelser af de kriminelle i butikkerne. Det kommende lovforslag skal gøre op med det forbud, der er i persondataloven. I dag er det i strid med persondataloven at offentliggøre overvågningsvideoer uden samtykke fra personen.

Kilde: DHB.dk

Shobr er erklæret konkurs

Netsupermarkedet Shobr og selskabet bag onlineforretningen, Shopall24.com, er erklæret konkurs.

Virksomheden blev erklæret konkurs i Skifteretten i København, idet en kreditor ifølge Dansk Handelsblads oplysninger har indgivet en konkursbehandling, da firmaet ikke modtaget betalinger, som Shopall24.com skylder. Konkurserklæringen kommer samtidig med, at Shopall24.com og to andre selskaber er under tvangsopløsning af Erhvervsstyrelsen. For nylig kunne Dansk Handelsblad oplyse, at Shobr er ved at lukke sit lager i Danmark for i stedet at åbne et lager i Flensborg i Tyskland. Ifølge planerne skal lageret betjene de nordiske lande og Kina. Senere planlægger virksomheden at åbne for salg i Tyskland og Benelux-landene.

Kilde: DHB.dk

Navnenyt ...

Tidligere formand Karl Teglmand er død

Karl Teglmand, der skabte Slagteriskolen i Roskilde og i flere årtier var en af byens markante skikkelser, er død i en alder af 91 år. I flere årtier markerede Slagteriskolen sig som en af Roskildes førende erhvervsskoler - og uddannelser i det hele taget. Teglmands anseelse var så stor, at han blev leder af det store lokale uddannelses-samarbejde, der også omfattede Roskildes tre almene gymnasier og det lokale universitet.

Takket være Karl Teglmand lykkedes det i 1993 at etablere Slagtermuseet med bl.a. en museumsbutik i Ringstedgade i Roskilde. Karl Teglmand er født i Kolding og udlært murer og efterfølgende teknikumingeniør. Karl Teglmand blev ansat ved slagterierne i 1952 og var først ansvarlig for byggeriet af Slagteriernes Forskningsinstitut i Roskilde og i 1954 ansvarlig for etablering af Slagteriskolen i Roskilde, hvor han var formand til sin pensionering i 1994. Gennem de 40 år, han var formand på Slagteriskolen i Roskilde, fik han skabt en position for skolen som verdens førende uddannelsessted for slagteri- og kødindustri.

Hans store interesse og støtte til uddannelsen af butiksslagtere har betydet, at han var æresmedlem af Danske Slagtermestre. I slutningen af 80'erne kunne han se de daværende 62 andelsslagteri-er blive nedlagt et efter et, og det lykkedes ham at redde slagterimaskiner og arkiver for eftertiden. Karl Teglmand var fra starten og i rigtig mange år formand for Støtteforeningen for Slagtermuseet, der driver slagtermuseumsbutikken og slagterihistorisk sekretariat i Ringstedgade, Roskilde.

Kilde: Sn.dk og Fødevaremagasinet

Ph.d. i kød og ernæring

Ursula Kehlet har den 15. september 2017 forsvaret sin ph.d.-afhandling "Meat and appetite regulation – effects of fiber addition and cooking methods", og Ursula er dermed Instituttets første ph.d. i ernæring og kød. De sidste tre år har Ursula undersøgt, hvordan kombinationen af kød og kostfibre i kødprodukter påvirker mæthedsfølelsen efter at have indtaget måltider med de pågældende produkter. Erhvervs-ph.d.-projektet er gennemført i et samarbejde mellem DMRI, Teknologisk Institut og Institut for Idræt og Ernæring, Københavns Universitet.

Kilde: DMRI/Teknologisk Institut

Vagtskifte: Frank Gregersen gen afløser Sebastian Gregersen

Slagteren på Nørrebrogade i Fredericia skifter både bemanding og koncept. Slagtermester Frank Gregersen er tilbage som tovholder i butikken, som i nogle år havde Sebastian Gregersen i spidsen. Butikken fortsætter, men som gårdbutik - og åbningstiderne lægges om. Sebastian Gregersen overtog butikken i Nørrebrogade for godt halvandet år siden. Kort efter skiftede han efternavn, så han hed det samme som butikken, men han og Frank er ikke i familie med hinanden.

Kilde: fjens.dk

Messeoversigt

Süffa messe, Stuttgart

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

Nordic Organic Food Fair

15. - 16. november 2017
Malmø-messen, Sverige
www.nordicorganicexpo.com

Biofach, Nürnberg

14. - 17. februar 2018
Messe for økologiske produkter
www.biofach.de

Anuga FoodTec

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

Foodexpo, Herning

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

Fachpack, Nürnberg

25. - 27. september, 2018
Emballage og etiketteringsmesse
www.fachpack.de

Scanpack, Göteborg

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

Foodtech, Herning

13. - 15. november 2018
Maskiner i fødevarebranchen
www.foodtech.dk



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

Annoncer til fødevaremagasinet

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



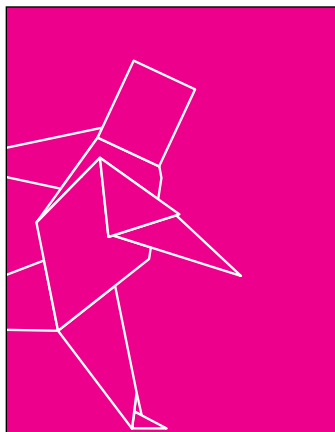
ELEKTRONISK EGENKONTROL



**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 ^{EM}
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
Blækhatten 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



Annoncer til fødevareremagasin

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



SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

MARINADER | KRYDDERIER
HJÆLPSTOFFER | 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**

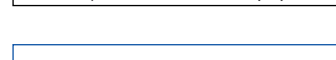
TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938

FÅ EN HOLDBAR PAKKELØSNING!

- TRAYSEALERE
- VAKUUMPOSER
- SOUS VIDE UDSTYR
- DYBTRÆKSMASKINER
- KRYMPEPAKKEMASKINER

pmpack.dk · tlf. 7560 2000



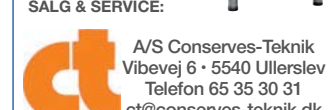
Satellitvej 7-8700 Horsens · mail@pmpack.dk

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

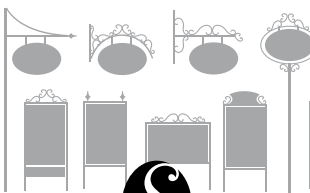
FØDEVARE KONSULENTEN

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

**Rådgivning
Risikoanalyse
Kvalitetsarbejde**

SKILTE OG REKLAME

SMEDEJERNSSKILTE



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

KLAR TIL JUL!



SÆSON FOR SYLTE !

Prøv vores klassiske blandinger & fleksibel emballage:

- >> DEN KLASSISKE SYLTEBLANDING
Varenr. 91 102 391
- >> DEN KRYDREDE SYLTEBLANDING
Varenr. 91 102 392
- >> DET FLEKSIBLE SYLTEKRYDDER
Varenr. 91 110 726



Køb produkterne her
scan koden!



Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ

Returneres ved varig adresseændring

Bestil dine varer på:
www.solina-retail.dk