

fødevarer

NR. 11 / DECEMBER 2017

magasinet



**Adelig most
mod nye mål**
Se side 10

**Nordjyder vil tørre
skinker i plastikposer**
Se side 8

TEMA

FØDEVARETENDENSER

2018

Den rigtige vej...

Det skal være nemmere og billigere at drive fødevarevirksomhed i Danmark.

Dette er det konstante mål for FødevareDanmark, og derfor bruger vi megen energi på dels at hjælpe vore medlemmer til en nemmere dagligdag, dels at italesætte de barrierer, der er, over for politikere og myndigheder. Det gør vi alene og sammen med andre organisationer, der har samme målsætning. Disse bestræbelser har faktisk ført til mange forbedringer over de senere år, både i vores egen medlemsservice og i de rammevilkår, som samfundet opstiller. Senest har vi kunnet glæde os over en meget betydelig sejr, da det lykkedes at løfte hele 36 mio. kr. af de gebyrer, som engros-autoriserede fødevarevirksomheder betaler for den ordinære fødevarekontrol. Disse lettelser træder i kraft fra nytår, hvorefter de berørte virksomheder kan tage det med meget større ro, når de tilsynsførende kommer på ordinært kontrolbesøg. Hidtil har det kostet ca. 700 kr. pr. påbegyndt kvarter at få et sådant besøg, hvilket mange har opfattet som den decideret provokation, for det er jo en udgift, som er meget betydelig for små virksomheder, og som de har været helt uden mulighed for at regulere. Kontrollanterne har kunnet komme, når det har passeret dem, de har kunnet bruge al den tid, de har villet, og virksomhederne har blot kunnet se taksameteret tælle.

Nu forsvinder denne økonomiske – og psykiske – belastning, takket være FødevareDanmark.

Når dette kom med i forliget om den såkaldte "Erhvervs- og iværksætterpakke", skyldes det et krav fra Det Radikale Venstre, som vi i FødevareDanmark har haft en overordentlig god dialog med om ikke mindst de gebyrer, som altså nu forsvinder i det omfang, det er lovligt i forhold til EU. Det er vi meget taknemmelige for – og vi er selvfølgelig også glade for, at regeringen og Dansk Folkeparti har accepteret det radikale krav.

Man kan undre sig over, at regeringen ikke selv fik tanken, da den forhøjede gebyrerne i sommer. Det er nemlig et mål for regeringen, at fødevarekontrollen i højere grad skal vejlede virksomheder i spørgsmål om fødevarelovgivningen, og den undrer sig over, at meget få har spurgt om noget som helst, når kontrollen har været på besøg. Det er jo imidlertid ikke så mærkeligt, når det har kostet ca. 3000 kr. i timen. Så gør man selvsagt ikke noget, der kan forlænge opholdet.

Til gengæld fortjener regeringen ros for sin nye kontrolstrategi. Nu skal kontrollen nemlig baseres på tillid til dem, som viser evner og vilje til at producere fødevarer på betryggende vis. Bagatelagte forseelser uden betydning for fødevaresikkerheden skal ikke længere straffes, og i det hele taget skal myndighedernes attitude være venlig og forstående. Det er den heldigvis allerede blevet i ganske vidt omfang, men nu får den en tand mere i den rigtige retning, og dette vil forhåbentlig også afspejle sig i det "Fødevareforlig 4", som i løbet af 2018 skal erstatte det igangværende Fødevareforlig 3.

Desværre findes der også virksomheder, som hverken kan eller vil følge reglerne, og som satser på ikke at blive opdaget. Dem vil regeringen sætte mere fokus på, og det er vi også glade for.

I det hele taget tegner det på dette område til at blive et helt

” Nu forsvinder denne økonomiske – og psykiske – belastning, takket være FødevareDanmark.



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

GODT NYTÅR!

Nyheder

Betalingsfrister, kontrolgebyrer og elever der dyster på deres faglige kunnen

Nærværende Fødevaremagasin er igen et væld af relevante informationer om, hvad der sker i branchen. FødevareDanmark kæmper sagen mod de store dagligvarekæders lange betalingsfrister, men læs også om de reducerede kontrolgebyrer for 5.300 små og mellemstore fødevarevirksomheder. Læs også om DM i Skills som afholdes i dagene 18.-20. januar i MCH Herning.

Frikadeller, most og lufttørrede skinker

Der udvikles og udvides med nye spændende produktioner og produkter rundt omkring i landet. Læs de spændende portrætter om virksomheder og fagfolk, som udvikler nye smagfulde produkter, produktionsformer - alle med gode fortællinger.

Foodexpo 2018, NOFF, økologisk kanin, julefjerkræ og forbedrede energiprocesser

Læs om den forestående fødevaremesse og nogle af de mange spændende aktiviteter. Læs også om økologimessen i Malmø midt i november, udviklingen af markedet for kaninkød, årets juleand samt hvordan en sous-vide virksomhed har fået hjælp til at optimere de termiske processer og meget, meget mere.

Synlighed i fødevarebranchen

Husk at med en tekstsideannonce i Fødevaremagasinet, en annonce i leverandørlisten og/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 i hele 2018.

Rigtig god læselyst – og glædelig jul og godt nytår!

Vi ser frem til 2018, hvor Fødevaremagasinet igen vil berige læserne med relevante informationer og interessant læsestof.

Redaktionen



- 4 Stor repræsentation af piger i årets DM i Skills**
- 5 Færre gebyrer til fødevarevirksomhederne**
- 5 Radikale fik mærkesag om at fjerne fødevaregebyr på engroskontrol med i erhvervspakken**
- 6 Mindre fødevarevirksomheder presses urimeligt af lange betalingsfrister**
- 8 Nordjyder vil tørre skinker i plastikposer**
- 10 Adelig most mod nye mål**
- 12 Frikadeller til frokost – hver dag**
- 14 Flere vil have økologisk kaninkød på menuen**
- 14 Informationsmøde på Copenhagen Markets**
- 15 Kvalitet går aldrig af mode**
- 16 Kødets mester**
En samtalebog med slagtermester Jan Lund – om kød, kvalitet og opskrifter
- 18 Nyt IT-værktøj finder grønne kroner**
- 20 Ostekampagne takkede af med et ostebrag**
- 22 Foodexpo 2018**
- 24 mesterslagteren har afholdt netværksmøde i det fri**
- 25 Ny ferielov**
- 25 Ny grundkokebog om kød**
- 26 Vidste du at...**
- 27 Kort nyt**
- 28 Navnenyt**
- 29 Leverandørliste**



December 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 Per Henrik Hansen, Lars Roest-Madsen, og Gitte Glibstrup.

ANNONCER Birthe Lyngsø, Bi-Press, tlf. 51 50 67 17, bi-press@mail.dk Annoncer og redaktionelt stof skal være redaktionen i hænde senest den første hverdag i udgivelsesmåneden.

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

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

m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver. Fødevaremagasinet 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 Rævhede Naturprodukter

ISSN 1902-4509

Sidste års vinder i DM Skills var Rikke Juulsgaard Lauridsen fra Fruehøj Slagter i Herning. Her får hun overrakt sin præmie af undervisningsminister Merete Riisager i Gigantium i Aalborg.



Stor repræsentation af piger i årets DM i Skills

AF PER AASKOV KARLSEN

Gourmeslagterfaget har igennem de senere år tiltrukket flere og flere piger. Det ses også af deltagerlisten i DM i Skills 2018, som afholdes i Messecenter Herning (MCH) i dagene 18.-20. januar 2018. Detailslagterfaget har tidligere været stærkt domineret af mænd, og selv om der hele tiden kommer flere kvinder ind i faget, er der fortsat kun få slagterforretninger i Danmark, som er ejet og drevet af kvinder. I årets konkurrence for gourmeslagterelever er hele 7 ud af 10 deltagere piger.

Hele landet er med til DM i Skills

I alt 296 unge deltager i årets DM i Skills, hvoraf 42 er deciderede konkurrencefag og 19 fag er såkaldte demonstrationsfag. SkillsDenmark har kortlagt, hvor deltagerne kommer fra, og kortet viser, at hele landet er repræsenteret, når konkurrencerne afvikles i MCH i Herning

18.-20. januar 2018. Der vil være en lang række udstillere at finde i de store haller i MCH, som kommer til at summe af aktivitet.

Meat Your Future

For at ændre ungdommens syn på slagteruddannelsen har detailslagteruddannelsen skiftet navn til Gourmeslagter. Komikeren Simon Jul er frontfigur i kampagnen "Meat Your Future". Udover Danske Slagtermestre står Fødevareforbundet NNF, DI, Coop, Dagrofa og Dansk Supermarked bag kampagnen.

Deltagere i DM i skills for gourmeslagterelever 2018

- Maria Damgaard, Super Brugsen Stensballe Sundegårdsvej Horsens
- Rikke Hyldal, Slagter Kirkeby Skjern
- Ditte Bladt Jensen, Meny Skomagergade Roskilde
- Danny Qvist, Super Brugsen Havdrup
- Tinna Stjernholm Godsk, Superbrugsen Hinnerup
- Ditte Toft Sørensen, Super Brugsen Juelsminde
- Karen Kortbæk, Salling Århus
- Jannick Falkesten Vilstrup, Den glade slagter Tranbjerg
- Pernille Løvig Nielsen, Slagteren og kokken i Gistrup
- Palle Strøm, Meny Aalborg

Komikeren Simon Jul er frontfigur i kampagnen for gourmeslagteruddannelsen "Meat Your Future".





Færre gebyrer til fødevarevirksomhederne

AF MILJØ- OG FØDEVAREMINISTER ESSEN LUNDE LARSEN

5.300 virksomheder, der håndterer, opbevarer eller transporterer fødevarer, slipper fremover med en langt mindre regning, når fødevarekontrollellens har været på besøg. Det er et af resultaterne af den erhvervs- og iværksætterpakke, som regeringen, Dansk Folkeparti og Radikale Venstre netop har forhandlet på plads.

Det er en god nyhed for både små og store fødevarevirksomheder. Hidtil har det kostet et grundgebyr på ca. 450 kroner plus ca. 700 kroner pr. påbegyndt kvarter, når fødevarekontrollen var på besøg. Det er en nødvendig kontrol, der understøtter den høje danske fødevarerikkesikkerhed, som har gjort Danmark verdenskendt. Den vil vi fra politisk side ikke gå på kompromis med, og det er jeg sikker på, at virksomhederne heller ikke ønsker. Men der er ingen tvivl om, at gebyrerne har kunnet mærkes i især de mindre virksomheder.

Jeg ved, at der har været et stort ønske i fødevarebranchen om at få gjort noget ved disse gebyrer for især de mindre virksomheder, og regeringen og aftaleparterne har lyttet til dette ønske. Nu fjerner vi helt det gebyr for blandt andre transportvirksomheder, lagre og producenter af emballage for i alt 36 millioner kroner om året. Det skal være simplere at være fødevarevirksomhed, og det bliver det nu med denne fjernelse af en administrativ og økonomisk byrde.

En række andre typer kontroller som kampagnekontrol og kødkontrol vil fortsat være underlagt et gebyr, ligesom vi heller ikke kan komme uden om minimumstaksterne fastsat i EU's kontrolforordning for enkelte typer kontrol i engrosvirksomheder.

Med den lille fodnote nævnt, er summen af den nye erhvervspakke stadig klart positiv for fødevarevirksomhederne og endnu et bevis på, at regeringen står bag et af vores vigtigste erhvervsområder.

Radikale fik mærkesag om at fjerne fødevaregebyr på engroskontrol med i erhvervspakken

AF MF ANDREAS STEENBERG, LANDDISTRIKTS- OG FØDEVAREORDFØRER, RADIKALE VENSTRE.

Lige før sommer lod Esben Lunde Larsen fødevaregebyrerne stige med 20 mio. kr. Det rammer små producenter og små virksomheder i hele landet, men særligt i landdistrikterne. Radikale Venstre er uforstående over for, at regeringen lavede den forhøjelse. Derfor var vi også meget klare på, at vi ville have fjernet noget af gebyret, da vi forhandlede den nye erhvervspakke med regeringen og DF.

Vi krævede at få fjernet gebyret på ordinær kontrol af engrosvirksomhed. I dag er det gratis, når man sælger detail. Men hvis man vil sælge over gaden til et supermarked eller til en restaurant, så skal man betale gebyr. Et gebyr, som er på uhyrlige 712 kr. pr. kvarter.

Radikale Venstre har som landdistriktsvision, at landet igen skal producere og skabe job ved at lave fødevarer til sig selv og til byerne. Derfor var det vigtigt for os at fjerne det her gebyr, så det bliver nemmere at lave produkter og sælge dem bredt i hele landet.

Lempelsen er på 36 mio. kr., og står det til os, vil vi gerne fjerne endnu mere gebyr, hvis vi kan komme igennem med det. Stor

tak til samarbejdet omkring sagen til FødevareDanmark og selvfølgelig de andre partier.



FødevarerDanmark er brancheorganisation for små og mellemstore aktører inden for fødevarersektoren. Bag organisationen står Danske Slagtermestre, Danmarks Fiskehandlere, Ostehandlerforeningen for Danmark og foreningen SMV Fødevarer. FødevarerDanmark har omkring 700 medlemmer.



Mindre fødevarevirksomheder presses urimeligt af lange betalingsfrister

Nye tal viser, at Dansk Supermarked har øget sin leverandørgæld med 4 milliarder kroner ved hjælp af lange betalingsfrister. – Der er behov for en lovstramning ovenfra, der beskytter de mindre leverandører, lyder det fra FødevarerDanmark.

For kort tid siden kom det i Dansk Handelsblad frem, at Dansk Supermarked siden 2013 har øget sin gæld til leverandørerne med 4 milliarder kroner. Hvor Dansk Supermarked i 2013 skyldte leverandørerne 4,9 milliarder kroner, så er gælden ved udgangen af 2016 løbet op i 8,8 milliarder kroner.

Set fra mange leverandørers side kommer tallene ikke som nogen overraskelse. I FødevarerDanmark, der er brancheorganisation for små og mellemstore virksomheder inden for fødevarersektoren, modtager man jævnligt henvendelser fra medlemmer, som oplever, at eksempelvis de store dagligvarekæder enten insisterer på lang kredit eller blot vælger at se stort på betalingsfristen. – Som mindre fødevarevirksomheder kan det have enormt stor indflydelse på likviditet og økonomiske balance, når den store dagligvarekæde trækker betalingen i langdrag. I nogle tilfælde betyder det, at der skal trækkes på kassekredit, mens der ventes på betaling, og det koster i form af renter.

I værste fald kan den lille fødevarevirksomhed blive nødt til at lægge ekstra på produkterne, og på den måde kommer forbrugeren også til at finansiere dagligvarekædens ønske om lang kredit, siger Leif Wilson Laustsen, formand for FødevarerDanmark.

Tør ikke protestere

Reglerne for betalingsfrister synes ellers klare nok. I EU's betalingsdirektiv fra 2013 hedder det, at man har 30 dage til at betale en faktura, med mindre parterne indgår en anden aftale. Ifølge Leif Wilson Laustsen er det den sidste del af direktivet – ”med mindre parterne indgår en anden aftale” – som giver de små fødevarevirksomheder problemer med at indkræve deres tilgodehavender. – Nogle af de store dagligvarekæder kræver en betalingsfrist på op til 90 dage, hvilket fødevarevirksomhederne i langt de fleste tilfælde ender med at acceptere. De kan dårligt andet, for i det øjeblik de insisterer på 30 dages betalingsfrist, er der en over-

hængende risiko for, at den store dagligvarekæde blot vælger en anden leverandør, siger Leif Wilson Laustsen og peger i den sammenhæng på, at det kun er et fåtal af FødevarerDanmarks medlemmer, som tør give deres mening til kende i fuld offentlighed. – Selv om vores medlemmer føler sig urimeligt behandlet, så tør de ikke protestere af frygt for konsekvenserne, hvilket blot er med til at understrege, at der er behov for en lovstramning oppefra, som sikrer, at de små og mellemstore fødevarevirksomheder ikke udnyttes af store dagligvarekæder, som presser dem til at give lang kredit i strid med de politiske ønsker.

Selv om vores medlemmer føler sig urimeligt behandlet, så tør de ikke protestere af frygt for konsekvenserne, udtaler formand for FødevarerDanmark Leif Wilson Laustsen



DETAILBRANCHENS NYESTE TENDENSER PÅ FOODEXPO

18.-20. MARTS 2018

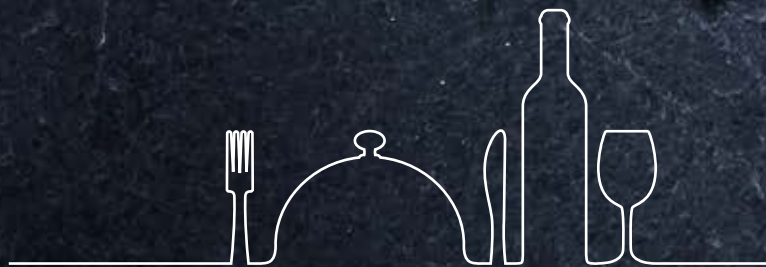
Invitér dine kolleger med til tre lærerige messedage i Herning og bliv klogere på de nyeste tendenser inden for detail.

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



Rune Havgaard har store forventninger til den nye metode. Her inspecerer han færdigvarer i Rævhede Naturprodukters nye lokaler. Foto: Rævhede Naturprodukter.



Den nyudviklede Tublin-plast, som vand men ikke bakterier og mug kan trænge igennem, skal være med til at frembringe tørrede skinker af højeste kvalitet. Foto: Rævhede Naturprodukter.

Nordjyder vil tørre skinker i plastikposer

Rævhede Naturprodukter og tre samarbejdspartnere er i gang med at udvikle helt ny metode til tørring af skinker og andre kødprodukter.

TEKST: PER HENRIK HANSEN

Lufttørring af skinker og anden produktion af tørrede charcuterivarer står over for en mindre revolution, hvis et aktuelt projekt hos Rævhede Naturprodukter ved Aabybro går, som ophavsmændene håber og forventer.

Projektet går ud på at udvikle en helt ny metode, hvor skinkerne under en del af tørrings-

processen skal være pakket ind i en nyudviklet type plastikposer. Den særlige type plastik, kaldet Tublin, tillader passage af vand, så skinkerne kan tørre, samtidig med at der er spærret for, at bakterier og mug udefra kan trænge ind til skinkerne.

Udviklingen af den nye metode sker i samarbejde med Nørre Søby Kød, forskere fra Københavns Universitets Institut for Fødevarevidenskab, firmaet ISI Food Protection (der har ekspertise i fødevarerikket) og plastvirksomheden Tub-ex. Sidstnævnte har udviklet Tublin-plastikken.

Danmarks bedste skinke

- Vi vil lave Danmarks bedste tørrede skinke. Og vi vil gøre det med en nøje fastlagt arbejdsproces, der sikrer en konstant ensartet og høj kvalitet i hver eneste skinke, samtidig med fødevarerikket heden er helt i top, fortæller Rune Havgaard.

Han er projektleder og søn af Rævhede Naturprodukters stifter Jimmy Havgaard.

I mere end fem år har Rævhede Naturprodukter produceret lufttørrede skinker med den

traditionelle metode, som især kendes fra italienske og spanske specialiteter som Parma- og Serranoskinke. Hos Rævhede lufttørres skinkerne i et modningsrum imellem seks måneder og to år, afhængig af hvilken vare, der er tale om.

Styr på alle parametre

- Tørring med den nye metode vil tage lige så lang tid. Målet er ikke at speede hastigheden op, men at udvikle en proces, hvor vi har helt styr på alle parametre og kan lave en helt ens produktion hver gang. Forhåbentlig vil vi også kunne spare en del af det manuelle arbejde, der er med at håndtere skinkerne under tørringen, siger Rune Havgaard.

Før skinkerne lægges i Tublin-poserne, skal de podes med en særlig skimmelkultur med mælkesyrebakterier, som giver den karakteristiske smag.

Tester tid i poserne

Inden projektet slutter om et år, skal der eksperimenteres med og måles på en række for-

Rævhede Naturprodukter

- Stiftet 1985 af Jimmy Havgaard.
- Egen produktion af ferske og forarbejdede produkter af vildt-, okse-, svine- og lammekød.
- Forhandler også specialiteter fra andre producenter.
- Otte faste medarbejdere, inklusive ejeren, samt flere løst tilknyttede.
- Salg til specialbutikker og supermarkeder over det meste af Danmark samt gennem egen gårdbutik.
- Har i 2017 taget ny 370 kvadratmeter stor produktionsbygning i brug.

Projekt for ny form for modning

- Målet er at udvikle en ny metode til tørring af skinker og andet kød.
- Projektet begyndte i april 2017, slutter ved udgangen af 2018.
- Delvist finansieret af Future Food Innovation, som er stiftet af Region Midtjylland og støttes af EU's fond for regional udvikling.
- Deltagere i projektet: Rævhede Naturprodukter, Institut for Fødevarevidenskab under Københavns Universitet, Tub-ex ApS og ISI Food Protection.

skellige parametre, der har betydning for slutproduktet. Blandt andet skal det undersøges, hvor længe skinkerne skal være pakket ind i Tublin-poserne.

- I forhold til kontrol med processen vil det være optimalt, hvis skinkerne er i poser fra start til slut af tørringen. Men det er ikke sikkert, at det giver den bedste smag og konsistens, og så må vi køre mere traditionelt en del af tiden. Det er en af de ting, vi skal have fundet ud af, forklarer Rune Havgaard og tilføjer:

- Vi ved slet ikke, om det her lykkes. Men indtil nu ser det lovende ud.

Kvaliteten undersøges blandt andet med

blindsmagninger hos samarbejdspartneren Nørre Søby Køds kunder i restaurationsbranchen.

Hvis den nye tørringsmetode lever op til forventningerne, regner Rævhede med at flerdobbele den nuværende produktion på cirka 500 kg

lufttørrede skinker om ugen.

- Vi har kapacitet til at gå op til 3000 – 4000 kg pr. uge. Og hvis det lykkes, vil vi også prøve den nye metode af med andre typer lufttørrede produkter, siger Rune Havgaard.



Mændene bag projektet. Fra venstre: Direktør Jens Boelskifte, Tub-ex; projektleder Rune Havgaard, Rævhede Naturprodukter; direktør Dieter Elsser-Gravesen, ISI Food Projektion; professor Jorge Ruiz Garrascal, Københavns Universitet og indehaver Jimmy Havgaard, Rævhede Naturprodukter. Foto: Rævhede Naturprodukter.

SUPER PRAKTISK RUMDELER TIL ALUBAKKE

*Rumdeleren sættes løst ned i bakken
og er fleksibel i forhold til bredden*

- Øvnfast coated pap
- Flot præsentation i bakke
- Giver bedre stegeresultat

Rumdeler til alubakke
Varenr.: DK21490-00



Få opskrifterne hos din fagkonsulent eller i kundeservice

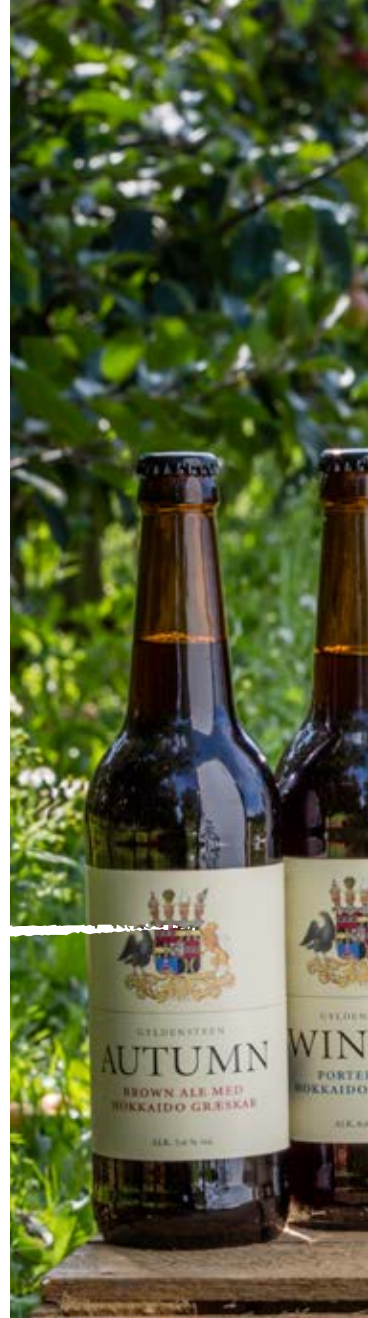
Indasia
... for smagens skyld

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

Holder 2-rums
komponenter adskilt,
så kødsaften
ikke trænger ind
i tilbehørsdelen



Edelig most mod nye mål



TEKST: LARS ROEST-MADSEN

Gyldensteen Trading er en af de mange aktører på det danske marked for æblemost og æblerelaterede produkter. Virksomheden får sine råvarer fra Gyldensteen Gods på Fyn og arbejder målrettet mod afsætning i specialforretninger. Her har virksomhedens medlemskab af SMV Fødevarer været en hjælpende hånd.

Markerne omkring det smukt beliggende Gyldensteen Gods, hvis hovedbygning er opført i 1640, og som ligger ved Bogense på Nordfyn, er råvareleverandører til virksomheden Gyldensteen Traders produkter. Det drejer sig særligt om saftige danske æbler af især gamle sorter som Gråsten og Ingrid. Hovedproduktet er koldpresset æblemost, men også alkoholfri æblecider, æblebrændevin og honning fra stader placeret i godsets æbleplantager er en del af produktporteføljen, som sælges under navnet Gyldensteen.

Godset har været i Bernstorff-familiens eje i 13 generationer, og råvarerne til Gyldensteen-produkterne leveres af greve og godsejer Frants E. Bernstorff-Gyldensteen. Det er imidlertid næste

generation, sønnen Peter Bernstorff, som varetager brandet Gyldensteen og står i spidsen for salget af produkterne.

En familier foranstaltning

Peter Bernstorff var egentlig på vej i en helt anden retning, da han ad omveje blev draget tilbage til godset og familieforetagendet på barndommens Nordfyn. Inden han skiftede til de mere landlige omgivelser, boede han i en lejlighed på Østerbro i København, hvor han sammen med sin kone drev en selvstændig konsulentvirksomhed, hvor de rådgav blandt andet europæiske NGO'er omkring bæredygtig forretning i udviklingslandene. Denne ekspertise var erhvervet ved knap fem års arbejde med in-

ternational udvikling fra USA og Schweiz, inden de i 2013 vendte hjem til Danmark.

Lejligheden på Østerbro blev imidlertid for lille til den voksende familie, som i 2016 skiftede storbyen ud med en bolig på godset på Fyn. Konsulentfirmaet var egentlig også en del af flyttekasserne, men da Peter Bernstorffs far en dag kom til ham og fortalte, at salgschefen havde sagt op, og at han derfor akut havde brug for en ny mand, der kunne videreudvikle brandet Gyldensteen, fattede Peter Bernstorff interesse for projektet. Det blev dog på en væsentlig betingelse:

-Grundprincippet og den fælles forståelse har hele tiden været, at godset er min fars virksomhed, indtil det en dag bliver min. Jeg tak-



kede derfor ja til at overtage stillingen, men på den betingelse, at Gyldensteen Trading skulle være i mit eget selskab. Så aftalen blev, at jeg købte hele varelageret og fik rettighederne til brandet. Råvarerne til vores forskellige produkter aftager vi så fra godset og forædler sammen med eksterne samarbejdspartnere, fortæller Peter Bernstorff.

Fokus på netværk og specialforretninger

Godset har i mange år leveret løg, græskar og spiseæbler til de store supermarkeds kæder. Disse gode handelsrelationer var med til at bane vejen for salget af Gyldensteens æblebaserede produkter, for eksempel æblemosten, som også kommer i varianter med for eksempel hyldeblomststrakt og solbærsaft.

Supermarkederne er dog ikke virksomhedens primære fokus, fortæller Peter Bernstorff. Han ser et større potentiale i at få produkterne placeret i specialforretninger og restauranter,

hvor der både er bedre tid til kundevejledning og mere fokus på varernes kvalitet og bagvedliggende historier. Blandt andet derfor har han valgt at indgå i SMV Fødevarer-netværket, hvor vinspecialister, slagtere og ostehandlere er en del af pakken.

-Nu er vi lige kommet med, men indtil videre giver det kun mening for os. Vi skal være til stede hos specialisterne, hvor kunderne er købestærke, og hvor forhandlerne samtidig har tid til at formidle historien om produkterne. Derudover ser jeg det udelukkende som en fordel at være med i et netværk, hvor man er i direkte kontakt med, hvad der rører sig ude i branchen, mener Peter Bernstorff.

Vejen væk fra et mættet mostmarked

På trods af et historisk positivt salg af most til både supermarkeder og de for virksomheden så vigtige specialforretninger, arbejdes der lige nu fokuseret på at udvikle et nyt ben, som virk-

somheden kan stå på. Tiderne skifter og mostmarkedet er præget af stor konkurrence, fortæller Peter Bernstorff.

-Mostmarkedet i supermarkederne er ret mættet. Derfor er vores fokus lige nu at finde en ny niche, for eksempel med alkoholfri cider af høj kvalitet. Trenden lige nu går mod mindre alkohol ved middagsbordet, så vi vil gerne kunne positionere os i markedet med nogle produkter, som kan stilles ved siden af vinen på middagsbordet og give en 'voksen' drikkeoplevelse, bakket op af en god historie om tradition og håndværk. En økologi-certificering er også med i vores overvejelser for fremtiden

Netværksgruppe for godser er ved at blive dannet. Læs mere i kommende nummer af Fødevaremagasinet.



Frikadeller til frokost – hver dag

Julefrikadellen er det seneste påhit – og de julede frikadeller er allerede udsolgt og bliver ikke produceret igen før næste år.

Flere paller frikadeller om dagen – som mor lavede dem – ryger afsted fra Nr. Onsild Slagtehus i Hobro. Opskriften på succesen er hårdt arbejde, godt håndværk og en insisteren på gode råvarer samt produktudvikling.

TEKST: GITTE GLIBSTRUP

Frikadeller som vor mor lavede dem. Særlige julefrikadeller med et twist af jul. Og medisterpølse uden gluten. Nr. Onsild Slagtehus værner om traditionerne – men tør også godt udfordre dem. Og det er måske grunden til, at det går så godt for virksomheden i Hobro.

- Vi har nogle gode gamle opskrifter fra vores bedsteforældre, som vi holder fast i, fortæller Slagter Madsen, der er tredje generation i slagtehuset og også lyder navnet John.

Sammen med sin hustru, Conni Schougaard Madsen, driver han slagtehuset, der udover at slagte også har gårdbutik og engros.

Slagter Madsen fortæller, hvordan han for nylig var på messe og faldt i snak med en kvinde, der i sit job passede ni demente. Når der var frikadeller på menuen, ville de demente patienter kun spise frikadeller fra Nr. Onsild Slagtehus. Alle andre lod de ligge.

- Det blev jeg altså stolt over. Jeg er sikker på, at det er fordi, vores frikadeller smager som deres barndoms-frikadeller, og den smag kan de på trods af sygdommen godt huske, siger han med sin charmerende Hobro-accent.

Nye faciliteter

I alt er 5000 kvadratmeter under tag, og Nr. Onsild Slagtehus har i år indviet en ny 500

kvm stor engros-afdeling, hvor virksomhedens populære frikadeller produceres.

- Vi kan producere mange flere frikadeller hver eneste dag, og det er vigtigt for mig at sige, at det ikke er industri. Vi har stadig damer ansat, som står og vender frikadellerne, for sådan bliver de altså bedst, siger John Madsen.

De nye produktionsfaciliteter er topmoderne, har hjælpemidler til løft af de mange kilo kød, og så har Slagter Madsen selv udtænkt en løsning, der formindsker risikoen for listeria og andre bakterier.

- Vi har ikke nogen synlige ledninger. Alt er indpakket i stålfrie rør, så det er nemt at tørre af og holde helt sterilt, fortæller han.

Virksomheden genbruger desuden varme fra frost- og køleranlæg til varmt vand og gulvvarme.

Ifølge John Madsen er veterinærkontrollen begejstret for ideen med ledninger i rør, og Arbejdstilsynet har givet det grønne stempel for arbejdsforholdene.

Slagtehuset har 21 mand og tre lærlinge ansat, og selv om de nye faciliteter blev indviet i uge 13 i år, er næste skridt allerede planlagt.

- Vi skal nok til at bygge et fryselager mere.

John og Conni Madsen er på messe med Nr. Onsild Slagtehus.



En frikadelle kan alle spise – og efterspørgslen er stor. Nr. Onsild Slagtehus fremstiller flere paller frikadeller hver dag.

Sælger til grossister

Udover de populære frikadeller fremstilles en lang række andre produkter som eksempelvis kødboller og medisterpølse. Alt kan fremstilles økologisk og glutenfrit.

- Vi er meget kræsnede med vores varer. Hvis råvarerne ikke er i orden, så ryger de retur til leverandøren med det samme, fortæller Slagter Madsen, der i øvrigt ikke er udlært slagter.

- Jeg slagtede min første gris som 13-årig, så det kunne ikke svare sig at stå i lære. For jeg kunne det hele på forhånd, fortæller han.

Han overtog driften af slagtehuset i 1996, og det er gået stærkt siden. Slagtehuset sælger sine produkter til grossister, der sælger videre til eksempelvis sygehuse.

- Vi har en sælger, der kører rundt i landet og fortæller om vores produkter til kunderne, men vi går ikke i detalj.

Og faktisk er fjerde generation i familien Madsen indtrådt i virksomheden. Anne Schougaard Madsen, der oprindeligt er udlært frisør, er ansat til at håndtere grossister og styre produktionen.

- Når man kommer fra en familie af selvstændige, skal man passe på sig selv. Mine forældre har knoklet siden 1996 og ikke haft et liv. Men nu tør de, og de har netop været

på deres første ferie, siger Anne Schougaard Madsen.

Kvalitetskontrol hver dag

Det er tydeligt, at Slagter Madsen er stolt af sine produkter. Han ødelagde sin hånd for nogle år siden og slagter ikke mere, men hans passion for den gode mad har han i den grad stadig.

- Jeg har altid brændt for at slagte og for at levere god mad. Min bedstefar sagde altid: "Du må aldrig lave noget, som du ikke selv vil spise. Dine kunder har samme smag i munden som dig, så hvis du ikke selv vil spise maden, så skal du holde." Den sætning har fulgt mig.

- Så vores daglige kvalitetskontrol er vores frokost. Vi spiser frikadeller hver dag til frokost. Det slår aldrig fejl – for hvem kan ikke lige spise en frikadelle med rødkål? Det bliver aldrig umoderne.

Et andet nyt initiativ er ansættelsen af en kok, der laver gammeldags dansk mad. Hakkebøf med sauce, boller i selleri osv. Det kommer både unge og ældre efter i gårdbutikken.

- Vores seneste scoop er julefrikadellen med en smag af jul. Vi har kun fremstillet 10 paller, og ligesom med juleøllene så falder julefrikadellen først igen næste år. Det er sgu skægt at lave sådan noget.

Travl tid

Der er travlt i både slagteri, gårdbutik og produktion hele året, men der er noget særligt omkring jul og nytår. I gårdbutikken er der travlt op til jul. Sidste år blev der solgt adskillige tons svinekam den 23. december.

- Vi var seks personer i butikken – og ingen af os nåede at få en pause.

Juleaftensdag er det ænder, der ryger over disken.

- Vi steger ænder til jul, som de gamle slagtere gjorde. Så kommer folk og henter dem om formiddagen. Det er bare den bedste dag på året. Vi har en julemand gående rundt, og folk har tid til en snak. Nogle af vores kunder har været kunder hos både min far og farfar, så de kan huske mig som bette knægt. Det får vi gerne en snak om.

Årets sidste dag fejres som regel også med godt kød, og her er det også tradition, at Slagter Madsen selv står i butikken og sælger det gode oksekød.



Flere vil have økologisk kaninkød på menuen

En række danske landmænd forventer at udvide produktionen til næste år på grund af stigende efterspørgsel på kaninkød. Danskerne importerer ca. 30 tons kaninkød om året, og begejstringen for kanin ser ud til at vokse både hos restauranter og privatpersoner. Derfor har Landbrug & Fødevarer siden 2016 arbejdet på at genoplive den danske kaninproduktion. - Der er en række landmænd, der kommer til at udvide deres besætninger til næste år, og hvis afsætningen er på plads, så kan vi formentlig komme op og slagte ca. 3.000 økologiske kaniner. De fleste danske kaninproduktioner er stadig i opstarten, men vi håber, at produktionen vil bide sig fast og vokse, siger Lars Holdensen, chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer.

- Den stigende interesse og efterspørgsel kan skyldes, at der på sin vis er tale om et nyt og bæredygtigt produkt til forbrugerne. Herhjem-

me har vi indtil nu mest set produktet på restauranter, men det har også et klart potentiale hjemme hos de danske forbrugere, fortsætter han. Danmark har tidligere haft tradition for at have kaninproduktion, men den har været lukket ned i mange år.

Kanin i madlavningen

L&F afholdte derfor en frokostevent i samarbejde med restauranten Bastards i slutningen af november, der skulle være med til at udbrede kendskabet til økologisk dansk kanin i madlavningen. De økologiske kaninavlere Mette og Claus Munksgaard fra Midtjylland havde leveret i alt 12 økologiske kaniner, der skal tilberedes på forskellige måder. De har startet deres produktion op i år og oplever allerede stor interesse.

- Tiden har ændret sig, og folk er blevet mere miljøbevidste og bevidste om, hvad de putter i

munden i dag. Vi oplever stor efterspørgsel fra privatpersoner, så hvem ved – måske bliver det en ny trend at spise kaninkød, fortæller Mette Munksgaard. På restauranten Bastards i midten af København er økologi, bæredygtighed og kvalitet er nøgleordene. Her er man særligt glad for de økologiske kaniner, da det er muligt at bruge alt fra dyret i madlavningen. - Der er nok nogle, der har et lidt anstrengt forhold til at skulle spise kanin, fordi de har haft en kælekanin på et tidspunkt, men det er synd og skam, for kaninen kan smage helt himmelsk, siger Nicklas Rasmussen, der ejer restauranten Bastards. På voresmad.dk kan man finde fakta om produktionen, bedrifter der sælger kaniner og lækre opskrifter med kaninkød.

I Danmark er tre slagtehus godkendt til kannede kaninslagtning.

Kilde: ritzaa

Informationsmøde på Copenhagen Markets

FødevarerDanmark og SMV Fødevarer afholdte den 23. november et informationsmøde på Copenhagen Markets. Det var et velbesøgt arrangement med flere spændende punkter på dagsordenen. Direktør Torsten Buhl lagde ud med at fortælle om branche- og interesseorganisationen FødevarerDanmark og de omfattede foreninger (Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen for Danmark, Danmarks Fiskehandlere og SMV Fødevarer), der i alt tæller 550 medlemmer.

Branchekoder, egenkontrol, rådgivning og forsikring

Afdelingschef Lars Poulsen berettede herefter om fødevarerafdelingen og de produkter og ydelser, der tilbydes her – herunder branche-

koder, elektronisk egenkontrol, kurser, rådgivning m.m. Endelig var FPR Forsikringsmægler på banen, hvor Claus Ravn-Jensen og Thomas Madsen bl.a. præsenterede eksempler fra fødevarerbranchen, konkrete løsninger og tilbud – herunder kontaminerings- og tilbagetrækningsforsikring.

Mødet blev rundet af med en VIP-invitation til Foodexpo 2018 og udlevering af en markedsanalyse over Copenhagen Markets. Tilsvarende infomøder vil blive afholdt hver 3. måned med workshops i eSmiley og andre brancherelevante emner.

Copenhagen Markets har i øvrigt ledige lejemål, som interesserede kan få flere oplysninger om hos Copenhagen Markets.w

Kilde: FødevarerDanmark



Kvalitet går aldrig af mode

Gråsten Fjerkræs salg af ænder til Mortens Aften slog tidligere tiders rekorder på knap 30 procent. Det betaler sig at producere fødevarer af høj kvalitet. Forbrugerne værdsætter det. Det er den konklusion Gråsten Fjerkræ er nået frem til efter et rekordstort salg af ænder til Mortens Aften. I fjor fik Gråsten Fjerkræs Berberie Gourmet And en topplacering i den andeguide, som Dyrenes Beskyttelse udgiver. Netop den guide anses for at være en medvirkende årsag til, at fjerkræproducenten oplevede et salg, der er 29,3 procent større end tidligere år. - Vi producerer vores ænder, som man gjorde for 100 år siden. De vokser minimum 14 uger ude i det fri. Vi slagter som i gamle dage og tørplukker ænderne og krogmodner dem i kølerum, før vi pakker ænderne og sender dem ud til kunderne. Kvalitet går aldrig af mode, siger bestyrelsesformand Gunder P. Jensen.

Årets juleand kommer fra Gråsten Fjerkræ

Gråsten Fjerkræ får topkarakter og vinder for tredje gang Jyllands-Postens årlige andetest. Efter at have smagt sig igennem otte ænder af forskellig oprindelse, race og fra forskellige producenter har et panel bestående af fem domme-

re kåret Gråsten Berberie Gourmet And, som vinder af Jyllands-Postens årlige andetest. Det er tredje gang Gråsten Fjerkræ vinder den eftertragtede hæder. -Vi er utrolig stolte. At vinde en seriøs test tre gange og så med absolut topkarakter fortæller noget om den stabile kvalitet, vi leverer. Hædersprisen i JPs test kommer på et tidspunkt, hvor Gråsten Fjerkræ oplever en stor fremgang. I forbindelse med Mortens Aften steg salget af ænder med 29 procent i forhold til sidste år. Væksten fortsatte i forbindelse med Thanksgiving, hvor kalkunsalget steg med 22 procent. - Danske forbrugere tager i stigende omfang de amerikanske og angelsaksiske traditioner til sig. Se blot på Valentinsdag, Thanksgiving og Halloween. Det smitter af på både fødevarerproducenter og detailhandelen, og det er vel nok baggrunden for vores øgede salg omkring mærkedagene. Vi holder jo meget af traditioner i Danmark, siger Gunder P. Jensen.

I JP's kommentar til Gråsten Berberie Gourmet And hedder det: Rigtig flot and med et stort bryst og stor sprødhed, dufter nøddeagtigt, blød og rund konsistens, smager af jul, tænderne løber i vand ved duften. Testen er offentliggjort i

JP Søndags sektion "Mad og Vin" den 26. november. Den nøddeagtige duft kan hænge sammen med, at dyrene på marken kan spise både nøddeaffald og affald fra grøntsagsprodukter.

Til de forbrugere, der vælger at sætte en Gråsten Berberie Gourmet And på bordet juleaften anbefales det at langtidsstege anden – det vil jo være kedeligt, hvis det forarbejde vi har gjort går tabt i en ovn, siger Gunder P. Jensen.

Kilde: Pressemeldelse fra Gråsten Fjerkræ



En høj fødevarer kvalitet går aldrig af mode, siger bestyrelsesformand Gunder P. Jensen. Gråsten Fjerkræs ænder vokser op på et 100 hektar stort areal med markeder og skove. Slagtningen foregår som i gamle dage.

FREMTIDENS FØDEVAREINDUSTRI

Nordeuropas største messe for fødevareteknologi

Book din stand
Kontakt
Susanne Hofmann
på shh@mch.dk eller
tlf. 9926 9926



FOODTECH

Processing & Packaging | 13. - 15. november 2018

MCH

Messecenter Herning | +45 9926 9926 | mch.dk

MCH

Ny bog fra Muusmann's
forlag september 2017

Kødets mester

En samtalebog med slagtermester Jan Lund
– om kød, kvalitet og opskrifter

Tre stærke generationers erfaringer har slagtermester Jan Lund i ryggen, når han fortæller om alt, hvad der er værd at vide om håndtering af kød og råvarens gode kvalitet samt videregiver klassiske opskrifter på familiens retter gennem mere end 60 år. Bogen præsenterer en



sand "institution" inden for slagterfaget samt de mange holdninger, der ligger bag, når man skal sikre kunderne de bedste varer. Det handler både om respekt for råvaren, sans for kvalitet, omtanke og innovation. Et must for alle, der holder af kød og kun ønsker det bedste.

Jan Lund, *Kødets mester*, fortæller med iver og stor indlevelsesevne om livet som slagtermester i en verden, hvor de mindre fødevarevirksomheder kæmper en daglig kamp for deres eksistens. Med lyst, gåpåmod, stort engagement og ikke mindst viljestyrke er det lykket for ham sammen med sin far og søster at fastholde og bevare en af Frederiksbergs klassiske slagterforretninger, der har været i familien Lunds eje i tre generationer.

Ikke blot den historie, men også historien om det gode kød, anvendelsen, dyrene og dyrevelfærd, kvalitet og det klassiske slagterhåndværk beretter slagtermester Jan Lund om i denne *samtalebog*, der er krydret med tre generationers opskrifter på alt fra charcuteri til hverdagsmad, simreretter og gourmet tilberedt på

kvalitetskød – i en verden, hvor omdrejningspunktet handler om tilliden mellem opdrætter, leverandør og slagtermester samt ikke mindst kunderne.

Skønt født ind i slagterhierarkiet var slagterfaget ikke Jan Lunds første valg, men respekten for det klassiske håndværk og ikke mindst kærligheden til farfaderens og faderens livsværk fik ham til at satse 100 procent på at videreføre familievirksomheden, der i dag ud over den oprindelige butik på Peter Bangs Vej, Frederiksberg, også tæller en kvartersbutik på Jægersborg Allé i Charlottenlund og stade i Københavns Torvehallerne. En stor produktionsvirksomhed i Valby er kommet til, og lige nu lancerer Jan Lund sit nyeste projekt, Slagter Lund ØKO. Derudover findes Slagter Lund-produkter i kassevis hos *nemlig.com*.

Kilde: Pressemeddelelse



Kødets mester
275 sider, pris
kr. 299,95, udkom
i oktober 2017



Styrk din forretning med en ny, smart butiksvægt

Konkurrencen i detailbranchen er benhård og effektive arbejdsgange og moderne teknologi er vejen til vækst og udvikling. Med de præcise og alsidige butiksvægte fra Scanvaegt Systems forbedrer du både effektiviteten og fortjenesten i din forretning.

Digi SM-5500 PC-vægt

SM-5500 Alpha er den nye generation af PC-vægte, der gør det lettere at ekspedere kunden og samtidig skabe mersalg.

- Stort 12,1" kundedisplay til flotte reklamer
- Brugervenlig, visuel betjening
- Linerless etiket-print
- Smart kø-system skaber mersalg
- Hurtigere ekspedition



Digi SM-5100 Butiksvægt

SM-5100 er en brugervenlig, kompakt butiksvægt, der vejer og printer etiket og bon, så kunderne kan ekspederes i en fart.

- Brugervenlig, hurtig betjening
- Prisstærk veje/print-løsning
- Stort, justerbart display
- Nemt etikerulleskift
- Kompakt design



Digi DS-781 og Digi DS-782 Butiksvægt

DS-781 og DS-782 er kompakte pris-udregningsvægte til brug i både butik og salgsvogn.

- Ultra-let, flytbar model
- Økonomisk batteridrift
- Brugervenlig
- Tydeligt display



**Ring 6591 6000 og hør mere om vores
effektive kvalitetsvægte...**



Nyt IT-værktøj finder grønne kroner

I Bjæverskov, vest for Køge, ligger en lille virksomhed, der skærer, pakker og tilbereder kød dagen lang. Her mestrer man kunsten at varmebehandle længe ved lave temperaturer. Når processen, der populært hedder *sous vide*, bliver udført på den rette måde, kan den frembringe kødprodukter, som er møre, saftige og sikre. *Sous vide* minimerer i tillæg madspild, fordi kogesvindet er lavt, og fordi vakuumpakningen sikrer høj kvalitetsbevarelse under lagring.

Men opvarmning og nedkøling i enhver fødevarerproduktion er ganske energitunge, så her kan det grønne regnskab ofte forbedres. Leco Convenience Food, som virksomheden hedder, er leverandør af convenience kødprodukter til både foodservice og detailhandel og gør sig derfor, helt i tidens trend, nogle tanker om sit "grønne fodaftryk". *Sous vide*-tilberedning foregår ved, at koldt, vakuumpakket kød ned-sænkes i store kogekar, hvor det tilbringer adskillige timer ved forholdsvis lave temperaturer. Både køle- og varmebehandlingsprocessen kræver selvstændig en del energi.

DMRI, der er en del af Teknologisk Institut, besøgte Leco Convenience Food for at teste et nyt IT-værktøj til beregning af energiforhold på Leco Convenience Food's produktion. Formålet med besøget var at få et overblik over mulighederne for energi- og vandbesparelser. Derfor blev der regnet på den energi, der anvendes til køling af råvarerne samt opvarmning og nedkøling af vand og kød i kogekarrene.

Gennemgang af de termiske processer

Med fokus på de termiske processer blev produktionsudstyr, produktionsprocesser samt udgifter til energi og vand gennemgået. Der blev regnet på den strøm, der anvendes til køle- og fryserum, samt den varme, der afledes fra køleanlæggets varme side. Og der blev regnet på den mængde vand, der anvendes både til kogeprocessen og under afkøling af produkter efterfølgende. Ved at kombinere disse beregninger med virksomhedens reelle tal for vand- og varmeforbrug afregnet med forsyningselskaberne fremkom det ønskede overblik.

Beregningerne viste, at varmegenvinding fra køle- og fryseanlægget ikke kunne betale sig på grund af høje omkostninger til ombygning af det eksisterende anlæg. Derimod viste der sig et betragteligt potentiale for energi- og vandbesparelse ved at genanvende op til 50% af det varme vand fra kogeprocesserne. Kun en

Energi i fødevarerindustrien

I forarbejdningsindustrien anvendes langt den overvejende del af energien til opvarmning, men også køling kræver en del energi. Der kan være flere veje til energibesparelser, herunder optimerede varme- og køleprocesser, kombination af flere forskellige processer samt varmegenvinding. Det må sikres, at nye varme- og køleprocesser ikke forringer produktkvalitet, holdbarhed og fødevarerikkerhed eller øger svindet



mindre ombygning af kokeanlægget vil være nødvendig, og DMRI's beregninger viste en tilbagebetalingstid på de nødvendige, tekniske ændringer på kun 3-4 år. Herefter vil besparelsen komme virksomheden (og miljøet) direkte til gavn hver eneste dag.

Som en bonus viste beregningerne, at procestiden per batch ville kunne reduceres markant, noget der, med den rette produktionsplanlægning, kan veksles til øget produktionskapacitet, uden behov for investeringer.

Hos Leco Convenience Food sidder man derfor nu og regner på mulighederne med et lille smil på læben. - Vi vidste naturligvis, at der var noget at hente i forhold til den grønne profil og på driftsøkonomien. Værdien af DMRI's rådgivning bestod i, at vi kunne sætte nogle tal på og dermed kunne se, hvordan der kunne prioriteres i forhold til procesforbedringerne. Det har været meget givende. Der er ting, vi nok sætter gang i nu, og ting, vi venter med, men nu foregår det på et oplyst grundlag.

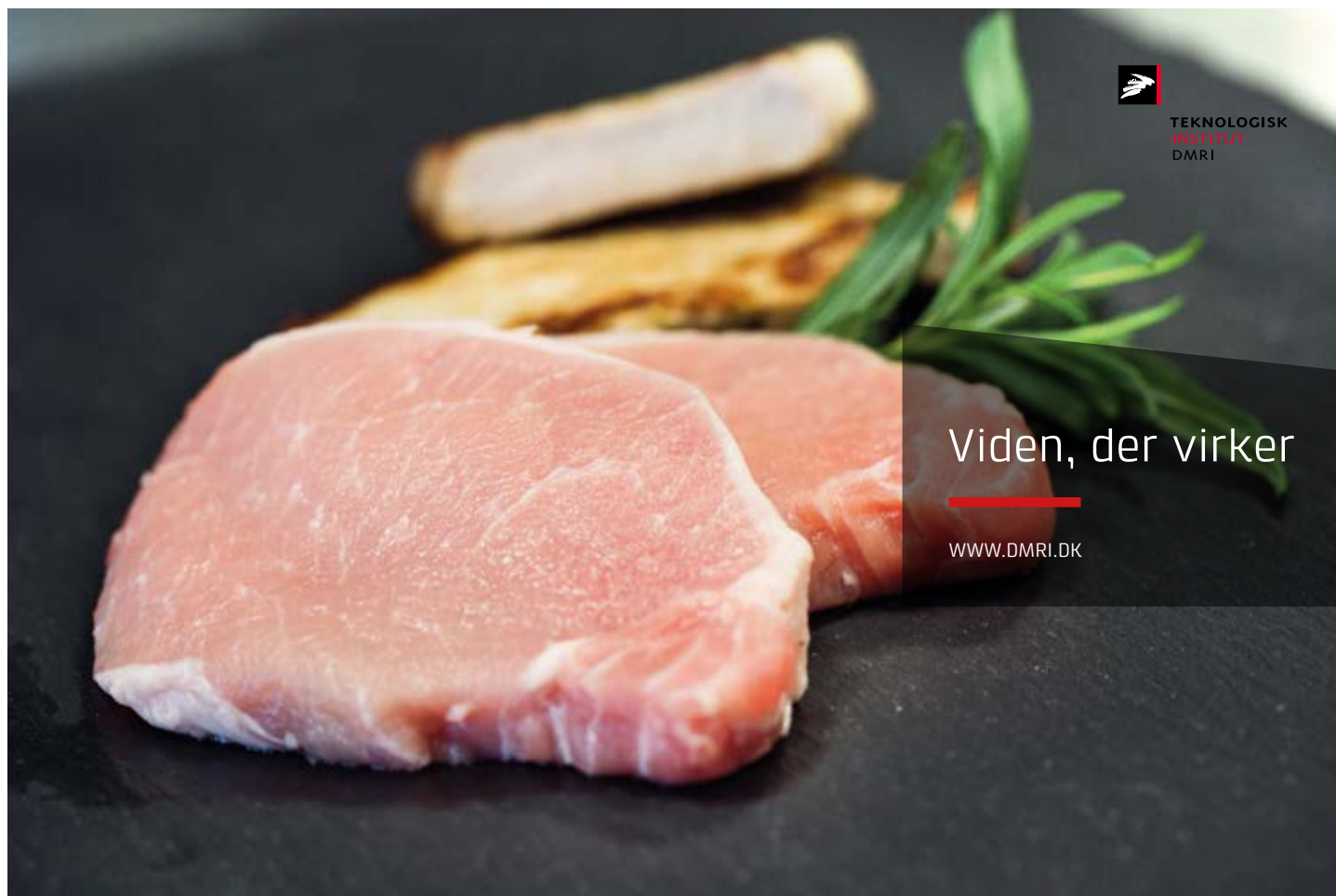
IT-værktøjet er blevet til med støtte fra Styrelsen for Institutioner og Uddannelsesstøtte under Uddannelses- og Forskningsministeriet.

Nyt IT-værktøj til energieffektive processer

DMRI har udviklet et værktøj, der kan beregne de økonomiske konsekvenser af fødevarerens termiske processer. Værktøjet kan vise, hvad der kan spares i energi og vand, hvor der er mulighed for varmegenvinding, og om alternative opvarmningsmetoder samt nye kombinationer af teknologi kan betale sig.

Leco's muligheder

- ✓ Genanvendelse af varmt vand:
- ✓ Strømbesparelse
- ✓ Vandbesparelse
- ✓ Procestid reduceret
- ➔ Varmegenvinding fra køleanlæg



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Viden, der virker

WWW.DMRI.DK

Ostekampagne takkede af med et ostebrag

Mejeriforeningens kampagne Ost & ko markerede onsdag den 29. november afslutningen på tre år med opskriftskonkurrencer, events, inspiration og vidensdeling i ostens tegn. Alt sammen for at skabe øget bevidsthed om vores fælles rige og vigtige danske ostekultur.

Ost & ko er den danske titel på et fælles europæiske samarbejde mellem mejeriforeningerne i Danmark, Frankrig, Irland og Nordirland, og har de sidste tre år haft fokus på at fremme ostekulturen i de fire lande. Kampagnens benzin har været alle de gode historier om danske oste og mejerier, som er foldet ud gennem pr-arbejde, markedsføring, uddannelse, kurser og events i hele Danmark. Det har været tre ekstremt spændende år for den danske ostebranche. Vi

er stolte af at have sat dansk ostehåndværk og -innovation på dagsordenen i det offentlige rum. Kampagnen er lykkedes i den forstand, at vi har formået at skabe et engageret netværk af kommunikerende oste-entusiaster – bloggere, journalister, madvirksomheder og –organisationer. Vi har bragt osteviden og osteuddannelse til kokke, tjenere og andre, der hver dag arbejder med ost. Vi har vist bredden og dybden i dansk ost til danskerne gennem events og medierne. Det har været fantastisk at opleve, hvor meget dansk ost kan fortælle, engagere og inspirere, udtalte Lars Witt, marketingchef i Mejeriforeningen.

Ost på 92 nye måder

En onsdag aften i november gik det hele op i en højere enhed, da Ost & ko's omfattende opskriftskonkurrence var i centrum ved afslutningsfesten på Atelier 1B i København. Dansk ost er gennem de sidste tre år foldet ud, udfordret og nyskabt i 92 nye opskrifter, der gennem perioden er udviklet og indsendt af danske madbloggere. 35 oste-opskrifter enten vandt eller blev udvalgt af Ost & ko's dygtige dommerpanel, som først bestod af Winnie Pauli, Sanne Muncken og Kenneth Hansen, og senere Marie Holm, Rasmus Leck Fischer og Winnie Pauli.

Journalister, madbloggere og osteentusiaster kunne til afslutningen nyde en spektakulær pastaret, serveret med rigeligt ost og i en stor, udhulet parmesanost serveret af Rasmus Leck Fischer. Ligesom de kunne smage sig igennem Marie Holms brunsvigerbudding garneret med Karamel Sten-ost fra Arla Unika og få forunderlige, sansedvidende osteoplevelser fra Bite Me Crew. Se udvalgte opskrifter og vinderopskrifter på www.ostogko.dk

En af de 92 nye osteopskrifter
"Ostemad som suppe" er
udviklet af Mads Vindfeld
med bloggen Madsvin



Bliv klar til messe



ROLL-UP

Format: 85 x 200 cm
Farver: 4+0 CMYK

B1 godkendt, vil sige at roll-up'en er trykt på brandhæmmende materiale

Pris pr. stk. kun

595,-

PRODUKTBLADE

Antal: 1.000 stk.
Format: A4
Farver: 4+0 CMYK
Papir: 170 g silk

Pris kun

995,-



Vi hjælper også gerne med grafisk assistance og vejledning

VISITKORT

Antal: 5 x 250 stk.
Format: 85 x 55 mm
Farve: 4+0 CMYK
Papir: 300 g Multiart silk

Pris kun

985,-



BLOKKE

Antal: 200 stk.
Format: A5
Antal blade pr. blok: 50
Papir: 80 g offset hvid
Farver: 4 + 0 CMYK
Færdiggørelse: Limes i toppen med bagpap

Pris kun

3.405,-

PLAKATER I SUPER KVALITET

Plakater er velegnet til A-skilte, ophæng på messestanden samt steder, hvor du ønsker, at målrette dit budskab.

Eks. 50x70 cm pr. stk. KUN

106,-



Alle priser er eks. moms. Vi tager forbehold for trykfejl.

nemt, hurtigt og god service



Mød SMV Fødevarer på Foodexpo 2018

I forbindelse med Foodexpo 2018 inviterer SMV Fødevarer medlemmer, samarbejdspartnere og interessenter til Nordens største fødevaremesse mandag d. 19. marts 2018, i Hal F. Der vil være repræsentanter til stede på standen hele dagen, så kom forbi og få en snak med os. Om aftenen vil SMV fødevarer være vært ved et VIP-arrangement, hvor du bl.a. vil blive budt på lidt lækkert til gaven.

Sæt allerede nu kryds i kalenderen og følg med på <http://www.smvfoodevarer.dk/> og læs mere her i bladet op til messen.

Program for dagen

- Kl. 09.00 Du kan møde repræsentanter på SMV Fødevarers stand i hal F
- Kl. 18.00 Messen lukker
- Kl. 18.30 Vi byder på lidt lækkert til gaven
- Kl. 20.00 Indlæg v. FødevareDanmark
- Kl. 21.00 Tak for i dag

Tilmelding

Adgang til selve VIP-arrangementet om aftenen forudsætter tilmelding og rekvirering af VIP-billetter.

Kontakt Lisette Henriksen på tlf. 5089 5500 eller mail lrh@fvdanmark.dk.

Husk desuden at printe dit adgangskort til selve messen på www.foodexpo.dk.



De glade vindere fra aftenarrangementet i forbindelse med fagkonkurrencerne på Foodexpo 2016



På Foodexpo 2018 kan besøgende være med til at bedømme produkterne i hele 5 fagkonkurrencer

Hvem skal løbe med de ærefulde priser ved næste års Foodexpo?

Foodexpo-messen 2018, der afvikles i dagene 18. til 20. marts i MCH Messecenter Herning, vil vanen tro danne ramme om DSM's fagkonkurrencer. I 2018 skal der dystes i følgende produktgrupper:

- "Danmarks bedste spegepølse"
- "Danmarks bedste leverpostej"
- "Danmarks bedste snackpølse"
- "Danmarks bedste flæskesvær"
- "Danmarks bedste grillpølse"

I lighed med tidligere år vil produkterne blive bedømt ad 2 omgange. Første bedømmelse finder sted søndag den 28. januar 2018 på DSM, hvor et dommerpanel bestående af 4 dommere med overdommer Per Jørgensen i spidsen bedømmer de indsendte produkter. Dommerne udvælger de 5 bedste produkter inden for hver produktgruppe, som går videre til finalen søndag den 18. marts 2018 i MCH Messecenter Herning.

Vinderne af de fem konkurrencer findes på Foodexpo-messen søndag den 18. marts 2018, hvor de besøgende på messen ved deres stemme afgør, hvilken spegepølse, leverpostej, snackpølse, flæskesvær og grillpølse, der skal kåres som Danmarks bedste. Vinderne offentliggøres under DSM's aftenarrangement søndag den 18. marts 2018.

Konkurrencebetingelser til fagkonkurrencen er blevet udsendt fra DSM i løbet af november 2017.

Kilde: Danske Slagtermestre



Mød Fødevaremagasinet og Fiskehandleren på Foodexpo 2018

AF PER AASKOV KARLSEN

Som det førende fagmedie for fødebranchen vil Fødevaremagasinet sammen med magasinnet Fiskehandleren også være at finde på Foodexpo 2018. Begge medier er i 2018 at finde på stand F5116 - i samme hal hvor fagkonkurrencerne for hele specialfødevarerhandelen foregår. Fødevaremagasinet og Fiskehandlerens messeudgaver vil som ved tidligere Foodexpo messer blive udgivet i et væsentlig forøget oplag samt i udvidede messeudgaver. Messeudgaverne vil derudover blive uddelt til besøgende på messen, så alle messedeltagere har mulighed for at få deres personlige eksemplarer med hjem.

Foodexpo 2018 aktiviteter

Hal F byder på en bred vifte af oplevelser. Her kan du møde specialforretningerne inden for bager, slagter, ost og fisk. Du kan besøge råvaremarkedet, og du kan være med som tilskuer, når der afholdes konkurrencer for blandt andre kokke, elever og konditorer. Samtidig har du muligheden for at blive en smule klogere ved at lytte til nogle af de inspirerende foredrag på foredragsscenen. Sidst men ikke mindst kan du opleve, hvordan den anerkendte stylist, Annette Eckmann har skabt en trendcafé ud fra sin omfattende viden om tidens tendenser. Udover rækken af detailkonkurrencer for bagere

og slagtere dyster fagfolk om de prestigefyldte titler som Årets Kok, Årets Tjener, Nordens Bedste Kok og Nordens Bedste Tjener.

Kig også ind i Hal K og oplev den autentiske torvestemning blandt de små og mellemstore fødevarerproducenter. Udstillerne fremtryller unikke smagsoplevelser med fokus på råvarer af højeste kvalitet. Hallen byder på både et gastronomitorv med delikatesser og et foodmarked, hvor du kan opleve danske og lokale råvarer fra de helt små producenter. Kom og hør producenterne fortælle de gode historier om deres produkter.



Frokosten var et overdådigt farvespil af lækkert kød med forskelligt tilbehør.



Jagttudbyttet blev 2 stykker råvildt og 2 harer



Vistorp Plantage er et meget smukt revir i det midtjyske.



Formanden for Ostehandlerforeningen for Danmark Kasper Østergaard og formanden for Mesterslagteren Bo Bertelsen giver her håndslag på et samarbejde omkring "We meat" magasinet.



Der var rig mulighed for at samtale både mellem de enkelte såter og ved morgenbord aog frokost

Mesterslagteren har afholdt netværksmøde i det fri

AF PER AASKOV KARLSEN

På en af efterårets smukkeste dage i november havde mesterslagterkæden inviteret til "netværksmøde" i det fri. – I dag er det primære ikke selve jagten, men det at mødes på en anderledes måde med gode kollegaer, leverandører og andre interessenter omkring Mesterslagteren, sagde formand for Mesterslagteren slagtermester Bo Bertelsen, da han bød velkommen til jagten i Vistorp Plantage. Herefter var der morgenmad med alle mulige lækkerier, hvor de enkelte deltagere var blevet opfordret til selv at medbringe en af deres egne specialiteter, hvor der var alt lige fra pølseprodukter med parmesanost og blåbær og gamle stærke oste.

Stort fremmøde

Ved tidligere års jagter har der været pæn opbakning til deltagelse i dette lidt specielle netværksmøde, men i år var antallet af deltagere endnu større. Der var jægere og andre deltagere fra hele landet, og mere end 50 repræsentanter var samlet i den luksuriøse jagtbytte i Vistorp Plantage. Repræsentanter for de enkelte mesterslagterbutikker fra Sjælland, Fyn, Sønderjylland og naturligvis Midt- og Vestjyl-

land deltog i fællesskabet og i de hyggelige timer. Blandt leverandørerne fandt man bl.a. repræsentanter fra Solina, Antalio, AB Catering, Svendborg Slagtehus, Himmerlands Kød, DanePork, Danish Crown og Unilever.

Mad i lige så mange farver som efterårsskoven

Den årlige jagt er arrangeret af Mesterslagteren og med støtte fra kædens leverandører, i år fra Solina. Efter de afholdte såter med en lille pause i jagten med megen snak og de obligatoriske hjemmelavede flæskesvær i rigelige mængder var det tid til jagtfrokost. Konsulenter, leverandører og andre havde sikret en spændende, overdådig og farvestrålende buffet med kød og tilbehør og hele 3 desserter til de mange deltagere.

– Vi er selvstændige butikker med hver vores måde at gøre tingene på, udtalte formand og slagtermester Bo Bertelsen, samtidig med, at vi udnytter, at vi kan være fælles om fx indkøb og markedsføringen. Magasinet "We Meat", som i dag udgives af Mesterslagteren, kan måske udvides til også at involvere osteforretninger og fiskehandlere, sagde Bo Bertelsen videre. Som butikstyper støtter vi jo hinanden med vores koncepter og beliggenheder, og vi kan da også med fordel være fælles om profilmarkedsføringen.

En stemningsfuld jagtdag med masser af netværkssamtaler blev således bragt til ende.

Ny ferielov

Pr. 1. september 2020 træder den nye ferielov med "samtidighedsferie" i kraft.

Med den nye ferielov optjenes og afholdes ferien løbende i en periode på 12 måneder fra den 1. september til den 31. august. Der bliver dog muligt, at udskyde afholdelse af ferien i 4 måneder; det vil sige frem til den 31. december.

Den nye ferieordning med samtidighedsferie betyder, at nye lønmodtagere på arbejdsmarkedet fremover kan afholde betalt ferie allerede i det første ansættelsesår. I dag kan der gå op til 16 måneder, før dette kan ske.

Der vil fortsat være to former for feriebetaling, nemlig ferie med løn og ferietillæg eller ferie med feriegodtgørelse.

Der optjenes ligesom i dag ret til 25 dages betalt ferie om året svarende til 2,08 feriedag pr. måned.

Varslingsreglerne ændres ikke fra de nuværende regler, hvor hovedferie skal varsles med 3 måneder og øvrig ferie skal varsles med 1 måned.

Der er aftalt en overgangsordning, inden den ny ferielov træder i kraft. Ved ikrafttræden af den nye ferielov vil en lønmodtager – efter de nugældende regler – have optjent ferie, som endnu ikke er afholdt. Samtidig vil den enkelte på overgangstidspunktet begynde at optjene ny ferie. Det betyder, at en lønmodtager vil have op til 2 års betalt ferie i det 1. år, ved ikrafttræden af den nye lov.

Med overgangsordningen er det aftalt, at ferie optjent i perioden fra den 1. september 2019 til den 31. august 2020 "indefryses" og ikke kan udbetales, før lønmodtageren forlader arbejdsmarkedet. Herved sikres det, at en lønmodtager kan afholde op til 5 ugers betalt ferie i overgangsåret samtidig med, at arbejdsgiveren undgår at udbetale op til 10 ugers ferie på ét enkelt år.

Ny grundkokebog om kød

-Hvorfor er der ingen, der laver en ordentlig kokebog om kød? Spørgsmålet kom fra en taxachauffør, der meget passende transportererede Helle Brønnum Carlsen, madskribent, madanmelder og lektor i madkundskab, fra en kokebogsfoto-grafering med grøntsager. Og det var et rigtig godt spørgsmål. To uger senere fik Helle Brønnum Carlsen et opkald fra Jens Slagter, ejer af Slagteren på Kultorvet, som spurgte, om hun ville være med til at lave en grundbog om kød. En bog der fortæller, hvor kødet kommer fra, og hvordan det skal tilberedes bedst muligt. De to blev enige om et samarbejde, og dermed blev "KØD" til.

Forfatterne kommer med gode råd til, hvordan det bedste og mest smagfulde kød udvælges, og der er råd i bogen, som sikrer, at det kød man vælger stammer fra dyr, der har haft et godt liv. Kokebogen er selvfølgelig fuld af opskrifter på kvalitetskød fra svin, okse, kalv, lam og fjerkræ. Alt fra klassiske retter som flæskesteg og kalvetournedos til usædvanlige og "hjemmelige udskæringer" som pluma og secreto. Kødopskrifter er utroligt enkle, men samtidig krævende, for man skal være præcis med varmetilførsel og stegetid. Man skal også krydre grundigt, og komplementere kødet med lækkeret og enkelt grøntsagstilbehør, som der er opskrifter på i bogen.

Brug hele dyret

Kød skal være af høj kvalitet, men det også vigtigt, at vi bruger så meget af dyret som muligt.

Det mindsker madspild. Utraditionelle udskæringer udfordrer også forbrugernes evner i køkkenet, og så kan de smage fantastisk, uden at vi er klar over det. I bogen får forbrugerne blandt andet en opskrift på nyretap, som i lang tid var slagterens hemmelighed, fordi den smager fantastisk, men ingen købte udskæringen. I 2016 blev nyretap dog kåret til "Årets bøv", og det viser, at de "hjemmelige udskæringer" sagtens kan bruges meget mere. Inden for slagterfaget har man altid brugt hele dyret, inklusiv indmad og knogler, og i "KØD" deler Jens Slagter ud af sin erfaring med at udnytte de forskellige dele af dyret, og hvordan de bedst tilberedes. Der er f.eks. opskrifter på svinehjerter i porter, helstegt lammelever, nyretap og ragout af oksehaler.

Om forfatterne

Helle Brønnum Carlsen er madanmelder gennem 30 år og passioneret madudøver både privat og i undervisning af børn og voksne. Lektor i Madkundskab, UCC, lærer på N.

Zahles Seminariskole, forfatter til 17 kokebøger, 5 undervisningsbøger og diverse artikler. Jens Slagter er søn af Valdemar, landslagteren i Fjenneslev, og siden 1989 indehaver af Slagteren ved Kultorvet i København. Jens Slagter er kendt for sin dedikation til kød af allerhøjeste kvalitet og økologiske produktionsmetoder. Har tidligere udgivet bogen "Det gode kød" om kvalitet og produktion af kød.

Bogen "Kød" koster kr. 329,95 og kan købes på FADLs Forlag A/S

Helle Brønnum Carlsen
Jens Slagter



Succesfuld økologisk specialmesse

Natural Products Scandinavia & Nordic Organic Food Fair 2017 rapporterer begejstret om en ny succesrig udgave af messen. Det var da også den største udstilling af naturlige og økologiske produkter, som der indtil dato har været afholdt i Malmø i Sverige. I alt 4.724 besøgende med repræsentanter for over 2000 virksomheder fra i alt 60 lande besøgte messen på de 2 mesedage den 15. og 16. november.

I alt 480 udstillende virksomheder kunne præsentere nye, naturlige og økologiske føde- og drikkevarer samt produkter indenfor sundhed og skønhed. Messen tiltrak således 5 % flere detailhandlere og 7 % flere distributører end messen i 2016. Arrangementsdirektør Fiona Allen var således også begejstret for messen i sin helhed og især besøget af de mange store spillere på markedet, som fx 7-eleven, IKEA, Catering Danmark, COOP Danmark og Sverige, Dansk Supermarked, Haugen Gruppe, ICA Sverige, Reitan Convenience, Martin & Servera og mange flere. - Med så mange innovative produkter fra et rekordantal udstillere er det klart, at denne region fortsat viser vejen for sundhed og wellness for resten af verden. Mange af vores besøgende siger, at de besøger vores show for at være blandt de første til at se på 'hotteste trends'. Det er fantastisk at se, hvordan showet er vokset til en af de førende messer

for naturlige og økologiske produkter i verden, slutter Fiona Allen.



Vidste du at ...

Arlas luksusoste oplever stigende efterspørgsel

Arla Foods' gourmetbrand Arla Unika har i øjeblikket 11 håndlavede oste i porteføljen, og premiumprodukterne oplever stigende efterspørgsel i disse år fra særligt gourmetrestauranter og foodserviceindustrien. Det skriver Berlingske Business. - Efter mere end ti års udvikling er Arlas gourmetforretning stadig ikke blevet noget stort brand, men det er heller ikke vores mål. Vi er stadigvæk meget små. Forretningen vokser årligt med mellem 20 og 30 pct., så det er vi godt tilfredse med, siger salgs- og marketingdirektør i Arla Unika Alex Racoveanu. I 2016 omsatte Arla Unika for 19 mio. kr., mens brandet de seneste 12 måneder har solgt for 22 mio. kr. Koncernen Arla Foods solgte globalt for 72 mia. kr. i 2016.

Kilde: FødevareWatch

BC Catering fordobler lager

Der er rift om ramperne, når fødevareleverandøren BC Caterings lastbiler skal læsses i afdelingen i Stilling ved Skanderborg. I dag må afdelingens 20 lastbiler deles om bare otte ramper. Men om et år vil pladsproblemerne være glemt for en stund: BC Catering udvider med 3.200 kvadratmeter lager- og logistikbyggeri for at komme pladsproblemer til livs. - Vi er vokset fra vores nuværende rammer. Så vi udvider for at blive mere effektive og for at kunne følge med efterspørgslen fra vores kunder. Den bliver ikke mindre fremover, konstaterer Michael Jochumsen, direktør i BC Catering Skanderborg. Han peger på, at BC Caterings kunder efterspørger unikke produkter. Det giver et større varesortiment hos leverandøren og dermed også behov for den ekstra plads.

Kilde: Foodsupply

Apple Pay meldt til Konkurrencestyrelsen

Mere end 50.000 danske forbrugere har på få uger tilmeldt sig betalingsløsningen Apple Pay gennem de to store banker Nordea og Jyske Bank. Men trods den hurtige udrulning møder betalingsløsningen hård kritik fra Forbrugerrådet Tænk, der mener, at Apple Pay er konkurrenceforvridende og strider imod EU-reglerne.

Apple Pays er koblet op på visa-delen på for-

brugernes visa-dankort, og Forbrugerrådet kritiserer netop, at det Apple Pay ikke åbner op for det langt billigere dankort. Ifølge Forbrugerrådet betyder visa-opkoblingen op imod 10 gange højere gebyrer for en transaktion med Apple Pay end tilfældet er, hvis købet foregik over dankortet. - Kunderne bliver tvunget over på visadelen af visa-dankortet. Det giver dyrere betaling og bliver dyrere for vores butikker, og det er noget, som kan ende med at gå ud over den pris, vi skal betale for varerne, forklarer Anja Philip, formand for Forbrugerrådet Tænk, til DR Nyheder.

Kilde: DHB

Kostbare danske fødevarer hitter i udlandet

Den danske fødevareklynge ligger i toppen, når man sammenligner EU-landenes eksport af høvjærdivarer. I 2016 eksporterede fødevareklyngen for 156,4 mia. kr., og heraf stod eksporten af høvjærdivarer for hele 40 pct. Det viser Landbrug & Fødevarers årlige publikation „Fakta om Erhvervet 2017“, der netop er blevet offentliggjort.

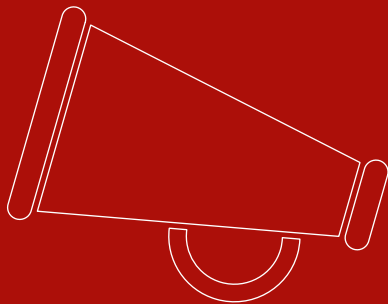
- Forbrugerne er villige til at betale en merpris for de danske varer, fordi vi ude i verden er kendt for vores høje fødevarerikkerhed, gode kvalitet, sporbarhed og dyrevelfærd, siger Frank Øland, cheføkonom i Landbrug & Fødevarer. Høvjærdivarer er varer, der opnår en merpris på 20 pct. eller mere i forhold til gennemsnitsprisen for en tilsvarende vare fra EU.

Fødevareklyngen sikrede beskæftigelse til 186.000 personer i 2016. Heraf blev ca. 134.000 arbejdspladser skabt af fødevareklyngens eksport. Der arbejder 60.000 personer i selve landbruget, mens forarbejdningsvirksomhederne beskæftiger 49.000 personer. Resten er beskæftiget i fiskeriet, engros-, og servicevirksomheder.

Kilde: ritzaul

Roskilde får stort fødevarecenter

I den gamle slagteriskole i Roskilde åbner Danmarks næststørste erhvervsskole ZBC et topmoderne fødevarecenter i 2020. Det skriver Dagbladet Roskilde. Fødevarefabrikken, som den nye ZBC-afdeling kommer til at hedde, opstår efter, at ZBC fik en godken-



delse af Undervisningsministeriet til at åbne procesoperatør-uddannelsen i Roskilde fra juni i år. Ud over den nye uddannelse, hvor eleverne lærer at styre og regulere processen, når der skal produceres store mængder fødevarer, vil de oprindelige slagteriuddannelser også komme til ligge på Fødevarerfabrikken, oplyser avisen. Uddannelseschef i ZBC's industricenter Michael Bang Dyrehave vurderer, at procesoperatøruddannelsen vil have 30 årselever og beskæftige tre faglærere i 2020.

Kilde: ritzau, Foodsupply

Lokal ost vandt guld ved VM

Knuthenlunds oste vandt seks medaljer ved World Cheese Awards. Knuthenlund laver nogle af verdens bedste oste. Det blev nok en gang bekræftet, da 3.001 oste konkurrerede ved World Cheese Awards i London i november. Otte af ostene kom fra Knuthenlund, og seks af dem blev hædret. Det blev til en guld, en sølv og fire bronze. - Vi er godt tilfredse. Det er første gang, seks ud af otte får noget, konstaterer Jesper Hovmand-Simonsen fra Knuthenlund. Her glæder man sig også over, at Knuthenlunds "Blå Ørby" for to-tre måneder siden fik domernes ærespris ved en konkurrence i Italien.

Kilde: folketidende.dk

Traditionel slagterforretning åbner i Yding

Den 1. december åbnede Yding Enggård Slagtervarer. - Det er en gammeldags, traditionel slagterforretning med alle de traditionelle slagtervarer, udtalte Louis Andersen. I det 40 kvm. store butiksløkke, vil han og Dorthe fremover skal tage imod kunderne torsdage, fredage og lørdage, som bliver butikkens faste åbningsdage. Ved siden af indrettes nye produktionslokaler, hvortil dyrene kommer til Yding Enggård som halve eller hele, fortrinnsvis fra lokale leverandører. Louis er uddannet slagter tilbage i 1978, og har udover at være slagtermester forskellige steder lokalt været slagtermester i Lønbjerg, Skanderborg. De senere år har han solgt varer til branchen gennem LA Slagterartikler, og det store kendskab til f.eks. krydderier vil kunder i Yding kunne smage og smage forskellen på.

Kilde: Østbirkavis, Østjysk Avis

Andeslagteriet i Struer satser på slow cooking

Martin Daasbjerg går for alvor ind på markedet for confiterede andeprodukter. På andeslagteriet i Struer er indehaver Martin Daasbjerg klar til at satse benhårdt på at få produktionen op i gear. Han er gået i gang med at bruge egne kogeskabe til at lave confiterede produkter, skriver Dagbladet-Holstebro-Struer. Martin Daasbjerg åbnede Danmarks eneste andeslagteri for to år siden under navnet Dansk And, men det gik konkurs i februar i år. Med et nyt selskab, Dansk Andeudvikling, overtog han slagteriet i marts, og nu er han klar til for alvor at gå ind på markedet for såkaldt slow cooking. Hidtil har Struer-virksomheden fået confiteret produkter uden for huset, men kan altså nu gøre det selv. - Vi kommer med et produkt, som, vi ved, smager fantastisk godt. Det er letsaltet og virkelig mørt, for det har fået lang tid, siger Martin Daasbjerg til dagbladet.

De ældre skal selv vælge mellem flæsketeg og frikadeller

Der er 83.000 gode grunde til at gøre sig umage med tilberedning, smagsoplevelse og anretning af ældremad i Danmark. For hver dag modtager cirka 83.000 ældre mad fra det offentlige i en eller anden form. Et godt måltid er også værdighed, og en værdig ældrepleje - ja, det har vores ældre fortjent, mener partiet Venstre. Mennesker er forskellige og har forskellige præferencer livet igennem. Sådan er det også med smagsløg. Nogle glædes over en frisklavet frikadelle med brun sovs og kartofler, mens andre foretrækker en stegt rødspætte med smørsovs. Derfor har regeringen igangsat et servicetjek af det frie valg i ældreplejen under overskriften "Frit valg - bedre sammenhæng". Med en helt ny forsøgsordning skal fritvalgsbeviser bidrage til at udvikle det frie valg, så en ældre for eksempel frit kan vælge at få maden leveret fra den lokale slagter eller den lokale kro.

Kilde: Altinget

Orkla sælger K-Salat til Stryhns

Orkla Foods Danmark har indgået aftale med Stryhns A/S om salg af K-Salat. Stryhns A/S indgår i den norske koncern Agra AS. Formålet med salget er at koncentrere virksomheden om færre kategorier. Det oplyser parterne i en pressemeddelelse. Aftalen omfatter 100% overdragelse af K-Salat, som producerer pålægssalater, mayonnaise, remoulade, dressinger og kartoffelsalat. Aftalen inkluderer overtagelse af en fabrik med ca. 100 medarbejdere i Havnsø på Vestsjælland. - Vi er glade for at kunne overdrage K-Salat til Stryhns, som har stærke kompetencer til at videreudvikle denne forretning. Orkla Foods Danmark vil fremadrettet fokusere kernesortimentet under de kendte mærker Beauvais, Den Gamle Fabrik, Glyngøre, Bähncke, FUN, Grønnegården og Risifrutti, siger Tino Bendix, adm. direktør i Orkla Foods Danmark A/S.

K-Salat blev grundlagt i 1937 under navnet Københavns Salatfabrik. Virksomheden flyttede senere til Havnsø, og navnet blev ændret til K-Salat.

FødevareDanmark afholder kursus i Persondataforordningen

Mandag den 22. januar 2018 kl. 13.30 – 17.00 på
Severin Kursuscenter, Skovsvinget 25, 5500 Middelfart

Formål

Formålet med kurset er at give praktiske værktøjer i persondataforordningen; herunder indsamling, håndtering og opbevaring af data.

Program:

GENEREL INTRODUKTION TIL REGLERNE – HERUNDER

- Hvad er en personoplysning
- Krav til opbevaring og sletning af oplysninger
- Hvilke rettigheder har den registrerede person?
- Krav om databehandlertaaler

BEHANDLING AF OPLYSNINGER OM KUNDER – HERUNDER:

- Hvordan skal oplysninger om kunder opbevares/gemmes og i hvor lang tid?

BEHANDLING AF OPLYSNINGER OM MEDARBEJDERE – HERUNDER:

- Før, under og efter ansættelsesforholdet
- Opbevaring af ansættelsesbeviser

- Behandling af oplysninger i forbindelse med løn og sygefravær
- Slettepligt

Tilmelding og pris for deltagelse

Frist for tilmelding er den 5. januar 2018 og skal ske til info@fvdanmark.dk eller på tlf. 63 73 00 00.

Pris for deltagelsen er kr. 550,- pr. deltager inkl. vand, kaffe, te og en sandwich to-go.



Messeoversigt

Biofach, Nürnberg

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

Anuga FoodTec

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

Foodexpo, Herning

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

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

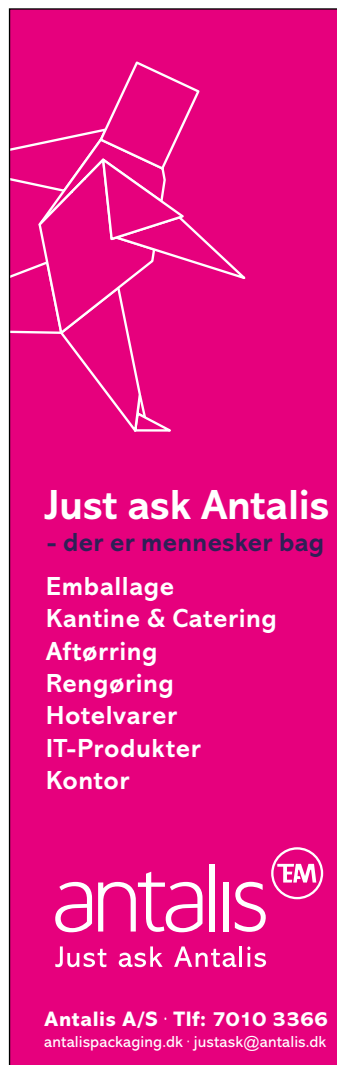




Annoncer til fødevaremagasinet

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

EMBALLAGE



Just ask Antalis
- der er mennesker bag

Emballage
Kantine & Catering
Aftørring
Rengøring
Hotelvarer
IT-Produkter
Kontor

antalis TEM
Just ask Antalis

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

**NÅR DER SKAL
HANDLES
FORBRUGSVARER**

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



MultiLine
www.multiline.dk
7010 7700

Annoncer til fødevaremagasinet

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




Annoncer til fødevaremagasinet

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



MULTIVAC

Traysealere
Dybtrækningsmaskiner




Vakuumposer
Krympeposer
Folier
Trays



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

GROSSISTER

AB CATERING
- hele Danmarks Foodservice

Leverandør til slagtere,
delikatesser og storkøkkener



Aalborg Kystvejen 80 9400 Nørresundby Tel. 96 32 41 00	Ribe Ole Rømers Vej 6 6760 Ribe Tel. 75 42 18 33
Holstebro Nybo Høje 7500 Holstebro Tel. 97 42 52 00	Slagelse Korsørvej 91 4200 Slagelse Tel. 58 52 59 65
Aarhus Beta 1, Søften 8382 Hinnerup Tel. 72 22 42 24	København Park Allé 362 2605 Brøndby Tel. 72 302 402



www.abcatering.dk

BC Catering

Din landsdækkende totalleverandør

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

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

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

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

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

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

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

www.bccatering.dk



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
- DYBTÆKSMASKINER
- 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

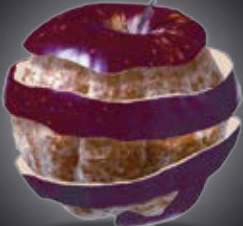
RISCO vakuumfyldere
TIPPER TIE clipsemaskiner



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@foedevaredanmark.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@foedevarekonsulenten.dk
www.foedevarekonsulenten.dk

Rådgivning Risikoanalyse kvalitetsarbejde

SKILTE OG REKLAME

SMEDEJERNSSKILTE



SURROW

SMEDEJERN · SKILTE · INVENTAR

VÆGTE

Scanvægt

- Vægte
- Pakkemaskiner
- Prismærkningsanlæg
- Softwareprogrammer
- Etiketter
- Indvejningsvægte
- Kontanthåndteringsanlæg
- Verifikation og service

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

KØLEBILER – PÅ DEN COOL MÅDE



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



FIAT DUCATO 35 MAXI MJT 130 KØLE-/FRYSEVOGN

Kølebil med Thermo-King V300 Max-10 køleanlæg.

Reg: 3/2015 Km: 25.000

Pris kr. 259.800,-

Finansiel leasing via Fiat finans:

Førstegangsbetaling: Kr. 55.000.-

Ydelse pr. måned: Kr. 2.995.-

Løbetid: 60 mdr.

**GRATIS
LEVERING**

til alle brofaste
forbindelser i
Danmark.



FIAT DUCATO 35 MAXI MJT 130 KØLE-/FRYSEVOGN

Bygget med Thermo King V300 Max-10 køleanlæg.

Reg: 12/2015 Km: 47.000

Pris kr. 279.800,-

Finansiel leasing via Fiat finans:

Førstegangsbetaling: Kr. 60.000.-

Ydelse pr. måned: Kr. 3.249.-

Løbetid: 60 mdr.



FIAT DUCATO 35 MAXI MJT 130 KØLE-/FRYSEVOGN

Bygget med Thermo King V300 Max-10 køleanlæg.

Reg: 5/2016 Km: 48.000

Pris kr. 299.800,-

Finansiel leasing via Fiat finans:

Førstegangsbetaling: Kr. 63.000.-

Ydelse pr. måned: Kr. 3.495.-

Løbetid: 60 mdr.



FIAT DUCATO 35 MAXI MJT 130 KØLE-/FRYSEVOGN

Bygget med Thermo King V300 Max-10 køleanlæg.

Reg: 12/2015 Km: 30.000

Pris kr. 279.900,-

Finansiel leasing via Fiat finans:

Førstegangsbetaling: Kr. 60.000.-

Ydelse pr. måned: Kr. 3.249.-

Løbetid: 60 mdr.



FIAT DUCATO 35 MAXI MJT 130 KØLE-/FRYSEVOGN

Bygget med Thermo King V300 Max 50 (køl, frost, varme & natkøl).

Reg: 11/2015 Km: 63.000

Pris kr. 379.900,-

Finansiel leasing via Fiat finans:

Førstegangsbetaling: Kr. 78.000.-

Ydelse pr. måned: Kr. 3.945.-

Løbetid: 60 mdr.



FIAT DUCATO 35 MAXI MJT 130 KØLE-/FRYSEVOGN

Bygget med Webasto 2-zone køleanlæg fra Jydsk Auto Aircondition.

Reg: 12/2016 Km: 1.000

Pris kr. 359.800,-

Finansiel leasing via Fiat finans:

Førstegangsbetaling: Kr. 73.000.-

Ydelse pr. måned: Kr. 4.145.-

Løbetid: 60 mdr.



FIAT SCUDO MJT 130 COMFORT L2H1 KØLEVOGN

Bygget med Thermo King V300 Max-10 køleanlæg. (Køl og Frost).

Reg: 7/2015 Km: 20.000

Pris kr. 189.900,-

Finansiel leasing via Fiat finans:

Førstegangsbetaling: Kr. 45.000.-

Ydelse pr. måned: Kr. 1.995.-

Løbetid: 60 mdr.

Alle priser inkl. ny-serviceret køleanlæg, men excl. leveringsomkostninger og moms.

nellemann
etableret år 1900

Nellemann Fleet Erhverv

www.fiat.nellemann.dk



Erhvervsrådgivningschef

Henrik D. Hedensted

Mobil: 60 91 53 25

Mail: hhdh@nellemann.dk

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ