

fødevarer

NR. 10 / NOVEMBER 2017

magasinet



SÛFFA-Messen

Se side 22

Bageklar dej Leveret til døren

Se side 10

TEMA

Automatiserede
processer

Så kører det...

Der gik chokbølger gennem store dele af fødevarerhvervet, da Postnord en dag i marts pludselig meddelte, at dette danske og svenske postvæsen ikke længere ville fragte pakker med fødevarer. Det var de stort set ene på markedet om at kunne, ikke mindst fordi Postnord i årene forinden havde mast alle andre aktører ud af markedet med nogle sindssygt lave priser, som det var helt umuligt for almindeligt erhvervsdrivende at kunne matche. Nu måtte Postnord så se i øjnene, at det var en underskudsforretning, og da hele firmaet var ved at gå fallit, måtte man fjerne de dele, som ikke var omfattet af "befordringsaftalen" med staten, og som ikke gav overskud. Og det gjaldt jo altså bl.a. fødevarefragten, som så blev skåret fra helt uden drøftelser med erhvervet om, hvordan det måske kunne videreføres på en måde, der ikke gav underskud.

Da Postnord som nævnt forinden havde trængt private aktører ud af markedet med sine alt for lave priser, og da de danske og svenske statskasser nu går ind og dækker hullet, har Postnord i realiteten brugt statslige midler til at udkonkurrere private virksomheder. Det burde lige være en sag for EU-Kommissionen!

FødevareDanmark og andre gode organisationer har ihærdigt forsøgt at etablere en seriøs og konstruktiv dialog med Postnord og med transportminister Ole Birk Olesen (LA), som vi troede var den ansvarlige minister, men som viste sig at være lige det modsatte. Vi måtte derfor sande, at Danmark snart stod uden nogen infrastruktur på dette felt, og så besluttede vi at etablere en selv. Det gjorde vi i et fortrinligt samarbejde med fødevareportalen Smagdanmark.com, som vi allerede havde et rigtig godt samarbejde med i forvejen. Henover sommeren og efteråret arbejdede vi hårdt og intenst på at få et helt nyt distributionssystem op at køre, så ikke mindst de små og mellemstore fødevareproducenter rundt omkring i landet

fortsat kan få varerne bragt ud til kunderne. Det var ikke nogen helt nem opgave, men den lykkedes, bl.a. i kraft af en god aftale med DAO, Dansk Avisomdeling.

Fooddriver er navnet på det nye selskab, og nu kører det. De første fødevarepakker er for længst bragt ud ad denne vej, og vi håber, at det kun er begyndelsen til, at rigtig mange lokale producenter kan se en forretning i at producere til aftagere, som bor et helt andet sted i Danmark. Modtagerne kan være private forbrugere, men de kan også være restauranter og andre aktører inden for det, som man kalder food service. Nu er muligheden der i hvert fald, og vi er selvfølgelig glade for, at det er lykkedes at sikre, at der fremdeles er afsætningsmuligheder for små og mellemstore fødevarevirksomheder, som ikke har tilstrækkeligt forretningsgrundlag i lokalsamfundet. Infrastrukturen er altså således atter tilstede på dette område, hvad den ikke ville være, hvis den var overladt til staten.

Og dette sidste er ærligt talt beskæmmende. En vel fungerende infrastruktur er den første forudsætning for et rigt og civiliseret samfund, ligesom manglen derpå er et generelt kendetegn for et uland. Og ikke alene svigter staten – gennem det statsejede Postnord – sit ansvar for denne del af infrastrukturen, den smadrede ovenikøbet – på efterbevilling fra statskassen – det private marked, som forinden havde varetaget denne samfundsopgave.

Nu prøver vi igen!

(Læs mere på side 6.)

” Fooddriver er navnet på det nye selskab, og nu kører det. De første fødevarer er for længst bragt ud ad denne vej



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder

Nyt fødevaredistributionsselskab, landsmøde i DSM og årets æresslagtere

Der har været afholdt landsmøde i DSM. Læs her i bladet om den mundtlige beretning, men også udnævnelse af hele 3 æresslagtere. Et nyt distributionsselskab for fødevarer har nu set dagens lys, efter at Postnord har lukket den del af virksomheden. Læs mere om det nye selskab her i bladet.

Offentlig indkøbspolitik, forsikringsdækning, rådej, bæredygtig tun og Gastro 2025

Læs de spændende portrætter af vidt forskellige fødevarevirksomheder, som hver i sær prøver at udvikle og forbedre deres virksomheder. Læs også om hvordan fødevareministeren forsøger at sætte dansk gastronomi i front, når det gælder bedre måltidsvaner, madspild, turisme og eksport.

Automatisering i slagteriet, nytårsmenuer og fagkonkurrencer i Tyskland

Læs her om de danske deltagernes flotte resultater på årets SÜFFA messe. Læs om planlægningen af årets nytårsmenuer og nytårssalg i mesterslagteren og mad med 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 99. landsmøde i Esbjerg
- 5 Hele 3 æresslagtere
- 6 Aftale om ny
distributionsløsning på plads
- 8 Gastro 2025 i arbejdstøjet
- 10 Bageklar dej leveret til døren
- 12 Nyt medlem af SMW Fødevarer
Vi skal have fornuft ind i den offentlige
indkøbspolitik igen
- 14 Underdækning til overpris
- 16 Robotkran forhindrer
nedslidning af slagteriarbejdere
- 18 Iværksætter brander
bæredygtig fisk på dåse
- 22 Deltagelse i SÜFFA- Messen
- 24 Mad med mere's nytårsmenu 2017
- 24 Mad på farten:
Seneste nye emballagetrends
- 24 Regionsmøder i mesterslagteren
- 26 Vidste du at...
- 27 Kort nyt
- 28 Navnenyt
- 29 Leverandørliste



November 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 Torben Svane Christensen, Rikke Holm, Heidi Svømmekjær, 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 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 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 Grøndals Tun

ISSN 1902-4509



Næste landsmøde

Næste års landsmøde 2018, som bliver landsmøde nummer 100, vil blive afholdt hos Slagtermesterforeningen Midt-Vest i Herning.

Den nye bestyrelse for Danske Slagtermestre: Fra venstre: Direktør Torsten Buhl; Tom Munkholm, Vejle; formand Leif Wilson Laustsen, Assens; Lars Ville Jensen, Hejls; Kennet Hansen, Østede; Ole Thøgersen, Karby; Viggo Theilgaard, Esbjerg; næstformand Karsten Andersen, Holbæk.

99. landsmøde i Esbjerg

Søndag d. 29. oktober afholdt Danske Slagtermestre (DSM) det årlige landsmøde og generalforsamling. Formand Leif Wilson Laustsen kunne fra talerstolen med tilfredshed konstatere, at DSM fortsat er "hovedorganisationen".

- Det er vores personale, vores huse og vores samarbejdsaftaler. Som selvstændige slagtere er vi kommet under den kritiske masse i forhold til at drive en organisation i det format, som vi har behov for. Bare siden 2008 er antallet af slagterbutikker faldet med ca. 25 procent, og vi er nu under 300 butikker tilbage. Alliancer med oste- og fiskehandlere har hjulpet, men de er også i tilbagegang. Løsningen for organisationen er FødevarerDanmark, herunder SMV Fødevarer, som der er stort potentiale i, samt nye samarbejdspartnere under "paraplyen". Alternativet er en langsom udsultning, som vi ser det i andre brancher. Vi tænker "ud af boksen", og derfor ejer vi slagtere i dag en organisation, der er større end nogen sinde før, skønt vi aldrig har været færre, sagde formand Leif Wilson Laustsen.

FødevarerDanmark

FødevarerDanmark tæller fortsat fire basisorganisationer med et fælles talerør: Danske Slagtermestre, Østehandlerforeningen for Danmark, Danmarks Fiskehandlere og SMV Fødevarer. Der arbejdes

med nye potentialer som fødevarermarkeder og udbygning af frugt & grønt delen.

-Med den nye konstruktion kan vi sikre, at vi også fremover kan servicere medlemmerne på et højt niveau. Vi bliver taget godt imod hos politikere, myndigheder, andre organisationer m.v. FødevarerDanmark og dermed DSM nyder bred sympati hos alle partier i Folketinget fx via vores deltagelse i Madkulturen, Ministerens Madklub og Det Strategiske Interessentudvalg (Fødevarerstyrelsens hovedorgan for dialog med erhvervet) og også Gastro 2025. Det er også som større spiller blevet lettere at få presseomtale, fortsatte formand Leif Wilson Laustsen.

Mange opgaver løses

Både i den mundtlige og i den skriftlige beretning omtales de mange opgaver som "huset" løser og hjælper med for branchens virksomheder. Områderne er mangeartede lige fra opgaver omkring fødevarerlovgivning, udbudslov, overenskomster, distributionsaftaler (Postnord problematikken), regnskab, kautiøn, uddannelsesaftaler, fondsansøgninger, markedsføring og meget mere.

Bestyrelsens sammensætning

Karsten Andersen, Holbæk; Kennet Hansen, Østede og Lars Ville Jensen, Hejls, var på valg og blev alle genvalgt. Peter Høgh, Royal Leverpostej var på valg og modtog ikke genvalg. Viggo Theil-

gaard, Esbjerg, var blevet valgt til denne bestyrelsespost på virksomhedsmødet den 29. august.

Som suppleanter blev René Madsen, Viborg; Christian Maltesen, Birkerød, og Niels Hørlyck, Svendborg genvalgt i prioriteret rækkefølge.

12-15.000 unge optages årligt på produktionsskolerne

Produktionsskoleforeningens sekretariatsleder Axel Hoppe var inviteret til årsmødet som gæstetaler. Han fortalte om de mange 16-25 årige, som er usikre på, om de skal gå den akademiske vej, faldet ud af skolen eller slet ikke er kommet i gang med en eller anden uddannelse, og som derfor bliver optaget på en af de mange produktionsskoler. Axel Hoppe fortalte, at mange af de unge ikke ser det de lærer som læring, selvom det rent faktisk er det, som sker på opholdet på produktionsskolerne. - Uddannelserne tenderer til at blive mere og mere akademiske, så man nu skal have en ph.d. i affaldssortering for at blive skraldemand, sagde Axel Hoppe og udtrykte sin glæde for samarbejdet med DSM og ønsker for det fortsatte gode samarbejde.

Den skriftlige beretning 2016/17

Danske slagtermestres skriftlige beretning 2016/17 kan læses her: <http://viewer.webproof.com/pageflip/334/196901/index.html>



Formand Leif Wilson Laustsen konstaterede bl.a., at DSM fortsat er "maskinrummet" i FødevarerDanmark samarbejdet.

Slagtermestrene Mark Purkær og Bjarke Jensen fra Slagter-Riget i Århus blev udnævnt til årets æresslagtere 2017



Hele 3 æresslagtere i 2017

Traditionen tro blev årets æresslagter 2017 hyllet til landsmødefesten lørdag aften forud for landsmødet, som i år blev holdt på Hotel Britannia i Esbjerg. - Prisen "Årets Æresslagter" er blevet tildelt siden 1990 og er gennem årene givet til en række personer, som hver især og på forskellig vis har udmærket sig og ydet en særlig indsats til gavn for branchen, sagde formand Leif Wilson Laustsen til de opmærksomme deltagere, og fortsatte:- Vi i bestyrelsen har løbende haft en generel drøftelse af, hvad der skal til for at blive kåret til årets æresslagter. Det er altid en vanskelig diskussion, og der er ikke nogen faste og entydige kriterier, der skal opfyldes for at komme i betragtning til prisen. Det kan være en person, der har gjort noget særligt i lokalområdet, en særlig indsats for foreningen, eller måske tænker nye tanker og spændende veje at gå i branchen – ja mulighederne og vinklerne er utallige.

Slagter-Riget

Motiveringen for valget af indehavere og slagtermestrene Mark Purkær og Bjarke Jensen fra Slagter-Riget i Århus til årets æresslagtere var samtidig både præcis og omfattende. - I driver sammen Slagter-Riget i Århus, en slagterforretning som altid er supermoderne, uanset om det er mandag eller fredag, spækket med diverse lækkerier inden for færdigretter, pølsemageri og flotte kødudskæringer. Alt er lavet med præcision, sagde formand Leif Wilson Laustsen og fortsatte:- Mark er udlært ved Slagter Ole i Nørresundby. Efter udstået læretid kom du forholdtvis tæt på kongefamilien, idet du kom ud at sejle med Kongeskibet Dannebrog som kok i kabyssen. Bjarke er udlært ved Torben Nedergaard i Hørning og har bl.a. været ansat i Kvikly i Viby. Inden du blev selvstændig sluttede du hos din læremester Torben i Hørning.

-I 2007 overtog I sammen Slagter Salskov & Villumsen på torvet ud til Skt. Pauls Kirke-

plads, hvor I fyldt med energi og kræfter har skabt den flotte butik, som vi kender i dag, altid med nye tiltag og koncepter som nogle af de første. "Kundekredsen tæller bl.a. de kongelige, når de er på Marselisborg Slot eller sejler rundt med Kongeskibet Dannebrog. I har de seneste 6 år leveret varer til Marselisborg Slot i påsken, sommeren og til jul, når regentparret er i Århus. Det vidner om jeres evne til at drive slagterforretning, sluttede formanden.

Næstformanden tog ordet

Panikken hos formanden og resten af selskabet var næsten ved at brede sig, da næstformanden uventet tog ordet efter udnævnelse af hele 2 æresslagtere 2017. - Når jeg nu har bedt om ordet, går jeg lidt bag om ryggen på vores formand, begyndte næstformand Karsten Andersen. - Det plejer jeg ellers ikke at gøre, men i dag bliver altså en undtagelse. Det må du tilgive mig Leif, skyndte Karsten sig af sige. - Prisen "Årets Æresslagter" har vi netop – helt velfortjent – uddelt til Mark og Bjarke. Som Leif har nævnt, uddeles prisen til en eller flere personer, som har gjort en særlig indsats for branchen – og det er ikke altid en nem øvelse, da mange af vores kollegaer gør det godt. Modsat tidligere år har bestyrelsen denne gang fortsat drøftelsen omkring valget af årets æresslagter, efter at Leif har valgt at køre hjem for at passe butikken. De drøftelser, vi – uden Leif – har haft i bestyrelsen har resulteret i, at vi i år derfor ikke skal nøjes med at hylde 2, men hele 3 kolleger, fortalte Karsten Andersen.

- Din læretid startede helt tilbage i 80'erne hos Slagtermester Anders Rasmussen. Efter et par års ansættelse hos Slagter Munch i Skagen købte du i Års din første slagterbutik i 1990. Derefter gik turen mod Fyn, hvor du siden 1996 har haft egen butik. Du driver en sund og god forretning, hvor kvaliteten sættes i højsædet

– især hvad angår dine pølser og skinker. Du sætter service højt, og din butik fremstår indbydende med et bredt udvalg og sortiment af pålæg og forskellige delikatter. Det, som de fleste (her) nok kender dig for, er dit mangeårige virke i og for DSM. I begyndelsen af 90'erne blev du medlem af bestyrelsen i Meesterslagteren, hvor du i 1996 blev formand. Senere blev du valgt ind i DSMs bestyrelse, hvor du har været aktiv siden år 2000. I år 2003 blev du næstformand, og siden 2007 har du har du været formand. Og én ting er sikkert: Du sidder ikke i bestyrelsen blot for at sidde der. Et kendetegn ved dig er dit enorme engagement og din iver for at gøre en forskel for branchen. Din arbejdsomhed fra butikken har du uden tvivl taget med dig ind i bestyrelseslokalet. Du har i mange år været en arbejdsbi for slagterfaget, og har som en synlig formand for DSM formået at advokere for branchen og skabt nogle resultater til gavn for os alle. Det er derfor også med stor glæde, at jeg i dag får lov til at overrække dig prisen som årets æresslagter, sluttede næstformand Karsten Andersen.



Formand Leif Wilson Laustsen blev af resten af bestyrelsen også udnævnt til Æresslagter 2017

Med FoodDriver skulle udbringning af varer være sikret i fremtiden.



Aftale om ny distributions-løsning på plads

Det nyetablerede trepartsselskab FoodDriver skal for fremtiden sikre, at de mindre producenter kan få bragt varer ud til slutbrugeren.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Så er der godt nyt til fødevarerhvervsomheder, der leder efter en optimal ny distributionsløsning. For det har været en reel udfordring, der er opstået, efter at store transportdistributører har indstillet udbringning af varer for små og mellemstore fødevarerhvervsomheder.

FoodDriver er navnet på en helt ny transportudbyder målrettet fødevarerproducenterne, der leverer varer til almindelige forbrugere samt cafeer og restauranter, som ønsker danskproducerede delikatesser på menukortet.

Fald i omsætning

– Det har været dybt bekymrende for de små fødevarerproducenter, at de store transportudbydere har stoppet samarbejdet. For mange har det betydet en katastrofal nedgang i omsætningen, og derfor har det været tvingende nødvendigt, at der hurtigst muligt blev etableret en ny og samtidig fremtidssikret løsning, siger Mads Illum Hansen, markedschef i FødevarerDanmark.

De store takkede nej

Tidligere på året meddelte Postnord, at de ikke længere ville påtage sig opgaven at bringe fødevarer ud for små og mellemstore fødevarerproducenter. Det skabte stor bekymring blandt hundredvis af mindre producenter, som havde fået forringet betingelserne for kundeleverancer i hele landet. Og problemet blev ikke mindre, da en anden af de store transportudbydere,

Xpressen, også meddelte, at de ville koncentrere sig om de største fødevarerproducenter. Ligeledes har flere distributører takket nej til opgaven.

Tre aktører

Bag FoodDriver står tre aktører, der samarbejder med DAO365. Det er smagdanmark.com, som er en netportal, der gør det muligt for danskerne at købe lokalproducerede fødevarer, der ikke findes i supermarkedet, Logistic Planner og FødevarerDanmark, der er brancheorganisation for omkring 700 af landets små og mellemstore fødevarerproducenter.

Online løsning

Med FoodDriver kan fødevarerproducenter vælge at betale et gebyr for at få hentet va-

rerne på egen adresse eller at aflevere varerne på nogle af de ind- og udleveringssteder, som bliver placeret rundt om i landet, hvorfra de indleveres til DAO365, som får varerne ud til slutbrugeren.

– Alt administrativt kommer til at køre automatiseret via nettet og med online tilmelding af transporten for fødevarerproducenten, oplyser Mads Illum Hansen.

Dato for udbringning

FoodDriver holdt stiftende generalforsamling onsdag den 25. oktober.

– Fra og med den 1. november var det muligt at få bragt varer ud, fastslår Mads Illum Hansen.

FoodDriver er en helt ny platform, som hjælper små og mellemstore fødevarerproducenter med at få fragtet varer ud til slutbrugeren. Udbringning bookes online på www.fooddriver.dk. Bag FoodDriver står: Smagdanmark.com, Logistic Planner, FødevarerDanmark og DAO365 A/S, der er en landsdækkende distributionsvirksomhed med speciale i natdistribuition og med hovedsæde i Vejle.



KURSUS – Få styr på dine data!

PERSONDATAFORORDNINGEN I PRAKSIS

FødevarerDanmark tilbyder et medlemskursus i den nye persondataforordning.

Dato og tid: 22. januar 2017, kl. 13.30 til 17.00.
Sted: Severin Kursuscenter, Skovsvinget 25, 5500 Middelfart
Pris: 550 kr. pr. deltager.
Tilmelding: info@fodevaredanmark.dk eller tlf. 63730000.

Få indblik i, hvad de nye skærpede krav fra EU til håndtering af persondata betyder for din virksomhed, herunder hvordan du bør forholde dig til forordningens krav, og hvordan kravene implementeres i praksis. Nærmere program for kursusindhold følger i næstenummer af Fødevaremagasinet, men sæt allerede nu kryds i kalenderen!



FORETAG DINE INDKØB TIL JUL & NYTÅR I INCO

inco
Cash & Carry

**Husk at du kan
handle alle ugens
dage resten af året!**

Undtagen d. 24., 25., 26. december
samt d. 1. januar

Se alle åbningstider på inco.dk

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

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

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

inco.dk
– vi har alt til det hele

Foto: Arkiv billede mad med mere



Gastro 2025 i arbejdstøjet

AF PER AASKOV KARLSEN

Projektet, initiativet eller måske rettere arbejdstitlen "Gastro 2025" skal sætte rammerne for en styrket udvikling af den danske gastronomi. Gastronomien skal bruges som løftestang for en styrket afsætning af danske fødevarer på eksportmarkederne, udvikling af bedre måltidsvaner, modvirke madspild og understøtte udviklingen af Danmark som en interessant turistdestination, hedder det i arbejdsbeskrivelsen. Projektet er igangsat af miljø- og fødevareminister Esben Lunde Larsen (V). Baggrunden for projektet er også de virkelig dygtige kokke i Danmark, som

hiver Michelin-stjerner hjem og har gjort Danmark til en kulinarisk destination.



Formand for FødevareDanmark Leif Wilson Laustsen og deltager i ekspertteamet ser gerne, at markedet, både forbrugere og udbydere, får mere fokus på mindre indkøb og større kvalitet

Verdens øjne hviler på den danske og nordiske madscene. Det har de gjort i en årrække, men det er ikke givet, at det vil fortsætte sådan, har Esben Lunde Larsen udtalt.

Formand for FødevareDanmark Leif Wilson Laustsen deltager i ekspertteamet, som er bredt sammensat af 19 personer og fagfolk fra små og store virksomheder og organisationer. - Gastro 2025 var for anden gang samlet mandag den 11. oktober hos Årstiderne i Barrit. Opgaven er meget præcis og konkret: Ekspertteamet skal komme med anbefalinger til regeringen om, hvordan dansk gastronomi fulde potentiale kan udnyttes, fortæller Leif Wilson Laustsen til Fødevaremagasinet. - Vi afholder i alt 4 planlagte workshops, og næste og tredje workshop er allerede mandag den 30. oktober (og derfor nu afholdt, red.), fortæller Leif Wilson Laustsen videre.

- Der er udvalgt 4 områder, hvorunder vi i små grupper først laver i alt 6 anbefalinger, som på møderne hurtigt bliver reduceret til 3 anbefalinger, så vi sikrer, at det bliver meget konkrete, præcise og operationelle anbefalinger, som vi når frem

Ekspertteamet består af

- Anja Hartung Sfyrla, Chef for Forretningsudvikling, VisitDenmark
- Dorthe Petersen, Direktør Meyers Madhus
- Henrik Vang, adm. direktør for Nørrebro Bryghus
- Klaus Styrbæk, kok og ejer af Styrbæks
- Lars Haar Jensen, Chefkonsulent Danske Regioner
- Leif Nielsen, Branchedirektør, Dansk Industri
- Leif Wilson Laustsen, slagter og Formand for FødevareDanmark
- Peter Kreiner, CEO Noma (formand)
- Per Kølster, brygger og Formand for Økologisk Landsforening
- Jens Christian Andersen, Scandics danske F&B direktør
- Jeppe Dahl Jeppesen, indkøbsschef, Dansk Supermarked
- Jesper Vollmer, kok og ejer af RÅ
- John Gynther, Senior Premium Manager Arla
- Mads Marschall, Sol over Gudhjem og generalsekretær i Bocuse d'Or
- Martin Vestergaard Sørensen, Chef de cuisine, HOUNÖ
- Mette Hvarre Gassner, kok/medejer Restaurant Ti Trin Ned
- Mette Jasper Gammicchia, Afdelingsleder, L&F
- Michael Allerup Nielsen, Køkkenchef Bispebjerg Hospital
- Trine Hahnemann, kok og ejer af Hahnemanns køkken

Kilde: Miljø- og Fødevareministeriet

til. De 4 områder - eksport, turisme, madspild og måltidsvaner - er hver i sær vigtige i målet for at styrke udviklingen i dansk gastronomi. Det er fx tankevækkende, at en tredjedel af alle fødevarer bliver spildt, og når man så tænker på alle de resourcer, der medgår til fremstilling, distribution m.m. til de spildte varer, er det helt klart et område, hvor vi kan gøre det meget bedre. Når forbrugerne i dag foretager de store indkøb som fx "Ta' 3 betal for 2", hvor kvaliteten ofte er jævn, hvis jeg må udtrykke det sådan, øges madspildet betragteligt. Det er drønærgerligt, når volumen-købet ofte samtidig går ud over den gastronomiske oplevelse for de enkelte forbrugere. Jeg ser gerne, at markedet, både forbrugere og udbydere, får mere fokus på mindre indkøb og mere kvalitet og dermed bedre måltidsvaner og mindre madspild, slutter Leif Wilson Laustsen.

Det gastronomiske ekspertteam forventes at kunne præsentere anbefalingerne for bedre måltidsvaner, mindre madspild, øget eksport og en styrket turisme for regeringen primo 2018.

DETAILBRANCHENS NYESTE TENDENSER PÅ FOODEXPO

18.-20. MARTS 2018

Invitér dine kolleger med til tre lærerige messedage i Herning og bliv klogere på de nyeste tendenser inden for detail.

Hele branchens mødested

Glæd dig til at blive inspireret på Nordens største fagmesse inden for foodservice-, detail-, hotel- og restaurantbranchen i Herning 18.-20. marts 2018.

Gå ikke glip af:

- Tre fyldte ØKO-haller med aktiviteter, udstillinger og fortællinger om økologiens vej fra jord til bord
- Smagsoplevelser med fokus på høj kvalitet og lækre råvarer på Gastronomitorvet & Food Market
- Det traditionsrige område med fagkonkurrencer



FOODEXPO

FOODSERVICE • RETAIL • HOTEL • RESTAURANT



Rugbrødet leveres i bagefaste forme, der kan gå direkte i ovnen.



Ugens overraskelse er næsten altid et sødt element som fx. muffins eller kokostoppe.

Bageklar dej leveret til døren

Smartbake er en ny løsning på conveniencemarkedet, som leverer rådej og bageforslag til privatkunder. Siden virksomhedens officielle start i maj 2017 har de fået 600 faste kunder og forventer at ramme de 1000 før jul. Inden længe lanceres også en løsning til restaurationsbranchen på baggrund af et testforløb med 10 kantiner.

AF HEIDI SVØMMEKJÆR



Stifterne af Smartbake:
Steffen Bagge (tv.) og
Anders Høj Thomsen (th.)

Sparer tid for de bagelystne

Hver kasse bestilt hos Smartbake rummer håndæltet rådej svarende til en uges forbrug for fire personer. Der er både rugbrød, lys dej, mørk dej og ugens overraskelse, som generelt er til den søde side. Administrerende direktør og medejer Anders Høj Thomsen fortæller om baggrunden. - Ideen udspringer af en tendens i Danmark lige nu. Vi ser Bagedysten, har måske en Kitchenaid-maskine, men hvor mange af os bager egentlig selv? Og hvis vi gør, ender det altid med at tage 2,5 timer at bage 10 muffins. Derfor tænkte vi: Måske man skulle lave og levere rådej af høj kvalitet? Bag virksomheden står Anders Høj Thomsen, Steffen Bagge, Rasmus Linde og Rasmus Maarbjerg, og i dag arbejder både Anders og Steffen fuldtid for Smartbake med henholdsvis produktudvikling/logistik og salg.

- Da vi først luftede ideen for nogle bagere, sagde de: "Det kan man ikke", men det er lige netop det, vi har gjort. Efter 1/2 år med ide-

er og markedsanalyser gik vi i gang med dejudviklingen, og til sidst testede vi resultatet på almindelige mennesker og enkelte brødekspertter. Så var Smartbake født!

Særligt fokus på emballage

Smartbake leverer rådeje til næsten hele Danmark, og det kræver en nøje planlagt kølekæde, så snart dejen er æltet. Anders Høj Thomsen har tidligere erfaring på området fra stiftelsen af selskabet iPosen.dk, der som nogle af de første solgte dagligvarer med en lignende emballageform. - Faktisk har vi for nylig søgt om patent på forskellige dele af vores nuværende proces lige fra dejsammensætningen over æltningen til hvilke flamingokasser, vi bruger. Det handler om, hvor megen køleenergi, man får ned i kasserne, og hvordan man kan kontrollere den. Smartbakes rådeje leveres også i specialposer, som gør, at dejen ikke hænger fast. Og rugbrød (surdeje) ligger klar i bio-organiske forme, som kan sættes direk-



Kasserne indeholder altid tips og bageforslag.



Hver dej er individuelt forsejlet og pakket i specialdesignet emballage.

te i ovnen. På den måde tilpasses emballagen nøje i forhold til de typen. – Vi har også gjort meget ud af unboxing-oplevelsen. Hver kasse har specialudviklet indmad, så hver dej kan få sit eget rum, og hele oplevelsen er indbydende.

Glad for samarbejdet med Xpressen

Når det kommer til levering af kasserne, har Smartbake mødt de samme udfordringer som mange andre, siden Postnord lukkede ned for fødevarerlogistikken. –For nylig blev medejer Steffen Bagge stemt ind i bestyrelsen for SMV Fødevarer, og derigennem kan han på sigt bidrage til at finde flere holdbare logistikløsninger for branchen. Derudover bringer Smartbake ifølge Anders Høy Thomsen også et andet mindset med sig. – I SMV Fødevarer er der ofte veletablerede virksomheder inden for hver deres branche. Der kommer vi måske med en anderledes virksomhedstype og et nyt blik på, hvordan man fx bruger online platforme og trækker trafik hen i butikken. Det er et godt match.

Udfordring at sælge ny produkttype

Kunderne møder typisk Smartbake på nettet, men før de kommer til hjemmesiden, skal de introduceres til konceptet. Netop den gradvise bearbejdning af målgruppen har været et vigtigt fokusområde for Anders Høy Thomsen. – Det er jo ikke det samme som at sælge sko. Meget få mennesker søger direkte på

“dej tilsendt”, så vi arbejder med påvirkninger, dvs. hvor mange gange skal man se vores reklamevideo, før man køber? Vi bruger også forskellige mediekkanaler samtidigt for at finde det mest effektive miks. Endelig lægger Anders Høy Thomsen vægt på at sikre et kort bestillingsforløb i webshoppen og sætter alle sejl ind på den gode oplevelse allround. – Det er en vigtig del af vores markedsføring, at vi er til at komme i kontakt med.

Næste skridt produktudvikling og økologi

Efter et testforløb med 10 kantiner er Smartbake også ved at være klar til virksomhedskunder. De vurderer, at deres produkter er relevante for godt 80% af restaurationsbranchen. Derudover arbejdes der intenst på produktudvikling, så sortimentet kan udvides med flere tilkøb og temakasser, fx. pizazadej med forskellige toppings. – Vi sigter mod at lancere 2-3 temakasser inden jul og en julekasse med småkager. Med hensyn til økologi, så

vi ville gerne lige have styr på grundelementerne, før vi tog hul på de ekstra regnskaber, opdelt lager og økokontrolprocesser. Men nu sigter vi mod at have en økologisk basiskasse klar inden årets udgang.



Nyt medlem af SMV Fødevarer:

"Vi skal have fornuft ind i den offentlige indkøbspolitik igen"

SKI-aftalen er et stort problem for A&C Catering, og direktør Michael Vincents Johansen håber, at FødevareDanmark vil have held til at få genindført konkurrence i kommunernes udbud.

AF: PER HENRIK HANSEN



A&C Catering er en af de virksomheder, der mærker de barske konsekvenser af en offentlig indkøbspolitik, som favoriserer de største leverandører på fødevarerområdet.

SKI-aftalen for fødevarer forpligter de tilsluttede kommuner til at købe alle catering-varer hos de få totalleverandører, der er med i aftalen. I praksis er resultatet, at en enkelt totalleverandør reelt har fået eneret til at sælge fødevarer til en lang række kommunale køkkener. Det går ud over et firma som A&C Catering, der er specialiseret i levering af frisk grønt og frugt, men ikke forhandler for eksempel kød eller brød.

- I marts i år mistede vi en kommune som kunde på

grund af SKI-aftalen; og vi ved, at vi vil miste en mere i marts 2018. Vi får simpelthen ikke lov til at komme med et bud på en ny kontrakt med kommunen, når den nuværende udløber, fortæller direktør Michael Vincents Johansen.

Glade brugere

- Det er hammer ærgerligt. Vi kommer til at fyre folk på grund af det her, selv om vi ved, at alle brugerne i kommunen er meget glade for vores service og kvaliteten af vores varer. Og vi kan levere alt, hvad de har brug for af frugt og grønt, også økologisk. Vi får bare ikke lov til at komme med et bud, tilføjer han.

SMV Fødevarers og hovedorganisationen FødevareDanmarks kamp imod følgerne af SKI-aftalen er en væsentlig grund til, at A&C Catering i september meldte sig ind i SMV Fødevarer.

- Vi vil gerne støtte folk, der prøver at tale fornuft ind i den offentlige indkøbspolitik igen. Vi skal have genindført den gamle mu-



A&C Catering har administration og lager på Copenhagen Markets, dør om dør med søsterselskaberne Europa Frugt, Europa Frugt Økologi, Amager Krydderurter og Lille Smørum Krydderurter.



Vi skal have genindført muligheden for at indgå delaftaler med kommunale køkkener, mener A&C Caterings direktør Michael Vincents Johansen.

lighed for, at kommunerne kunne lave delaftaler, for eksempel for frugt- og grøntområdet.

- Det er fint med konkurrence, også for kommunernes skyld, vi vil bare gerne have lov til at deltage i konkurrencen, fastslår Michael Vincents Johansen.

Brankekoder letter administration

En anden grund til indmeldelsen er FødevareDanmarks arbejde med en branchekode for egenkontrollen i frugt- og grøntvirksomheder.

- For os vil det betyde, at vi får en standard og faste rammer for egenkontrollen. Nu skal hver enkelt virksomhed ikke længere selv opfinde egenkontrollen fra grunden, og vi slipper for selv at følge med i ændringer af love og regler. Det vil give en stor administrativ lettelse, mener A&C Caterings direktør.

Udover at levere til sine tilbageværende offentlige kunder kører A&C Catering også varer ud til en lang række private storkøkkener.

Den største kundegruppe er virksomhedskantiner, men i kundekartoteket er der også restauranter, cafeer, hoteller med flere.

Som et datterselskab under John Olsen Holding hører A&C Catering ejermæssigt sammen med fire af sine egne leverandører, Europa Frugt, Europa Frugt Økologi, Amager Krydderurter og gartneriet Lille Smørum Krydderurter. Søsterselskaberne er også naboer på Copenhagen Markets, hvilket er en stor logistisk fordel.

- Men vi køber også fra andre. For eksempel får vi fra marts til november alle vores agurker fra et gartneri i Hvidovre, og vi har egen import af tropiske varer fra Thailand og Laos, fortæller Michael Vincents Johansen.

Om A&C Catering A/S

- Grundlagt i 1910 som engros firmaet Andersen & Christensen.
- I dag datterselskab under John Olsen Holding Dragør ApS.
- Leverer frugt og grønt til kunder over det meste af Sjælland.
- Største kundegruppe er personalekantiner.
- 24 medarbejdere.
- Har til huse på Copenhagen Markets i Tåstrup.



Underdækning til overpris

Tre nye medlemsvirksomheder har gennem FødevareDanmark fået kigget deres erhvervsforsikringer igennem af den uafhængige forsikringsmægler FPR. Det har været lidt af en øjenåbner, som har ført til både økonomiske besparelser og bedre dækninger ved bl.a. driftstab, epidemi, skade på løsøre og krydskontaminering.

Forsikring er for mange virksomheder et lavinteresseområde. Ofte står dækningsgraden derfor først sin prøve, når skaden er sket, og omkostningerne skal trækkes hjem. Gennem FødevareDanmarks brancheaftale med FPR Forsikringsmægler tilbydes medlemsvirksomheder en uforpligtende gennemgang på deres forsikringsengagement. Det kan der være både bedre nattesøvn, større sikkerhed og rigtig god økonomi i.

Komplekse risici kræver branchekendskab

Ifølge markedschef i SMV Fødevarer, Mads Illum, er brancheaftalen gunstig, fordi FPR tilbyder forsikringer, der er skræddersyet branchens specifikke og ofte ret komplekse risici. Mæglerne har et indgående kendskab til fødevarebranchen, de er uafhængige og har samtidig omfattende erfaring med at fastsætte dækningsgrader inden for sektoren.

Særligt attraktive er dækninger mod krydskontaminering og epidemi. Gennem FPR dækker krydskontamineringsforsikringen ikke blot

udgifter ved tilbagekaldelse af varer, men fx også pressehåndtering og driftstab. Det er en kombination, der er unik på markedet og særlig interessant for engrosvirksomheder. Epidemiforsikringen dækker skadedyr, men herudover også situationer, hvor myndigheder med lovhjælp lukker virksomheder fx pga. kolibakterier. Medlemmer får med andre ord en bedre dækning end den, de opnår gennem almindelige erhvervsforsikringer, forklarer Mads Illum.

Brancheaftalen er oprindelig indgået af Danske Slagtermestre. Nye brancher er kommet til under SMV Fødevarer, og i dag er ca. 250 af FødevareDanmarks medlemsvirksomheder forsikret gennem FPR. - Flere er undervejs.

400% underdækning

Grossistvirksomheden Peter Skov Hansen er blandt de medlemmer, der har haft besøg af FPR. Virksomhedens løsoverdækning viste sig at være

” Var skaden sket, havde vi været i alvorlige problemer. Vi havde ikke forestillet os, at vi var så dårligt forsikret.

underdækket med tæt ved 400 %, hvilket mildt sagt kom bag på Peter Skov:

- Jeg var overrasket over, hvor mangelfuld vores dækning var, fortæller han: - Jeg sad tilbage med en oplevelse af, at vi er blevet rådgivet for dårligt af vores eksisterende selskab. Med den nye aftale sparer vi 20 % af præmien, får bedre dækning ved driftstab, fordobler dækningsgraden på løsøre og er dækket ved epidemi.

Vi anede ikke, vi var dårligt forsikret

Hos Skarø Is betegner indehaver Martin Jørgensen resultatet af forsikringsgennemgangen som ”uhyggeligt”:

- Vores forsikringer passede overhovedet ikke til vores behov, uddyber han. - Var skaden sket, havde vi været i alvorlige problemer. Vi havde ikke forestillet os, at vi var så dårligt forsikret.

Skarø Is har gennem de seneste år udvidet sine bygninger. I forbindelse hermed er forsikringerne blevet reguleret, men grundet tidspres har virksomheden ikke efterfølgende gennemregnet dækningssummerne. Derfor er det først ved forsikringsgennemgangen med FPR blevet synligt, hvor mangelfuld reguleringen har været. Samtidig er løsøre-, varelager- og driftstabsforsikringerne underdækket. Virksomheden manglede desuden dækning ved strømsvigt, hvilket ifølge Martin Jørgensen kunne have været graverende, når man har hele varelageret liggende i et frysehus.

Her og nu har Skarø Is tegnet tillægsforsikringer, som dækker, indtil forsikringerne overgår til FPR. Når det sker, bliver Skarø Is i tillæg dækket for tilbagetrækning samt epidemi - til en lavere pris end den, virksomheden betaler i nuværende selskab.

For Kaffeværkstedet indebærer tilbuddet fra FPR tilsvarende en højere produktansvarsdækning med en præmie, der er 20 % billigere end virksomhedens eksisterende forsikring.

- Forsikringsdelen i SMV Fødevarer er rigtig interessant og kan formentlig alene bære omkostningen ved at være medlem af brancheforeningen, forklarer Kaffeværkstedets adm. direktør, Claus Jacobsen.

9 ud af 10 kender ikke deres vilkår, før skaden er sket

- Hos FPR er vi uafhængige og varetager alene kundens interesser. Vores mål er, at kunden er dækket optimalt ved skader. Sådan forklarer Thomas Madsen, forsikringsmægler ved FPR, sin opgave i forhold til brancheforeningens medlemmer.

Han oplever, at det er undtagelsen snarere end reglen, at en virksomhed er dækket korrekt. Særligt løsøre- og driftstabssum er ofte sat forkert. Et virksomhedsbesøg indebærer derfor en præcis gennemgang af virksomhedens løsøre for at fastlægge det reelle dækningsbehov.

- Det er altid en fordel af få et uvildigt forsikringstjek, understreger Thomas Madsen: - Enten bliver virksomheden bekræftet i, at dens forsikringer er optimale, eller den får tilbud om bedre dækning eller lavere pris.

- Desværre kender 9 ud af 10 virksomheder først deres vilkår, når skaden er sket, lyder konklusionen.



Markedschef i SMV Fødevarer, Mads Illum Hansen: - Brancheaftalen er gunstig, fordi FPR tilbyder forsikringer, der er skræddersyet til branchens specifikke og ofte ret komplekse risici

Vil du vide mere, er du velkommen til at kontakte Carsten Jensen på tlf. 7220 2574 eller cj@teknologisk.dk

AF CARSTEN JENSEN, DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT



Robotkran forhindrer nedslidning af slagteriarbejdere

Slagteriarbejdere dør med smerter i arme og skuldre fra at løfte og vende delstykker som svinekam og svinebryst på produktionslinjen. Det skal en nyudviklet robotkran sætte en stopper for. Den gør det nemlig muligt at løfte kødet i et snuptag.

For operatøren ved produktionslinjen på slagteriet sker bevægelsen næsten automatisk: Armen med stålhandsken på hånden løfter med albue og skulder svinekammen og vender den, så hånden med kniven hurtigt og præcist kan skære, udbene og trimme på begge sider af kødet. For kollegerne længere nede af produktionslinjen, er proceduren den samme: løft, vend, skær, løft, vend, skær. 300 til 500 gange i timen.

Delstykker som svinekam og svinebryst vejer mellem 3 og 5 kilo, og de ensidige og gentagne tunge løft belaster operatørens skulder og arm. Det kan med tiden resultere i skader på muskler og skelet.

Slagteribranchen, som har stort fokus på de nedslidende løft, har iværksat et flerårigt initiativ, som går målrettet på at nedbringe muskel- og skeletbelastning hos operatørerne. Hos DMRI Teknologisk Institut, der populært sagt er udviklingsafdelingen for den danske kødindustri, fik faglig leder i automatisering, Carsten Jensen, derfor i januar en opgave - han skulle udvikle en teknologisk løsning på problemet.

Efter kun ni måneders udvikling kan projektleder Carsten Jensen præsentere den så-

kaldte delstykkevender: En robotkran, der skal aflaste operatørerne for tunge løft af delstykker.

-Værktøjet vil blive introduceret ved et ugelangt indskolingsforløb for operatørerne. Og når vi kommer til fredag eftermiddag, så skal operatøren ikke tage smertestillende medicin for at klare weekenden, siger Carsten Jensen.

En forlænget stærk arm

Robotkranen kan beskrives som operatørens forlængede stærke arm, der klarer de tunge løft i et snuptag. Et simpelt kransystem, der løber i en løbeskinne, hænges op over en pace linje. For enden af kranen er der en tang, som operatøren kan aktivere til at gribe kødet. Kranen løfter kødet op, så operatøren kan vende det, og kniven kan gøre sit arbejde.

-Vi har udviklet et apparat, der tilsyneladende løser de arbejdsmiljøudfordringer, linjen har, og som kan indpasses til den stærkt varierende produktion for sådan en linje, siger Carsten Jensen.

Robotkranen er netop blevet testet med succes på en produktionslinje af skolede operatører på et lokalt slagteri.

-Tilbagemeldingen fra operatøren er, at det virker sku meget godt, siger Carsten Jensen og fortsætter:

-Sikkerhedsfolk, arbejdsmiljøfolk, fabriksledelse og teknisk ledelse har også set på vores metodemodel, og tilbagemeldingen var, at når et par småting bliver ændret, vil de gerne lægge linje til at prøve det i fuld skala.

Robotkranen i fremtiden

Næste skridt er at lave en prototype af robotkranen.

Slagteribranchen foretager i disse år omfattende investeringer i arbejdsmiljøet og robotkranen er én af flere løsninger, der er på markedet for at forbedre arbejdsmiljøet. Derfor forventer Carsten Jensen, at robotkranen snart bliver et almindeligt syn på produktionslinjen for de store slagterier og fødevarerproducenter.

-Vi forventer, at den bliver et af de første værktøjer, der rulles ud på en produktionslinje. Den fylder ikke meget og kan betjenes af ikke-skolede operatører iført skærehandsker, siger han.

Nyudviklet robotkran gør det muligt at løfte og vende delstykker som svinekam og svinebryst på produktionslinjen

DMRI Teknologisk Institut har udviklet en robotkran – en såkaldt delstykkevender – som operatøren kan bruge til at løfte delstykker som svinebryst og svinekam på produktionslinjen. Det gør det let at vende et delstykke, og dermed undgår operatøren slidskader i skulder og arm. Metodeudviklingen er finansieret af Svineafgiftsfonden, og delstykkevenderen forventes klar til salg ved udgangen af 2017.

Operatør med gribeværktøj i færd med at vende et delstykke



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Viden der virker

WWW.DMRI.DK



Den dyreste dåse tun koster
35 kroner for 120 gram.



Iværksætter brander bæredygtig fisk på dåse

Martin Grøndal arbejder på at gøre sit firma Grøndals til et brand med webshop, der er leveringsdygtig i bæredygtig tun og andet fisk på dåse, hvor kvaliteten er høj.- Konserves skal gøres sexet igen, siger han.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Firmaet Grøndals fik sin start efter en sejltur over Atlanterhavet, fra Caribien til Kolding. Efter 16 døgn på åbent hav lagde skibet til kaj ved den portugisiske øgruppe Azorerne og Martin Grøndal gik i land for at proviantere.

- Ved havnen, i en beskeden købmandsbu-tik, faldt jeg over noget lokalt produceret tun. Smagen af tun var fuldstændig ren og auten-tisk, langt fra den jeg kendte hjemmefra, og som intet andet jeg før havde smagt, fortæller Martin Grøndal, der siden marts har brugt al sin tid på at opbygge firmaet Grøndals og gøre den til en bæredygtig virksomhed. Det har be-tydet, at han har sagt sit job som IT-projekt-leder op.

- Lige nu lever jeg på en opsparing og inve-sterer alt det, jeg tjener, i virksomheden igen, understreger han.

Som barn jagtede han fiskekonserves med sin morfar. De var altid på udkig efter dåser med lækre kippers, muslinger, blæksprutter og tun.

- Vi smagte på herlighederne sammen og knyttede et helt særligt bånd. Min morfar le-

ver desværre ikke længere, men jeg har gen-nem årene fortsat konservesjagten efter den gode smag.

Gode tilbagemeldinger

Han købte i 2014 50 dåser med hjem fra øen som souvenirs, og han fik gode tilbagemeldin-ger på indholdet fra familie og venner. Da då-serne slap op, købte Martin Grøndal et eksem-plar af alle dåser tun i danske supermarkeder, som han testede og undersøgte for smag, art, fi-skemetode og område samt produktbeskrivelse.

- Ud fra dette kunne jeg konkludere, at supermarkedstunen hverken ramte den gode smag, sjældent havde noget bæredygtigt over sig eller nogen interessant fortælling. Forment-lig fordi produkternes historie dårligt tåler da-gens lys. Der findes ingen produkter som mine, og jeg synes, at der er et stort hul midt i marke-det mellem den dårlige tun og luksustunfisk, siger han. Derfor besluttede han sig for at un-dersøge mulighederne for at importere tunen, han havde smagt på Azorerne. Med denne

markedsundersøgelse in mente købte han 500 dåser hjem til test og forretningsvalidering, og først herefter kastede han sig ud i at importe-re i en større skala.

Aftale med producent

Efter en længere korrespondance pr. mail og samtaler via Skype med den portugisiske kon-serves-producent lykkedes det Martin Grøndal at få en kontrakt som forhandler af fiskekon-serves i Danmark og Norden i hus.

Han fik en palle med 4000 dåser skibet til landet, og derefter tog han rundt i butikker i København for at sælge sit produkt.

- Jeg er altid blevet modtaget positivt. Folk synes, at det er en tilpas skør idé til, at de ge-rne vil lytte til mig, siger han.

Nej til Rema1000

Hans produkter kom lige så stille ind på hyl-derne i forskellige mindre butikker, og han kig-gede også på de store kæder. Blandt andet hav-de han øje på Rema1000, der har en CSR, hvor

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



Martin Grøndal tilbyder kunder importeret tun i økologisk olie i firmaet Grøndals.



det bæredygtige produktet ville passe fint ind.

- Efter lang tid fik jeg et møde med deres indkøber, hvor jeg sad som den lille fisk ved bordet. De kunne godt lide produktet, men de ville gerne gøre det til et eksklusiv produkt i små glas. Men for mig handler det ikke om eksklusivitet. For så havde jeg sat prisen højt. Måske var det naivt at tro, at Rema1000 ville rydde op i deres sortiment for at gøre plads til mit produkt, siger han.

Martin Grøndal har også været i kontakt med andre detailkæder.

- Men generelt bliver man mødt med store krav til forandringer og udfordrende betalingsvilkår, som vanskeliggøre samarbejdet, siger han.

Derfor begyndte han at kigge på alternative salgskanaler, og han brugte et par måneder på at skabe samarbejde med de mindre kvalitetsbutikker.

- Jeg besluttede mig for, at vejen frem var at skabe et brand med sloganet "God smag & God samvittighed", og lave en webshop, www.grondals.dk, som skal understøtte mit samarbejde med delikatesseforretninger og hos slagtere, fortæller han.

Fordomme om tun

Der hersker mange fordomme om tun på dåse, og Martin Grøndal er også stødt ind i dem.

- Ja, jeg har hørt dem alle. Er der ikke delfin i dåserne? Er tun ikke en truet fisk? Hvad med tungmetal og gift i dåsen? Der er jo mange arter af tun. I mine produkter er der Skipjack tun, som ikke er truet, og den er fanget med stang og line uden bifangst som for eksempel delfin. Og så har den et naturligt lavt indhold af tungmetal. Og vores konserver kommer selvfølgelig i BPA fri konserver (bisphenol-A red.). Når jeg fortæller min historie, så ender det som regel med, at folk får aflivet deres fordom, og at jeg får solgt min tun, siger han.

Lagerløsning og ladcykel

Grøndals bliver kørt fra privatadressen på Nørrebro i København, og i forhold til lagerløsning, har Martin Grøndal valgt at samarbejde med Scan Shipping i Københavns Nordhavn.

- Jeg mødte dem til et event, hvor de foreslog mig en løsning. Så nu tager de imod og lagrer mine varer. Det fungerer fint, siger han.

Når han er ude at sælge sine varer, foregår turen i hans private bil.

- Jeg har også købt en Bullitt, en ladcykel, der skal udsmykkes. Så er det planen at køre rundt på den med mine varer.

Rådgivning og sparring

Martin Grøndal har meldt sig ind i SMV Fødevarer under FødevarerDanmark, der blandt andet har givet ham adgang til gode kontakter og et stort netværk, som har ført til, at han har fået sine produkter ind hos Klingenberg Ost og Delikatesser.

- Det er også rart at vide, at de er der, hvis jeg får brug for juridisk rådgivning, fortæller han.

Han er blevet optaget i et Accelerator-program, kaldet Food Startup igennem Copenhagen Foodspace, hvor han kan få rådgivning og sparring. Han har også fået rådgivning og hjælp til kommunikationsstrategi af Anne Køster, der har konsulentvirksomheden Haps. Hende mødte han gennem Kulinarisk Sydfyn.

Han har en kæreste og en datter på to måneder.

- Den bedste sparring og støtte får jeg hos min kæreste, som støtter mig 100%

i min mission, siger Martin Grøndal, der arbejder på det store gennembrud for sit firma.

Gøre konserveres sexet

- Jeg vil gerne gøre et usexet produkt som fiskkonserver mere sexet, siger han.

Der findes mange forskellige mærker på markedet, som Grøndals skal konkurrere mod.

- Når vi taler supermarkedstun, er mine konkurrenter Amanda og Glyngøre grundet prisen. Men kvaliteten tåler efter min mening ingen sammenligning, siger han og fortsætter:

- Min dyreste dåse med 120 gram koster 35 kroner. Jeg har også 2. sortering med chunks, lunser eller småstykker. Det er også et glimrende produkt til tunmousse, danskernes fortrukne, som røres af bistykker fra tunfilet. Det koster 22 kroner for 120 gram, og jeg har også større dåser til restauranter, som man snart vil kunne købe i min webshop, siger han.

Martin Grøndal fortæller, at der i produkterne er brugt olivenolier af høj kvalitet som eksempelvis tunfilet i økologisk olivenolie.

- Olivenolien har en fantastisk smag, som jeg altid opfordrer mine kunder til at bruge til salatdressing eller til at røre en hjemmelavet mayonnaise med.

Makrel og sardin

Nu har han også taget makrel og sardin på dåse hjem fra Portugal, og det næste store skridt for den lille iværksætter er at få produkterne ud i 50 butikker i løbet af de næste 3 til 4 måneder. Derudover bliver det næste store tiltag en crowdfunding kampagne, som skal sikre investeringen til et mobilt salgssted, der kan bruges ved blandt andet Torvehallerne i København.

- Men egentlig er min drøm jo bare, at alle får muligheden for at smage og købe Grøndals tun. Det er måske lidt utopisk, men på den anden side, hvis ikke man drømmer, når man ingen vegne, understreger Martin Grøndal.





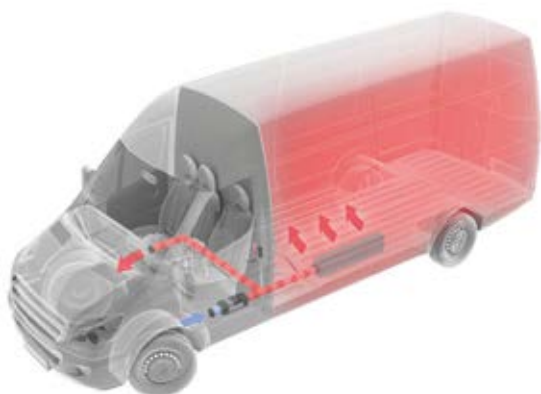
Webasto sørger for optimalt klima i din varebil - både for chauffør og i varerummet

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

Frigo Top



Luftvarmer



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

17 medaljer ved international slagterkonkurrence

Lørdag den 7. oktober blev kulmination på mange måneders arbejde for slagtermestrene Kim Nielsen og Thomas Vestergaard fra Koldingvejs Slagter. Her blev fagkonkurrencerne forud for kødbranchens internationale fagmesse Süffa i Stuttgart afgjort. Det blev til intet mindre end 3 guld-, 6 sølv- og 8 bronzemedaljer for deres fornemme slagterprodukter.

I årets konkurrencer deltog slagtermestrene Kim Nielsen og Thomas Vestergaard i kategorierne spegepølser, skinke og bre-saola, grill-pølser samt leverpostej. Ved det-

te års konkurrence var det særligt grillpølserne Flottenheimer og Sennepsgriller samt forretningens berømte fennikelspegepølse, der tog kegler og vandt hele 3 flotte guldmedaljer. Med jysk beskedenhed udtaler Kim Nielsen: - Ja, vi er ganske godt tilfredse med konkurrencens udfald, og vi er da stolte af den gode høst. Nu har vi i mange måneder gået og tænkt på og forfinet vores produkter til konkurrencen, så det er en stor glæde at få konkurrencens resultat og blive belønnet for mange måneders slid.



Slagtermestrene Thomas Vestergaard og Kim Nielsen fra Koldingvejs Slagter i Vejle

Ærespokal i spegepølser



En glad Slagter Matthiasen med ærespokalen

Slagter Matthiasen, Nr. Aaby havde også sendt produkter til bedømmelser på Süffassen, og det resulterede bl.a. i en ærespokal i den svære kategori for spegepølser/salami.



Medaljeoversigt – Slagter Matthiasen

Guldmedaljer

Hvidløgsspegepølse, Trøffelsalami, Salami pimento og Fynsk Bre-saola

Sølvmedaljer:

Hasselnødsalami, Nørre Aaby skinke og Nordisk Coppa

Samt ærespokal i kategorien spegepølser/salami

Sølvmedalje til Fyenslandsskinke

Ved samme fagkonkurrence Süffa i Stuttgart 2017 deltog slagtermester Leif Wilson Laustsen, mad med mere i Assens med egen røget skinke i kategorien "Regionaler Landschinken" med navnet Fyenslandsskinke. Slagtermesteren foreslår i øvrigt, at skinken serveres med fynsk rygeostcreme og syltede grønne tomater.



Fyenslandsskinke vandt sølv i kategorien "Regionaler Landschinken"



Gourmetpølser vandt guld

Slagter Lampe er en sønderjysk familievirksomhed, der siden 1939 har dannet baggrund for nogle af Danmarks bedste pølser. Steen Lampe er 3. generation i slagterfamilien og driver i dag pølsemageriet i Haderslev efter de samme gode principper som sin far og farfar før ham. Kvaliteten og smagen er i højsæde, og der bliver ikke gået på kompromis med fagligheden.

Ved årets store internationale fagmesse "SUFFA" i Stuttgart hostede Slagter Lampe stor anerkendelse for sin kvalitet og den gode smag med 13 medaljer, 7 i guld, 5 i sølv og 1 i bronze og ikke mindst en ærespokal i kategorien "pølser". - Det er altid spændende at få sine produkter bedømt af en international fagjury og ikke mindre fantastisk, når det lykkes at få medaljer med hjem. Tyskerne er om nogen kendt for deres ekspertise inden for pølser, og det er da også med en vis ærefrygt, at vi deltager i

tyske fagmesser med vores pølser, udtaler Steen Lampe. - Vi udvikler løbende nye produkter og finder nye smagsvarianter inden for både pålægsprodukter og grillpølser. Samtidigt er det også vigtigt for os at fastholde en konstant, god kvalitet på de produkter, som vi allerede har i sortimentet, så kunderne kan være sikre på at opleve samme høje smagsoplevelse hver gang, og vi kan leve op til guldmedaljen hele året rundt, fortæller Steen Lampe.

Blandt guldvinderne er der da også en gammel kending - den sønderjyske kålpølse, som for tredje gang i træk får guldmedalje fra international fagmesse, hvilket betyder specielt meget for Slagter Lampe, da kålpølsen altid har været en af pølsemageriets førende produkter og har været med i alle 3 generationer. En anden af pølsemageriets mest populære grillpølser i år, Ba-

con-/ostepølsen, var også iblandt guldvinderne, ligesom den nye Taverna grillpølse med oliven og soltørrede tomater faldt i dommernes smag.



Medaljeoversigt Slagter Lampe på SUFFA Stuttgart 2017:

Ærespokal for 5 guldmedaljer i kategorien "Brühwurst"

Guldmedaljer:

- Kålpølser
- Tapas Jalapenos salami
- Bacon-ostepølser
- Taverna pølser
- Hertug Frankfurter
- Bierschinken
- Broccoli skinkepølse

Sølvmedaljer:

- Tapas Middelhavssalami
- Thepølse
- Chili-emmentaler pølser
- Chorizo brunchpølser
- Rostbratwurst

Bronzemedalje:

- Tapas Fennikel salami

Mad med mere's nytårsmenu 2017

Nytårsaften er kun det absolut bedste godt nok. Årets nytårsmenu skal få salgsrekorderne til at nå nye højder i mad med mere butikkerne. Til de enkelte retter følger spændende historier om de forskellige ingredienser, der er nøje udvalgt.

Læs mere om nytårsmenuen og se nytårsvideoer, hvor der fortælles om menuens sammensætning og om, hvordan kunderne anretter og færdiggør nytårsmenuen på: <http://www.madmedmere.dk/tv-koekken>

Appetizer

Coppa med Vesterhavssost, lufttørret skinke på syltet grøn tomat samt skaldyrssalat vendt med misocreme i krustade, pyntet med ærteskud.

Forret

Laks Imperial med rygeostcreme, skilt champagnevinagrette med ribs, dybhavsrejer med krydderurter og rogn samt stenovnsbagt kuvertbrød.

Hovedret

Oksemørbrad og braiseret iberisk sortfodsgris med puffet flæskesvær, sauce perigord, "pommes cocotte" med rodfrugtechips, grønkålsslaw med syltede rødløg samt crudité af gulero og broccoli.

Dessert

Chokolade millefeuille med praline karamel, krystaliseret hvid chokolade med mango og Yuzu-coulis samt frisk jernurt.
4 retter - pr. person kr. 349,-

Natmad-kit Nyhed!

Hjemmelavet rulle- og spegepølse, knasende ølpinde, kødpølse, lækker slagter-leverpostej og vores populære løgpølse.
Til 4-6 personer - pr. kit kr. 198,-



Mad på farten seneste nye emballagetrends

Måltider indtages på farten på de travle hverdage, både morgen, middag og aften. Den stigende urbanisering trækker forbrugerne ind mod byerne og de mange madtilbud, der gør hverdagslivet lettere. "To go"-trenden er dog ikke lig med, at der gås på kompromis med kvalitet eller oplevelse.

Antalis ser 4 store "To go" emballagetrends her i 2017:

1. E-commerce emballage

Onlinehandel inden for FMCG (Fast Moving Consumer Goods) vokser stadig.

2. Emballage med samvittighed

Forbrugerne ønsker at gøre en forskel gennem forbrug og handlinger.

Der er stadig voksende bevidsthed om indflydelse på miljø og ressourcer. Dette kommer til udtryk i et ønske om at undgå madspild og unødvendig emballage.

3. Transparent emballage

Der efterspørges til fødevarens indhold og oprindelse, og afledt af det kommer der også en præference for danske produkter, da forbrugerne opfatter dem som mere troværdige.

4. Grøn emballage

I forlængelse af forbrugerens ønske om transparens kommer også behovet for naturlig og næringsrig mad, der er tæt på det, naturen selv har at byde på. Forbrugerne ønsker mindre forarbejdning og korte ingredienslister.

Regionsmøder i mesterslagtereren

I dagene 9., 10. eller 11. oktober afholdte Mesterslagtereren regionsmøder i henholdsvis Glostrup, Nørresundby og Aalborg. På dagsordenen var primært årets nytårsmenu som blev gennemgået, tilberedt og smagt til med stor tilfredsstillelse blandt det pæne fremmøde af Mesterslagtereren-forretninger – og som af-fødte tro og forhåbning om endnu en stigning i salget af nytårsmenuer i 2017.

I alt deltog ca. 150 slagtermestre, ansatte og leverandører til møderne, som blev afholdt i god stemning og højt humør. Udover nytårsmenuen blev der gennemgået årets julemateriale samt årets resterende markedsføringskampagner.

Arrangementet i Vejle bød også på blomster og klapsalver til Bettina Franke fra Slagter Franke, som efter en årrække med stort engagement i Mesterslagterens udvalg har besluttet at trække sig fra udvalget for at koncentrere sig fuldt ud om butikken i Sønderborg. Fra Mesterslagtereren skal der lyde en stor tak til Bettina for indsatsen. Ligeledes skal der lyde en tak til de frivillige fra butikkerne, der kom og gav en hånd i køkkenet med forberedelserne til regionsmøderne.



FØDEVAREDISTRIBUTION MED VÆRDIER ...

Ring 70707795
og få et tilbud
der matcher
dit behov

Vi tilbyder et samarbejde, der
kører på tillid, troværdighed,
sikkerhed og fleksibilitet.

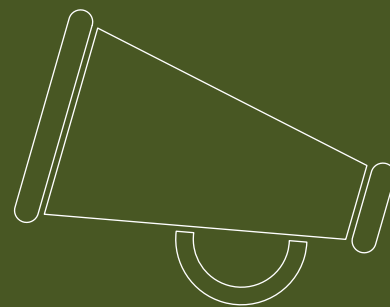


Vi er godkendt af Miljø-
og Fødevareministeriet til
transport af fødevarer.



Tlf. 70707795 - www.xpressen.dk

Vidste du at ...



Fru Larsen vinder "Årets ret med gris 2017"

Der var spænding til det sidste, men Tommy Friis fra Hotel & Restaurant Fru Larsen i Laurbjerg ved Langå vandt med en ret af haler fra frilandsgris, solsikker, løgbouillon & hasselnødder "Årets ret med gris 2017".

På en flot andenplads kom Restaurant Basalt fra København, der med en ret af krogmodnet bryst af gris glaseret over bål med fermenteret langpeber og en puré på brændte, søde løg, vandt 15.000 kr. Tredjepladsen og præmien på 5.000 kr. gik til Formel B., ligeledes fra København, der havde kreeret en ret med modnet, økologisk bryst af gris med dehydrerede rødbeder, tørrede, sorte oliven, danske brombær, puré på fermenteret hvidløg og sauce på rødbereduktion tilsmagt med lakridsrod.

Nyt slagteri er i gang på Sjælland

Et nyt, 200 kvadratmeter stort fjerkræslagteri er gået i gang med at slagte på Sjælland. Slagteriet, der er indrettet hos Bangs Hønniker ved Ugerløse, er Sjællands eneste fjerkræslagteri, og dyrene bliver dyrlægekontrolleret både før og efter slagtingen, skriver Sjællandske Medier. Indehaveren af Bangs Hønniker, Jørgen Jørgensen, tog sidste år fat på at lave et mobilt slagteri, så han kunne køre rundt på Sjælland og slagte fjerkræ hos forskellige opdrættere. Men han fandt hurtigt ud af, at det var bedre med et stationært slagteri: - Der er et stigende behov for

den type fødevarer, som man kan følge fra jord til bord, hvor man kan kæle mere for dyrevelfærden. Men nærmest før vi var færdige med at bygge det mobile anlæg, var det for lille. Fjerkræslagteriet tilbyder slagting af både kyllinger, ænder og gæs.

Kilde: Foodsupply

Slagtergården i Holbæk opgraderer

1. januar 2018 kommer den økologiske slagter i Smedelundsgade i Holbæk på aktier. Det har været en tanke længe, og virksomheden er i rivende udvikling, oplyser slagtermester og indehaver Karsten Andersen.

Interessantskabet omdannes til aktieselskab, men det ændrer ikke på Slagtergårdens koncept og styrke. Det vil fortsat være en mindre nichevirksomhed med direkte kontakt til købmænd og butikschefer. - Vi har øget omsætningen på halvandet år med 10-12 procent, og den seneste halvanden måneds tid har vi fået flere dagligvarebutikker som kunder, og flere henvender sig. Samtidig aftager vores kunder flere produkter, siger Karsten Andersen. Han lukkede detailbutikken januar 2016 for udelukkende at være grossist og leverer til landets tre største cateringselskaber, stadig flere dagligvarebutikker og webshoppen ODC-Mad. I Holbæk udnyttes genboskabet med Gendamer Ostedelikatesse, som sælger nogle af Slagtergårdens produkter. Der er ti ansatte i Slagtergården og endnu en slagter er på vej, siger Karsten Andersen til Nordvestnyt.

Kilde: sn.dk

Ny slagter på Ærø ventes i aktion fra midten af november

Bestyrelse bag Ærø Slagteren ApS oplyser, at bestyrelse og direktør for virksomheden er på plads, midlertidige lokaler til slagterbutik i Dunkær er hvervet, og det forventes, at der kan tilbydes slagting fra midten af november. For godt to måneder siden gik Ærøs sidste slagter konkurs til stor ærgrelse for blandt andre øens kødproducenter. En styregruppe gik

derfor i gang med at etablere en ny slagter og fik på fire dage rejst knap 470.000 kroner fordelt på 156 anpartshavere. Siden er der blevet arbejdet yderligere på det forretningsmæssige fundament, og nu er bestyrelsen så klar med de mere konkrete planer, som blandt andet omfatter et økologisk slagtehus, en butik i første omgang med begrænsede åbningstider samt udvikling og salg af lokale gourmet-specialiteter. Det er både lokale ærøboer og sommerhusejere, der har købt anparter og ifølge bestyrelsen er det målet, at anpartshaverne på sigt kan få et afkast af deres investering.

Kilde: Radiodiablo.dk

Årets bøf er nordjysk

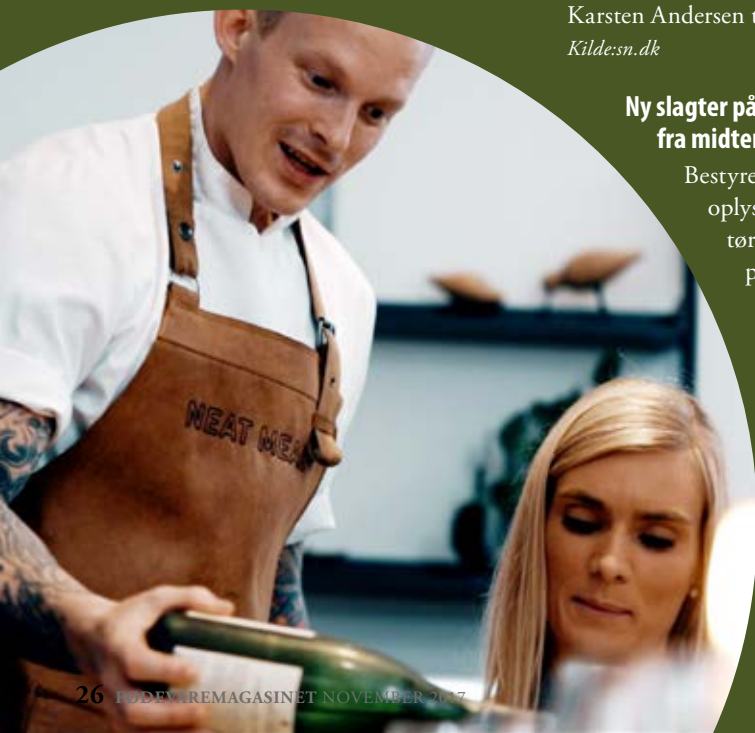
Kildegaarden løb med titlen, da kokke, madskribenter fra Danmark og Norge samt danske og norske slagtere havde til opgave at finde den mest velegnede kvægrace til bøf. Oslobåden lagde onsdag rammer om konkurrencen "The Beef" - kåringen af Årets Bøf 2017. Her skulle kokkene Thomas Rode Andersen, Francis Cardenau og Brian Blixt Jacobsen, madskribenter fra Danmark og Norge samt danske og norske slagtere skulle finde den mest velegnede kvægrace til bøf. Det foregik ved en blindsmagning af syv forskellige ribeyes fra forskellige kvægracer. -Jeg er overrasket, men meget glad. Og især glad, fordi det er et stykke kød, som har haft en rigtig god opvækst og fået naturligt foder, udtaler Erik Skovsgaard, Kildegaarden. Vinderbøffen blev en dansk Ribeye af fransk limousinekvæg.

Kilde: TV2 Nord

Danskerne tager restaurantoplevelsen hjem i stuen

I september måned har Chef Mades kokke serveret flere end 13.000 retter rundt omkring i Danmark.

Det viser tal fra den landsdækkende kokkeportal ChefMade, som er en bookingplatform, hvor danskerne kan booke og leje professionelle kokke og restauranter til Private Dining oplevelser i eget hjem - en slags Airbnb for kokke. Private Dining er et simpelt koncept, hvor kvalitetsudvalgte restauranter tryller lækker mad frem hjemme hos danskerne i private omgivelser og giver værterne tid til at koncentrere sig om gæsterne. Kuvertpriserne hos ChefMade spænder fra 285 kr. til 1200 kr. ChefMade er delvist ejet af Hungry Group, der bl.a. har



Første kæde af osteforretninger

den kendte erhvervsmand Jesper Buch i ejerkredsen. Chefmade har i alt 40 restauranter og kokke fra hele landet tilknyttet ChefMade.dk

EU beskytter nu den danske af alle oste

Den klassiske Danbo-ost er blevet tildelt en Beskyttet Geografisk Betegnelse (BGB) af EU-Kommissionen.

- En vigtig anerkendelse af en historisk, dansk ostetradition, lyder det fra mejeribranchen. Fremover må osten kun fremstilles i Danmark efter ganske bestemte kvalitetskriterier. Dermed kommer Danboen i selskab med oste som italienske Parmigiano Reggiano, franske Emmental de Savoie og danske Danablu og en lang række andre europæiske oste, der er beskyttet af EU under mærkerne BGB eller BOB (Beskyttet Oprindelses Betegnelse). Det betyder, at en Danbo-ost fremover skal være fremstillet i Danmark efter nogle bestemte retningslinjer og leve op til en særlig kvalitet for at kunne kaldes en Danbo – og dermed få et BGB-mærke på emballagen.

Kilde: retailnews

Løgismose Meyers udvider på Fyn

Løgismose Meyers har fået 3.000 kvadratmeter mere plads på Midtfyn, hvor fødevarevirksomheden nu råder over den tidligere trælast i Allested-Vejle, skriver Fyens Stiftstidende. I samme by ligger i forvejen Løgismose Mejeri, som også laver andet end klassiske mejeriprodukter, og som på grund en udvidelse af produktionen har fået brug for ekstra plads, blandt andet til opbevaring af reservemaskiner og emballage.

- Vi har udvidet forretningen med 20 forskellige færdigretter - vi har rykket hele produktionen af færdigretter fra Sjælland til Allested-Vejle, og så har vi ansat 20 nye medarbejdere, primært fra lokalområdet, fortæller direktør og medejer Steen Aalund Olsen til avisen. Han oplyser også, at det er ham selv, der har købt grunden, som han derefter har lejet ud til Løgismose, for at processen kunne gå lidt hurtigere. De store, tomme lagerbygninger fra den gamle trælast er blevet moderniseret. På grunden er der også en gammel savmølle, som Steen Aalund Olsen ifølge avisen har lovet indbyggerne i Allested-Vejle, at de kan overtage for en krone, hvis de vil indrette den som ølstue/kultursted.

Kilde: Foodsupply

Klingenberg Ost & Delikatesser ejes og drives af Kasper Østergaard. Kasper har en baggrund som eksportsælger, men han har handlet med ost siden 2012, og i 2016 blev han valgt som formand for brancheorganisationen Ostehandlerforeningen for Danmark. Kasper åbnede sin første osteforretning i Middelfart i 2012, og den 1. november 2016 blev aktiviteterne udvidet med overtagelsen af forpagtningen af den traditionsrige Odense-ostebutik Klingenberg fra 1897. Det blev startskuddet til en hastig udvikling af forretningen. Den 2. november 2017 åbnede Klingenberg Ost & Delikatesser på sin nu tredje adresse i Rødovre Centrum.

Ud over med sine tre gastronomiske specialforretninger at have søsat den første egentlige kæde af ostebutikker i Danmark er Kasper også gået nye veje for at servicere restauranter og andre handlende med højkvalitetsost fra Danmark og udlandet. Det sker med åbningen i 2018 af det ambitiøse showroom og modningskammer, som har fået titlen Ostekælderen CPH. Der er planer om åbning af flere fysiske butikker i 2018.

Kilde: Klingenberg Ost & Delikatesser



KLINGENBERG
OST & DELIKATESSER



Samsø Slagtehus er klar til udvikling - er du vores forpagter?

Samsø Slagtehus udbydes til forpagtning pr. 1. januar 2018

Vi tilbyder

- Et velfungerende og fuldt udstyret slagtehus
- En attraktiv forpagtningsafgift
- Gode udviklingsmuligheder

Vi søger

En driftig og visionær forpagter der har lyst til at udvikle slagtehuset og drive det på favorable vilkår

Se mere på slagtehusets hjemmeside
www.samsoeslagtehus.dk eller
henvendelse på tlf. 61 30 16 23.



Navnenyt ...

Foto: Kasper Roed



Kronprinsen i Gråsten Fjerkræ

Arvtageren til Gråsten Fjerkræ A/S, fabrikschef Alex Sune Jensen, 32 år, kunne onsdag den 1. november fejre 10 års jubilæum. Et halvt før Alex Sune Jensen i 2007 havde aftjent sin værnepligt ved Gardehusarregimentet i Slagelse havde forældrene Susanne og Gunder P. Jensen overtaget Gråsten Fjerkræ. Det lå ikke i kortene, at Alex skulle arbejde i virksomheden, men en stor interesse for dyrevelfærd og teknik og et sikkert blik for, hvor produktionen kunne effektiviseres, betød, at han gik ind i virksomheden. Undervejs er opgaverne blevet større og større, og i dag har han som fabrikschef det overordnede ansvar for en afdeling med 20 medarbejdere. Alex, der har købt sig ind i virksomheden ved at købe sin fars andel, er udset til at stå i spidsen for Gråsten Fjerkræ den dag, forældrene måtte vælge at trække sig tilbage. Der er dog ingen aktuelle planer. Gunder P. Jensen vil som bestyrelsesformand fortsat stå for virksomhedens strategiske udvikling, mens Susanne som adm. direktør og hovedaktionær tager sig af de administrative funktioner.

Kilde: Pressemeldelse

Håndværksrådet skifter navn til SMVDanmark

De små og mellemstore virksomheders erhvervsorganisation Håndværksrådet skifter navn til SMVDanmark. Det nye navn blev vedtaget af repræsentanter for knap 90 medlemsorganisationer og 18.000 medlemsvirksomheder på et ekstraordinært repræsentantskabsmøde i København. - Navneskiftet sker som et led i en ny strategi. - Både vores nye strategi og selve navneskiftet til SMVDanmark er udtryk for, at vi både kan og vil favne meget bredere. Vi vil kæmpe for stadig flere typer af virksomheder i flere brancher, og det afspejler vores nye navn, siger adm. direktør Ane Buch. Navneskiftet kommer som følge af en strategisk målsætning om at være hovederhvervsorganisation for flere virksomhedstyper og andre brancher end de traditionelle håndværksfag.

Kilde: Pressemeldelse

BKD har valgt ny formand

Ved et ekstraordinært landsmøde i Middelfart blev bager og konditormester John Jønsson, Kastrup, valgt som ny formand for BKD. Der var fire kandidater at vælge mellem, da medlemmerne af BKD skulle vælge ny formand for organisationen: Iver Hansen, John Jønsson og Steen Friis Nielsen. Tom Læby Madsen, Korsør, valgte inden landsmødet at trække sit kandidatur.

Kilde: BKD



Messeoversigt

Nordic Organic Food Fair

15. - 16. november 2017
Malmømesse, 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



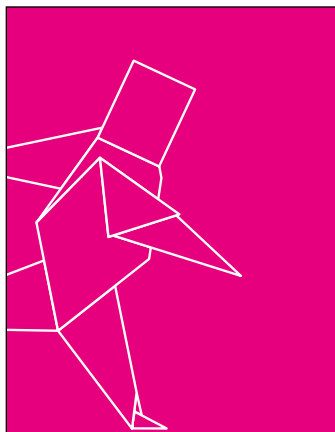
ELEKTRONISK EGENKONTROL



**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 | SPECIAL BLANDINGER
NATUR- & KUNSTTARME | EMBALLAGE

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



TARME, KRYDDERIER & MASKINER

- Kunsttarme og Net
- Kunsttarme med eget tryk
- Naturtarme
- Krydderier og Marinader
- Tilsætningsstoffer
- Vacumposer
- Knive og Håndværktøj
- Nye Maskiner og Røganlæg
- Brugte maskiner

Nr. Hostrupvej 22 · 6230 Rødekro
Tlf: 74 69 43 30 · Fax: 74 69 46 99
www.takryma.dk
takryma@takryma.dk



Indasia 50

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
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

ingvaldTM

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



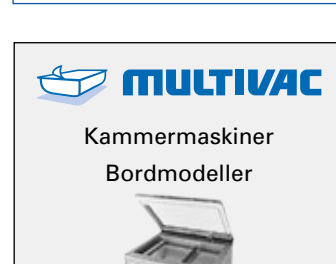
Satellitvej 7-8700 Horsens · mail@pmpack.dk

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 Jern Frederiksen
Jernvedvej 242, 6771 Gredstedbro

Oste produceret af jysk mælk

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

Kontakt os, og vi kan henvise til nærmeste grossist

Tlf. 7543 5311 · www.jernvedmejeri.dk



OSTESPECIALITETER FRA OSTEHANDLERENS GROSSIST-LAGER

Ulvehavevej 44 · 7100 Vejle

75 65 26 46

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

RØGSMULD

1. KL. RØGSMULD FREMSTILLET AF REN BØG

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



Dansk Træmel

Gl. Lifstrupvej 3
Forum · 6715 Esbjerg N
Tlf. 75 16 80 37 · Fax 75 16 82 55
På Sjælland henvises til:
Takryma v/ Jørgen Olsen
Tlf. 57 61 21 43 · Mob. 20 45 43 13
På Fyn henvises til:
Steffen Olsen eftf. Tlf. 65 95 50 84

RÅDGIVNING

PROFESSIONEL LØNADMINISTRATION EFTER OVERENSKOMSTEN



PROLØN
vi bliver glade, når du ringer

87 10 19 30 * PROLOEN.DK



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

mesterslagteren
mad med mere

Direktør Torsten Buhl
Telefon 21 27 41 50

Formand Leif Wilson Laustsen
Telefon 23 25 14 06

Marketingchef Ulrik Olesen
Telefon 21 45 53 35

FødevareDanmark

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

Markedschef
Mads Illum Hansen
Dir. tlf.: 24 42 11 71
mih@fvdanmark.dk

fødevaredanmark
fødevarer



Dansk Revision

DANSK REVISION SLAGELSE

Regnskab og rådgivning til fødevarebranchen

Kontakt
Karsten Kildegaard
Tlf.: 58 58 18 00 · Mobil: 20 41 50 21
Slagelse@danskrevision.dk
www.danskrevision.dk

FPR

FPR Forsikringsmægler A/S
forsikrer
Danske Slagtermestre.

70 20 29 29
www.fpr.dk

FØDEVARE KONSULENTEN

Tlf. 21 26 85 44
info@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

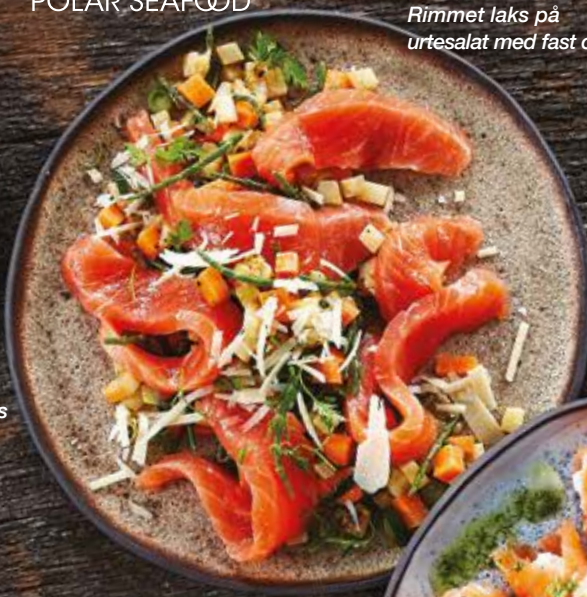
Scanvægt Nordic A/S
Stærmosegårdsvej 2 · 5230 Odense M
Tlf. 65916000 · Fax 65916100
info@scanvaegt.dk · www.scanvaegt.dk



POLAR SEAFOOD



*Tatar af gravad laks
på fennikelsalat*



*Rimmet laks på
urtesalat med fast ost*



*Koldroget laks
i blokke med
salat af grillet
ananas*



*Rejerilette med rygeost
leger skjul i skive af roget laks*



*Røget hellefisk på tomat-
ragout med stegt æblepure,
kapers og feldsalat*

POLAR GRAND CRU FORKÆLEDE FISK

VI FISKER OG FORÆDLER FOR FOODSERVICE
SE MASSER AF OPSKRIFTER PÅ WWW.POLARFOODSERVICE.DK



**Røget laks
Polar Grand Cru**
Tørsaltet 800-1200 g
Skiveskåret. Pk. 10 stk.
Varenr. 4102



**Gravad laks
Polar Grand Cru**
Tørsaltet 800-1200 g
Skiveskåret. Pk. 10 stk.
Varenr. 4208



**Rimmet laks
Polar Grand Cru**
Tørsaltet 800-1200 g
Vertikalskåret. Pk. 10 stk.
Varenr. 4167



**Røget laks vertikalskåret
Polar Grand Cru**
Tørsaltet 800-1200 g
Vertikalskåret. Pk. 10 stk.
Varenr. 4103



**Røget hellefisk
Polar Grand Cru**
Tørsaltet 900-1200 g
Vertikalskåret. Pk. 10 stk.
Varenr. 4163

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ