

# fødevarer

NR. 2 / FEBRUAR 2018

## magasinet

TEMA

UDSTYR,  
krydderier  
og holdbarhed

**Ostehandel på  
helt nye måder**

Se side 10

**Pernille fra Slagteren &  
Kokken vandt DM i Skills**

Se side 4

# Fugls føde

Da temperaturen for nylig bevægede sig ned under frysepunktet, og vi langt om længe fik lidt vinter, blev skrivelserne om den globale opvarmning for en stund afløst af en advarsel fra en professor om, at "Koldt vejr gør luftforureningen værre". For sådan er det jo: Summen af samfundets problemer er konstant. Så når det egentlig går rigtig godt, hvad det faktisk gør i Danmark for tiden, kryber vi blot lidt højere op i Maslows behovspyramide, hvor der altid er et eller andet at komme efter. Når vi har mad nok (hvilket ikke er en selvfølge), kan vi således gøre selve dette til et problem, og så sætter vi "madspild" på dagsordenen, ligesom vi problematiserer, at et af vore ældste husdyr – koen – går derude på marken og bøvs og prutter. Det øger den globale opvarmning, fortæller vi uden at nævne, at det også lindrer luftforureningen.

Hvis vi antager, at den globale opvarmning er et større problem end luftforureningen, er det trods alt glædeligt, at Aarhus Stiftstidende forleden kunne berette, at tre danske forskere har fået "Innovationsfondens Grand Solution Pris" for at have fremavlet klimavenlige køer, der ifølge avisen alene i Danmark sikrer en reduceret udledning svarende til 90.000 tons CO<sub>2</sub> om året. Hvis dette forskningsresultat er løsningen på klimaudfordringen, er det jo for så vidt godt. Spørgsmålet er jo imidlertid så, hvilket problem, der skal erstatte det, som i givet fald således forsvinder.

Et muligt svar er antallet af fuglearter. Nu er det en historie, at "Tre millioner fugle er forsvundet i Danmark" (tv2.dk), og at det er landbrugets skyld. Dette mener i hvert fald Dansk Ornitologisk Forening, som måske helt naturligt undlader at søge syndere i egne rækker, hvor de ellers med fordel kunne rette blikket mod rovfuglene. Om dem kan man læse i Den Store Danske Encyklopædi, at "mindst 320.000 rovfugle blev skudt eller på anden måde ombragt i perioden 1943-67. Efter helårsfredningen af de sidste rovfuglearter i 1967 er almindelige arter som spurvehøg, duehøg, musvåge, rørhøg og tårnfalk dog gået markant frem. Men også sjældne arter som kongeørn, havørn, rød glente, fiskeørn og vandrefalk er for nylig genindvandret."

Da rovfugle i vidt omfang lever af at æde andre fugle, siger det sig selv, at antallet af disse går tilbage, når rovfuglene vinder frem, men dette er selvfølgelig en kedelig erkendelse for en ornitolog. Så er det nemmere at give landbruget skylden.

Men igen: Skønt denne diskussion vel ikke er ligegyldig, er den jo kun vigtig, fordi samfundet ikke har større problemer. Og det har det øjensynligt ikke i pressens optik, og det kunne i sig selv være en diskussion og nogle skrivelser værd. For har vi da ikke det?

Jo, vi har, og diskussionen om indvandring (ikke rovfuglenes!) er måske et godt eksempel på, at også alvorlige problemer behandles. Men skal fremtidens kulturelle og økonomiske sammenhængskraft sikres, er det helt nødvendigt, at også arbejdsmarkedets sammensætning kommer helt op i toppen af dagsordenen – også pressens. Vi skal have flere ind på de håndværksmæssige uddannelser. Ellers får vi slet ikke råd til at beskæftige os med hverken klima eller madspild eller fuglearter. Så har vi med andre ord ikke råd til en bæredygtig udvikling, og der var netop også pointen, da Gro Harlem Brundtlands kommission opfandt begrebet bæredygtighed i rapporten "Vores fælles fremtid" i 1987: At den første forudsætning for en bæredygtig udvikling er økonomisk vækst.

” Skønt denne diskussion vel ikke er ligegyldig, er den jo kun vigtig, fordi samfundet ikke har større problemer.



Torsten Buhl  
Direktør, FødevareDanmark

## Nyheder

### DM i Skills, Copenhagen Markets, fagkonkurrencer og fagpriserne 2018

Februarudgaven af Fødevaremagasinet indeholder spændende artikler om bl.a. vinderen blandt gourmetslagter-elever. Finalisterne til årets fagkonkurrencer, der skal dystes på årets Foodexpo-udgave i Herning, er fundet ved fagbedømmelse i slutningen af januar. Læs mere om de produktgrupper, som der dystes i søndag den 18. marts i Herning. Landbrug & Fødevarer uddeler igen her i 2018 slagter-, kantine-, mejeri-, og frugt og grønt prisen samt de økologiske køkkenroser. Læs om tidsplan, kriterier m.v. Læs også om Copenhagen Markets' ambitiøse planer og et forestående arrangement den 1. marts.

### Portrættet af spændende og driftige madhåndværkere

Læs her i bladet om de spændende virksomheder Klingenberg Ost og Delikatesser, Slagtergården i Holbæk samt Allégårdens Slagter. Virksomhederne udvikler sig med hastige skridt i hver deres retning med enten flere butikker, modernisering af eksisterende eller som grossist eller onlinesalg.

### Foodexpo 2018

Om kort tid kan du møde redaktionen på Foodexpo messen i Herning. Vi udstiller i Hal F stand 5116. Har du en god historie, du vil fortælle til magasinet om din virksomhed, så kom forbi og delagtiggør os i historien. Fødevaremagasinets messeudgave uddeles til besøgende på messen i et kraftigt forøget antal sider og forøget oplag. Fagbladet Fiskehandleren bliver på tilsvarende vis præsenteret på samme stand og uddeles til besøgende og udgives også i en special, forøget udgave i forbindelse med messen.

### 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](mailto:bi-press@mail.dk) og få en snak om, hvordan din virksomhed, dine produkter eller dine ydelser bliver synlige i branchen i hele 2018.

God læselyst!

Redaktionen



- 4** Pernille fra Slagteren og Kokken vandt DM i Skills
- 6** Copenhagen Markets  
Ambitiøse planer for fremtiden
- 8** Nyt udtryk til populær slagterbutik
- 10** Ostehandel på helt nye måder
- 12** Slagtergården i Holbæk har omlagt til økologisk web- og engrossalg:  
"Vi har bevist, at det godt kan lade sig gøre"
- 16** Fagpriserne i 2018
- 18** Te er ikke bare noget, vi drikker
- 20** Ostemaden er stadig danskernes favorit på morgenbordet
- 20** Den yngste kartoffelambassadør nogensinde
- 22** Ostehandlerforeningen for Danmark har afholdt generalforsamling
- 22** Danmarks bedste rørte flødeost
- 22** Danmarks bedste skaldyrssalat
- 24** Kort nyt
- 26** Vidste du at ...
- 28** Navnenyt
- 29** Leverandørliste



## Februar 2018

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

**ANSVARSHAVENDE** Per Aaskov Karlsen

**JOURNALISTER** Per Henrik Hansen, Rikke Holm, Gitte Glibstrup og Maria Stove.

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

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

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

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

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

**FORSIDEFOTO** Kligenberg Ost & Delikatesser

ISSN 1902-4509



## Samlet vinderliste inden for fødevarerfagene

- **BAGER:** Lasse Nørup Bentsen, Herning (Skolegades Bageri, Herning) Uddannelsescenter Holstebro.
- **ERNÆRINGSASSISTENT:** Amalie Søndergaard-Pedersen, Graasten (Mad og Måltider, Aabenraa Kommune) EUC Syd.
- **GOURMETSLAGTER:** Pernille Løvig Nielsen, Aalborg (Slagteren og kokken i Gistrup) TECHCOLLEGE.
- **Kok:** Lasse Zacho Andersen, Slagelse (Støvlet Katrines Hus, Sorø) ZBC.
- **KONDITOR:** Caroline Amalie Flyvenring Andersen, Charlottenlund (Kurhotel Skodsborg) ZBC.
- **SMØRREBRØD OG CATERING:** Anna Schomburg Hansen, Aalborg (Slagteren og kokken i Gistrup) TECHCOLLEGE.
- **TJENER:** Christina Ahlstrøm Pedersen, Juelsminde (Hotel Juelsminde Strand) College 360.

# Pernille fra Slagteren og Kokken vandt DM i Skills

## Dyst i otte discipliner

Konkurrencen for gourmetslagtere bestod af otte discipliner/opgaver:

- Fremstilling af nyfortolkede frikadeller med kartoffelsalat
- Fremstilling af traditionel sylte
- Fremstilling af traditionel leverpostej
- Convenience-produkter i disken, præsenteret i salgbar emballage til maks. fire personer
- Udskæring og eksponering på fade i disken
- Jokeren – konkurrencedeltagerne ved ikke på forhånd, hvad opgaven indebærer
- Fremstilling af traditionel snøret rullepølse
- Fremstilling og præsentation af sco-menu bestående af tre retter inkl. øl-menu
- Hver disciplin har forskellige tids-horisonter, men bedømmes løbende efter følgende kriterier: Idé, nyhedsværdi og kreativitet, præsentation, udskæring og akkuratess, økonomi, smag, produktionshygiejne og helhedsindtryk.

I forlængelse af konkurrencestanden var der et caféområde, hvor de besøgende havde mulighed for at stille spørgsmål til uddannelserne, som blev besvaret af elever og repræsentanter for faget.

Da vinderne i de forskellige discipliner ved DM i Skills lørdag eftermiddag den 20. januar blev råbt op i Messecenter Herning, var den 24-årige Pernille Løvig Nielsen imellem. Hun var bedst blandt alle de talentfulde gourmetslagtere, og hun fik beviset, som vinder af DM i Skills, overrakt af statsminister Lars Løkke Rasmussen. - Det var en helt vild og super fed oplevelse, og jeg havde slet ikke forventet det. Så jeg er virkelig glad og lettet efter en lidt hård periode, siger Pernille Løvig Nielsen, der er i lære hos Slagteren & Kokken i Gistrup ved Aalborg. Pernille Løvig Nielsen bor også i Aalborg, ligesom hun studiemæssigt hører til på Food - Tech College i samme by.

## Gourmetslagter og slagteruddannelsen

Både slagter- og gourmetslagteruddannelsen var repræsenteret, da årets største uddannelses-event, DM i Skills, blev afholdt i MCH Herning fra 18.-20. januar. Slagteruddannelsen var med som demonstrationsfag, og gourmetslagter med speciale i butik og delikatess var med som konkurrencefag, hvor ti dygtige elever fra fem erhvervsskoler dystede om at blive Danmarks bedste.

Omkring 300 unge dystede om at blive Danmarks bedste inden for deres fag, og konkurrencen kulminerede med, at årets vindere i de 42 forskellige konkurrencefag blev kåret. De egentlige fødevareruddannelser var til stede med tre konkurrencefag - bager, konditor og

gourmetslagter, og alle konkurrencedeltagerne kæmpede hårdt for at løbe med titlen som Danmarks bedste inden for deres fag.

## Klogere på en erhvervsuddannelse

I løbet af de tre dage, DM i Skills 2018 varede, lagde mere end 40.000 besøgende vejen forbi Messecenter Herning. En stor del af dem var folkeskoleelever, som var kommet for at blive klogere på, hvad det vil sige at tage en erhvervsuddannelse. Ved Fødevarerforbundet NNF's stand kunne de unge blandt andet tale med læringer og få svar på, hvordan det er at være i lære som mejerist, slagter, gourmetslagter, bager og konditor.

Kilde: NNF, DM i Skills, Slagterfagets Fællesudvalg, Skive Folkeblad





# KANTINEPRISEN

I 2018 uddeles kantineprisen til en kantine inden for kategorien:  
**VIRKSOMHEDER**

Du kan indstille din egen kantine eller nominere en kollega.  
Du kan også indstille den kantine du spiser i.

Læs om kriterier og indstil din kandidat til kantineprisen på  
**[goderaavarer.dk](http://goderaavarer.dk)** senest den 10. april.

Vi glæder os til at modtage din indstilling.



Noget at leve af. noget at leve for.

Der er liv og glade dage på Copenhagen Markets, hvor 600.000 last- og varebiler hvert år kører til og fra med blomster, frugt og grønt. Tre lejemål er ledige, men ellers er der godt fyldt op med omkring 70 virksomheder på Copenhagen Markets



## Copenhagen Markets

# Ambitiøse planer for fremtiden

Copenhagen Markets er Nordeuropas største engros markedsplads og distributionscenter for frugt, grønt og blomster. Fremtidsplanerne er i første omgang at få lejet de sidste ledige kvadratmeter ud og på sigt sandsynligvis udvide med eksempelvis kød og fisk.

TEKST GITTE GLIBSTRUP

De fleste snuer et par timer endnu, når Copenhagen Markets hver morgen kl. 4 begynder at vågne. Der kommer frugt, grøntsager og blomster fra leverandører i hele Europa, og så begynder de forskellige kunder at hente deres varer til deres butikker, restauranter og kiosker.

Copenhagen Markets er Nordeuropas største engros b2b markedsplads og distributionscenter for frugt, grønt og blomster.

Copenhagen Markets har afløst det gamle Københavns Grønttorv i Valby, og med omkring 600.000 last- og varebilsindkørsler om året har det været vigtigt at placere markedspladsen logistisk smart. Placeringen ved motorvejen og i direkte tilknytning til Høje-Taastrup Transportcenter gør det nemt at komme til og fra.

### Historien bag Copenhagen Markets

Copenhagen Markets er opstået ud fra et ønske om en moderne markedsplads for frugt, grønt og

blomster. Grønttorvet i Valby var ikke længere tidssvarende, og derfor skulle der etableres nyt. Det blev til Copenhagen Markets, der har optimale vilkår for service, logistik og distribution, når de store lastvognstog dagligt "lander" frugt, grønt, blomster og tilbehør fra hele Europa.

Byggeriet af Copenhagen Markets startede i efteråret 2013, og ejerskabet blev i april 2016 overdraget til kapitalfondsforvalteren NREP A/S i forbindelse med indvielse og første handelsdag.

### Udvikle butikken med lejerne

I dag er det Logicens under NREP, der driver Copenhagen Markets med hjælp fra eksperterne leverandører til daglig drift og administration.

Mikael Olesen er Asset Manager i Logicens / NREP og har ansvaret for alle NREPs lager- og logistik ejendomme i Danmark og dermed også Copenhagen Markets.

- Vores plan er at tage udgangspunkt i de nuværende lejerne og udvikle butikken med dem, siger han.

Der er tre ledige lejemål på hhv. 7000 m<sup>2</sup>, 3500 m<sup>2</sup> og 700 m<sup>2</sup>, og der er også plads til at udvide med flere bygninger, hvis det bliver aktuelt.

- På sigt kommer vi til at kigge på andre fødevarer typer som kød og fisk, men det er tanken i første omgang at videreudvikle fødevarer markedet med udgangspunkt i frugt, grønt og blomster.

### Fremtidens markedsplads

Det nye grønttorv huser knap 70 store som små grossistvirksomheder, og Copenhagen Markets vil hjælpe de mange grossister og handlende med at drive deres virksomheder bedst muligt.

Der er eksempelvis etableret en døgnboks, hvor kundernes kunder kan deponere kontanter. Der er etableret professionel affaldsbehandling, hvor både lejere og deres kunder kan komme af med pap og brugte emballager.

En tredje nyskabelse er "Nordens største køleskab" til frugt og grønt, der er udviklet i samarbejde med Høje-Taastrup Fjernvarme, som leverer miljørigtig køling i form af fjernkøling direkte fra forsyningsværket.

Grønttorvet har drevet Copenhagen Markets indtil årsskiftet, hvor Logicens overtog.

- Det hele er kommet godt i gang, og vi har et stort fokus på, at vi skal optimalt fra start. Vores folk er synlige og tilstede, så det er muligt for lejerne at få den hjælp, der er behov for.

- Vi har ikke indført store forandringer fra start, men forsøgt at fortsætte efter de samme retningslinjer, som den tidligere administrator indførte. Vi vurderede, at det ville give den bedste start, og vi håber, at lejere og kunder kun har oplevet ændringer til det bedre, siger Mikael Olesen.



Copenhagen Markets er Nordeuropas største engros B2B markedsplads og distributionscenter for frugt, grønt og blomster – bygningerne ligger på en grund, der har en størrelse svarende til 30 fodboldbaner.

### Fakta om Copenhagen Markets

- Grunden er i alt ca. 220.000 m<sup>2</sup> – svarende til ca. 30 fodboldbaner.
- Copenhagen Markets åbnede den 4. april 2016 og afløste Københavns Grønttorv i Valby.
- Samlet bebygget areal er 67.000 m<sup>2</sup>.
- Der er to markedsdaller på 37.000 m<sup>2</sup> til frugt og grønt samt 18.000 m<sup>2</sup> til blomster.
- Ejendommen er administreret af NREP A/S.



# 15% rabat på Fooddriver

Til alle medlemmer i FødevareDanmark hele 2018

## Vi er klar til at hjælpe!



40 45 55 22



[service@fooddriver.dk](mailto:service@fooddriver.dk)

---

### Levering af fødevarer med kølekæden intakt!

Fooddriver giver dig adgang til hurtig og sikker levering af fødevarer via vores landsdækkende netværk af indleveringssteder samt vores aftale med DAO 365 om levering direkte til dine kunder.

Fooddriver er en sammenslutning mellem FødevareDanmark, Smagdanmark.com og Logistic Planner. Se mere på [www.fodevaredanmark.dk](http://www.fodevaredanmark.dk) og [www.smagdanmark.com](http://www.smagdanmark.com).

Vi sikrer levering inden for fødevarerlovgivningens opsatte regler for overholdelse af kølekæden.



**fødevare**danmark



## Nyt udtryk til populær slagterbutik

Allégårdens slagter, der har til huse i et af Odenses ældste kvarterer, har gennemgået en større ombygning. Resultatet er en moderne butik med mere luft, bedre lys og salgsdiske, der rengør sig selv.

AF RIKKE HOLM

Hos Allégårdens slagter har brødrene Steen og Per Jørgensen gennemført en komplet ombygning af den populære slagerforretning, der leverer specialiteter inden for bl.a. ost, kød, færdigretter samt mad ud af huset. Resultatet er en moderne butik med gennemtænkte løsninger, hvor bl.a. farver og lyssætning er del af det samlede koncept:

- Efter 6-7 år med samme inventar trængte butikken til en opdatering, fortæller Steen Jørgensen. - Vi havde et ønske om at tilføje nogle små diske til butikken, men prisen løb så meget op, at vi lige så godt kunne overveje en gennemgribende ombygning, når vi var i gang, forklarer han.

### Selvrensende diske fra Tyskland

Koncept og inventar til slagterbutikken er leveret af tyske Aichinger i samarbejde med virksomhedens danske partner, FC Strømmen A/S.

Hvor FC Strømmen har stået for opmåling og den indledende kundekontakt, har Aichinger bidraget med en samlet indretningsløsning, som Steen og Per Jørgensen efterfølgende har tilpasset en anelse til deres butik:

- Aichinger har sørget for en formidabel præsentation af vores varer, understreger Steen Jørgensen. - Butikken synes større, fordi den er blevet mere luftig. De nye diske er lavere, så vi har bedre øjenkontakt med vores kunder, og belysningen i diske og i butikken som helhed er forbedret.

En særlig funktion ved de nye diske er, at de har et indvendigt rengøringsystem, som sikrer optimal hygiejne og samtidig sparer personalet for en del arbejde.



## Branchekendskab og komplette løsninger

Lars Reiffenstein Christiansen, salgschef i FC Strømmen A/S, er ikke i tvivl om, hvorfor fødevarebutikker skal vælge Aichinger til deres indretning:

- Aichinger har specifik og brancherelateret viden inden for indretning af moderne fødevarebutikker. Deres systemer har en række indbyggede hightechfunktioner til at styre fx fugt og indtørring. Samtidig har de arkitekter ansat, som udelukkende har fokus på at optimere hver enkelt butiksindretning og skabe en sammenhængende løsning for kunden, uddyber han.

## Øger markedsføringsindsatsen i Danmark

På trods af, at Aichinger indretter fødevarebutikker i det meste af verden, har virksomheden til dato kun stået bag indretningskonceptet i to danske butikker. Derfor måtte Steen og Per Jørgensen indledningsvis et smut forbi Aichinger i München, hvor de fik inspiration fra en række spændende butiksindretninger, før de endeligt besluttede sig for valget af leverandør. En beslutning, de er meget tilfredse med:

- Både vi og vores personale er rigtig glade for den nye indretning, fortæller Steen Jørgensen: - Samtidig hører vi udelukkende rosende ord fra vores kunder.

Om den helhedsorienterede investering kan bidrage til et mersalg, er endnu for tidligt at svare på:

- Den effekt kan vi nok tidligst se efter et par år, afrunder Steen Jørgensen.

I fremtiden satser Aichinger og FC Strømmen A/S på større synlighed omkring indretningskonceptet i Danmark. De deltager bl.a. på Food-expo den 18. - 20. marts i MCH.



# MØD OS PÅ FOODEXPO

## STAND M9800



... for smagens skyld

Kom og oplev alle vores nyheder til:

- Pølsemageri
- Convenience
- Foodservice
- Industri

### Bacon flavoured

Det er svært ikke at sige uhm...  
 ● Bacon Flavoured BBQ Rub  
 ● Bacon Flavoured BBQ Sauce  
*Dit nye yndlingskrydderi!*



Få årets grillbrochure med masser af god inspiration til sol, sommer og sultne kunder...

Indasia A/S  
 Agerskellet 50-56  
 DK-8920 Randers NV  
 Tlf.: +45 86 42 96 66  
[www.indasia.dk](http://www.indasia.dk)

**HUSK! du får altid gode råd hos din fagkonsulent eller i kundeservice**



Kasper Østergaard kombinerer salg og servering i sin kæde Klingenberg Ost & Delikatesser samtidig med, at han planlægger en oste-abonnementsordning og et showroom for professionelle indkøbere.

# Ostehandel på helt nye måder

Om et par uger eller tre kan kunderne i stormagasinet Magasin på Kgs. Nytorv i København sætte sig til rette på en barstol og nyde en lille platte med ostepapas og et glas vin dertil, alt imens de overvejer hvilke af den kombinerede bar og butiks rige udvalg af oste, de vil købe med hjem.

Vi taler her om det nyeste skud i den lille, men hastigt voksende kæde Klingenberg Ost & Delikatesser. En shop in shop med specialoste, tapas, olier, oliven og mange andre specialiteter, som åbner i det kendte stormagasins mad- og vinafdeling en endnu ikke fastlagt dag i marts.

Butikkens 38 kvadratmeter bliver indrettet med bardisk langs to sider og kølemontre ved de to andre sider.

- Desuden får vi kølere med vores varer andre steder i Magasin Mad & Vin. Blandt andet får vi vores egen skabsskøler ved siden af mælken og de andre mejeriprodukter, fortæller Kasper Østergaard.

Han ejer Klingenberg Ost & Delikatesser og har fuld fart på udvikling af sin forretning, både i mængden af aktiviteter og i måden at handle med ost på.

## Begyndte i Middelfart

Det hele begyndte med, at Kasper Østergaard i 2012 åbnede en ostebutik i hjembyen Middelfart. I 2016 udvidede han ved at overtage den gamle og ærværdige ostebutik Klingenberg i Odense. I mellemtiden havde han også lige erhvervet Cafeteria Storebælt i Korsør. Men ellers er det ost, det drejer sig om i det, som nu er en hel lille kæde under Odense-butikkens navn.



Kasper Østergaard har stiftet en kæde af ostebutikker, Klingenberg Ost & Delikatesser. Her kan kunderne ikke alene købe ind, men også få serveret en let anretning og lidt at drikke.

I november 2017 åbnede Kasper Østergaard en Klingenberg Ost & Delikatesser i Rødovre Centrum, og nu kommer så shop in shoppene i Magasin på Kgs. Nytorv.

Også i de tre nuværende butikker kan kunderne sætte sig og nyde lidt ost og drikke. Men i Magasin bliver konceptet mere gennemført end de andre steder, fortæller Kasper Østergaard.

- Vi skal bibeholde specialbutikkerne i Danmark, og derfor skal vi udvikle dem. Vi skal lære de unge generationer at gå i specialbutikker ved at give dem en oplevelse, lyder hans filosofi.

Inspirationen til at have servering sammen med salg af oste har han blandt andet fra et besøg i det kendte stormagasin KaDeWe i Berlin, hvor der er noget lignende.

### Flere initiativer på vej

Det er planen at åbne flere Klingenberg butikker rundt om i det danske land i de kommende år. Men først er der et par andre forretningskoncepter, som Kasper Østergaard også vil udvikle.

Det ene er en abonnementsordning med ost og osterelaterede delikatesser. Den forventer han at sætte i gang her i foråret.

- Det har jeg set fungere i England. Både der og her vil folk i dag have kvalitet og gode madoplevelser, men de vil også gerne have varerne bragt til døren. Så nu prøver vi at lave en specialbutik, der kommer ud til kunderne, forklarer Kasper Østergaard.

Derefter er det næste initiativ planlagt til åbning sidst i indeværende år. Det bliver Oste-kælderen CPH – et kombineret modningskammer og oste-showroom for professionelle indkøbere, især fra hoteller, restauranter og cafeer. Som navnet antyder, bliver placeringen et sted i København.

Udover at udvikle og lede sin forretning kan Kasper Østergaard også afse tid til at være formand for Ostehandlerforeningen for Danmark. Og hver torsdag, fredag og lørdag kan man finde chefen selv bag disken i butikken i Middelfart, ligesom han gerne afløser, når medarbejdere i butikkerne holder fri eller ferie.

- Når det, man arbejder med, er spændende, bliver det også ens hobby, siger han om en arbejdsuge, der ikke kan levne megen tid til fritidsaktiviteter.

### Blå bog for Kasper Østergaard

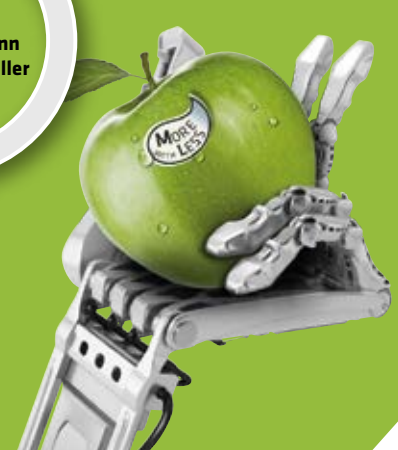
- 39 år, uddannet eksportsælger, bosiddende i Middelfart.
- Etablerede i 2012 Producenten i Middelfart sammen med Ole Rath. Blev i 2014 enejer af butikken, som i dag er omdøbt til Klingenberg Ost & Delikatesser.
- Købte i 2016 Cafeteria Storebælt i Korsør og er derigennem medlem af SMV Fødevarer.
- Overtog i november 2016 forpagtningen af den odenseanske ostebutik Klingenberg, som siden har lagt navn til kæden Klingenberg Ost & Delikatesser.
- Siden marts 2016 formand for Ostehandlerforeningen for Danmark og styrelsesmedlem i Fødevarer Danmark.
- Åbnede i november 2017 en Klingenberg Ost & Delikatesser i Rødovre Centrum.
- Åbner i marts 2018 en Klingenberg Ost & Delikatesser i Magasin på Kgs. Nytorv i København.
- Planlægger abonnementsalg af ost, showroom for professionelle kunder og flere butikker.
- Hjemmeside: klingenbergost.dk



# FREMTIDENS FØDEVAREINDUSTRI

Nordeuropas største messe for fødevareteknologi

**Book din stand**  
**Kontakt**  
**Susanne Hofmann**  
 på [shh@mch.dk](mailto:shh@mch.dk) eller  
 tlf. 9926 9926

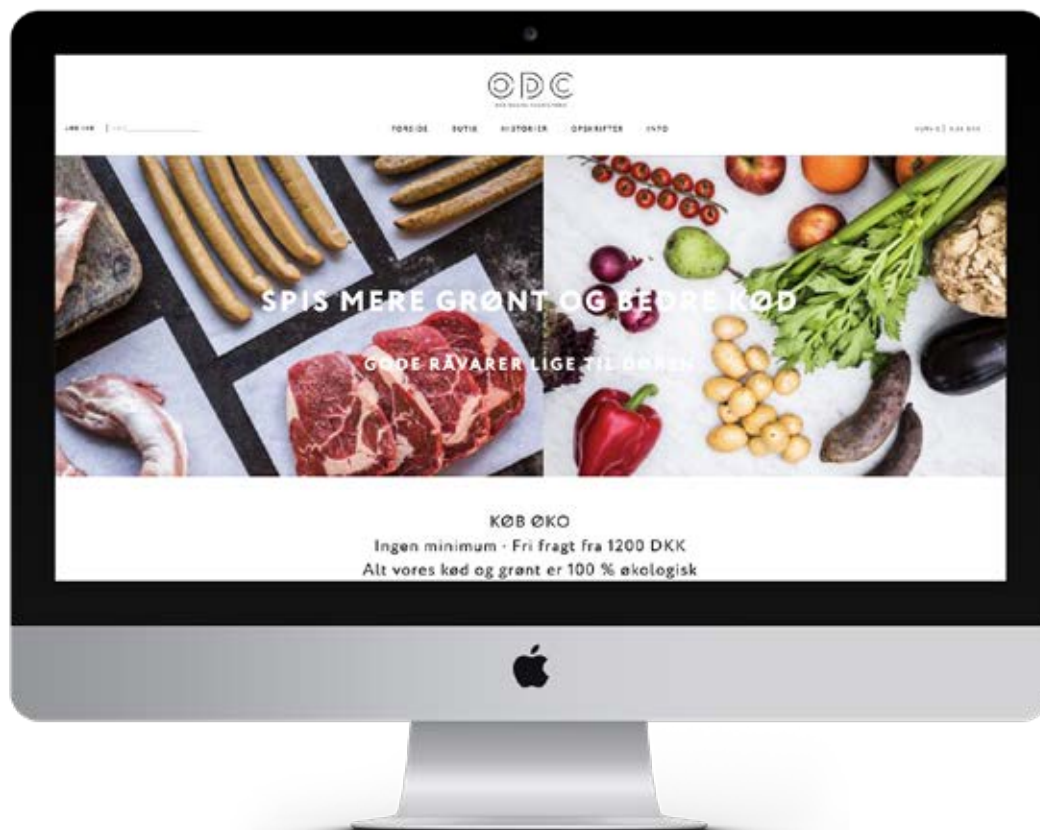


# FOODTECH

Processing & Packaging | 13. - 15. november 2018

**MCH** Messecenter Herning | +45 9926 9926 | [mch.dk](http://mch.dk)

**MCH**



Slagtergården i Holbæk har omlagt til økologisk web- og engrossalg:

**”Vi har bevist, at det godt kan lade sig gøre”**

Hvordan skaber man en slagterbutik i fremdrift? Det gør man ved at være tro mod sin mavefornemmelse og hele tiden følge med udviklingen, understreger slagtermester Karsten Andersen.

- Jeg gjorde mig mange overvejelser om det. Det er jo en detailkultur, jeg er vokset op i. Derfor er det heller ikke noget, man bare lige gør. Men jeg kunne se, at der var et marked, der ikke var dækket. En niche, hvor vi stille og roligt havde skaffet os et navn med vores varer, fortæller slagtermester Karsten Andersen.

Han påpeger, at udviklingen i detailsegmentet har gjort sit til, at han har valgt at nytænke butikken. Ligesom andre små butiksejere, har Slagtergården været udfordret af liberaliseringen af lukkeloven samt årene med finanskrisen. Derfor har Karsten Andersen i de seneste ti år brugt mange kræfter på at etablere et stigende engrossalg, der kunne danne grobund for en omlægning af virksomhedens aktiviteter.

#### 100 pct. økologi

Den særlige niche, som Karsten Andersen henviser til, er dels, at Slagtergården er en 100 pct. økologisk leverandør af både udskæringer af fersk kød samt forarbejdet kød. Dels at alle produkter er hjemmelavede.

Lokalerne i Smedelundsgade, som han stadig lejer af sine forældre, er fortsat i fuld brug, selv om der ikke længere er butikssalg til forbrugerne. Her fremstilles de populære grillpølser og charcuteri efter samme principper om velsmag og høj kvalitet, som altid har ligget til grund for Slagtergårdens produkter.

- Vi er blevet rigtig gode til det, vi laver, fordi vi insisterer på, at kvaliteten kommer i første række. Bare fordi noget er økologisk, er det jo ikke et kvalitetsstempel i sig selv, siger Karsten Andersen og uddyber:

## Invitation til medlemsmøde på Copenhagen Markets & Gris Lam & Co

**TORSDAG DEN 1. MARTS KL. 12.**

*FødevareDanmark og SMV Fødevarer inviterer til medlemsmøde på Copenhagen Markets i Futuras kantine på Litauen Allé 13, Taastrup med efterfølgende virksomhedsbesøg i Hedehusene og spisning på Restaurant Snekken på havnen i Roskilde.*

**Kl. 12.00** Velkomst v/ Kaspar Jakobsen (Randers Kød Engros), formand for SMV Fødevarer.  
Der serveres sandwich og drikkevarer på bordene.

**Kl. 12.15** Lovgivning, politik og myndigheder v/ FødevareDanmark

- Fødevareforlig 4
- Nye gebyrregler
- Status på udbudsloven
- De 2 nye branchekoder til kød og grønt, engros
- Salen rundt, spørgsmål og netværk

**Kl. 13.00** Præsentation af Copenhagen Markets v/ Mikael Sahlin Olesen. (NREP)

**Kl. 13.30** Rundvisning på Copenhagen Markets og besøg hos A&C Catering.

**Kl. 14.30** Vi mødes hos Gris Lam & Co, Guldalderen 28B, 2640 Hedehusene.  
Rundvisning, kaffe og kage.

**Kl. 16.30** Vi mødes på Snekken i Roskilde og spiser her en god middag.

**Afrunding og tak for i dag.**

### Tilmelding

Sæt allerede nu kryds i kalenderen  
og kom og mød os!

FPR Forsikringsmægler vil også være tilstede

Tilmelding til Lisette på [lrh@fvdanmark.dk](mailto:lrh@fvdanmark.dk)  
eller tlf.: 5089 5500

Hotel kan også bookes hos Lisette Henriksen  
(Hotel Prindsen, Algade 13, 4000 Roskilde)

Deltagelse er gratis for  
medlemmer og grøntgrossister  
(maks. 2 pr. virksomhed)

**Sidste frist for tilmelding**  
**25. februar**

**Vi glæder os til at se dig!**



Det var med vemod, at slagtermester Karsten Andersen måtte træffe beslutningen om at lukke Slagtergården som fysisk butik og i stedet sætte alt ind på engrossalg og salg online. Men beslutningen og timingen har vist sig at være helt rigtig i et marked præget af øget konkurrence i detailhandlen. Samtidig er der nemlig stigende efterspørgsel på økologiske kvalitetsprodukter hos både foodservice og forbrugere.

- Når vores kunder spiser vores produkter, skal de både kunne fornemme og smage en forskel. Når man får en god oplevelse, er man også villig til at betale mere for det, og økologi er ikke billigt.

Den økologiske dimension kom til så tidligt som i 1986, hvor Karsten Andersens forældre, Bent og Bente Andersen, i samråd med Karsten, begyndte at samarbejde med producenter af økologisk kød. De var nærmest pionerer inden for feltet, og mange rystede da også på hovedet af den skøre idé.

- Der er nok ikke mange, der har sagt det direkte, men de har helt sikkert tænkt, at nu rabler det for dem, de hellige sjællændere, og de har

dømt os ude flere gange, men jeg synes, vi har bevist, at det godt kan lade sig gøre, siger Karsten Andersen.

### Foodservice og netsalg

Slagtergården er i dag leverandør til hele foodservicespektret. Blandt kunderne er Hørkram, Grønt Fokus og Solhjulet. Også virksomheder som Aarstiderne og Skagenfood, der sælger måltidskasser, er på kundelisten.

Virksomheden er også så småt begyndt at bevæge sig ind på dagligvaremarkedet, hvor butikkerne kan få lige nøjagtig den mængde fersk kød leveret, som de mener, de kan sælge. Det er attraktivt for dagligvarebutikkerne, fordi det mindsker omfanget af kød, der skal destrueres.

Og så er Slagtergården gået online. Via det digitale madunivers, odc-mad.dk, sælger de direkte til forbrugerne.

- Da jeg tog beslutningen om at lukke den fysiske butik og blandt andet satse mere på nethandel, vidste jeg godt, at jeg skulle alliere mig med nogen, der var gode til lige præcis det, for det havde jeg ikke så meget erfaring med selv, og fyrene fra ODC er super dygtige, fortæller Karsten Andersen.

At det bliver spændende at følge virksomhedens videre udvikling, er der ingen tvivl om. Slagtergården fejrede årsskiftet med ny status som aktieselskab, der giver mulighed for ekspansion og nytænkning, men hvad fremtiden mere præcist bringer, vil slagtermesteren fra Holbæk endnu ikke løfte sløret for.

- Udviklingen inden for økologiske fødevarer har været enorm i de seneste år. Vi har selvfølgelig været heldige at være med på det rigtige tidspunkt, men heldet kommer ikke af sig selv, vi har også skullet opsøge det, og vi lærer hele tiden noget nyt, siger Karsten Andersen.



Slagtergården har stadig til huse i Smedelundsgade i Holbæk, selv om butikken er lukket af mod gaden. Produktionslokalerne er i fuld brug. Her bliver charcuteri og pølser fremstillet fra bunden.

### Slagtergårdens historie

- 1967** Karsten Andersen bliver født.
- 1968** Hans forældre, Bent og Bente Andersen, køber Slagtergården i Holbæk på tvangsauktion og bygger den stille og roligt op over de kommende år.
- 1970** Karsten begynder at hjælpe til i butikken som treårig.
- 1983** Som 16-årig kommer Karsten til lære som slagter i butikken.
- 1986** Bent og Bente beslutter sig for at begynde at sælge økologiske varer.
- 1996** Slagtergården bliver 100 pct. økologisk. Og kundegrundlaget bliver udvidet med engrossalg.
- 2004** Bent og Bente går på pension, og Karsten overtager butikken.
- 2015** Karsten indgår samarbejde med odc-mad.dk om salg af varer på nettet, og den 31. december lukker han den fysiske butik for at satse på web- og engrossalg. Det har han med succes kørt lige siden.
- 2018** Den 1. januar blev Slagtergården omdannet til et aktieselskab.



Udstiller på

# FOODEXPO

Herning Messecenter · 18. - 20. marts 2018 · Hal F · Stand 5228

Allégårdens Slagter // Odense



# FC STRØMMEN

Dansk agent for: 

## PRODUCENT:

AICHINGER GmbH  
Ostring 2  
90530 Wendelstein  
Deutschland  
[www.aichinger.de](http://www.aichinger.de)

## INSPIRATION & RÅDGIVNING

- Totalindretning
  - Rådgivning
  - Know How
  - Salgsoptimering
  - Belysning
  - Visualisering & layout
- Din løsning for fremtiden...**

## KONTAKT:

Lars Reiffenstein Christiansen  
Salgschef Inventar & Design

tlf: +45 4111 3344  
email: [lrc@fc-strommen.dk](mailto:lrc@fc-strommen.dk)

FC Strømmen A/S  
Knudsminde 2  
8300 Odder

tlf: +45 87 80 31 30



Udover opdatering af nye tendenser og netværkspleje er Fødevaredagen en festlig dag for alle deltagere fra fødevarerbranchen. På billedet ses alle vinderne i 2017.



# Fagpriserne i 2018

## - indstillinger er åbne fra den 1. februar

Allerede den 1. februar blev der åbnet for indstillingerne til årets fagpriser. De mange fagpriser uddeles af Landbrug & Fødevarer ved en samlet event i oktober. De bedste hånd-

værkere fra detailhandelen inden for mejeri, slagtervarer og frugt og grønt vil blive hyldet. Udover disse priser vil priserne i de offentlige køkkener via prisen "økologiske køkkenroser" og kantiner via "Kantineprisen for virksomheder" også blive uddelt. I år får alle de nominerede i detailpriser uanmeldt besøg af en mystery shopper, inden juryerne afgiver deres bedømmelse.

### Fødevaredagen 2018

Landbrug & Fødevarer inviterer udvalgte i fødevarerbranchen fra detail og foodservice til årets store brancheday. Her kan man pleje sit netværk og blive opdateret på de nyeste tendenser inden for ens arbejdsområde. Fødevaredagen afholdes den 9. oktober 2018 i de smukke rammer på Hindsgavl Slot. Landbrug & Fødevarer sender invitationer til beslutningstagere fra detail og foodservice i løbet af sommeren.

### Tidsplan for alle fagpriserne

|                   |                                                                                                   |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. februar</b> | Åbnes for indstillinger                                                                           |
| <b>10. april</b>  | Deadline for indstillinger<br>Juryens vurderinger                                                 |
| <b>Ultimo maj</b> | Offentliggørelse af de nominerede<br><br>Uanmeldte jurybesøg hos de nominerede til detailpriserne |
| <b>9. oktober</b> | Prisoverrækkelse på Fødevaredagen, Hindsgavl Slot                                                 |

### Slagterprisen 2018 - hvem gør det bedst?

Du kan indstille de kandidater til slagterprisen, du mener, bør være med i opløbet. Indstil en eller flere favoritter senest den 10. april ved at udfylde indstillingskemaet og ved at optage en video af køledisken/den betjente disk hos din kandidat. Videoen optages på din mobil og skal være maks. 1-2 minutter lang.

#### Hvem kan indstille?

Kandidater til Slagterprisen 2018 kan indstilles af:

Konsulent i en dagligvarekæde (kan indstille supermarkedsslagtere)

En fagperson fra slagterbranchen (kan indstille privatslagtere)

#### Sådan findes vinderne

Juryen vurderer indstillingerne og gennemser videoerne i forhold til indstillingskriterierne. De udvalgte kandidater inviteres herefter til præsentationsmøde hos Landbrug & Fødevarer på Axelborg i København, hvorefter juryen finder de nominerede i begge kategorier. De nominerede offentliggøres ultimo maj, og juryen aflægger uanmeldte besøg hos de nominerede i løbet af de næste måneder. Forløbet kulminerer med prisoverrækkelsen på Fødevaredagen den 9. oktober 2018.

Slagterprisen er finansieret af Svineavgiftsfonden og Kvægavgiftsfonden.





# SLAGTERPRISEN

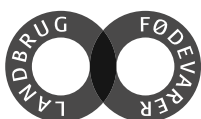
I 2018 kårer Landbrug & Fødevarer den bedste slagter i kategorierne:  
**Supermarkedsslagter**  
**Privatslagter**

Hvem kan indstille?

Konsulenter hos dagligvarekæderne kan indstille supermarkedsslagtere.  
Fagpersoner fra slagterbranchen kan indstille privatslagtere.

Læs kriterier og indstil på [goderaavarer.dk](http://goderaavarer.dk) senest den 10. april.

Vi glæder os til at modtage din indstilling.



Noget at leve af. noget at leve for.

# Te er ikke bare noget, vi drikker

– det kan også give kødet naturlig holdbarhed

AF SISSE JONGBERG (FOOD, KØBENHAVNS UNIVERSITET), MARI ANN TØRNGREN (DANISH MEAT RESEARCH INSTITUTE, TEKNOLOGISK INSTITUT), OG LEIF H. SKIBSTED (FOOD, KØBENHAVNS UNIVERSITET)

De fleste kender til antioxidanter, der ofte forbindes med en række sundhedsfremmende egenskaber. Antioxidanter findes naturligt i mange fødevarer, hvoraf en af de mest velkendte kilder er grøn te. Ekstrakter fra plantematerialer med højt phenolindhold er i særdeleshed gode antioxidanter og kan med fordel anvendes i en række fødevarer til at beskytte mod harskning. Krydderurter som rosmarin og timian hører til denne gruppe af planter. Harskning opstår under lagring af fødevarer, når fedtet reagerer med luftens ilt. Ved omfattende harskning ændres smag, lugt og farve af fedtet og giver en kedelig, gammel og genopvarmet smag. Ved at anvende antioxidanter kan denne proces bremses. Nyere forskning har vist, at proteiner også bliver påvirket ved tilstedeværelsen af ilt, og at denne oxidationsproces blandt andet fremmes, når kød pakkes i modificeret atmosfære (MAP) og dermed lagres med 70-80% ilt i pakken. Proteinoxidation medfører ændrede egenskaber i strukturproteinerne, og det er påvist, at disse ændringer via proteinkrydsbindinger reducerer mørheden af kødet. Ascorbinsyre, vitamin C, anvendes ofte af fødevarerbranchen som antioxidant til at forhindre farveændringer i juice samt frugt- og kødprodukter.

Forskningsresultater fra blandt andet Københavns Universitet (KU) peger dog på, at når askorbinsyre tilsættes til kød, kan den fungere både som antioxidant og prooxidant. Ascorbinsyre øger i visse koncentrationer oxidationen i kødet, mens den i andre koncentrationer bremser den. Dette er i høj grad afhængig af hvilket system det tilsættes. Der er derfor god grund til at lede efter alternativer

og gerne i form af andre plantebaserede naturlige antioxidanter.

## Forbedrede fødevarer med naturlige antioxidanter

Der indledtes et samarbejde mellem KU og DMRI i forsøg på at bremse forringelse af spisekvaliteten af fersk kød og kogte farsprodukter med naturlige phenoliske antioxidanter fra grøn te og maté.

Det viste sig imidlertid, at når de phenoliske antioxidanter blev tilsat i niveauer, der begrænsede lipidoxidation, gik det ud over stabiliteten af kødproteinerne. Dette har betydning for spisekvaliteten af bl.a. emulgerede kødprodukter, da disse protein-/phenolforbindelser også forstyrrer proteinernes funktionelle egenskaber i kødfarsen.

Kunsten er derfor først og fremmest at finde planteekstrakter, der består af effektive antioxidative phenoler, og dernæst at tilsætte tilstrækkelige mængder for at hæmme lipidoxidation, men så små mængder at proteinerne ikke påvirkes.

Nye studier af lagesaltet svinekød pakket i MAP viste, at matéekstrakt (100 ppm), til forskel fra askorbinsyre (225 ppm) og grøn te-ekstrakt (100 ppm), var i stand til at forhindre gammel smag under kølelagring af produkterne. Studierne viste tilmed, at svinekamme tilsat maté var mere møre og saftige efter lagring i høj-ilt MAP end svinekamme tilsat grøn te.

Analyser viste, at grøn te-ekstrakt (100-700 ppm), til forskel fra matéekstrakt, øgede mængden af proteinradikaler i kødet, hvilket tyder på øget proteinoxidation. Matés beskyt-

telse af strukturproteinerne mod oxidative ændringer kan forklare, hvorfor tilsætning af matéekstrakt var i stand til at bevare mørheden i svinekødet i modsætning til grøn te og askorbinsyre. Maté kan derfor være et spændende alternativ til askorbinsyre som tilsætning til svinekødsprodukter, da harskning bliver reduceret, og proteinkrydsbindinger undgås.

## Opsummering, afrunding og anbefalinger

Resultaterne viser altså, at askorbinsyre kan give anledning til både pro- og antioxidative effekter ved tilsætning til kødprodukter, samt at man skal være påpasselig med at erstatte askorbinsyre med naturlige antioxidative ekstrakter, da disse kan danne uønskede protein-/phenolforbindelser, og at effekten af antioxidanten afhænger af, hvilket produkt det tilsættes. De nye resultater viser dog, at den sydamerikanske maté er en potentialt gavnlige og effektiv kandidat som erstatning for askorbinsyre, da den beskytter både lipid og protein i kødet (tabel 1). Maté har GRAS (Generally Recognized As Safe) status, og er derfor ikke et tilsætningsstof.

Sisse Jongberg (Food, Københavns Universitet) kan kontaktes for yderligere informationer på [jongberg@food.ku.dk](mailto:jongberg@food.ku.dk)

## Fakta

Maté er en sydamerikansk te-sort (figur 1), som indenfor de sidste år er blevet kendt for dens gode antioxidative egenskaber. Fodring af kyllinger og kvæg med foder tilsat maté giver således bedre kødkvalitet. Maté tilhører kristtornfamilien (Aquifoliaceae). Familien kendes i danske skove fra kristtorn (*Ilex aquifolium*). Maté indeholder koffein, og er en populær drik i Argentina og i det sydlige Brasilien. Planten vokser vildt på den sydamerikanske pampas.

Tabel 1. Antioxidative og prooxidative effekter i svinekam tilsat askorbinsyre, grøn te-ekstrakt eller matéekstrakt [5;11].

| Holdbarhedsparameter | Konsekvens        | Ascorbinsyre (225 ppm) | Grøn te-ekstrakt (100 ppm) | Matéekstrakt (100 ppm) |
|----------------------|-------------------|------------------------|----------------------------|------------------------|
| Pigmentoxidation     | Misfarvning/PMB*  | Ingen effekt           | Ingen effekt               | PRO (PBM)              |
| Lipidoxidation       | Harskning         | Ingen effekt           | Ingen effekt               | ANTI                   |
| Proteinoxidation     | Strukturændringer | PRO                    | PRO                        | ANTI                   |

\* Pre-mature browning.

Figur 1. Maté (*Ilex paraguariensis*). Foto: Sisse Jongberg.



# 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...**

# Ostemaden er stadig danskernes favorit på morgenbordet

Der er næppe noget så dansk som en ostemad. En ny befolkningsundersøgelse viser, at mere end tre ud af fem danskere stadig spiser en ostemad mindst én gang om ugen. Og én ud af fem starter hver eneste dag med en ostemad. Den ikoniske ostemad er en fast del af det danske morgenbord, og ifølge en madhistoriker har den dybe rødder i vores danske kultur. Faktisk spiser 70% af danskerne lige så mange eller flere ostemadder, end de gjorde i 1990'erne. Osten er ganske vist kommet på grovere brød, men ellers har ostemaden ikke ændret sig synderligt siden da. Danbo-osten er stadig den ultimative favorit på morgenbordet, men siden 90'erne har danskerne også taget nyere ostetyper til sig. Derfor er oste som brie, gouda og emmentaler blevet meget mere almindelig spise. Dog er vi stadig vil-

de med den klassiske danske Danbo-ost, som vi gerne kommer på et stykke fuldkornsbrød med smør under. - Ostemaden er et helt centralt omdrejningspunkt i danskernes madvaner og kultur. Vi har spist ost lige siden oldtiden, hvor osten var en måde at konservere den mælk, der ikke blev brugt med det samme. Ostemaden har fulgt danskerne lige siden, fordi den fulgte med i madpakken samtidig med, at vi spiser ostemaden som mellemmåltid både til formiddag og eftermiddag, fortæller madhistoriker Bettina Buhl, som er ekspert i danskernes madkultur.

## De unge elsker en god toast

Mens 83% af de 60-70-årige spiser en ostemad mindst én gang om ugen, så spiser hver fjerde unge dansker mellem 18 og 29 år faktisk al-

drig ostemadder. Det betyder dog ikke, at de unge slet ikke spiser ost, men de putter hellere osten i en sandwich eller toast. Der er også forskel på de unge og de ældre, når vi skal vælge favoritosten til ostemaden. Den ældre generation holder af de kraftige oste som brie og blåskimmel, hvorimod de unge foretrækker en mere mild ost i form af smøreost eller havarti.

Den klassiske Danbo-ost, Danmarks nationalost, har også netop fået tildelt Beskyttet Geografisk Betegnelse (BGB) fra EU-kommissionen.

Kilde: Pressemeldelse, Arla



# Den yngste kartoffelambassadør nogensinde

Med sine 26 år blev formanden for Tænketanken Frej, Marie-Louise Boisen Thøgersen, landets yngste kartoffelambassadør, da hun fik tildelt titlen til Danmarks Kartoffel Råds årsmøde den 22. januar. Den stjernespækkede liste af kartoffelambassadører bliver et navn længere, hver gang Danmarks Kartoffel Råd holder årsmøde. Marie-Louise er 26 år gammel og

dermed er hun den yngste kartoffelambassadør nogensinde. - Jeg er meget stolt og glad over at være blevet spurgt, om jeg vil være kartoffelambassadør.

## Ambassadør vil nuancere debatten

Årsmødet i Danmarks Kartoffel Råd var det tyvende i rækken og fandt traditionen tro sted i Riddersalen på Egeskov Slot på Fyn. Udover at blive tildelt titlen som kartoffelambassadør holdt Marie-Louise Boisen Thøgersen et oplæg med titlen "Landmand og forbruger – ven eller fjende?"

Tænketanken Frej er Danmarks eneste uafhængige fødevarerpolitiske tænketank og er drevet udelukkende af unge kræfter. - Titlen som kartoffelambassadør passer fint sammen med min formandspost hos Frej, fordi vi hos Frej har til formål at skabe sammenhængskraft mellem forbrugs-Danmark og produktions-Danmark.

Og hos Danmarks Kartoffel Råd er det min opfattelse, at de gerne specifikt vil udbrede danske kartofler blandt de danske forbrugere, siger Marie-Louise Boisen Thøgersen.

Danmarks Kartoffel Råd arbejder netop for at fastholde og fremme kartoffelens tilstedeværelse i det danske køkken, og det er på den baggrund, at rådet hvert år udnævner en kartoffelambassadør, som ofte er en kendt eller fremstående person.

Kilde: Danmarks Kartoffelråd





MULTIVAC T300  
Kompakt, fulldautomatisk traysealer



MULTIVAC R105MF  
Pakkemaskine til vakuum,- MAP og skinpakning

## MULTIVAC Detail – mere end du tror...

Multivac's detailslagter og produktspecialister viser interessante nyheder i hal F, stand 5160 ved Konkurrenceområdet til:

detailbutikker, supermarkeder og slagterforretninger:

- Produktionsudstyr – lynchakere, clippere og vakuumfyldere
- Pakkeudstyr - dybtrækkere, traysealere og kammermaskiner
- NYHED! Seydelmann – lynchakere, mixere og industri-kødhakere til kødudskæringer

Mød os til en faglig snak på standen.



BIZERBA slicer A 550



Seydelmann K60 lynchaker



Risco hakkekødsline AT 200



# Ostehandlerforeningen for Danmark har afholdt generalforsamling

AF PER AASKOV KARLSEN

Den årlige generalforsamling i Ostehandlerforeningen for Danmark (OFD) blev afholdt den 4. februar i Jørlunde ved Slangerup. Foreningen består p.t. af 47 medlemsbutikker. I 2017 har kampagnen Årstedens Ost været fuldt indfaset, og medlemsbutikkerne har haft mulighed for at anvende reklamematerialer, som den enkelte butik fandt mest hensigtsmæssigt. Den enkelte oste forretning har også i 2017 fået mulighed for at bruge FødevarerDanmarks udvidede markedsføringshjælp via Cibus Food Marketing. 10 pro-

ducenter og leverandører bakker op omkring markedsføringen i 2018. Årstedens oste markedsføres på OFD's hjemmeside og på sociale medier. I september var OFD på studietur til ostemessen i Bra i Italien.

Bestyrelsen i OFD består efter generalforsamlingen af formand Kasper Østergaard, Midelfart, næstformand, Lillian Hansen, Nyborg, og Katja Søndergaard, Næstved. Carsten Petersen, Frederiksberg, er trådt ud af bestyrelsen. Som suppleanter til bestyrelsen blev Charlotte Hvid Christensen, Struer, og Martin Vorse, Holbæk valgt.



## Danmarks bedste røgte flødeost

AF PER AASKOV KARLSEN

Ostehandlerforeningen for Danmark afholder også en fagkonkurrence i forbindelse med Foodexpo. Konkurrencen afholdes om mandagen den 19. marts. Der dystes i Danmarks bedste rygeost, Danmarks bedste røgte flødeost samt i ostetapas.

Vinderne vælges af besøgende direkte på årets Foodexpo messe.



## Danmarks bedste skaldyrssalat

AF PER AASKOV KARLSEN

I forbindelse med Foodexpo afholder Danmarks Fiskehandlere en fagkonkurrence på i alt 3 produktområder. Der konkurreres på Danmarks bedste fiskefrikadelle, Danmarks bedste sild og Danmarks bedste skaldyrssalat.

Konkurrence gennemføres udelukkende på messen, hvor besøgende alene afgør, hvem der vinder de fornemme priser.

# 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 rigtige økonomi og bil.

## NELLEMANN – KØLEBILER PÅ DEN COOL MÅDE:

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

## PRISEKSEMPLER:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

etableret år 1900  
**nellemann** 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**



Søndag den 28. januar var dommere på en stor opgave med at bedømme mere end 325 deltagende produktprøver i fagkonkurrencerne.



# Danmarks bedste - flæskesvær?



I forbindelse med Foodexpo 2018 vil der i år blive dystet i 5 kategorier i slagternes fagkonkurrencer. Vi lever i en tid med masser af tapas og "snacking", og det giver derfor også god mening, at snackpølser og flæskesvær er blandt de nye produktgrupper, som der konkurreres i på messen her i 2018. Slagtertapas er et hit, og med til en rigtig omgang slagtertapas hører snackpølsen – også derfor er den med i konkurrencen denne gang. Den knasende sprøde flæskesvær er med, fordi det er en rigtig lækker slagtersnack, og så er flæskesvær også kommet mere og mere ind i madlavningen igennem de senere år.

## Hvem vinder en af de prestigefyldte priser i år?

Der er igennem tiden blevet dystet i mange forskellige produktgrupper – og deltagerne har fået mange brugbare kommentarer med på vejen fra dommerpanelet. Mange vindere er fundet – og de har alle haft stor glæde af deres sejr, for der er da noget særligt ved eksempelvis at vinde Danmarks Bedste Leverpostej eller sælge Danmarks Guld-delle.

Årets kategorier er spegepølse, leverpostej, snackpølse, flæskesvær og grillpølser. Klassikerne som leverpostej og spegepølse er to gode, gedigne produkter, som findes hjemmelavet i enhver slagterforretning, og som er enhver butiks stolte kendemærke. Grillpølsen er også en af produktgrupperne, som der igen dystes i her i

2018. Sommerens grillpølssalg skal netop nu planlægges, så kunderne får både klassiske og nye oplevelser til årets grillsæson.

## Bedømmelse

De tilmeldte produkter bedømmes ad 2 omgange. Første bedømmelse fandt sted søndag den 28. januar på DSM i Odense. Her blev de 5 bedste produkter i hver kategori fundet. Disse er så gået videre til finalen, udvalgt af dommerpanelet.

Under bedømmelsen stiller dommerne naturligvis høje krav til deltagerens faglighed. Der blev især lagt vægt på følgende ved bedømmelsen: Spegepølser, snackpølser samt grillpølser - udseende, kødsammensætning, rygning, konsistens samt smag. Flæskesvær - udseende, smag, sammensætning mellem svær og fedt samt sprødhed. Leverpostej - udseende, konsistens, smag samt duft.

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.

Kilde: Danske Slagtermestre

## Årets kategorier

I 2018 skal der dystes i følgende produktgrupper

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

## Diplomer

- 50-48 points: Guld
- 47-44 points: Sølv
- 43-40 points: Bronze

## Dommerpanelet 2018

Det kompetente dommerpanel består denne gang af

- Overdommer Per Jørgensen, Allégårdens slagter, Odense
- Henrik Christiansen, Slagter Christiansen, Fanø
- Michael Kirkeby, Slagter Kirkeby, Skjern
- Flemming Christensen, tidligere Damhustorvet
- Heine Popp, tidligere Toftlund
- Torben Holm, Techcollege, Aalborg

**HELE BRANCHENS MØDESTED**

Glæd jer til tre inspirerende og værdifulde messedage og bliv klogere på fødevarerbranchens nyeste tendenser på Nordens største fagmesse inden for foodservice, detail, hotel- og restaurantbranchen i Herning 18.-20. marts 2018.

**GÅ IKKE GLIP AF:**

- Smagsoplevelser med fokus på høj kvalitet og lækre råvarer på Gastronomitorvet og Food Market
- Foodexpo News seneste nyt fra udstillerne
- Tre fyldte ØKO-haller med aktiviteter, udstillinger og fortællinger om økologiens vej fra jord til bord
- Det traditionsrige konkurrenceområde med faglige konkurrencer

Følg Foodexpo på Facebook, Instagram og LinkedIn

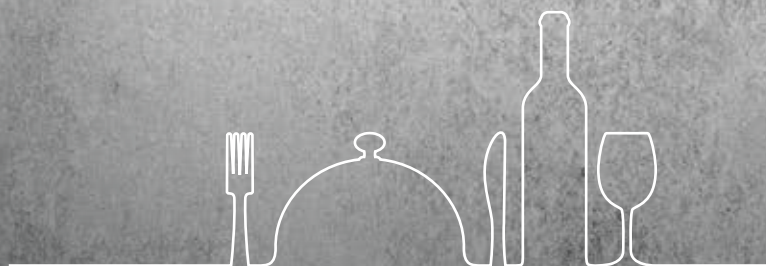


**PRINT GRATIS  
ADGANGSKORT**

FOODEXPO.DK

# NORDENS STØRSTE FØDEVAREMESSE

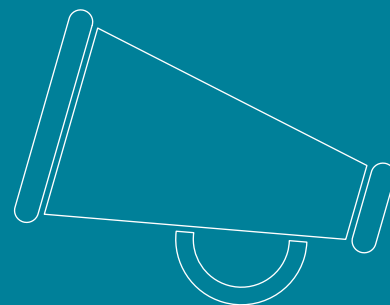
18.-20. MARTS 2018



# FOODEXPO

FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT

# Vidste du at ...



## Kun få danskere køber deres fødevarer på nettet

Nethandel med de daglige varer halter efter det øvrige onlinesalg. Branchen tror dog på kraftig vækst.

Trods store trecifrede millioninvesteringer har handel med dagligvarer på nettet ikke fået et gennembrud i Danmark, skriver Finans. Det er fortsat en lille andel af forbrugerne, som køber mælk, havregryn og vaskepulver på nettet. Kun godt to pct. af handlen med de daglige fornødenheder sker online, og det svarer ifølge en analyse fra Dansk Erhverv til ca. 2,5 mia. kr. - Danskerne har taget nethandel til sig, men onlinehandel med dagligvarer oplever ikke samme vækstrater, siger Marie Louise Thorstensen, chefkonsulent i Dansk Erhverv.

Organisationen fastslår, at nethandel med dagligvarer endnu ikke har fået afgørende fat i danskernes forbrug, og der er ikke udsigt til et snarligt boom. - Der er et betydeligt potentiale i Danmark, men der går givetvis en årrække, før e-dagligvarehandel for alvor tager fart og vinder store markedsandele, mener Marie Louise Thorstensen. I Europa er Storbritannien og Frankrig længst fremme med netsalg af dagligvarer. Detailhandelsekspert Flemming Birch fra konsulenthuset Birch & Birch tror ikke på, at den klassiske onlinehandel, hvor traditionelle supermarkedsvare plukkes fra lager og leveres til forbrugerens dør, har nogen stor fremtid. - I de lande, vi normalt sammenligner os med, er det efter to årtier endnu ikke lykkedes at tjene pen-

ge på den forretningsmodel. Kunderne vil ikke betale den pris, som det reelt koster, når varen skal leveres ud, siger Flemming Birch til Finans. Levering af måltidskasser er derimod en god forretning. Flemming Birch vurderer også, at click og collect-løsninger, hvor forbrugerne selv henter de bestilte dagligvarer, har et potentiale. I Danmark er Nemlig.com og Coop Danmark de største på markedet. De har hver især investeret trecifrede millionbeløb, men indtjeningen er hidtil udeblevet.

Kilde: Landbrugsavisen

## Slagter Byskov på boligjagt: Butik bliver hjemløs til april

Slagter Thomas Byskov i Møllegade 4 i Skanderborg er blevet opsagt i sit lejemål, da ejerne af huset - Juul Ejendomme - ønsker at rive huset ned for i stedet at opføre en ny og højere bygning med lejligheder.

Thomas Byskov har i et år vidst, at det var det, der var planen, og han har i den tid arbejdet med forskellige muligheder for at flytte butikken og produktionslokalerne til en ny adresse i Skanderborg. Han har også haft noget på hånden, men af forskellige årsager viste en løsning sig i oktober alligevel ikke at være realistisk. Det var en mulighed i den sydlige ende af Adelgade. Og en anden mulighed, som han ikke ønsker at oplyse nærmere om, faldt sammen forrige uge. - Det er kommet bag på mig, at det er så svært at finde et lejemål til en butik som min i Skanderborg. Jeg har brug for 170 til 200 m<sup>2</sup> i ét plan, måske med et kælderlokale. Det behøver ikke være lige i centrum. Bare det er et sted, hvor der er en trafik af mennesker og p-pladser, siger han. - Jeg har dog ikke tænkt mig at opgive forretningen, som jeg har kæmpet for i otte år, og det har aldrig har kørt bedre, siger han. Derfor håber han fortsat, at der viser sig en løsning. Og han hører meget gerne om muligheder. Om nødvendigt er han parat til at rykke produktionen ind i et midlertidigt lokale og åbne en salgsvogn for en periode et sted i midtbyen. Han overtog forretningen i 2010, og fører den nu videre som tredje generation under familienavnet. Han har fem

udlærte slagtere og en lærling samt fem unge hjælpere. Ud over forretningen sælger han mad ud af huset og en frokostordning for virksomheden er blevet mere og mere populær. - Vi har fået rigtig mange firmaer, og det giver os en god fast omsætning. Samtidig har mange stabile kunder bakket os op, siger han.

Kilde: Ugebladet Skanderborg

## Nu vil Løvbjerg ekspandere efter syv års pause

Kædedirektør i Løvbjerg, Jesper Due, har konkrete planer for flere nye butikker, som han håber at kunne sætte adresse på i løbet af året. I foråret 2011 åbnede den korte kæde Løvbjerg sin sidste butik – ind til videre. Den ligger i Fredericia og var kædens butik nummer 16. Det skete, kun godt et halvt år efter at kæden havde åbnet en butik i Aabenraa. Selv om den tidligere adm. dir. Frank Andersen i slutningen af 2011 varslede åbning af yderligere to butikker i 2013, blev det aldrig til flere butikker. Løvbjerg-kæden kom ud med underskud tre år i træk, inden den nye direktør, Jesper Due, igen kunne præsentere et overskud i regnskabet for 2015.

Kilde: DHB

## Britisk madkæde åbner i Danmark

Til sommer åbner flere restauranter i Københavns Lufthavn. Herunder den britiske sandwich- og kaffekæde Pret a Manger, oplyser lufthavnen på sin hjemmeside. I alt åbner 25 nye spisesteder og butikker i Terminal 2, der er ved at blive udvidet. De første starter op i juni måned. - Vi håber, at det nyudbyggede område vil fungere som et nyt samlingspunkt for rejsende i lufthavnen, hvor forskellige præferencer imødekommes af et bredt sortiment - uanset om du er til nichebarer, en klassisk burger eller blot en hurtig croissant og kaffe, siger Lise Ryevad, der er director for Airport Sales. Den britiske kæde har i dag 350 butikker i Storbritannien, USA, Paris, Hongkong og Shanghai.

Kilde: Fødevarewatch





# Gråsten Fjerkræ

- en bid bedre!

STORT FJERKRÆ LEVER <sup>OGSÅ</sup> LÆNGERE!

GRÅSTEN  
Frilands Gås

GRÅSTEN  
Berberi Gourmet And

KÅRET SOM:  
"Danmarks Bedste Juleand"  
Jyllands-Posten  
★★★★★

GRÅSTEN  
Frilands Kalkun

GRÅSTEN  
Haneekylling



**FOODEXPO**  
FOODSERVICE - DETAIL - HOTEL - RESTAURANT  
Mød os på stand M-9536

Book din VIP tid  
74 65 90 71

# Navnenyt ...



Rikke Hylidal Sørensen, UCH Holstebro, der er i gang til DM i Skills 2018

## Praktikplads-AUB

AF STEEN MØHRING MADSEN, AFDELINGSCHEF, JURIDISK AFDELING

Opkrævning af AUB-bidrag ændres fra og med 2018. Fremover er bidraget afhængigt af, om du uddanner tilstrækkeligt med elever i forhold til, hvor mange faglærte du beskæftiger.

I april måned 2018 vil AUB udsende en foreløbig opgørelse over dit bidrag til Praktikplads-AUB. Opgørelsen sker på baggrund af den aktuelle medarbejder- og elevsammensætning.

Det vil fremgå af opgørelsen, om din virksomhed ligger over eller under den kvote, der skal til for målopfyldelse.

I juni måned 2019 udsender AUB en endelige opgørelse over virksomhedens bidrag til Praktikplads-AUB for 2018. Hvis din virksomhed ligger under måltallet, skal der for 2018 betales et merbidrag på 27.000 kr. pr. manglende helårselev.

Formålet er at gøre det synligt for alle virksomheder, om de bidrager nok til at uddanne faglærte.

Hvis der uddannes flere elever end de seneste tre år, udbetales en praktikbonus. Dette forudsætter dog, at det fastsatte måltal samtidig opfyldes.

AUB indhenter automatisk oplysninger fra din virksomhed, så ordningen betyder ikke nye registreringer. Opkrævninger og udbetalinger sker ligeledes automatisk.

## Ny salgs- chef hos Indasia

Virksomheden Indasia har med virkning pr. 2. januar har ansat Berit Andersen som salgschef. Berit får ansvaret for detailkunder, kædekon-torer, udvalgte industrikunder samt virksomhedens interne salgsstyrke.

Berit har erfaring tidligere jobs i fødevarer-branchen – senest som salgs- og marketingchef hos Rok- kedahl- og Himmerlandkylling. Berit har ligeledes stor erfaring fra virksomheder som f.eks. Sørwi og har et bredt kendskab til Indasia's kundesegmenter. Berit Andersen kan kontaktes på mail [Berit.Andersen@indasia.com](mailto:Berit.Andersen@indasia.com) eller på mobilnr. 26 87 29 06.



# Messe-oversigt

## Biofach, Nürnberg

14. - 17. februar 2018  
Messe for økologiske produkter  
[www.biofach.de](http://www.biofach.de)

## Anuga FoodTec

20. - 23. marts 2018  
Fødevareteknologimesse i Köln  
[www.anugafoodtec.com](http://www.anugafoodtec.com)

## Foodexpo, Herning

18.-20. marts 2018  
Fødevaremesse – foodservice, detail og maskiner  
[www.foodexpo.dk](http://www.foodexpo.dk)

## Fachpack, Nürnberg

25. - 27. september, 2018  
Emballage og etiketteringsmesse  
[www.fachpack.de](http://www.fachpack.de)

## Sial, Paris

21. - 25. oktober 2018  
International fødevaremesse  
[www.sialparis.com](http://www.sialparis.com)

## Scanpack, Göteborg

23.-26. oktober 2018  
Skandinavisk emballagemesse  
[www.scanpack.se](http://www.scanpack.se)

## Foodtech, Herning

13. - 15. november 2018  
Maskiner i fødevarebranchen  
[www.foodtech.dk](http://www.foodtech.dk)

## International FOOD Contest 2018

13.-15. november 2018  
Sammen med Foodtech-messen  
[www.foodcontest.dk](http://www.foodcontest.dk)

## Nordic Organic Food Fair

14 - 15. november 2018  
Malmö-messen, Sverige  
[www.nordicorganicexpo.com](http://www.nordicorganicexpo.com)

## IFFA, Frankfurt am Main

5. - 9. maj 2019  
International messe for kødindustrien  
[www.iffa.com](http://www.iffa.com)

## 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](mailto:mail@bago-line.dk)  
[www.bago-line.dk](http://www.bago-line.dk)

Kontakt os

## Emballage

## NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

Fødevareemballage

Engangsservice

Vakuumposer

Køkkenudstyr

Rengøringsmidler

Aftøringspapir

Fastfoodemballage

Logovarer

Alubakker

Poser & sække



**MultiLine**

[www.multiline.dk](http://www.multiline.dk)  
7010 7700

## Annoncer til fødevaremagasinet

Tlf. 51 50 67 17  
[bi-press@mail.dk](mailto:bi-press@mail.dk)



Traysealere  
Dybtrækningsmaskiner



Vakuumposer  
Krympeposer

Folier  
Trays



[www.multivac.dk](http://www.multivac.dk)  
[mudk@multivac.dk](mailto:mudk@multivac.dk)  
Tlf. 7585 3422

## Grossister



Hele Danmarks Foodservice

**AB Catering Aalborg**  
Kystvejen 80, 9400 Nr. Sundby  
Tlf. 96 32 41 00

**AB Catering Aarhus**  
Beta 1, 8382 Hinnerup  
Tlf. 72 224 224

**AB Catering Holstebro**  
Nybo Høje 5, 7500 Holstebro  
Tlf. 97 42 52 00

**AB Catering Ribe**  
Ole Rømers Vej 6, 6760 Ribe  
Tlf. 75 42 18 33

**AB Catering Sjælland/KBH**  
Park Allé 362, 2605 Brøndby  
Tlf. 72 302 402

Opdag vores store sortiment og læs mere om, hvordan AB Catering kan bidrage til din vækst på

[abcatering.dk](http://abcatering.dk)

# leverandørliste



Din landsdækkende grossist

**BC Catering Aalborg**  
Jellingvej 24, 9230 Svenstrup  
Tlf. 98 38 01 33

**BC Catering Herning**  
Hedelandsvej 18, 7400 Herning  
Tlf. 97 22 14 33

**BC Catering Skanderborg**  
Niels Bohrs Vej 20,  
8660 Skanderborg  
Tlf. 89 93 87 93

**BC Catering Kolding**  
Kokbjerg 28, 6000 Kolding  
Tlf. 76 32 18 00

**BC Catering Odense**  
Blækhattens 10, 5220 Odense SØ  
Tlf. 63 15 88 55

**BC Catering Roskilde & Bornholm**  
Langebjerg 17, 4000 Roskilde  
Tlf. 46 77 35 00

Se mere om BC Catering og besøg vores store webshop på  
[www.bccatering.dk](http://www.bccatering.dk)



## Annoncer til fødevaremagasinet

Tlf. 51 50 67 17  
[bi-press@mail.dk](mailto: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
- Vacuumposer
- Knive og Håndværktøj
- Nye Maskiner og Røganlæg
- Brugte maskiner

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

### Annoncer

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



**Indasia**  
... for smagens skyld

KRYDDERIER & MARINADER  
FÆRDIGBLANDINGER  
NATUR- OG KUNSTTARME  
EMBALLAGER

INDASIA A/S  
Tlf. +45 86 42 96 66 · www.indasia.dk



**Annoncer til  
fødevaremagasinet**

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

## Kunsttarme



**Charles Christiansen** aps  
Nr. Hostrupvej 22  
6230 Rødovre

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



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

## Kød engros

### Kødkvalitet i alle led



TLF: 98 57 44 01  
www.kildegarden.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** TM

Vor viden  
- din fordel!

[www.ingvald.dk](http://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




**handtmann**  
VF608

Clipsemaskiner  
Røgeovne

SALG & SERVICE:  
**ct** 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



Dobbeltkammermodeller  
Seydelmann lynhakkere



RISCO vakuumfyldere  
TIPPER TIE clipsemaskiner



[www.multivac.dk](http://www.multivac.dk)  
mudk@multivac.dk  
Tlf. 7585 3422

**SCANPACKAGING**

Fra idé til virkelighed



...din pakkelse!

scanpackaging.dk  
TLF. 76 90 50 60

## Mejerivarer

**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 Emmmental)  
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](http://www.jernvedmejeri.dk)

**OSTEMESTEREN**

**OSTESPECIALITETER FRA OSTEHANDLERENS GROSSIST-LAGER**

Ulvehavevej 44 · 7100 Vejle

**75 65 26 46**

fax. 75 65 26 47 · email: [om.olsted@mail.dk](mailto:om.olsted@mail.dk)

**Annoncer til fødevarer magasinet**

Tlf. 51 50 67 17  
[bi-press@mail.dk](mailto:bi-press@mail.dk)

## Røgsmuld

**1. KL. RØGESMULD 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 efft. Tlf. 65 95 50 84

**Annoncer**

Tlf. 51 50 67 17  
[bi-press@mail.dk](mailto:bi-press@mail.dk)

## Rådgivning

**PROFESSIONEL LØNADMINISTRATION EFTER OVERENSKOMSTEN**



**PROLØN**  
vi bliver glade, når du ringer

87 10 19 30 \* [PROLOEN.DK](http://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

**FødevarerDanmark**

Poppelvej 83 · 5230 Odense M  
Tlf. 63 73 00 00  
[info@foedevaredanmark.dk](mailto:info@foedevaredanmark.dk)

**Markedschef**  
Mads Illum Hansen  
Dir. tlf.: 24 42 11 71  
[mih@fvdanmark.dk](mailto:mih@fvdanmark.dk)

[foedevaredanmark.dk](http://foedevaredanmark.dk)  
[foedeverer.dk](http://foedeverer.dk)

**Dansk Revision**

**DANSK REVISION SLAGELSE**

Regnskab og rådgivning til fødevarerbranchen

**Kontakt**  
Karsten Kildegaard  
Tlf.: 58 58 18 00 · Mobil: 20 41 50 21  
[Slagelse@danskrevision.dk](mailto:Slagelse@danskrevision.dk)  
[www.danskrevision.dk](http://www.danskrevision.dk)

**FPR**

**FPR Forsikringsmægler A/S forsikrer Danske Slagtermestre.**

**70 20 29 29**  
[www.fpr.dk](http://www.fpr.dk)

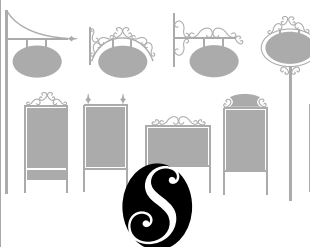
**FØDEVARE KONSULENTEN**

Tlf. 21 26 85 44  
[info@foedevarekonsulenten.dk](mailto:info@foedevarekonsulenten.dk)  
[www.foedevarekonsulenten.dk](http://www.foedevarekonsulenten.dk)

**Rådgivning Risikoanalyse kvalitetsarbejde**

## Skilte og Reklame

**SMEDEJERNSSKILTE**



**SURROW**  
SMEDEJERN · SKILTE · INVENTAR  
TELEFON 66 12 87 30 · [WWW.SURROW.DK](http://WWW.SURROW.DK)

## Vægte

**Scanvægt**

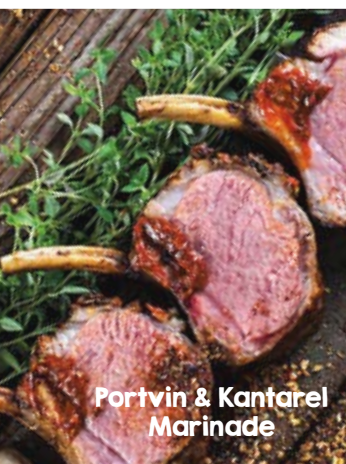
- Vægte
- Pakkemaskiner
- Prismærkningsanlæg
- Softwareprogrammer
- Etiketter
- Indvejningsvægte
- Kontanthåndteringsanlæg
- Verifikation og service

Scanvægt Nordic A/S  
Stærmosegårdsvej 2 · 5230 Odense M  
Tlf. 65916000 – Fax 65916100  
[info@scanvaegt.dk](mailto:info@scanvaegt.dk) - [www.scanvaegt.dk](http://www.scanvaegt.dk)

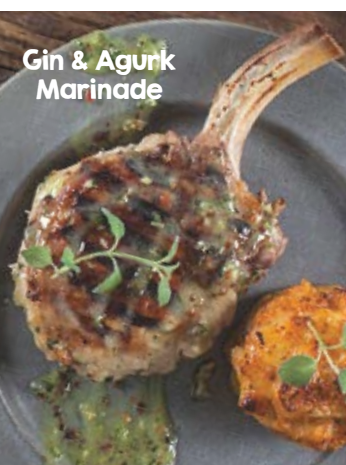
**Annoncer**

Tlf. 51 50 67 17  
[bi-press@mail.dk](mailto:bi-press@mail.dk)

# NYHEDER 2018



Portvin & Kantarel  
Marinade



Gin & Agurk  
Marinade



JIM BEAM® Bourbon BBQ Sauce

## SOLINA *Gourmet*

### Solina Denmark's eksklusive serie

Vi lancerer nu tre nye marinader med en rå smag af gin, portvin og whiskey. Årets "Must Have" til sommerens barbeque.



**PORTVIN & KANTAREL  
MARINADE**

Klassisk orangemarinade med en sød og intens portvinssmag, afrundet af en behagelig smag af kantarel.



**GIN & AGURK  
MARINADE**

Frisk limegrøn marinade med den karakteristiske smag af gin, og en frisk eftersmag af agurk.

### JIM BEAM® BOURBON BBQ SAUCE

Flot mørk rød-/brunfarve med en cremet konsistens. Original smag lavet på JIM BEAM® Bourbon Whiskey, efterfulgt af søde og røgede noter. Unik smagsoplevelse til enhver barbeque.



Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet  
Peder Skrams Vej 4  
5220 Odense SØ



Bestil dine varer på:  
**[www.solina-retail.dk](http://www.solina-retail.dk)**

**SOLINA**  
DESIGNING SUCCESS. STORIES TOGETHER