

fødevarer

magasinet

NR. 3 / MARTS 2018

TEMA

FOODEXPO
2018

**Slagteren & Kokken har
opskriften på dygtige elever**

Se side 12

**Sejr på Fødevaredagen
kan øge salget**

Se side 28

Foodexpo

Den snævre mangfoldighed

Hvert andet år valfarter hele den danske – og en del af den udenlandske – fødevarerbranche til Herning. Det sker, når messen Foodexpo over tre dage er centrum for begivenhederne i hele fødevarerbranchen, i hvert fald set med branchens egne øjne. Hvad er der af nyheder, hvad kan de enkelte virksomheder og organisationer tilbyde, og hvem er bedst inden for de enkelte discipliner?

I FødevareDanmark holder vi os ikke tilbage, hverken overordnet set eller i de enkelte, tilsluttede brancheorganisationer. Under et stort "VIP-arrangement" søndag aften vil formanden for FødevareDanmark, Leif Wilson Laustsen, tage ordet og fortælle om, hvordan det står til i denne forholdsvis nye, generelle fødevarerorganisation, som i øvrigt nu med ét slag fordobler sin tyngde. Organisationen Smagen af Danmark har nemlig ytret ønske om at indtræde i FødevareDanmark, et ønske, som FødevareDanmarks styrelse har imødekommet, så nu er vi et fælles talerør for hele fem organisationer: Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen for Danmark, Danmarks Fiskehandlere, SMV Fødevarer og Smagen af Danmark. Til sammen repræsenterer disse organisationer over 1000 virksomheder, som gennemgående har det tilfælles, at de er forholdsvis små spillere på deres respektive markeder. Vi har alle stor respekt for de multinationale markedsledere på de respektive områder, men er også enige om, at det er vigtigt, at de små og mellemstore virksomheder har et talerør, som entydigt kan tale deres sag. Dette talerør får nu i bogstavelig forstand større – og højere – volumen, og det er det vores fælles ansvar at drage størst mulig nytte af.

Foruden det store VIP-arrangement søndag aften byder vi også på et særligt arrangement for SMV'ere under opholdet i Herning. Det sker mandag aften på Foodexpo på FødevareDanmarks stand i hal F, hvor man også henover de tre dage kan opleve spændende fagkonkurrencer blandt slagtere, fiskehandlere og ostehandlere. Her er det publikum, dvs. messegæsterne, som bedømmer produkterne, så det er både en bred og engageret bedømmelse blandt fødevarerinteresserede, der afgør, hvor de enkelte produkter placerer sig i feltet.

Der bliver også tid til, at Danmarks Fiskehandlere kan afholde sin ordinære generalforsamling i et lukket lokale på messen, men først og fremmest bliver der tid til hygge. Det er vel det største udbytte af en messe, både for udstillere og gæster: At der er tid og lejlighed til at være sammen og tale om hvad som helst uden nogen særlig dagsorden. At hyggesnakke. Det gør vi ikke meget i det daglige, hvor samtalerne som regel er meget sagsorienterede. På messen vil der netop være lejlighed til afslappet samvær med mennesker og virksomheder, herunder samarbejdspartnere, som man på denne måde kan lære bedre at kende. Dette er forhåbentlig ingen skade til, og selv om man har en stand, kan man jo nok også få tid til at gå omkring blandt messens mange mennesker, som alle sammen har det til fælles, at de interesserer sig for fødevarer.

Så vi behøver slet ikke at tale om vejret.

” På messen vil der netop være lejlighed til afslappet samvær med mennesker og virksomheder



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder

Foodexpo 2018 åbner nu...

Mere end 500 udstillere og flere end nogensinde tidligere er klar på fødevarerbranchens absolut største udstilling, når messen åbner søndag den 18. marts kl. 10.00. Messen varer også denne gang 3 dage og slutter derfor tirsdag den 20. marts.

60 sider af branchens bedste fagblad

Fødevaremagasinet markerer naturligvis Foodexpo 2018 med et udvidet messenummer. Magasinet består af 60 sider med redaktionelle og journalistiske artikler med relevans for bladets læsere. Oplaget er også betragteligt forøget og uddeles til besøgende på Foodexpo. Mød redaktionen og mediakontakt Birthe Lyngsø på Fødevaremagasinets stand 5116 i Hal F. Hvis du har en god nyhed hører vi gerne mere om den!?

Portrætter og aktuelle nyheder

Magasinet indeholder også her i marts spændende portrætter af dygtige madhåndværkere, specialforretninger og virksomheder, der leverer til både detail, onlineforretninger, foodservice m.fl. Læs også om noget af det som sker på årets Foodexpomesse bl.a. de mange fagkonkurrencer. Læs også her i magasinet om Gastro 2025, SKI, fagpriser, produkters holdbarhed, trends og meget, meget mere.

Masser af synlighed i fødevarerbranchen

Husk at med en tekstsideannonce i Fødevaremagasinet, en annonce i leverandørlisten og/eller med et banner på hjemmesiden, når du ud til hele fødevarerbranchen. 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.

God læselyst - vi ses på Foodexpo 2018!

Redaktionen





- 4 Team Gastro har afleveret 10 anbefalinger til regeringen**
- 8 Det offentlige monopol**
betaler overpris for fødevarer
- 10 Generationsskifte**
Sønnen er trådt ind i Nørre Søby Kød
- 12 Slagteren & Kokken har opskriften på dygtige elever**
- 16 Digital mødeplads**
for hele fødevarerbranchen
- 18 Kend produktets mikrobiologiske status**
- 20 Hangrise**
- 22 Ambitiøst kødkoncept**
skal påvirke fremtidens efterspørgsel
- 24 Ansat har overtaget sin arbejdsplads på Langeland**
- 26 Fagligheden holdes fortsat i hævd blandt slagtermestrene anno 2018**

- 28 Sejr på Fødevardagen**
kan øge salget
- 30 Mad-passion, nicheprodukter og de gode idéer i fokus på Foodexpo**
- 32 Lolland-Falster får sin egen restaurantfestival**
- 34 Nyt koncept på FoodTech**
sætter viden i fokus
- 36 Alle har ret til en god rygeost**
- 38 Landmandspar hædres**
med 150.000 kr. for naturpleje
- 39 Vil du være Økologisk Food Fighter i 2018?**
- 40 Kølet fersk kylling leveres nu i poser**
- 42 Sproget og kommunikationen**
ændres til gris
- 44 Sådan griller du den bedste bøf**
- 45 Nyt fødevarerfællesskab - Reffen**

- 46 Et bidrag til debatten om dansk erhvervsfremme**
- 48 Husk lige skillet!**
- 48 Unge og ældre fravælger oftest kød**
- 49 Madindeks 2017**
- Sådan spiser danskerne
- 49 Roskilde-slagter har øget salget**
med syv procent
- 50 Ny ferielov fra 2020**
- 51 Fødevarer magasinets læsere**
bliver flere og flere
- 52 Kandidaterne til årets Danske ølmynd 2017**
- 53 Vidste du at ...**
- 55 Navnenyt**
- 57 Leverandørliste**

Marts 2018

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, Rikke Holm, Torben Svane Christensen 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. Fødevarer magasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Mediainformation kan rekvireres.

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

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

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

FORSIDEFOTO Slagter og Kokken

ISSN 1902-4509

Team Gastro har afleveret 10 anbefalinger til regeringen

Danmark skal have et gastronomiakademi, kokkene skal med på eksportfremstød, og der skal etableres et rådgiverkorps af madprofessionelle til at skabe endnu bedre lokale madoplevelse til turisterne. Sådan lyder tre konkrete ideer til regeringen. Under overskriften "Danmark skal være et gastronomisk centrum" har det gastronomiske ekspertteam Team Gastro netop afleveret ti anbefalinger til miljø- og fødevareminister Esben Lunde Larsen (V) og erhvervsminister Brian Mikkelsen (K), som regeringen skal bruge i arbejdet med udarbejdelsen af Gastro2025-udspillet.

- Det er et flot og ambitiøst stykke arbejde, Team Gastro har lavet, og jeg ser frem til at dykke ned i anbefalingerne og ideerne til, hvordan de konkret kan føres ud i livet. Regeringen har som den første nogensinde skrevet ga-

stronomi ind i regeringsgrundlaget, og vi går nu i gang med at lave et udspil, som skal hjælpe med at bevare og udvikle den position, som Danmark har fået i den gastronomiske verden, siger miljø- og fødevareminister Esben Lunde Larsen. - Det danske køkken leverer fantastiske resultater i disse år, men der er fortsat et stort potentiale for danske virksomheder, hvis vi formår at udvikle og styrke Danmarks position inden for både råvarer, forarbejdede fødevarer og det endelige måltid. Det er derfor vigtigt, at vi nu arbejder sammen om at få Team Gastros anbefalinger til at leve med fokus på innovation i hele værdikæden, så Danmark også i fremtiden kan tilbyde solid gastronomi til eksport og appetitlige oplevelser til turisterne, siger erhvervsminister Brian Mikkelsen.

Eksporten af fødevarer udgjorde i 2016 108 mia. kroner, og i 2015 lagde turisterne samlet set 97,5 mia. kroner i Danmark. I en undersøgelse fra VisitDenmark er Sverige foran Danmark, når det gælder de tyske turisternes syn på maden i landene. 52 procent svarer, at "god mad og lokale specialiteter" karakteriserer ferie i Sverige, men kun 44 procent svarer det samme om Danmark.

Årligt, nationalt event om gastronomi

Et af forslagene er, at der skal udvikles et årligt arrangement, der sætter gastronomi på dagsordenen i Danmark. Både lokalt, regionalt og landsdækkende. Danskerne skal gennem et na-

De ti anbefalinger er fordelt på kategorierne

- Gastronomien i centrum
- Eksport
- Turisme
- Madspild
- Måltidsvaner

I hver af anbefalinger er der desuden en række forslag til, hvordan anbefalingerne kan føres ud i livet.

tionalt arrangement møde gastronomien i forskellige sammenhænge – hos producenten, i butikkerne, i industrien og på restauranterne.

Turisme og lokale madoplevelser

For 43 % af de udenlandske turister i Danmark er de gode danske spisesteder én af årsagerne til at vælge Danmark. Gastronomi har altså en stor rolle at spille i forhold til at øge turismen i Danmark. I 2016 blev der registreret 51,4 mio. turismeovernatninger i Danmark. Cirka halvdelen af de overnattende turister er danskere. Herudover spiller turister fra især Tyskland, Norge, Sverige og Holland en stor rolle for dansk turisme. For det andet er gode madoplevelser for mange turister en af de ting, der gør, at de finder det attraktivt at rejse til Danmark. Dette gælder både den relativt lille



Formand for Fødevare-Danmark, Leif Wilson Laustsen, deltog i det ambitiøse arbejde i Team Gastro

Find os i hal M - Stand 9768

Søndag d. 18. marts Tid Program	Mandag d. 19. marts Tid Program	Tirsdag d. 20. marts Tid Program
<p>11.00 Grab and go 2018! Protein boost til mad på farten.</p>  <p>Grain bowls</p>	<p>11.00 Kom og smag Anne Hjernøes nye økologiske middagsretter.</p>  	<p>11.00 Udsækering og servering af ÆGTE japansk Wagyu - kom og smag!</p>  
<p>13.00 Udsækering af US Beef - kom og smag!</p>  <p>BLACK ANGUS</p>	<p>13.00 Foodexpos LÆNGSTE flammegrillet burger - kom og smag!</p> 	<p>13.00 - Vi lukker messen med en 18.00 GIGANTISK frugtbuffet - kom og smag!</p>  <p>EXOTIC</p>
<p>15.00 Udsækering og servering af ÆGTE spansk ibérico grisekød - kom og smag!</p>  	<p>15.00 Udsækering og servering af Nordamerikansk bison - kom og smag!</p>  	<p>Vores kok Thomas Selde vil servicere med smagsprøver alle dage.</p> 



gruppe på 8 %, der decideret rejser efter gastronomiske oplevelser, men også øvrige turister. Et af forslagene går ud på at etablere et rådgiverkorps til opkvalificering på de lokale destinationer. Madfestivaler som Copenhagen Cooking & Food Festival og Food Festival i Aarhus samt en lang række mindre events og festivaler i hele Danmark er både med til at skabe gode oplevelser for turister og fungerer samtidig som udstillingsvindue for dansk gastronomi.

Motivér professionelle aktører til at arbejde med madspild

Informér om og engager danskerne i madspildsdagsordenen er også en af anbefalingerne. Igangsat en længerevarende og engagerende kampagne, der skal klæde borgerne på til bedre råvareudnyttelse. Børn og unge skal (ud) dannes til at håndtere råvarer og planlægge et måltid, så de undgår spild.

Ifølge Sundheds- og Fødevarestyrelsen er vores mad- og måltidsvaner et resultat af et samspil mellem bl.a. personlig livserfaring, viden om mad, smagspræferencer, kulturelle normer, økonomiske og tidsmæssige ressourcer, den enkeltes fysiske funktionsniveau samt fysiske rammer. Måltidsvaner er dermed et udtryk for en lang række bevidste og ubevidste valg, som er skabt af omgivelser, opvækst og præferencer. Det er derfor vigtigt, at skabe rammerne for gode madoplevelser i institutioner, da disse oplevelser også skal være dannende. Tilberedningen og indtagelsen af måltider uden for hjemmet, eksempelvis i daginstitutioner og skoler, på arbejdspladser, plejehjem og sygehuse, kan og skal bruges aktivt. Når der serveres måltider i det offentlige, skal det handle om mere end ernæring og mæthed. Gastronomi skal betragtes som mere end mad.

Måltidsvaner og madspild

Formand for Fødevaredanmark, Leif Wilson Laustsen, som har været et af medlemmerne i

Team Gastro udtaler: - Vi er i FødevarerDanmark naturligvis meget optaget af, hvordan gastronomien kan være løftestang for de gode måltidsvaner og turismen i vores branche. Restauranterne skal fortsætte det gode arbejde med at øge måltidskvaliteten og madoplevelserne til glæde for bl.a. turismen, men i det daglige skal fokus også rettes på, hvordan vi får forbrugerne til at vælge de bedste råvarer og gode måltidsløsninger, så det ikke kun er laveste pris, som er valgkriteriet, når der handles fødevarer.

- Forbrugerne får, hvad de betaler for, og ind i mellem undres man over, hvordan nogle forbrugere handler ind. Der er naturligvis en årsag til, at én Bornholmsk Unghane næsten koster det samme som 5 ”papkylinger” for 100 kroner. Det siger sig selv - eller det burde det i hvert fald - at et sådant tilbud ikke kan være kvalitet. Kvalitet koster lidt mere, og det skal vi alle forstå, udtaler Leif Wilson Laustsen. - Vi skal som forældre og skole i endnu højere grad lære og forklare børnene om kvalitetsforskelle på fødevarer, men også om hvordan maden opbevares og tilberedes, så det gode måltid værdsættes, som det bør. Madspildet er opgjort til mere den 700.00 tons om året. Det er en udfordring for alle i branchen – både aktører og forbrugere – at reducere dette gigantiske spild*). Vi er alle nødt til at udvise ansvarlighed og tage ansvar for at minimere dette spild til gavn for helheden. Ved at fjerne madspildet, kan der blive råd til at vælge bedre råvarer og opnå bedre måltider, fortsætter Leif Wilson Laustsen.

- Vi skal have forbrugerne til at kræve bedre produkter, gode oplevelser og måltider i alle sammenhænge og til alle tider og være villig til at betale lidt mere, end vi ofte gør i dag. Måltidet skal være i fokus hver dag og i hele ugen, slutter Leif Wilson Laustsen.

Note) Iflg. opgørelse fra Team Gastro smider en dansk gennemsnitsfamilie mad ud for 3000 kr. om året.*

Team Gastros medlemmer

Medlemmerne af Team Gastro repræsenterer forskellige arenaer inden for dansk gastronomi. Team Gastro består af nogle af landets dygtigste kokke og iværksættere. Ligesom Team Gastro består af repræsentanter fra organisationer, detail og offentlige institutioner, der hver dag arbejder med at omsætte gastronomi i forskellige nationale og internationale kontekster.

- Peter Kreiner, Noma (formand)
- Anja Hartung Sfyrla, VisitDenmark
- Dorthe Petersen, Meyers Madhus
- Henrik Vang, Nørrebro Bryghus
- Klavs Styrbæk, Styrbæks
- Jens Christian Andersen, før Scandics, nu Meyers Contract Catering
- Jeppe Dahl Jeppesen, Dansk Supermarked
- Jesper Vollmer, Rå
- John Gynther, Arla Unika
- Lars Haahr Jensen, Danske Regioner
- Leif Nielsen, DI Fødevarer
- Leif Wilson Laustsen, Fødevaredanmark
- Mads Marschall, Sol Over Gudhjem, Bocuse d’Or
- Martin Vestergaard Sørensen, Kokkelandsholdet, Hounø
- Mette Hvarre Gassner, Restaurant Ti Trin Ned
- Mette Jasper Gammicchia, Landbrug & Fødevarer
- Michael Allerup Nielsen, Bispebjerg og Frederiksberg Hospital
- Per Kølster, Økologisk Landsforening
- Trine Hahneemann, Hahneemanns Køkken

Kilde: Team Gastro

Indasia
... for smagens skyld

GrillFAVORITTER

til alle tider på døgnet



Grill er blevet en integreret - og hyggelig - del af vores madlavning hvad enten det er til brunch, snack, frokost eller aftensmad.

Vi har udviklet spændende nye grillprodukter med tilhørende opskriftsinspiration, så du kan tilbyde lækker grillmad til sol, sommer og sultne kunder - med andre ord - mad man bare vil ha' mere af!

NYHEDER:

- Kantarel/urte marinade
- Bacon Flavoured BBQ Rub
- Bacon Flavoured BBQ Sauce
- Oksegrillpølse/Beef'n'Bacon pølse
- Årets Indasia pølse:
Brunchpølse med chili og purløg



Læs mere om alle nyhederne i vores nye grillbrochure - og få gode råd hos din fagkonsulent eller i kundeservice



Det offentlige monopol betaler overpris for fødevarer

AF RIKKE HOLM

Den offentlige indkøbscentral, SKI, forvalter borgernes penge skidt. En rigid indkøbsstruktur kvæler konkurrencen og gør fødevarer for dyre og for dårlige, mener direktør Jens Faarup, Grønttorvet København Holding A/S.

-Hos Copenhagen Markets – det tidligere Grønttorvet – taler jeg dagligt med grossister, som ærgrer sig over ikke at kunne handle frugt, grønt og blomster med skoler, hospitaler og andre offentlige institutioner, siger han og fortsætter:

-Den offentlige indkøber, SKI, går nemlig målrettet efter at samle kontrakterne på så få hænder som muligt. Et lavt antal leverandører skulle efter sigende sikre stordriftsfordele og lavere transaktionsomkostninger. Det har den konsekvens, at få fødevareregianter i dag sidder tungt på levering til det offentlige.

-Fødevareregianterne er milliardforetagender, som kan levere alle slags fødevarer, og det er jo bekvemt for SKI. Det udelukker imidlertid importører og grossister, der specialiserer sig inden for mere snævre varegrupper, herunder hundredvis af arbejdsomme grossister hos Copenhagen Markets. Disse grossister fokuserer udelukkende på frugt, grønt og blomster og kan netop derfor sikre høj kvalitet til lave priser.

-Med monopollignende tilstande – foranlediget af SKI - kan mastodonterne imidlertid prissætte deres varer med ubønhørlig frihed. Senest vandt en enkelt virksomhed danmarkshistoriens største fødevarerudbud

– en eneleverandøraftale med SKI til en anslået værdi af 1,6 mia. kr. Med aftalen afskærer det offentlige sig i fire år fra at handle med nye leverandører, der gør tingene på en smartere, bedre eller billigere måde.

- FødevarerDanmark kaldte aftalen ”en katastrofe”, og også Dansk Industri har siden kritiseret SKI’s evne til at sikre kvalitet for pengene. Politikerne siger, at de vil støtte op om mindre, innovative virksomheder, men i praksis lader de SKI gøre det stik modsatte. Det skal understreges, at min kritik ikke er rettet mod mastodonterne. De udnytter blot deres muligheder, og hvem kan egentlig bebrejde dem? Den er ene og alene rettet mod SKI, som ikke formår at skabe retfærdige markedsvilkår, betoner Jens Faarup.

-Løsningen ligger lige for: SKI’s enorme kontrakter bør deles op i delkontrakter, så flere får mulighed for at byde ind. Mindre grossister kan ikke levere alle slags fødevarer, men de skal have mulighed for at konkurrere med mastodonterne på både pris og kvalitet i de enkelte varegrupper. Det vil sikre sund konkurrence, og resultatet vil være billigere og bedre varer til landets borgere. Kort sagt mere værdi for danskernes hårdt tjente skattepenge, slutter Jens Faarup.

Kilde: Finans.dk





MULTIVAC T300
Kompakt, fuldautomatisk 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 – lynhakkere, clippere og vakuumfyldere
- Pakkeudstyr - dybtrækkere, traysealere og kammermaskiner
- NYHED! Seydelmann – lynhakkere, mixere og industri-kødhakkere til kødudskæringer

Mød os til en faglig snak på standen.



BIZERBA slicer A 550



Seydelmann K60 lynhakker



Risco hakkekødsline AT 200



Generationsskifte

Sønnen er trådt ind i Nørre Søby Kød

Ronni Black Nielsen har overtaget direktørposten i Nørre Søby Kød på Fyn. Det betyder blandt andet en helt ny profil, et navneskifte og større fokus på egne brands.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Nørre Søby Kød har altid fyldt meget i Ronni Black Niensens liv. Faderen, Jørn Black Nielsen, har stået i spidsen for den fynske kødgrossist i næsten fem årtier, og privatboligen lå i forlængelse af virksomheden. Men sønnen, der er uddannet på CBS, har været omkring virksomheder som Vestas og LEGO i stillinger som projektleder, før han sidste år satte sig i direktørstolen i familievirksomheden.

- Allerede som 18-årig arbejdede jeg i ni måneder i virksomheden, hvor jeg var rundt og prøve alle jobfunktioner. Det var også noget af det første, jeg gjorde, da jeg tiltrådte som direktør, siger Ronni Black Nielsen, som nu skal fortsætte de gode takter med en årlig omsætning på omkring 50 millioner kroner årligt, 24 ansatte og kunder blandt kantine, hoteller og restauranter i hele Danmark.

- Vi vækster i omsætning, men der er et pres på bundlinjen, og vores konkurrenter er store og har flere muskler at spille med over for kunderne. Det er en udfordring, jeg har taget fat på. Vi er lige ved at lave en aftale med en stor landsdækkende kæde, der både opererer herhjemme og i udlandet, der har fokus på høj kvalitet inden for kød, siger han.

Trækker på erfaringer

Direktøren har stor glæde af faderens mangeårige erfaring, og arbejdsfordelingen i firmaet mellem far og søn er fastlagt.

- Min far er stadig med i firmaet, hvor han er orienteret mod driften, mens jeg arbejder med udvikling af vores markedsføring og brands. Nogle gange er vi ikke helt enige, men det er der også noget energi i. Han har en god forretningsforståelse, og vi udfordrer hinanden. Min styrke er analysearbejde, struktur og processer - at se hele virksomheden lidt mere fra et helikopter-perspektiv, siger han.

Navneafsløring på Foodexpo

Det arbejde betyder, at firmaet lancerer et nyt navn, som Ronni Black Nielsen forventer, bliver afsløret på årets Foodexpo til marts.

- Det betyder, at vi skal have lavet nyt logo og markedsføringsmateriale til vores sælgere, og vi ser det som en god mulighed at få den nye profil rullet ud til vores kunder på messen, siger han.

Samtidig skal der i fremtiden være knap så mange sub-brands i firmaets regi.

- Vi skal i højere grad profilere vores egne produkter, for vi har et stærkt brand, og det skal vi differentiere os på i markedet, understreger han.

Hurtigere beslutninger

Den nye profil vil også gøre sig gældende, når firmaet skal ansætte nye medarbejdere.

- Vi er ikke de billigste på markedet, men vi har en rigtig god kvalitet i vores varer, og vi leverer en høj service. Vores strategi får betydning for, hvem vi ansætter i produktionen eller som salgskonsulenter. Det skal være ansatte, der passer ind i vores strategi og vil være med til at levere den kunderådgivning, som vi er kendte for, til alle vores kunder, både store og små, siger han.

På det helt praktiske plan i firmaet, er der et ældre Navision-system, som skal bringes up-to-date. Processerne på lageret er blevet gransket, og det har ført til en mere optimal måde at plukke varer på.

- Jeg kan gøre nogle ting her, som nok ikke ville gå hos en stor organisation som LEGO. Jeg kan træffe hurtigere beslutninger og gennemføre dem i højere grad, end det er tilfældet, når de skal gennem mange afdelinger, men jeg har også lært nogle ting i mine tidligere ansættelser, som jeg kan indføre her i firmaet i en mindre skala, siger han.

Inspireret af LEGO

Et af de tiltag er ugentlige performance-møder, som de også gør brug af på LEGO.

- Det er en mulighed for at komme hele vejen rundt i de forskellige grene af virksomheden, både lager, indkøb og salg. I møderne deltager min far, alle sælgerne og en fra hver af de tre grene i virksomheden. Her præsenterer jeg data, som jeg har lavet lidt talgymnastik på. Det giver sælgerne et bedre overblik og indblik i kunderne, siger han.

Kommunikationen med de ansatte er også blevet tilført nyt med en Facebook-gruppe, hvor der er mulighed for at dele relevante oplysninger.

Webshop på pause

Men Ronni Black Nielsen har også måttet indse, at det ikke er alle hans tiltag, der har været mulige at indføre. I hvert fald ikke så hurtigt, som det var planen.

- Jeg havde en idé om, at vi skulle flytte mere af vores salg over på webshop. Men jeg har erfaret, at webshoppen ikke bliver brugt så meget ude i køkkenerne til at bestille varer. Det skal være meget nemt at bestille, for eksempel via en smartphone. Så indtil videre er projektet udskudt og bliver nok også skaleret ned i forhold til det, jeg oprindeligt havde forestillet mig, understreger han.

Udvikling sammen med toprestauranter

Der er oprettet en ny funktion i firmaet, hvor Lars Mejnert har fået ansvaret for at være primus motor i udviklingen af egenproducerede varer samt Nordisk Charcuteri produktlinie i samarbejde med Rævhede Naturprodukter.

- Vores Nordisk Charcuteri produktlinie er unik, og her har vi blandt andet udviklet produkter i samarbejde med kokken Thorsten Schmidt fra restaurant BARR, siger Ronni Black Nielsen.

Nyt pølsebrand

Et nyt pølsebrand er også på vej. Det hedder Ærlige Pølser, og sortimentet kommer til at bestå af brunchpølser, hotdogpølser, grillpølser

og en buffetpølse på mellem 50 og 55 gram, der er lidt mindre end grillpølsen.

- Vi forventer os meget af den nye serie, og vi sætter tryk på markedsføringen, fastslår han.

Som noget nyt kan kunderne, hvis der er tale om en tilpas volumen, være med til at udvikle deres egne pølser, under Ærlige Pølser-brandet.

Navn var taget

En af de lidt mere vanskelige sager, som har taget direktørens tid, er hele sagen omkring mærket OMHU, charcuterivarer fortolket på den nordiske måde.

- Vi finder ud af, at Dagrofa har registreret navnet en måned før os, så de produkter kommer nu til at køre med vores eget navn. Vi har fået produceret nogle dyre kasser til produkterne, som vi nu skal have udfaset, ja, og så har vi jo også brugt tid og kræfter på at lancere produkterne med det navn. Så det har haft nogle omkostninger, fastslår han.

Samarbejde fortsætter

Nørre Søby Kød samarbejder med den nordjyske virksomhed, Rævhede Naturprodukter, der har specialiseret sig i kvalitetsudskæringer af fersk vildtkød – f.eks. dådyr, kronstyr, vildsvin, lam, bison m.fl. Samarbejdet har også ført til en lancering af en Fermenteret luksusskinke kaldet Hr. Nielsen skinken som ligger under Nordisk Charcuteri produktlinie.

- Ja, det er et samarbejde, som går rigtig godt, og vi har forlænget vores aftale med et år, siger Ronni Black Nielsen.



Økologiske gæs og ænder fra Hørsekær på Sejerø nyder godt af den friske luft og frie natur. Sejerø har ingen ræve, og dyrene bliver slagtet på eget slagteri. Alt sammen er det med til at give kødet sin udsøgte smag og konsistens.

Hørsekær byder også på en bred palet af delikatesser – herunder gåsepølser og sous-vide tilberedt "confit de gås".

Vi er stolte af vores dyrevenlige produktion med højeste grad af fødevarer sikkerhed.

Kontakt

Laurids Siig Christensen
Tlf. 40 15 53 01
hørsekær@hotmail.com



I 1970 startede den nu tidligere direktør Jørn Black Nielsen en lille slagterbutik i Nørre Søby, som blev til engrosvirksomheden, Nørre Søby Kød. Sønnen, Ronni Black Nielsen, har nu overtaget posten som direktør. Engrosvirksomheden leverer kød til restauranter og kantiner i det meste af Danmark. Virksomheden har 24 ansatte.



To glade elever, Pernille Løvig Jensen til venstre og Anna Schomburg Hansen til højre, samt deres læremester Claus Jensen.

AF PER HENRIK HANSEN

Slagteren & Kokken har opskriften på dygtige elever

Ved DM i Skills vandt elever fra Slagteren & Kokken i Gistrup to af seks konkurrencer inden for fødevarerfagene. Bag det flotte resultat ligger engagement, godt samarbejde med skolen og en alsidig læretid.

”Vi har Danmarks bedste lærlinge” proklamerer et stort banner foran Slagteren & Kokken i Gistrup, umiddelbart syd for Aalborg.

Ved siden af den stolte tekst er et stort billede af to unge glade kvinder, Pernille Løvig Nielsen og Anna Schomburg Hansen. De smiler, fordi de har vundet danmarksmesterskabet i Skills. Pernille vandt konkurrencen for elever på gourmetslagter-uddannelsen, Anna vandt dysten om at være landets bedste elev til smørrebrød og catering.

Men hvordan kan det gå til, at en enkelt slagterforretning med 11 ansatte kan udklække vinderne i to ud af de seks fødevarerfag, som er med i DM i Skills?

Vi lader spørgsmålet gå videre til indehaveren af Slagteren & Kokken i Gistrup, Claus Jensen. Hans svar er, at flere faktorer spiller ind. At rekruttere motiverede og engagerede elever er en del af opskriften.

De skal brænde for faget

- Vi har et ualmindeligt godt samarbejde med Food – Tech College i Aalborg. De er gode til at spotte de elever, som vil passe til vores forretning. Og inden de kommer i lære her, har vi dem i praktik i 14 dage. Så kan de se, om det vil være noget for dem at være i lære her; og vi kan se dem an, fortæller Claus.

Elevernes engagement er helt afgørende for ham.

- De skal brænde for faget. De skal stå og vride i dørhåndtaget om morgenen for at komme ind og lære noget, siger han.

Til gengæld for engagementet får eleverne en bred og grundig læretid i Gistrup.

- Vi laver alting selv, fra opskæring og charcuteri til mad ud af huset, og eleverne er med hele vejen rundt, forklarer Claus.



Udstiller på

FOODEXPO

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

Allégårdens Slagter // Odense



FC STRØMMEN
Dansk agent for: **AICHINGER**

PRODUCENT:

AICHINGER GmbH
Ostring 2
90530 Wendelstein
Deutschland
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

FC Strømmen A/S
Knudsminde 2
8300 Odder

tlf: +45 87 80 31 30

Perioder a' tre uger

Der er konstant ansat fire eller fem elever, og rent praktisk er deres læretid delt op i tre uger lange perioder. Alle elever er tre uger i pølse-mageriet, tre uger i køkkenet, tre uger bag disken i butikken, tre uger ved skærebordet og tre uger i mad ud af huset afdelingen.

Rundturen i de fem afdelinger er den samme for alle elever, uanset om de er i gang med en uddannelse som gourmetslagter eller cater.

Uanset hvilken afdeling, de er i, kan eleverne altid få vejledning og supervision fra en uddannet medarbejder. Det giver dem tryk. På den anden side får de også tildelt ansvar og selvstændige opgaver, der svarer til deres kunnen.

Opgave med bisonkød

Som eksempel nævner Claus, at eleverne aktuelt har fået en opgave med at lave salgsmateriale for kød fra en lokal bisonavl. Desuden skal eleverne stå for at tilberede en tre retters menu med bison til en aften, hvor der inviteres gæster.

Underviserne på Food – Tech College har også en stor del af æren for, at eleverne er dygtige.

- Lidt firkantet sagt, så kunne skoleopholdet tidligere godt blive betragtet som 10 ugers ferie fra lærepladsen. Sådan er det slet ikke mere. I dag bliver der stillet krav på skolen, og lærerne er meget dygtige og engagerede. Så de unge lærer meget derinde, fastslår Claus.

Det kræver megen øvelse at vinde DM i Skills. Her er caterelev Anna Schomburg Hansen i gang ved konkurrencen.



Eleven: Godt at vi prøver det hele

- Det er godt, at vi elever kommer rundt og lærer det hele; at vi både står i butikken i nogle uger, i pølse-mageriet, ved skærebordet og så videre. Det er med til at gøre det til en god læreplads.

Sådan siger Pernille Løvig Nielsen, gourmetslagterelev hos Slagteren & Kokken i Gistrup og regerende Danmarksmester i Skills.

Udover den alsidige læretid peger hun også på opbakningen fra chef og kolleger som væsentlig for, at hun har klaret sig så godt; først ved at vinde skolemesterskabet på Food – Tech College i Aalborg, og dernæst danmarksmesterskabet.

- Jeg er vant til, at jeg kan spørge om alt på arbejdspladsen, og man bakker hinanden op. Og da jeg skulle øve mig op til konkurrencerne, bestilte Claus de ting hjem, som jeg skulle bruge, og han tog sig tid til at smage og diskutere resultaterne af mine øvelser med mig, fortæller Pernille.

Hendes råd til andre unge med ambitioner om at vinde konkurrencer lyder:

- Engager dig i din uddannelse helt fra starten. Begynd tidligt på at øve dig, og tænk over, hvad du vil lave til konkurrencen. Lav kun noget, som du selv kan stå inde for.



Kunderne kan ikke være i tvivl om, at Slagteren & Kokken i Gistrup har nogle meget dygtige lærlinge



SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

FAST CASUAL



Perfekt som
tø & server
og frisk i op til
12 timer efter
optøning.

Smagen af streetfood

Vores nye Subs, er brød skabt til det gode sandwichfyld og perfekt til panini. Kombinationen af en tæt blød krumme, blød skorpe og kort bid giver en god spiseoplevelse ved bordet eller on-the-go.

Brødets størrelse og struktur giver en sandwich, som er nem at holde om og let at spise med fin balance i mængden mellem fyld og brød.

Se hele vores Fast Casual sortiment og få inspiration på schulstadbakerysolutions.dk

Läntmannen Unibake

Oensvej 28, Hatting, DK-8700 Horsens, Tlf.: 7628 5000, www.schulstadbakerysolutions.dk





Digital mødeplads for hele fødevarerbranchen

Fooducer er en digital platform, som letter administrationen og gør vejen til salget kortere for små og mellemstore fødevarer virksomheder. Siden starten for snart tre år siden har 1300 brugere i 18 lande fået øjnene op for værktøjet, og der kommer hele tiden nye til.

AF HEIDI SVØMMEKJÆR

Den digitale virksomhed Fooducer blev etableret af CEO Fie Hansen-Hoeck og CSO Sanne Fehmerling Kristiansen for tre år siden. Sammen udviklede de et skræddersyet PIM-værktøj (product information management), som samler og organiserer produktdata for brugerne i kombination med en community-plattform. Begge dele er blevet til på baggrund af mange års erfaringer fra branchen. - Sanne har været producent og ejer af eget bageri, mens jeg har været underdirektør for indkøb og markedsføring. Jeg har også fungeret som konsulent for flere små og mellemstore fødevarer virksomheder og set, hvor svært det er at fokusere på salg, mens man prøver at holde en produktion i gang. Al den friktion og de behov, Sanne og jeg således har oplevet, har vi bygget ind i Fooducer, som er en fokuseret løsning til fødevarerbranchen, fortæller Fie Hansen-Hoeck.

Hjælper salget på vej

Plattformen samler for første gang branchen og produktinformationerne på ét sted. Ved at oprette sig på Fooducer får producenten mulig-

hed for at præsentere sine produkter i et digitalt showroom og dele nyt fra sin virksomhed over for en bred vifte af brugere. Samtidig kan man lægge sine produktark frem digitalt til potentielle købere. For køberne derimod betyder det, at de kan søge målrettet i et bredt felt af leverandører og finde oplysninger om små 18.000 produkter med én filtreret søgning. Således kan de trygt indlede en dialog med producenten vel vidende, at alle grundlæggende krav til data om fx logistik, certificeringsordninger, holdbarhed og emballagens størrelse er på plads. - Vi foretager ikke salgene i sig selv, men hjælper salgene på vej ved at servere informationerne på et sølvfad. Så kan producenterne bruge tid på det, der skaber værdi, nemlig at producere, siger Fie Hansen-Hoeck.

Sparer tid for alle

For Harald Krabbe fra Frederiksdal Kirsebærvin er der dyrebare timer at hente ved at anvende Fooducer. Blandt andet bruger han platformen til at markedsføre sine produkter og fremvise sit produktionsforløb. I Fooducers

egen præsentationsvideo forklarer han: -Her er endelig en platform, hvor jeg kan møde mine kunder, uden at jeg skal køre land og rige rundt. Det er en rigtigt god løsning for os som producenter og for opkøberne. Vi kan mødes i god ro og orden, og alle ting kan være afklaret på forhånd. Det er lige til at gå til.

Ved at bruge PIM-værktøjet til blandt andet at skabe produktark kan alle, der sælger fødevarer, spare 50% tid på dataadministration i forbindelse med salg. Samtidig kan de løbende være synlige udadtil på en central mødeplads for branchen uden yderligere markedsføring. Desuden kan platformen anvendes af virksomheder med handler på tværs af landegrænser. Som bruger kan man nemlig invitere sine udenlandske kunder ind på platformen, hvor de automatisk kan få produktdata oversat fra fire sprog.

Samarbejde med FødevarerDanmark

I august 2017 indledte Fooducer et samarbejde med FødevarerDanmark til økonomisk og praktisk gavn for alle deres medlemmer. Fie Hansen-Hoeck forklarer: - Mens Fooducer stil-

ler ind på selve produktet, fokuserer Fødevarer-Danmark på det juridiske. Vi oplever, at mange af vores brugere har brug for juridisk assistance eller branchepolitisk rådgivning. Med vores samarbejde er det nu blevet nemmere for dem at få hjælp. Desuden får alle medlemmerne mulighed for at markedsføre sig over for hinanden og få del i en billig fotopakke, så de kan præsentere deres produkter bedst muligt, siger hun.

Siden august har der også været et øget medlemstal på begge sider, sandsynligvis hjulpet på vej af halverede medlemspriser internt mellem parterne. Med samarbejdet får Fødevarer-Danmarks medlemmer til gengæld gavn af Fooducers softwareløsninger. - Det giver producenter, grossister, indkøbere og detailbutikker i fødevarerbranchen hurtig og direkte adgang til lovpligtige produktdata og til informationer om, hvad der findes af produkter på markedet, deres historier og hvilke afsætningsmuligheder, der er for dem, forklarede Mads Illum Hansen, markedschef fra Fødevarer-Danmark, ved lanceringen af samarbejdet i august 2017.

Hurtigt at komme i gang

Det er gratis at oprette en brugerprofil for sin virksomhed på Fooducer. Således kan man "være med på en kigger" og orientere sig frit i søgebasen på hjemmesiden. Der vil først være tale om et betalt abonnement, idet man øn-

sker at oprette et showroom for sine produkter. I så fald er prisen proportionel med virksomhedens omsætning.



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

MCH Messecenter Herning | +45 9926 9926 | mch.dk



KEND PRODUKTETS mikrobiologiske status

AF ANNEMARIE GUNVIG, SENIORPROJEKTLEDER
FØDEVARESIKKERHED DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT

Holdbarhed og mikrobiologisk sikkerhed er kardinalpunkter i fødevarerindustrien, og mange producenter udfordres på at skaffe den nødvendige dokumentation, som kunder og myndigheder kræver. En nem og hurtig måde at skaffe dokumentation på, er at anvende prædiktive modeller til at estimere vækst af patogene bakterier og holdbarhedstid. Ifølge EU forordning 2073/2005 kan virksomheden vælge at anvende validerede prædiktive modeller til at estimere holdbarhed og vækst/drab af patogene bakterier.

Prædiktive modeller til kødprodukter

DMRI har udviklet en serie af prædiktive modeller til dels vurdering af holdbarhed af fersk kød og dels til vurdering af vækst af patogene bakterier under produktion af specifikke produkter eller under lagring. DMRI's "Predictive models for meat" er tilgængelige på www.dmripredict.dk. Modellerne adskiller sig fra andre tilgængelige modeller ved, at de er baseret på data fra forsøg gennemført i kødprodukter

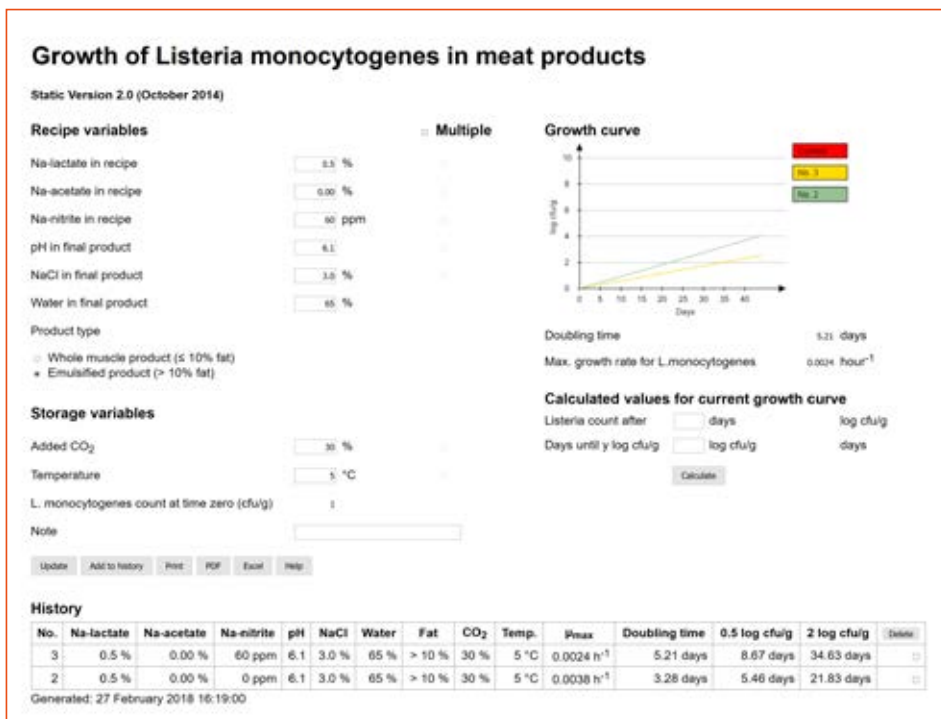
under produktionslignende forhold, hvilket betyder, at estimerede værdier er tættere på den "sande værdi" i forhold til andre modeller, der er baseret på data fra forsøg i flydende laboratoriemedier. I flydende medier vokser bakterier generelt hurtigere end på faste overflader.

Vækstmodeller til kødprodukter

L. monocytogenes kan være et problem i spiseklare produkter, og i forhold til lovgivningen er der forskellige grænseværdier for, hvor mange listeria, der må være i produktet, afhængig af, hvilken fødevarerkategori virksomheden har indplaceret fødevarer i. DMRI har udviklet én model, som kan gøre det nemmere at placere et produkt i den rigtige kategori, eksempelvis når en virksomhed vil dokumentere, at *L. monocytogenes* ikke vil vokse til et niveau over 100/g inden for holdbarhedsperioden. DMRI's listeriamodel kan estimere vækst af *L. monocytogenes* under lagring af kødprodukter i forhold til temperatur, NaCl, pH, L-laktat, acetat, nitrit og CO₂ i pakkegassen.

I kødprodukter pakket i vakuum eller modifieret atmosfære uden ilt kan *C. botulinum* også være et problem, specielt hvis produktet har et lavt indhold af salt eller ikke indeholder nitrit. Risiko for vækst af *C. botulinum* kan vurderes i DMRI's *C. botulinum* model, som angiver, om der er sandsynlighed for vækst eller ej. Modellen gælder for kødprodukter pakket i 30% CO₂/70% N₂ i forhold til temperatur, NaCl, pH, nitrit og L-laktat

Listeriamodellen kan bl.a. anvendes til at sammenligne holdbarhed af to forskellige produkter. Ifølge lovgivningen må produktet maksimalt indeholde 100 listeria/g (=2 log cfu/g) på sidste holdbarhedsdag, hvis det er tale om et produkt, hvor listeria ikke vil vokse til over det tilladte niveau i hele holdbarhedsperioden eller hvis det er stabiliseret mod vækst af listeria. Hvis produktet ikke er stabiliseret mod vækst, vil kriteriet være fravær i 25 g umiddelbart efter produktion. I figur 1 ses, at i recept 2 uden nitrit er der 100 listeria/g efter 22 dage, mens i recept 3 med 60 ppm tilsat nitrit er der først



Figur 1. Vækst af L. monocytogenes i et almindeligt kødprodukt med hhv. 0 og 60 ppm nitrit

100 listeria/g efter ca. 35 dage. Det giver producenten mulighed for at justere produktets holdbarhed i forbindelse med ændringer af recepter.

Produktion af spegepølser og henfald af patogener

Vækst af patogener under produktion af spegepølser kontrolleres ved at sikre et tilstrækkeligt pH-fald og tørring af produktet, så koncentrationen af salt stiger. ConFerm modellen kan anvendes til at vurdere, hvordan procesforholdene i en spegepølseproduktion påvirker henfald af *Salmonella*, verotoxin producerende *E. coli* og *L. monocytogenes*. Mængden af salt og nitrit, pH-fald, fermenteringstemperatur og ønsket tørresvind indtastes og med et enkelt klik får brugeren svar på, om de tre patogener henfalder under processen. Modellen giver også et bud på vandaktiviteten i den færdige spegepølse, og hvor sandsynligt det er at påvise *Salmonella* eller *L. monocytogenes* i 25g færdig spegepølse.

Staphylococcus aureus

Ved produktion af spegepølser og let varmebehandlede skinker kan der være en risiko for dannelse af et enterotoxin, hvis *S. aureus* får mulighed for at opformerer til et højt antal. Det kan ske, hvis pH ikke falder tilstrækkeligt hurtigt eller hvis nedkølingen er for langsom. Med Staphtox predictor, som er tilgængelig på www.dmrpredict.dk, kan en varmebehandlings- eller fermenteringsproces vurderes i forhold til, om der er risiko for dannelse af enterotoxin.

Holdbarhed af fersk kød

Holdbarhed af fersk kød afhænger af temperatur og pakkemetode. Hvis du kender temperaturforløbet for lagring af fersk kød, kan du få et estimat for kødets holdbarhed. Hvis kødet fx er blevet temperaturlastet vil det være muligt at give kødet en ny aktuel holdbarhed. Der eksisterer specifikke modeller for hhv. udskæringer af okse-, grise- og kyllingekød samt bacon og hakket grise- og oksekød.

Alle holdbarhedsmodellerne er baseret på data fra lagringsforsøg under kontrollerede forhold med kød fra forskellige producenter i Danmark, Sverige, Norge og Tyskland.

DMRIpredict.dk

På www.dmrpredict.dk kan du få gratis adgang til alle DMRI's prædiktive modeller. For at blive bruger skal du registreres med et brugernavn og password. Modellerne er lette at anvende, men hvis du har brug for introduktion for at komme i gang og få gode fif, så afholder Teknologisk Institut løbende kurser i brug af både DMRI's prædiktive modeller og andre tilgængelige prædiktive modeller på internettet. Du kan læse mere om kurset her: <https://www.teknologisk.dk/kurser/kend-produktets-mikrobiologiske-status-praediktiv-mikrobiologi/k67010>





AF LOUISE HEDEDAL HOFER, KONSULENT KØD OG MARGIT DALL AASLYNG, SENIOR-PROJEKTLEDER KØDTEKNOLOGI - DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT

Hangrise

Stop for kastration uden bedøvelse er et af de temaer, der diskuteres med henblik på at fremme dyrevelfærden for slagtesvin. Det kan betyde, at der fremover skal slagtes en større andel af ukastrerede hangrise. Blandt ukastrerede hangrise kan der forekomme slagtekroppe, der lugter og smager grimt – af urin, gødning, sved eller simpelthen af orne. Den kemiske baggrund for lugten og smagen er to stoffer: skatol og androstenon. Undersøgelser har vist, at stofferne er til stede i hele slagtekroppen, der derfor skal anvendes på en måde, hvorpå ornelugten og -smagen bliver maskeret.

Maskering af ornelugt og -smag med krydderier

Krydderier bidrager med smag og aroma til kød, hvilket gør, at krydderier kan være med til at maskere ornelugt og -smag. Der findes et utal af krydderier med varierende styrke og aroma, og det er ikke alle krydderier, som har en maskerende effekt.

DMRI Teknologisk Institut har i samarbejde med krydderivirksomheden KRYTA undersøgt en række krydderier for deres maskerende evne med henblik på at udvikle en krydderimix, som kan maskere ornelugt og -smag. Særligt krydderierne kanel, chili, oregano, rosmarin og timian har udvist en maskerende evne i deres rene form.

Rosmarin maskerer bedre end timian

Rosmarin og timian har begge en stærk egensmag, som kan ligge til grund for den maskerende effekt. Sammenlignet med timian har rosmarin i forsøg udvist en mere effektiv maskerende effekt af ornelugt og -smag.

Tilbehøret har også betydning

Også i pulled pork var det muligt at maskere ornelugt og -smag med krydderier. Pulled pork serveres ofte i en burger, som foruden kødet består af en coleslaw. Denne mere komplekse servering har vist sig yderligere at bidrage positivt til maskering af ornelugt og -smag.

Ornelugt kan maskeres

Maskering af ornelugt, ved hjælp af krydderier, er muligt selv ved højt indhold af androstenon og skatol, mens ornesmagen ikke er helt så let at maskere.





Ved middelniveauer af androstenon og skatol har det været muligt at opnå en maskering af både ornelugt og -smag.

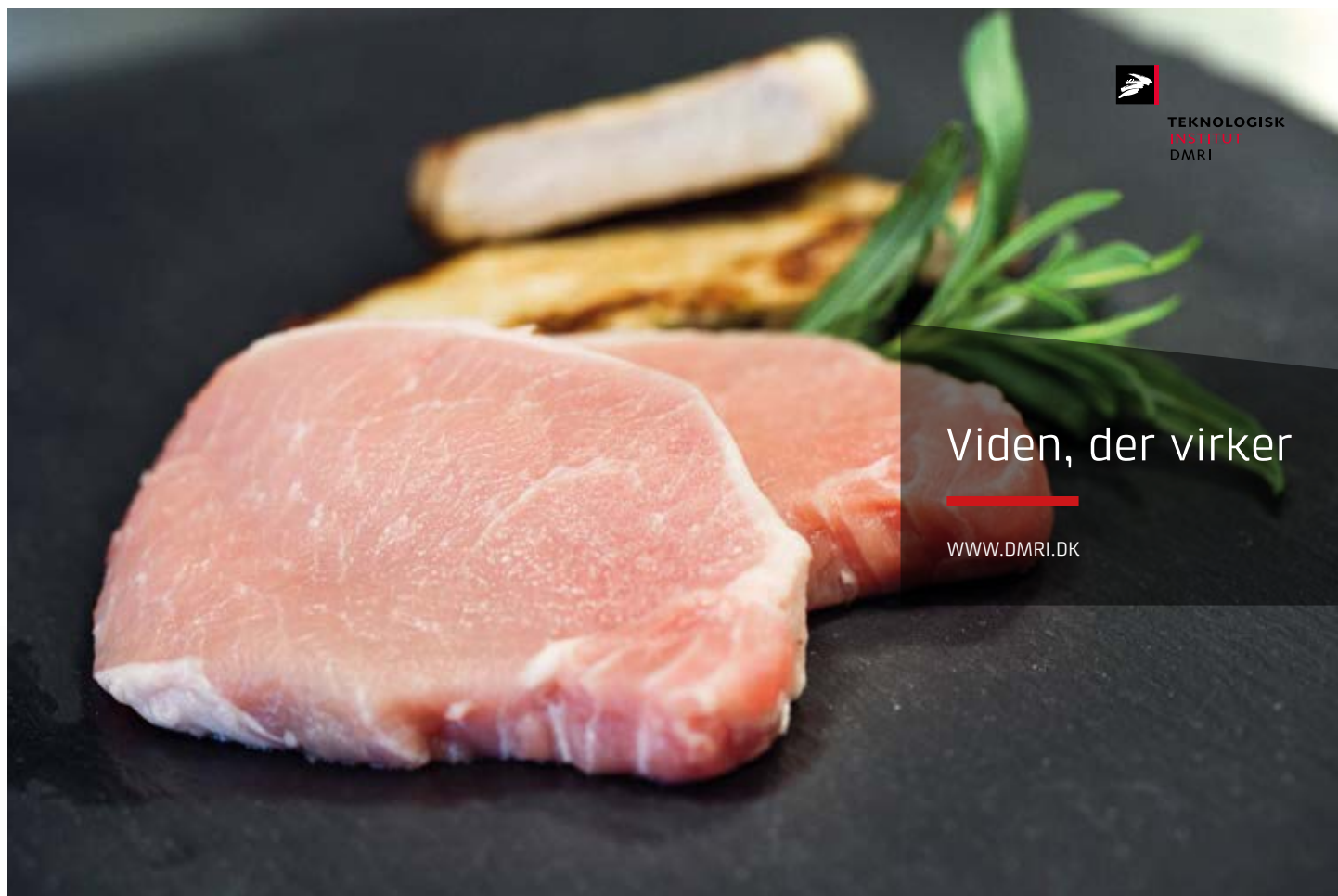
Balance i krydderierne

En maskering af ornelugt og -smag kræver en høj koncentration af krydderier, som under tilberedning får mulighed for at afgive smag til kødet. Gryderetter og pulled pork er eksempler herpå. I disse retter er kødstykkerne små. Endvidere er det retter, som kan bære en stor mængde krydderi og også nogle lidt mere atypiske krydderier som fx kanel.

Enkelte af de udviklede krydderimix til gryderet bestod af store mængder skåret krydderi (rosmarin, timian og chili), hvilket gjorde krydderierne meget synlige i retten, og samtidig fyldte de meget i munden ved smagning.

En af de udfordringer, som ligger fremadrettet, er derfor at opnå balance mellem krydderininiveauet og smagen for at sikre en forbrugeraccept af opskrifterne.

Forsøgene er gennemført af DMRI Teknologisk Institut og er finansieret af Svineafgiftsfonden samt Innovationsfonden.



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Viden, der virker

WWW.DMRI.DK

Ambitiøst kødkoncept skal påvirke fremtidens efterspørgsel

Maria og Lars Dietrichsen har skabt en succesfuld virksomhed på et koncept, der bygger på geografisk nærhed, dyrevelfærd, økologi og gennemsigtighed i forsyningskæden. Visionen er at bidrage til en ændret købsadfærd, så vi i fremtiden spiser mindre, men bedre kød.

AF RIKKE HOLM

For Maria og Lars Dietrichsen, parret bag Gris, Lam & Co (GL&C) i Hedehusene ved Roskilde, har passion for god mad og omtanke omkring dyrevelfærd udviklet sig til en succesfuld forretningsidé. GL&C, som er startet i 2015, er baseret på et koncept, hvor virksomheden udelukkende aftager og forarbejder kød fra lokale, økologiske gårde. Dyrene lever et naturligt liv og transporteres maksimalt 1,5 time til slagteri:

- Vores lokale aftaler betyder, at vores slagter henter dyrene hos bonden og transporterer dem til et nærliggende slagtehus, forklarer Maria Dietrichsen: - Konceptet giver mulighed for, at hver enkelt udskæring kan spores tilbage til den gård, hvor dyret er opvokset. Vi oplever, at den høje gennemsigtighed i forsyningskæden giver værdi for mange af vores kunder. Det tætte samarbejde med bønder og producenter har samtidig givet os en meget stor respekt for pris og leveringsvilkår, når vi indkøber og sælger kød.

GL&C leverer bl.a. udskæringer, charcuteri og røgvare til en række sjællandske restauranter og foodservicegrossister. Blandt de fa-

ste aftagere er bl.a. også Irma og nemlig.com.

Mindre kød - højere kvalitet

Med det ambitiøse koncept håber iværksætterparret, at de kan være med til at påvirke fremtidens efterspørgsel på kød:

- Vi har startet GL&C, fordi vi gerne vil være med til at forme markedet, fortæller Lars Dietrichsen: - Vi mener, at man skal spise mindre, men bedre kød. Herudover er vi overbeviste om, at bæredygtighed og økologi tegner fremtidens fødevarerkoncepter. Vi forventer, at kødmarkedet vil udvikle sig, som markedet for fx specialøl: Forbrugerne vil øge deres fokus på, hvad de spiser, hvor det kommer fra, hvordan det er produceret og selvfølgelig vigtigst af alt; smagen.

Høj vækst inden for økologi

Lars Dietrichsen lægger ikke skjul på, at det har været vanskeligt at være fanebærere på markedet for økologisk, bæredygtigt kød:

- For 3 år siden var kødbranchen konventionel og næsten ikke til at rykke. I dag ser vi mar-

kedsudviklingen gå meget stærkt. Flere og flere offentlige institutioner går økovejen, og for de gode restauranter hænger smag og samvittighed tæt sammen. I dag behøver vi heldigvis ikke råbe så højt for at afsætte vores produkter, forklarer han.

Han forudser, at markedet bliver større og mere interessant i takt med, at udbuddet af økologiske, bæredygtige fødevarer vokser. - Øget konkurrence vil åbne op for et stort, uforløst eksportmarked for danske, økologiske delikatesser, lyder vurderingen.

SMV sikrer fremtiden for mindre producenter

Lars Dietrichsen har tidligere bl.a. startet Gourmetbryggeriet/Ølfabrikken, Landmejeriet Sinai og restauranter i Danmark og Frankrig. Maria Dietrichsen driver – ved siden af GL&C – også Snekken Trattoria på Roskilde Havn, som i denne måned modtager Økologisk Spisemærke i guld og hermed bliver Danmarks største restaurant med en økologiprocent på over 90%.





For parret er medlemskabet af SMV Fødevarer en mulighed for at få indflydelse som mindre producent:

- For os er SMV Fødevarer en platform, som sikrer mindre producenter en stemme udadtil og varetager vores politiske interesser. En stærk interesseorganisation er afgørende for at sikre, at der kan blive ved med at være diversitet i markedet og en udvikling af nye produkter og løsninger. Medlemskabet giver samtidig adgang til en række gode aftaler samt rådgivning på områder som fødevarer sikkerhed og kontraktskrivning, som ellers kan være dyre og uoverskuelige for små virksomheder at imødekomme, afrunder Lars Dietrichsen.



Vi har åbent alle forårets helligdage!

Se alle åbningstiderne på inco.dk

FRA D. 3. APRIL KAN DU HANDLE I INCO KØBENHAVN OG INCO GLOSTRUP ALLE HVERDAGE* HELT TIL KL. 17.00

*Ændrede åbningstider på helligdage.

INCO CASH & CARRY HAR TRE BUTIKKER PÅ LANDSPLAN:

inco København Cash & Carry
Flæsketorvet 84A
1711 København V
Tlf: +45 33 21 14 21
cvr. nr.: 32 32 26 54

inco Glostrup Cash & Carry
Ejby Industrivej 111
2600 Glostrup
Tlf: +45 72 10 81 81
cvr. nr.: 37 58 96 08

inco Aarhus Cash & Carry
Blomstervej 5
8381 Tilst
Tlf: +45 87 36 98 50
cvr. nr.: 32 32 26 97

inco
Cash & Carry

inco.dk
– holder dig opdateret



Ansatt har overtaget sin arbejdsplads på Langeland

Efter fire år som ansat fik Anders Madsen mod på mere, og nu er han indehaver af Den Gode Slagter i Rudkøbing på Langeland. Som medlem af Mesterslagter Plus, har han fået inspiration og assistance til butikkens hjemmeside og visuelle profil.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Anders Madsen har travlt med at lave smørrebrød og færdigretter i slagterforretningen i Rudkøbing.

- Det kan godt blive til meget lange arbejdsdage, men det er ok, for jeg gør det jo for min egen skyld, siger han.

Den Gode Slagter, der tidligere var en af de tre butikker i Slagterpigerne ApS, åbnede med nyt navn og en gammel kending for kunderne bag disken i februar. Anders Madsen, der er uddannet kok, havde arbejdet i butikken i fire år, da han fik mod på at få foden under egen slagterdisk.

- Der skulle ske noget, og jeg havde lyst til mere ansvar og til at sætte mit eget præg på butikken, fortæller han.

Stamkunder og nye kunder

Så han indgik en aftale med slagtermester Hanne Jacobsen, der er indehaver af Slagterpigerne ApS, med butikker i Svendborg og Stenstrup, om at overtage forretningen. Hanne Jacobsen købte selv en anpart i slagterfor-

retningen på øen tilbage i år 2000.

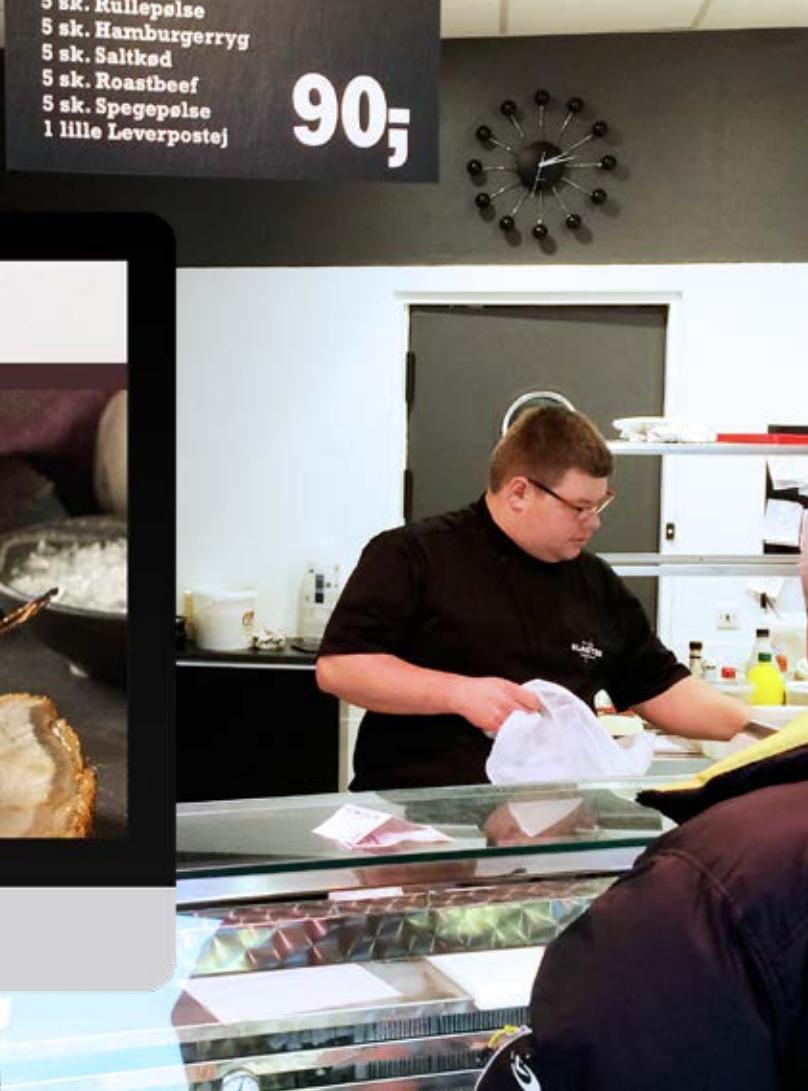
- Så vidt jeg ved, så har der været slagter i bygningen siden 1930, og før det, var der en hestehandler her. Det er en fredet bygning, hvor jeg har lejet mig ind, siger han.

Anders Madsen er selv fra Rudkøbing, og han synes, at det er rart, at han kender mange af kunderne.

- Jeg kan huske, hvad det er, som de plejer at købe, og om de er til tynde eller tykke skiver pålæg. Men siden forretningens åbning, har jeg også set helt nye kunder, der ikke har handlet i butikken tidligere. Om det så kun skyldes nyhedens interesse, er jeg selvfølgelig spændt på at se, siger han.

På inspirationstur i Jylland

Anders Madsen blev i forbindelse med overtagelsen af forretningen medlem af Mesterslagteren Plus, der har været behjælpelig gennem hele processen fra idéudvikling til åbning af Den Gode Slagter. Det er blandt andet blevet til en inspirationstur sammen med markedsfø-



ringskonsulenten fra Mesterslagteren.

- Ja, vi var en tur i Jylland, hvor jeg så butikker i flere byer, og hvordan de griber tingene an. Jeg kan jo ikke lave en butik som i de store byer på Langeland, men der var små ting hist og pist, som jeg har taget med mig og rettet til, så det passer til størrelsen på min butik, blandt andet har jeg ladet mig inspirere af, hvordan varerne skal præsenteres, fortæller han.

I butikken i Rudkøbing bliver kødet skåret ud på en huggeblok i butikken, og kunderne kan også se, når smørrebrød bliver lavet.

Succesfuld samarbejde

Medlemskabet af Mesterslagter Plus har også medført, at der er udtænkt og lavet en visuel identitet med logo og designlinje for Den Gode Slagter i Rudkøbing.

- Jeg har sagt, hvordan jeg gerne vil have det, og så er grafikerne gået i gang. Jeg er så løbende kommet med ønsker til for eksempel farver og tykkelse på skrift. De har gjort, som jeg gerne ville have, men jeg har selvfølgelig også

lyttet til deres erfaringer på området. Jeg synes, at samarbejdet har været en succes, understreger han.

Markedsføringen online med hjemmeside og sociale medier har Anders Madsen også fået hjælp til og rådgivning om.

- Ja, de har adgang til at lave statusopdateringer på butikkens facebookside, men ind til videre gør jeg det selv. Men jeg kan allerede nu se, at jeg ikke fået lavet nok opslag, siger han.

Pølsemageri

Der er også mulighed for at køre en masse færdige koncepter, udviklet i samarbejde med leverandører, når man er medlem af Mesterslagter Plus.

- Det gør jeg ikke, for lige nu har jeg nok at se til med at lave mine varer. Alt hvad vi sælger er hjemmelavet. Før jeg overtog butikken, fik vi pølser fra pølsemageriet i Stenstrup, men nu laver vi vores egne pølser, siger han. På sigt er det planen, at et lille rum med en røgeovn, skal omdannes til pølsemageri i bygningen.

Anders Madsen laver masser af mad ud af huset. Fra Smørrebrød over varme færdigretter til pølseborde og tapas.

- Da jeg var ansat, havde vi også meget mad ud af huset, men da var vi også to, der lavede maden. Jeg kunne nok godt bruge en ansat mere, men nu vil jeg lige se tiden an. Men når vi når til sommersæsonen, så skal jeg i hvert fald have en ekstra i butikken, siger han.

God omsætning

Status efter den første måned med egen butik, bekræfter Anders Madsen i, at han har truffet det rigtige valg.

- Jeg omsætter for det, som jeg havde budgetteret med, måske lidt mere. Det er hårdt, men det er samtidig sjovt, når man får ros fra kunder, der har købt varer hos mig, eller når tilfredse kunder giver min butik gode anmeldelser på facebook, så er de lange arbejdsdage til at holde ud, fastslår Anders Madsen.

Et udvalg af selvstændige slagtermestre, tidligere slagtermestre og administrativt personale deltog i de faglige bedømmelser



Dommere

- Per Jørgensen, Odense (overdommer)
- Henrik Christiansen, Fanø
- Michael Kirkeby Andreasen, Skjern
- Heine Popp, tidligere Toftlund
- Torben Holm Techcollege, Aalborg
- Flemming Christensen, tidligere Damhustorvet
- Derudover deltog Jonna Hugger, Karina Faltz, Ulrik Olesen

I år er valget faldet på: leverpostej, spegepølser, grillpølser, snack pølser og flæskesvær

Fagligheden holdes fortsat i hævd blandt slagtermestrene anno 2018

AF JOHNNY FROST KLAUSEN

At være faglært og selvstændig er meget mere end blot at passe sin forretning. Det handler også om at udvikle sine produkter, sin forretning og ikke mindst sig selv kontinuerligt. Der skal findes tid til dette i en hverdag, som for de fleste selvstændige slagtere er fyldt ud til bristepunktet. Men alligevel er der et udvalg bestående af 10 personer (selvstændige slagtermestre, tidligere slagtermestre og administrativt personale), som har fundet vej til Danske Slagtermestres

stres (DSM) lokaler på Poppelvej i Odense en tidlig søndag morgen i januar for at bedømme kollegaernes produkter så fair og retfærdigt som muligt. Og mens de bedømmer, får de også afprøvet deres egen faglighed i diskussionen om de enkelte produkter med de øvrige dommere.

”Kvalitet er afgørende for en god forretning.” Således udtalte formanden for Danske Slagtermestre, Leif Wilson Laustsen, sig for et par år siden i en af landets store aviser. Og i en tid, hvor de fleste udelukkende konkurrerer på pris, pris, pris, er det nok fortsat en god måde at skille sig ud fra mængden på. Så for at højne kvaliteten og hele tiden holde sig skarp på sine faglige færdigheder har Danske Slagtermestre hvert 2. år, i forbindelse med Foodexpo mesen, fagkonkurrencer inden for en række forskellige discipliner.

Rekord i deltagende produkter

Alle vil selvfølgelig gerne have det bedste produkt blandt kollegerne, men konkurrencen er lige så meget en udviklingsproces for deltagerne, som alle får en bedømmelse på det produkt, de indsender. Og i år har der været rekordmange deltagere og produkter. Der er blevet indsendt ikke mindre end 330 produkter fra 63 forskellige selvstændige slagtermestre rundt om i landet, hvilket ifølge marketingchef Ulrik Olesen, DSM, vist er rekord i nyere tid.

Dagen byder altså på en hel del smagninger og vurderinger for de 6 fagdommere, som var indkaldt til at bedømme de indsendte produkter.

Men hvordan vurderer man så lige 330 produkter hen over sådan en søndag? For en udenforstående kan det virke ganske uoverskueligt med det antal leverpostej, spegepølser m.m., der skal smages, ”vejes” og bedømmes. Der skal ikke herske tvivl om, at man skal holde tungen lige i munden og smagsløgene skarpe for at kunne give en fair vurdering af samtlige indsendte produkter. Og bedømmes det skal de – hvert og ét.

Fra det ydre udseende af produktet til det indre udseende, videre over duft og ikke mindst smagen samt den håndværksmæssige udførelse af produktet.

Point og medaljer

Hver kategori kan give 10 points. Højeste score er 50 points. Fra 40 – 43 points tildeles en bronzemedalje og fra 44 – 47 points høster man en sølvmedalje, mens der fra 48 – 50 points gives guld. Og af de bedste guldmedaljevindere udvælges 5 deltagere i hver kategori til at blive bedømt på Foodexpo i kategoriens årets bedste. Og hvem vil ikke gerne høste ros og anerkendelse for at have produceret et produkt, som kan kalde sig årets bedste. Det giver omtale i medierne, faglig anerkendelse blandt kollegaerne og ikke mindst flere kunder i butikken.

Nu afventer vi spændt publikums dom over produkterne, som alle kan smages og bedømmes ved selvsyn på Foodexpo 2018. Læs med i det kommende nummer, hvor vi kan afsløre vinderne.



63 forretninger havde sendt i alt 330 produkter til faglig bedømmelse

NYHED

Til det professionelle køkken
- kølet kylling i praktiske poser

 ROSE

Dejlig Dansk kølet kylling Nu i praktisk ny pose

Spar tid og skån miljøet

Ud med bakkerne, ind med poserne.
De traditionelle plastbakker tager tid at
håndtere og giver dig alt for meget affald.
Derfor tilbyder vi nu kølet kylling i praktiske
og miljøvenlige poser.

Nemmere for dig og bedre for miljøet

- ★ Hurtigere udpakning – klip og hæld
- ★ Posen fylder langt mindre i affalds-
sorteringen
- ★ Mere miljøvenlig – kun 1/3
så meget plast som en bakke



Kølet kylling i den nye pose fås i mange forskellige udskæringer såsom brystfilet, overlår, underlår og hele kyllinger.
Få mere at vide ved at kontakte Jacob på jacob.birkelund@hkscan.com

FoodExpo
Se hele sortimentet
på stand 9540 i hal M.

Sejr på Fødevaredagen kan øge salget

LINDA GJALDBÆK HANSEN, PRESSEKONSULENT,
KONCERNPRESSE LANDBRUG & FØDEVARER

Kan din kæde eller din butik noget ganske særligt? Så indstil dem til Landbrug & Fødevarers store fødevarerpriser. Igen i år uddeles der priser til de fremmeste butikker inden for kød, frugt, grønt og mejeri.

Bente og Palle Christensen, Slagter Frimann, Roskilde, Slagterprisvinderen 2017 som bedste privatslagter

Fra i dag er det muligt for slagtere og dagligvarekæder at indstille kandidater til Slagterprisen, Frugt- og grøntprisen og Mejeriprisen. Priserne gives til ildsjæle, der gør en bemærkelsesværdig indsats indenfor deres område.

Kunden i centrum

Butikkernes store fokus på kunderne afspejler sig også i forbindelse med dette års priser. Det fortæller Vickie Enné Ryge, der er chefkonsulent hos Landbrug & Fødevarer: - Det bliver vigtigere og vigtigere at "vinde" kunderne. Så hvis butikkerne vil gøre sig forhåbninger om at vinde priser i år, er det derfor et vigtigt kriterie, at de har kunden i centrum. Fx at butikkens sortiment, pris og kvalitet afspejler kundegrundlaget – og at kunden får hjælp til sit planlagte køb, siger hun.

De tre detailpriser uddeles i to kategorier; bedste i discount og bedste i supermarked/hypermarked. Slagterprisen uddeles til den bedste supermarkeds-/hypermarkeds-slagter og til den bedste privatslagter. I samtlige detailpriser er der i år skruet ekstra op for kundefokus, og de nominerede får derfor uanmeldt besøg af en mystery shopper.

For alle priser gælder, at der skal udpeges nominerede, før de endelige vindere kåres ved et awardshow på Landbrug & Fødevarers store branchedag, Fødevardagen, der løber af sta-

blen den 9. oktober på Hindsgavl Slot på Fyn. Her deltager direktør Flemming Nør-Pedersen fra Landbrug & Fødevarer og står blandt andet for at overrække de eftertragtede priser: - Priserne er en rigtig god tradition. De hylder nemlig både håndværket og dem, der forstår at gøre de daglige indkøb til en oplevelse for kunderne, siger han.

Konkurrencen er hård

Priserne er en vigtig løftestang for handlen, og der er kamp til stregen hvert år. Hver pris har en jury, og juryens kriterier er skarpe. Der skal leveres på oplevelse for kunden, men også på kvalitet, en fornemmelse for sæson og på iscesættelsen af de gode råvarer. Og bliver sejren din, er der en værdifuld historie at fortælle dine kunder.

Det er nu, du kan indstille din kandidat

Læs mere om priserne og indstil kandidater på www.goderaavarer.dk – følg også forløbet her. Deadline for alle priser er 10. april 2018.

Kategorierne i priserne er

Mejeriprisen

- Bedste mejerifdeling i discountbutik
- Bedste mejerifdeling i supermarked/hypermarked

Frugt- og grøntprisen:

- Bedste frugt- og grøntafdeling i discountbutik
- Bedste frugt- og grøntafdeling i supermarked/hypermarked

Slagterprisen

- Bedste slagter i supermarked/hypermarked
- Bedste privatslagter



For Frugt- og grøntprisen er kontaktperson: Lærke Kirstine Lund, tlf.: 33 39 44 19, mail: lld@lf.dk



For Slagterprisen og Mejeriprisen er kontaktperson: Vickie Enné Ryge, tlf.: 33 39 42 62, mail: vkrr@lf.dk



En af Danmarks bedste leverandører af
økologisk kød siden 1996



SLAGTERGÅRDEN

ØKOLOGISK KØD • SLAGTER.DK

SMEDELUNDSGADE 23 A • 4300 HOLBÆK • TLF. 59 43 02 05 • WWW.SLAGTER.DK

Kom og smag på os

Food Expo 2018
18. - 20. marts
Hal J - Stand 7274



Mad-passion, nicheprodukter og de gode idéer i fokus på Foodexpo

Når Nordens største fødevarermesse Foodexpo finder sted i MCH Messecenter Herning 18.-20. marts 2018, bliver der ekstra fokus på små og opfindsomme fødevarer virksomheder - en række af dem er lokale producenter fra regionen.

Foodexpo er i vækst og har udvidet med to haller til marts. Blandt de spændende fokusområder er Gastronomitorvet og Food Market. Her præsenterer spændende, lokale fødevarerproducenter deres inspirerende nyheder for de professionelle indkøbere, der kommer fra hele landets detailhandel samt hotel- og restaurationsbranchen.

- I Hal K, hvor Gastronomitorvet og Food Market er placeret, kan indkøberne opleve ægte torvestemning, når flere lokale fødevarerproducenter byder indenfor til ekstraordinære smagsoplevelser, hvor høj kvalitet og lækre, nicheorienterede råvarer er i fokus, siger Carina Høgsted Kirkegaard, projektleder Foodexpo.

Miljøvenlige og lokale specialiteter på menuen

Blandt udstillerne, der præsenterer anderledes råvarer, er den danske start-up-virksomhed Enorm, der blandt andet sælger snackprodukter og toppings med insekter. Her har man store forventninger til deltagelsen på Foodexpo.

- Vi vil gerne gøre en forskel, og insekter kan virkelig rykke noget i forhold til en mere miljøvenlig fødevarerproduktion. Første skridt på vejen er at få så mange som muligt til at anerkende insekter som fødevarer, og derfor håber vi også at få insekter på menuer og buffeter, så flere får smagt på de sprøde proteinrige larver. Selvom en orm er lille, kan vi sammen gøre en ENORM forskel. Det budskab vil vi bruge Foodexpo til at udbrede, siger Jane L. Sam fra Enorm Food.

Foodexpo viser også nyheder fra en række lokale fødevarerproducenter, herunder virksomheden Vesterhavsmost: - Udover at præsentere messens

besøgende for vores high-end æblemose, så introducerer vi en verdensnyhed i form af æblegranulat, hvor vi udnytter pulpen, der bliver tilovers, når vi presser saften ud af æblerne. Med denne æblegranulat, som for eksempel kan benyttes i bagerier, rammer vi spot on tidens trend: Der er nul madspild, pulpen har et højt fiberindhold på 35 procent, det indeholder 42 procent naturligt sukker, det er glutenfrit, der er ingen E-numre, der indgår proteiner i produktet, og det har et højt indhold af pektin, hvilket betyder, at det kan bruges til at jævne fødevarer med. Vi glæder os til at vise nyhederne på Foodexpo, som er en oplagt chance for os til at komme i kontakt med både detailhandlen og hotel- og restaurationsbranchen, siger Søren Laubjerg, indehaver af Vesterhavsmost.

Initiativ med synlig effekt

Dorte Storper, der er direktør i Videncenter for Fødevarerudvikling, vurderer, at Foodexpos initiativ med Gastronomitorvet og Food Market vil få synlig og positiv effekt for udbredelsen af nye, spændende danske special-fødevarer.

- Der er et enormt potentiale hos de mange små og mellemstore fødevarerproducenter. Dette projekt vil hjælpe med at synliggøre et stort antal spændende kvalitetsprodukter fra regionen og hele Danmark. Foodexpo kommer til at virke som et inspirerende udstillingsvindue for råvarer og fødevarer fra de forskellige egne, og det vil medvirke til, at køkkenerne rundt om i landet i stigende grad får øjnene op for mulighederne. I sidste ende kommer de nye samarbejder mellem lokale fødevarerleverandører og landets restauranter, hoteller, kantiner og cafeer forbrugere til gode via endnu bedre madoplevelser. Hos Videncenter for Fødevarerudvikling er vi sikre på, at der vil komme både bedre business og vækst ud af dette initiativ, siger Dorte Storper.

Kilde: Pressemeddelelse

ingvald™

Branchens leverandør siden 1938

maskiner & processudstyr til slagter, supermarkeder og detailbutikker.



PROCESSUDSTYR:

- Røganlæg
- Kødhakker
- Vakuumpfyller
- Lynhakkerer
- Sous vide



PAKKEMASKINER:

- Vakuumpakkere
- Traysealere
- Dybtrækkere



NYHED !

INGVALD™ - sous vide kar med kapacitet op til 65 kg. kød.

ingvald.dk

+45 66 11 82 11

18.-20. MARTS 2018
FOODEXPO
FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT

Kig forbi stand F5130



Lolland-Falster får sin egen restaurantfestival

Spændende råvarer af bedste kvalitet og kulinariske oplevelser på højt niveau. Med eventen "Sydhavsøernes Food Week" som kulmination vil Dansk Kyst- og Naturturisme rette spotlyset mod øerne med udgangspunkt i den lokale fødevarerproduktion. Det skal skabe vækst og arbejdspladser. Sydhavsøerne skal være kendt i både Danmark og internationalt som leverandør af madoplevelser og råvarer af højeste kvalitet. I hvert fald hvis det står til Dansk Kyst- og Naturturisme samt Business Lolland-Falster.

De to organisationer har indgået et samarbejde om at videreudvikle området som fødevarerdestination, og i foråret 2018 danner Lolland-Falsters smukke landskaber rammen om et stort mad-event, foreløbigt navngivet Sydhavsøernes Food Week. Projektet er et delprojekt i projektet "Sjællands Signaturoplevelser", der vil skabe stærke, kommercielle oplevelser og er støttet af Region Sjælland.

Under Sydhavsøernes Food Week vil lokale og tilrejsende turister kunne opleve en særligt tilrettelagt menu på egnens bedste restauranter og herregårde med en stærk kulturel forankring. Arbejdet med at planlægge eventen er i fuld gang, og samtidig pågår et særskilt arbejde med at forankre Lolland-Falster som fødevareremekka: - Konkret arbejder vi på at samle en fælles fortælling om Sydhavsøerne som fødevarerdestination og udvikler naturligvis sideløbende på eventen som en første forløsnings på arbejdet med at forankre og rodfæste Lolland-Falster som en fødevarerdestination. Mange af landsdelens herregårde og godser er involveret, men også bryggerier, gårdbutikker, landbrug, restauranter og fødevarerproducenter m.fl. Mere end 60 lokale virksomheder

medvirker i projektet, og vi er meget stolte af og glade for den interesse og opbakning, der er til projektet, siger udviklingskonsulent fra Dansk Kyst- og Naturturisme, Sune Kohl Bomholt Rasmussen.

Langsigtet løft

Det overordnede mål er at skabe en fælles forståelse, der kan udvikles produkter indenfor. Der er tale om et langsigtet løft af fødevarerprofilen på Lolland-Falster som både destinationen, kommuner og erhvervet kan se sig selv i og bidrage til at skabe vækst og arbejdspladser gennem på den lange bane. Indsatsen skal gerne føre til endnu flere turister på Sydhavsøerne inden for de købestærke segmenter, der sætter pris på den gode madoplevelse. Dem bliver der nemlig flere og flere af, og de er meget velkomne på Lolland-Falster, hvor de genererer øget omsætning og arbejdspladser. - Sammen kan virksomhederne skabe øget synlighed omkring Lolland-Falster som region, og vi kan tiltrække endnu flere turister, der søger fødevareroplevelser, siger Rikke Fabienke, som er forretningschef for turisme hos Business Lolland-Falster. Hun understreger vigtigheden af samarbejdet mellem de erhvervsdrivende i området: - Det er vigtigt, at idéerne kommer fra erhvervsdrivende, da de selv skal tage ejerskab af projektet og den fælles fortælling og være med til at føre aktiviteter videre, siger hun.

Fakta om Dansk Kyst- og Naturturisme

Dansk Kyst- og Naturturisme er en erhvervsdrivende fond, der vil udvikle og skabe vækst i kyst- og naturturismen i Danmark. Fonden er ansvarlig for udviklingen af kyst- og naturturismen i hele Danmark og skal medvirke til at vende tilbagegang til vækst og vinde nye markedsandele. Se evt. mere på www.kystognaturturisme.dk



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 fortljenesten 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...

Mød os på
FoodExpo på
F-5262

FoodTech skaber et nyt og innovativt mødested for fødevarerindustrien i form af Tech City. Tech City samler førende vidensvirksomheder og forsknings- og udviklingsinstitutter i et kreativt miljø, der åbner for videndeling, networking og dialog om konkrete udfordringer samt fremtidens løsninger. Foto: MCH/Tony Brøchner.

Nyt koncept på FoodTech sætter viden i fokus



Foodtech 2016



Når Nordeuropas største fagmesse for fødevarer teknologi, FoodTech, slår dørene op 13.-15. november 2018 i MCH Messecenter Herning, bliver det for første gang nogensinde med videnshallen Tech City, der sætter innovation, netværk og nyeste viden indenfor fødevarer teknologi i højsædet.

FoodTech 2018 vil stå i vidensdelingens og teknologiens tegn, når hal F i MCH Messecenter Herning omdannes til videnshallen Tech City - et nyt og kreativt mødested for fødevarerindustrien.

Idéen bag konceptet er, at Tech City skal være stedet, hvor produktionsfolk mødes med vidensfolk for på den måde at få gang i nye og innovative tanker og idéer til at få løst nogle af de udfordringer, som fødevarerindustrien står overfor. Udstillerne i Tech City vil typisk være vidensinstitutioner som f.eks. teknologiske institutter, undervisningsanstalter og virksomheder, der er aktive inden for forskning og udvikling - men der bliver også plads til både startups og velkendte brands.

- Formålet med Tech City er at skabe et innovativt og kreativt miljø, der samler viden og sætter fokus på de nyeste teknikker indenfor branchen. Her får fagfolk rig mulighed for at dele ud af deres viden, netværke og gå i dialog om konkrete udfordringer samt fremtidens løsninger, fortæller John Dørr Jensen, projektleder i MCH Messecenter Herning.

Hent værdifuld viden

Tech City breder sig over mere end 5.000 kvadratmeter, og foruden de mange interessante udstillere kan besøgende fagfolk se frem til at hente værdifuld viden fra blandt andet konferencer, seminarer og debatter, hvor emnerne spænder lige fra nye produktionsteknologier og digitalisering til cirkulær økonomi og fødevarer sikkerhed.

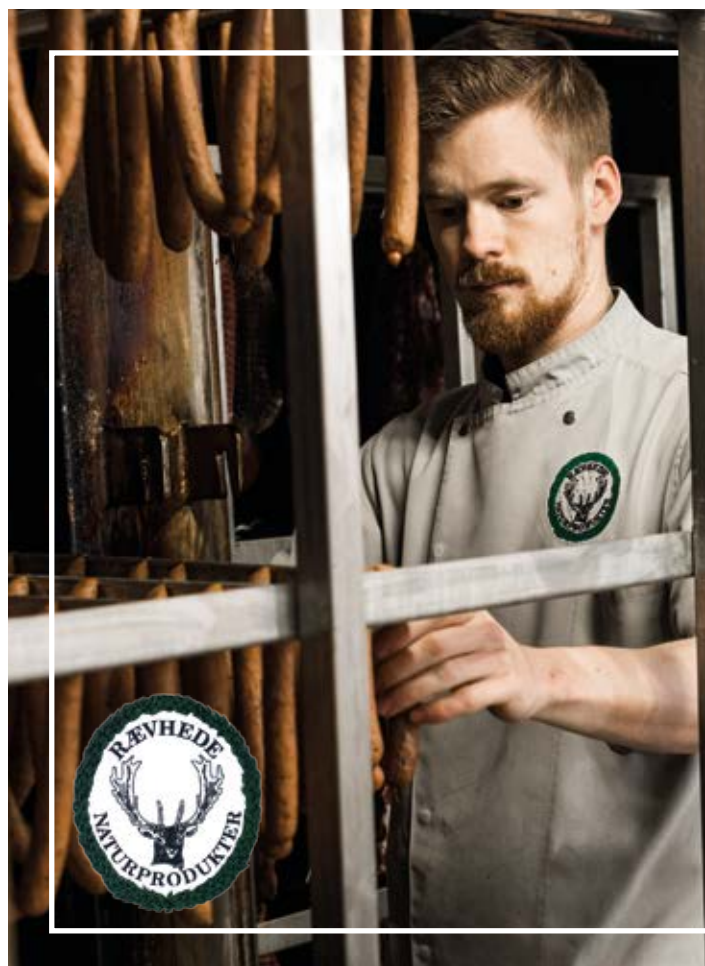
Sideløbende med de mange aktiviteter bliver der også mulighed for at følge med i innovationskonkurrencen ”FoodTech Challenge & InnovateFood.dk”, hvor en række førende virksomheder og leverandører til fødevarerindustrien stiller udfordringer, som særligt udvalgte hold af



Tech City er en ny videnshal på FoodTech, der arrangeres i et samarbejde mellem MCH Messecenter Herning, Danish Food Cluster, Maage og Foodjob Nordic. FoodTech er Nordeuropas største fagmesse for fødevarerindustrien. Til den kommende messe forventes omkring 300 udstillere og ca. 10.000 besøgende. FoodTech finder sted 13.-15. november 2018.

studerende skal give løsningsforslag til. Samtidig vil en række eksperter komme med nye perspektiver og forskningsresultater på udfordringerne. - Tech City inviterer indenfor til et væld af aktiviteter, der alle vil have fokus på begrebet "Tech". Hvad enten det er en konference eller udstilling, vil både udstillere og besøgende opleve en fin rød tråd mellem aktiviteterne, som knytter sig til teknik og industriel fødevarerproduktion, siger John Dørr Jensen og fortsætter: - "Tech" skal i denne sammenhæng forstås bredt, da teknologi har gjort et stort indtog i vores dagligdag og i produktionen af de produkter, vi dagligt udnytter og konsumerer. Derfor er 'Tech' ikke kun henført til produktion af produkter, men i lige så høj grad handler det om optimeringer i værdikæden mellem aktører om logistik og salgskanaler, design af datasystemer samt produktionsudvikling og design af nye måder at tilfredsstille kundernes behov på.

Tech City arrangeres i et samarbejde mellem MCH Messecenter Herning, Danish Food Cluster, Maage og Foodjob Nordic. Konceptet kan opleves på FoodTech 13.-15. november 2018 i MCH Messecenter Herning.



Det' vildt!

Rævhede Naturprodukter leverer alt i vildtkød og specialiteter / Charcuteri. Alt produceret på Rævhede.

Som noget **NYT** leverer vi QCB tørmodnet Dansk oksekød.

Den nye teknologi har vi anvendt længe til skin-ker og har nu overført den viden til fersk kød.

Ring til Rune 20 27 31 23 og få en dialog, om de mange muligheder

Alle har ret til en god rygeost

-Det er det ægte, gamle håndværk. Hver eneste af vores oste laves efter en traditionel opskrift, der tager tre dage, siger Jørgen Hoff om, hvorfor hans rygeost er så eftertragtet. Han har leveret oste til flere Michelin-restauranter i landet, og så leverer han også til Lidl. Og det er ikke tilfældigt. - Alle har ret til en god rygeost, siger Jørgen Hoff, der fra mejeriet i Gundestrup årligt producerer en halv million oste.

Jørgen Hoff fra Kirkeby på Fyn anede intet om, hvad der ventede ham, da han i 1986 blev arbejdsdreng på Kirkeby Mejeri. Han kunne lide at være der og konstaterede kort tid efter, at han som voksen enten skulle være borgmester eller mejerimand. Det blev mælken, der vandt. En del af årsagen skal findes mellem Faaborg og Svendborg tilbage i 2007. Der lå et gammelt mejeri, som Jørgen havde bemærket, når han kørte forbi på knallert. Jørgen besluttede at købe Gundestrup mejeri. Han ville lave det om til et bryggeri. Sådan gik det ikke helt, selv om mejeriet også laver øl. I dag producerer hans virksomhed 10.000 rygeoste om ugen. Desuden en række klassiske danske, gule ostevarianter, som du måske kender: Svendboen, Fynboen, Mariboen, for bare at nævne nogle af dem.

Lidl i fint selskab

Jørgen Hoff's mejeri har lavet oste til de fleste Michelin-restauranter. - Vi har leveret til både

Geranium og Kong Hans Kælder, for ikke at tale om Hotel d'Angleterre og endda Kongehuset, siger Jørgen. Da Mærsk Mc-Kinney Møller døde i 2012, mistede Jørgen også en kunde, der ofte fik hentet sine oste direkte hos Jørgen. Men hvor mange andre producenter af gourmetvarer har en lille produktion, så ser Jørgen Hoff anderledes på det. Han leverer også til Lidl, og det er han glad for og stolt af. Siden 2008 har Lidl faktisk været en af hans største kunder.

Når Jørgens rygeost er så eftertragtet, er der ifølge Jørgen selv primært én grund. - Det er det ægte, gamle håndværk. Hver eneste af vores oste laves efter en traditionel opskrift, der tager tre dage. Mælken bliver pasteuriseret. Derpå tilsættes mælkesyrekultur og osteløbe. Så drænes den i 24 timer i forme, så den er fast og skærbar. Derpå ryges den for at konservere og give smag. Røgen laves på 70 procent havre og 30 procent hvede. Det giver den bedste smag. - Jeg laver jo kun noget, som jeg selv vil spise, siger Jørgen Hoff.

Han anbefaler at spise osten på smørret rugbrød. 3-4 skiver ost, lidt salt, purløg, tomat, peber og måske lidt mayonnaise. Jørgen er en passioneret mand, og ord som håndværk og kvalitet går hånd i hånd med arbejdsglæde.

Kilde: Pressemeddelelse



- Jeg elsker at lave rygeost, og jeg er stolt af vores produkter. Man skal være glad for at gå på arbejde, men det er endnu vigtigere, at man er glad, når man går hjem.



VI SIGER GRIS

- fordi det giver mest mening

I Rema1000, Aldi og Netto står der gris på pakkerne i stedet for svin. Det gør der også i Coops butikker. Supermarkederne har gris i køledisken, uanset om den er konventionel, økologisk, fra Friland, fra Antonius, en Bornholmergris eller måske en Grambogård-gris for blot at nævne nogle.

Hvorfor, kunne man spørge? Fordi sproget konstant ændrer sig, og fordi Landbrug & Fødevarer følger med. Det samme gør foodservice-sektoren, der fremover også kalder gris for gris.

I dag siger den yngre generation gris. Over halvdelen af danskere mellem 18-44 år googler i dag generelle vendinger om gris. Det kan være spørgsmål som "hvad spiser grise?" eller "hvor gammel kan en gris blive?" Det kan være fraser som "gris", "grisefest" eller "grislinger."

Kun hver fjerde af de 18-44-årige søger på fraser som "svinemørbrad", "svinekæber" eller "svinemørbrad i ovn."

Landbrug & Fødevarer har siden 2012 analyseret og undersøgt retorikken rundt om grisen. I Danmark har vi en svineproduktion, men det er med rette svært at forstå logikken i, at vi siger pattegrise om smågrise og ikke grise om de ældre grise. Vi har stadig en svineproduktion i Danmark, men ligeså snart vi taler om kødet og udskæringerne, er det i dag mere logisk at sige gris.

Bare spørg Google: I dag serverer Google omtrent 490 mio. resultater, hvis man søger på "gris," og ca. 4,9 mio., hvis man søger på "svin".

Grundlæggende handler det om at opdatere sproget, så danskerne stadig kan få den fulde kvalitetsoplevelse fra grisen, der altid har været og stadig er en vigtig del af en god, varieret kost med vigtige proteiner.

Det er derfor, vi i dag siger gris. Det giver bare mest mening. Hvad siger du?

Bedste hilsner
Vickie Enné Ryge, chefkonsulent

www.goderaavarer.dk

Fakta om Galloway-kvæg

Galloway kvæget er navngivet efter deres oprindelsessted, Galloway-regionen i Skotland. Det er et af de ældste og længst etablerede avls-kvæg i verden. Det var allerede den primære kilde til kød i Storbritannien i det femtende århundrede, og det findes nu i mange dele af verden. Galloway tyren kan veje op i mod 800 kilo og få en højde på 128 centimeter, hvor køerne vejer 550 kilo i gennemsnit og har en højde på 120 centimeter.

Landmandspar *hædres* med 150.000 kr. for naturpleje

15. juni Fonden har ved plantekongressen i Herning uddelt naturpriser for en ekstra indsats for Danmarks natur. Fondens store pris på 150.000 kr. blev givet til Jersore Galloway ved Erik Pedersen og Jytte Schaldemose i Bogense for deres pionerindsats som græsningsentreprenører i "Projekt Grøn Omstilling – naturpleje som driftsgren". - Skal den sårbare natur knyttet til enge, overdrev, moser o.l. "overleve" i Danmark, er det helt centralt, at udvikle naturpleje som driftsgren. Naturpleje skal være en god forretning. Erik Pedersen og Jytte Schaldemose viser som ihærdige græsningsentreprenører vejen blandt andet i Brende Ådal på Vestfyn", skriver fonden.

Jersore Galloway forpagter nu de naturarealer i projektet, som er egnede til ekstensiv græsning. Her realiseres helårsgræsning med Erik og Jyttes besætning af galloway. Erik og Jytte "nøjes" imidlertid ikke med at med at stå for helårsgræsning i Brende Ådal. De er også meget aktive i Fynsk Kødkvæg og Fynsk Naturkød, ligesom de deltager aktivt i formidling af projekter m.v. Dette afspejler ikke mindst tanken om at sikre afsætning af kødet fra de græssende dyr til rimelige priser. Jersore Galloway er også på den måde pionerer i den vanskelige branche, som naturpleje som driftsgren er.

Men projektet i Brende Ådal kunne ikke realiseres uden godt samarbejde. I fase et på ca. 130 hektar gennemfører Erik og Jytte således i et

vellykket samarbejde med 10 lodsejere i ådalen et fornemt arbejde, der allerede nu og ikke mindst på lang sigt vil sikre vigtige naturværdier. I samarbejdet medvirker også landbrugs konsulenter fra Centrovic og Patriotisk Selskab, to kommuner og Naturstyrelsen. Samarbejdet kom for alvor i gang i 2014, hvor man med god assistance fra landbrugets konsulenter og positiv medvirken fra områdets lodsejere blandt andet fik aftalt en fordelingsnøgle for forpagtningsafgift. I 2015 gennemførtes markvandring, der blev der etableret hegn og indgået en samlet forvaltningsaftale på tværs af ejendomsskel.

Jytte Schaldemose udtaler til Fødevarer magasinet: - Vores dyr har aldrig fået korn, kraftfoder eller lign. og ingen GMO. Dyrene lever kun af græsprodukter og vilde planter. De vokser langsomt og bevæger sig rundt på naturområdet. Disse faktorer er med til at give noget smagfuldt kød med en fin struktur og fedtmarmorering inde i kødet. Kalvene er hjemme på stald i kort tid, efter at de er taget fra. Kalvene er i alderen fra 6-9 mdr., når de tages fra. Derefter kommer de på naturarealer igen, hvor de lever resten af deres liv. De bliver skudt på naturarealeret af slagteren, når de skal slagtes. Der er undersøgelser, som viser at forholdet mellem omega 3 og omega 6 fedtsyrer er væsentlig anderledes i kød fra dyr som udelukkende lever af græs.

Kilde: Landbrugsavisen, jersore-galloway.dk,

Vil du være Økologisk Food Fighter i 2018?

Er du på vej til at blive landmand, kok, slagter, ernæringsassistent eller professionsbachelor i ernæring og sundhed? Og er du nysgerrig på økologi? Så er det lige dig vi søger!

Kom helt tæt på økologien - i køkken og mark

Økologiske Food Fighters er et miks af fremtidens landmænd, kokke, slagtere, ernæringsassistenter og professionsbachelorer i ernæring og sundhed. Fælles for alle er, at de brænder for gode råvarer og er nysgerrige på økologi. Som Økologisk Food Fighter stifter du nemlig tæt bekendtskab med økologien - både på marken, i butikker og i professionelle køkkener.

Unik mulighed for at styrke dine kompetencer

Som Økologisk Food Fighter bidrager du med en god portion engagement og gå-på-mod. Til gengæld får du erfaringer, kompetencer og et netværk, der kan være med til at kickstarte din karriere i fødevarerenden. Og så skaber det endda værdi for din læremester.

Mester: Det skaber værdi at sende en elev afsted

For at blive Økologisk Food Fighter, skal du afsætte seks dage; mandag-onsdag i uge 18 og i uge 20. Og det kan være godt givet ud – også for din mester. - Jeg har tidligere haft elever med som Økologiske Food Fighters, og det håber jeg at få igen i år, siger Thor Bak fra Meny i Aalborg og fortsætter: - Det giver et kæmpe boost af selvtillid og faglighed til den enkelte elev. Og så er det jo en gave at få en elev retur med dygtige kompetencer indenfor økologi, som jo er et marked i vækst. Så det er helt sikkert godt givet ud at sende en elev afsted.

Ansøg nu

Vi modtager nu ansøgninger om at blive Økologisk Food Fighter i 2018. For at blive Økologisk Food Fighter skal du studere professionsbachelor i ernæring og sundhed eller være landbrugs-, kokke-, slagter- eller ernæringsassistentelev. Du ansøger ved at sende os en film, hvor du fortæller os, hvorfor netop du skal være Økologisk Food Fighter i 2018. Hvor lang filmen er, og hvad der sker i filmen er op til dig - det vigtigste

er, at dit engagement for at blive Økologisk Food Fighter brænder igennem. Upload filmen på Facebooksiden 'Økologiske Food Fighters' og send den til Anne Buus Falckesgaard på anfa@lf.dk.

Søg senest tirsdag den 3. april kl. 12 - vi glæder os til at modtage din ansøgning!

Klassisk TYREHOVED

Til indendørs/udendørs ophængning,
guldbemalet og med klar 2k lak.

LEVERES PÅ BESTILLING

Rb Design
Tlf. 28 15 84 18
E-mail rune@pc.dk

Pris kr.
6.500,-
excl. moms



Kølet fersk kylling leveres nu i poser

Det professionelle køkken vil nyde godt af at få leveret saftige danske Rose kyllingeprodukter i en helt ny miljøvenlig emballage, som gør håndteringen meget nemmere.

AF BIRTHE LYNGSØ

HKScan, som står bag de danske Rose kyllinger, ser frem til at lancere en nyudviklet emballage til sine kølede kyllingeprodukter på Foodexpo 2018 i Herning.

Traditionelle plastbakker giver en pæn præsentation af kyllingerne. Men de er også upraktiske at håndtere, besværlige at smide ud, og sædvanligvis ikke til at genanvende. Derfor har den store danske kyllingeproducent valgt at udvikle en ny emballage i form af en laminatpose, som sparer tid i det professionelle køkken og skåner miljøet.

Foodservice Manager Jacob Birkelund fremhæver, at man i udviklingen af posen har lagt vægt på, at indpakningen både skal være let at håndtere og venlig mod miljøet.

Det eneste man ved udpakningen behøver at gøre er at klippe posen op og hælde indholdet ud. Posen er herefter lige til at smide ud – og den fylder jo ingenting i sammenligning med plastbakken.

Den nye pose er designet til at rumme et bredt udvalg af Rose kyllingeprodukter til de professionelle Foodservice køkkener, f.eks. varianter af brystfilet, kyllingelår og hele kyllinger.

Vores nye pose er mere praktisk at have med at gøre, og så er den langt mere skånsom overfor miljøet, idet de kun indeholder 1/3 del så meget plast som en traditionel plastbakke, siger Jacob Birkelund.

HKScan har udviklet en praktisk og miljøvenlig ny pose til sine ferske Rose kyllingeprodukter.



- ROSE Kylling produceres af HKScan Denmark, et af Danmarks største fjerkræslagterier.
- Alle ROSE kyllinger er opdrættet, slagtet og pakket i Danmark. Dansk kylling har netop fået særstatus i EU som værende Salmonella-fri – hvilket er en meget god grund til at vælge dansk kylling.
- De nye poser vil være tilgængelige hos de fleste danske Foodservice Grossister.
- Mød ROSE Kylling på Foodexpo i Hal M Stand 9540.



Her Jacob Birkelund med den nye pose, der er lige til at rulle sammen og smide ud.

Nye regler om kortgebyrer pr. 1. januar 2018

Folketinget har i juni 2017 vedtaget en ny lov om betalinger med betalingskort. Loven trådte i kraft den 1. januar 2018.

Indtil årsskiftet har det været tilladt for forretninger at opkræve gebyr ved betaling med kreditkort, hvorimod der ved betaling med debetkort, eksempelvis Dankort, ikke har været lovligt, at opkræve gebyr ved betaling.

Med den nye lov er det ikke længere lovligt, at opkræve gebyr for betaling med kreditkort udstedt til private – hverken i fysiske forretninger eller på netbutikker.

Det er fortsat lovligt, at opkræve kortgebyrer på kort udstedt til virksomheder.

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.



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.

etableret år 1900
nellemann

Nellemann Fleet Erhverv
www.fiat.nellemann.dk



Erhvervsrådgivningschef
Henrik D. Hedensted
Mobil: 60 91 53 25
Mail: hdh@nellemann.dk

Nyt fødevarefællesskab - Reffen

Holdet bag Copenhagen Streetfood søger modige og passionerede iværksættere. Efter fire magiske år på Papirøen og efter åbningen i 17 af Storms Pakhus i Odense, kaster vi os nu ud i et nyt, større og vildere projekt på B&W's legendariske grund på Refshaleøen, 10.000 kvadrater med masser af himmel og den smukkeste udsigt udover vandet og København. Der er tegnet en 10-årig lejekontrakt med Refshaleøens Ejendomsselskab.

Området til det nye koncept er ca. tre gange så stort som hallerne på PapirØen og dækker følgende: Hallen kaldet Maskinværkstedet på 1040 m², 5000 m² udeareal samt yderligere adgang til 4000 m² fælles ude areal ved vandet. Her skal være boder bygget i containere i flere niveauer og mobile enheder.

Drømmen er at skabe et nyt fællesskab og en ny legeplads, hvor vi giver nye stædeholdere muligheden for komme i gang som selvstændige. Sammen vil vi give byen et nyt åndehul, hvor nærværet hyldes, det uoplerede, det eksperimenterende, det kulturelle, det bæredygtige – og helt

sikkert også det uventede.

Refshaleøen er i rivende udvikling og har allerede tiltrukket entreprenante virksomheder som bryggeriet Mikkeller, Rains Showroom, restauranten Amass og Aamanns Køkken samt festivalerne Haven, Copenhell, Distortion og Move CPH. Men også Strømme/Canal Tours' både vil som noget nyt sejle til og fra centrum og Refshaleøen, hvilket gør øen endnu mere tilgængelig.

-PapirØen var også et mere uberørt område, da vi gik i gang med at etablere Copenhagen Street Food der, men Københavnerne er nysgerrige og opsøger gerne nye steder i byen, hvilket giver os troen på, at de også vil besøge Refshaleøen. Vi håber, at vi med Reffen ikke blot kan skabe et område, der tiltrækker vilde kreative kræfter som kokke, designere, kunstnere, socialøkonomiske virksomheder osv., men at det også bliver et nyt mødested for københavnerne, siger Ruben Passer, Direktør for Copenhagen Street Food. Reffen forventes at åbne i forsommeren 2018.

Kilde: Pressemeldelse

Sproget og kommunikationen ændres til gris

Der var engang for flere tusinde år siden, hvor vi sagde vildsvin, fordi det var de grise, der levede i Danmark.

Vildsvin fik betydning i Danmark fra omtrent 4.000 år f. kr., indtil de sidste vildsvin blev skudt i begyndelsen af 1800-tallet. Da alle tamme grise stammer fra vildsvinet, var det logisk at sige svin i gamle dage, men siden er der sket en kolossal udvikling.

Flæsk var den måde, vi oprindelig beskrev kød fra svin. Flæsk stammer fra det tyske ord "Fleisch," men fra midten af 90'erne bliver

grisen slankere. Den taber 1/3 af sit flæsk, og derfor bliver det mindre præcist at sige flæsk. Landbrug & Fødevarer har siden 2012 analyseret og undersøgt retorikken rundt om grisen og forbruget af kødet. I Danmark har vi en svineproduktion, men det er med rette svært at forstå logikken i, at vi siger pattegrise om smågrise og ikke grise om de ældre grise. Vi har stadig en svineproduktion i Danmark, men ligeså snart vi taler om kødet og udskæringerne, er det i dag mere logisk at sige gris.

Det betyder ikke, at vi ikke skal kalde retterne, hvad de hedder. Da Danmarks Nationalret blev kåret i 2014, faldt valget overlegent på stegt flæsk – det skal det naturligvis fortsat hedde. I dag serverer Google omtrent 490 mio. resultater, hvis man søger på "gris", og ca. 4,9 mio., hvis man søger på "svin". Man kan også søge på grisens snude. Den har altid heddet trynen, men det er mennesker, der tryner andre, hvis de stikker snuden frem – måske får de én på trynen for det. Det er ikke for at stikke næsen frem eller tryne nogen, men er det i dag ikke mere logisk og tidssvarende at sige gris? Det synes vi. Det er derfor, vi siger gris. Hvad siger du?

Restauranter foretrækker også at skrive gris på menukortet frem for svin - også gourmet-restauranterne.

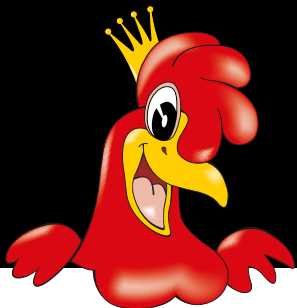
Supermarkederne er også gået med og har nu gris i køledisken. I Rema1000 står der gris på pakkerne. Det gør der også i Netto. Og i Coops butikker er man i gang med at skrive gris på pakkerne i stedet for svin.

Ændringen gælder alt kød fra grise

Ændringen gælder alt grisekød, uanset om grisen er konventionel, økologisk, fra Friland, fra Antonius, en Bornholmergris eller måske en Grambogård-gris for blot at nævne nogle. Sproget ændrer sig, tilpasser sig og fornyer sig med nye generationer. Det er en naturlig udvikling. En gang kaldte vi det flæsk, så svinekød og nu altså grisekød. Det handler om kødet og forbrugernes præferencer. Vi spiser fortsat flæskesteg, stegt flæsk, sylte, medisterpølse, frikadeller, leverpostej, spareribs og bacon. Men det kommer alt sammen fra en gris.

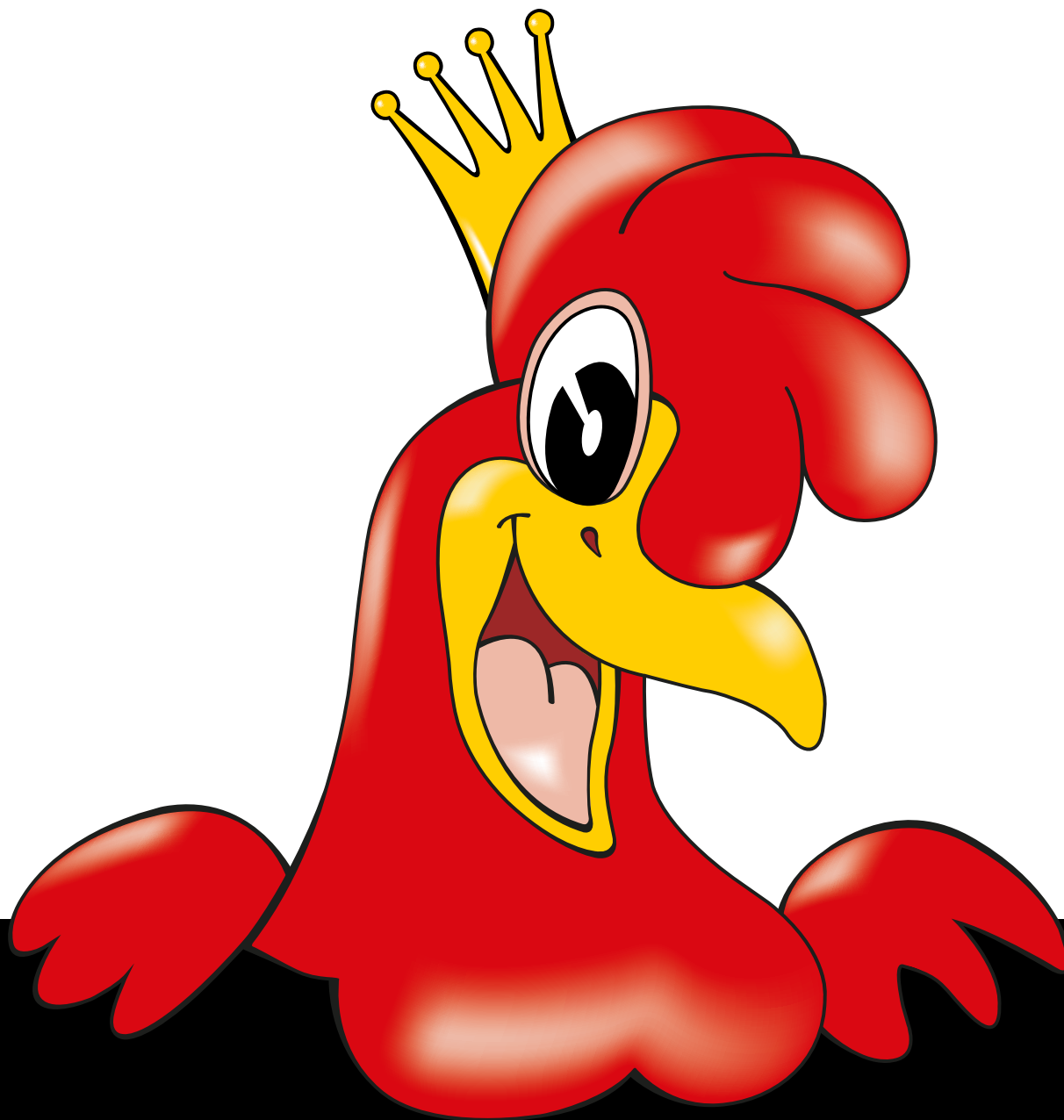
Kilde: Landbrug & Fødevarer





Gråsten Fjerkræ

- en bid bedre!



**MØD OS PÅ FOODEXPO
STAND M-9536**

Mere velfærd • Mere kvalitet • Mere smag



Kød med fedtmarmorering går specielt godt på grillen. Særligt ribeye og entrecote har ofte en flot fedtmarmorering.

Sådan griller du den bedste bøf

Kød med fedtmarmorering går specielt godt på grillen. Særligt ribeye og entrecote har ofte en flot fedtmarmorering.

De lange, lyse sommeraftener er synonyme med grillaftener i haven. Her er ekspertens fem bedste råd til velgrillet kød af høj kvalitet, der giver anledning til anerkendende nik og bemærkninger. Den danske grillkultur er unik på verdensplan. Det kommer til udtryk ved, at danskerne, til forskel fra andre traditionelle grillentusiaster som amerikanere og australiere, betragter grillen som en form for udekøkken. Vi griller hele året og tilbereder alt fra pizzaer og gryderetter til pandekager og hele stege på grillen. Men selvom den gængse opfattelse har rykket sig med tiden, står det mejslet i grillbogens ABC, at den umiskendelige, røgede duft og saftige smag af en rød bøf fra grillen er en sikker vinder. – Det er svært at komme i tanke om et forhold, der er mere harmonisk end det mellem grillen og en god bøf. Alle har en idé om, hvordan en god, grillet bøf skal smage, men for mange er det en udfordring at opnå det ønskede resultat, siger Martin B. Poulsen, der er uddannet kok og slagter samt chef for innovation i slagterkæden mad med mere. Han giver herunder fem gode råd til en førsteklasses bøf på grillen:

1. Vælg den rigtige udskæring. Dry aged kød, hvor kødet har gennemgået en modning, der koncentrerer kødsmagen, er oppe i tiden. En bøf af dry aged højreb går godt på grillen, men må ikke gennemsteges, da modningen

allerede har fjernet en del vand. Er du på ud-kig efter gennemtrængende smag, er Côte de Boeuf, hvor benet stadig sidder på, eller ribeye det rigtige valg. Er det mørhed, du er på jagt efter, er mørbraden velegnet. Det samme gælder en tykstegsbøf af kødkvæg, der er mildere i smagen, men ekstremt mør.

2. Kig på fedtmarmoreringen og sørg for, at bøffen har en tykkelse på minimum tre centimeter. Det kød, der går godt på grillen, er kød med en udpræget fedtmarmorering. Særligt ribeye og entrecote har ofte en flot fedtmarmorering.

3. Personligt foretrækker jeg kul, når jeg griller, men gasgrill fungerer også glimrende. For kulgrillen gælder, at kullene skal være hvide. Et smart trick, der gælder for både gas- og kulgrill, er at skabe to miljøer – et med høj varme og et med moderat varme. Lav først stegeskorpen på høj varme, og flyt herefter bøffen til det mere tempererede område, hvor den færdigsteges. Det er svært at sige noget generelt om tiden, men tag altid bøffen af i god tid. Du kan uden problemer lægge bøffen på grillen igen, hvis den er rå i midten.

4. Krydr med salt og peber og gnuv kødet med et fed hvidløg, før, mens og efter det er på

grillen. Prøv også at pensle bøffen med en børste af frisk rosmarin eller timian, mens den grilles. Det er alfa omega, at bøffen hviler før og efter tilberedning. Læg aldrig en kølerkold bøf på grillen. På den måde udskiller bøffen mere væske. Lad i stedet bøffen nå stuetemperatur, før du lægger den på grillen, og giv den efterfølgende lov til at hvile i minimum fem minutter, før den spises. Så garanterer jeg en saftig bøf.

5. Spørg din fagmand! Din lokale slagter kan svare på alle spørgsmål i forhold til valg af kød, tilberedning og så videre. Et godt tip er at spise lidt mindre, men bedre kød.

Kilde: Mad Med Mere/ Danske Slagtermestre

Mad Med Mere er en kæde af 43 selvstændige slagterbutikker landet over. Alle butikker har et bredt udvalg af udskæringer af oksekød, kalvekød, svinekød og lammekød med kvalitet og dyrevelfærd i højsædet. Derudover sælger butikkerne en lang række specialiteter og færdigretter, og medarbejderne er eksperter i tilberedning af kød.
www.madmedmere.dk

LICENSE TO CHILL!

Sur smiley? - nej tak!

SCOTSMAN KøleTeknik A/S forhandler is- og kølemaskiner til ethvert formål.



Hvis du har prøvet at få en sur smiley som følge af defekte køleprodukter, så vil du værdsætte en samarbejdspartner, som er disciplineret omkring teknik og service og som har markedets bedste produkter. Sådan en partner er **SCOTSMAN** KøleTeknik A/S.

Du har mulighed for, at rekvirere service på alle dine køleprodukter (uanset mærke) 24/7! Vores kompetente og engagerede serviceafdeling står klar til at hjælpe ved såvel nedbrud som forebyggende service.

Derudover giver vi gerne et uforpligtende tilbud på en ny løsning. **Dyk** ned i vort brede produktprogram på såvel **SCOTSMAN** ismaskiner som **PORKKA** køleprodukter. Vore erfarne konsulenter står klar til at hjælpe dig.



Ring allerede i dag
70 15 33 88

SCOTSMAN KøleTeknik A/S

Jernholmen 48D

DK-2650 Hvidovre

Telefon: +45 70 15 33 88

E-mail: scotsman@scotsman.dk



SCOTSMAN
KØLETEKNIK

PORKKA

Scotsman



Et bidrag til debatten om dansk erhvervsfremme

Fødevarerforarbejdning og afsætningssektorens (manglende) muligheder i erhvervsfremmesystemet – bl.a. i relation til sektorens betydning for værdiskabelse og beskæftigelse

AF DIREKTØR THOMAS JESPERSEN, TJ CONSULT & PARTNERE*)

Politisk, nationalt og regionalt er der et udpræget ønske og mål om at understøtte fødevarersektorens udvikling med henblik på konkurrenceevne, vækst og beskæftigelse. En tidligere undersøgelse om fødevarer virksomhedernes innovationsaktiviteter viser, at 60% af virksomhederne udpeger mangel på finansiering som væsentligste barriere for at igangsætte eller gennemføre udviklingsprojekter.

McKinseys rapport fra 2016 vedr. erhvervsfremme peger således bl.a. på, at erhvervsfremmeordninger bør være mere rettet mod virksomhedernes behov. Beslutningstagere, politikere m.fl. kan måske have en opfattelse af, at der allokeres mange og stadigt flere ”støttekroner” til udvikling i fødevarer sektoren. Imidlertid konstateres det, at de faktiske ”støttekroner” konkret og direkte til virksomhederne til forarbejdning, forædling eller afsætning har været faldende og ligger væsentligt under den andel, sektoren repræsenterer i værdiskabelse og beskæftigelse.

Det vurderes, at omkring 75 % af værdiskabelsen og værditilvæksten og mere end 50% af beskæftigelsen i fødevarer sektoren ligger i forarbejdning, forædling og afsætningsled. Værdiskabelse og beskæftigelse ligger i et stort antal virksomheder, hvor de store virksomheder Danish

Crown, Arla, Tican, Nordic Sugar, Nordic Seafood, Polar m.fl., i alt ca. 50 virksomheder, repræsenterer ca. 40% af den danskbaserede værdiskabelse i forarbejdning, forædling og afsætning af fødevarer. Det vil samtidig sige, at et stort antal små, mindre og mellemstore virksomheder repræsenterer ca. 60% af værdiskabelsen og formentlig mere end 60% af beskæftigelsen i fødevarerforarbejdning, forædling og afsætningssektoren.

Generelle overvejelser om allokering af støtte midler

Hvilke muligheder er der for forbedringer med henblik på bedre vilkår og støttemuligheder i fødevarerforarbejdnings-, og afsætningsvirksomheders udvikling og vækst? Den samlede danske erhvervsfremme – incl. EU medfinansierede programmer – herunder Landdistriktsprogram og Fiskeriudviklingsprogram – udgør ca. 6 mia. kr. årligt.

Generelt bør der allokeres flere midler i programmerne til udviklingstiltag i forarbejdning og forædling. P.t. er der under danske programmer under EU’s landdistrikts- og EHFF program (Den Europæiske Hav- og Fiskerifond), ikke allokeret midler til direkte indsats i virksomheder inden for forarbejdning og afsætning.

Hvis erhvervsfremmeindsatsen for fødevarer sektoren skal



Øvrige forslag til forbedringer af støtteordninger

- Etablér en konsulentordning for virksomheders projektudvikling, udarbejdelse af ansøgningsmateriale, så omkostningerne i ansøgningsprocessen reduceres – succesraterne kan hæves via specialrådgivning og bedre gennearbejdet ansøgningsmateriale, og der kan opnås en vis ligestilling med universiteter o.l., som typisk har fast ansatte fundraisere til at stå for projekt- og ansøgningsarbejdet.
- Udnyt i højere grad vækstforums og regionalfondens muligheder for direkte støtte til enkeltvirksomheder i visse områder fx øerne Samsø, Læsø, Bornholm, småøerne m.fl. Udvid disse særlige regionalfundsområder med fx områder ved den dansk-tyske grænse, hvor Tyskland har sådanne muligheder på deres side af grænsen. Der er konkrete eksempler på at en ellers dansk virksomhed placerer ny fabrik syd for grænsen fremfor nord for grænsen, idet der i Nordtyskland kunne opnås betydeligt etableringstilskud.
- Lette kravene om samarbejde (3 virksomheder + viden) i flere ordninger og flyt flere ordninger til gruppefritagelsesordning i stedet for "de minimis", som sætter væsentlige begrænsninger for den støtte, den enkelte virksomhed kan opnå til sine udviklingsprojekter.
- Flere ansøgningsrunder pr. år i de "større ordninger" – f.eks. min. 4 stk. pr. år.
- Nedbryd regionsgrænserne for de regionale ordninger eller koordinér mellem regionerne, så man har ensartede ordningstyper, og virksomhederne kan have samme muligheder uanset adresse.
- Nedsæt minimums projektstørrelse i Markedsmodningsordningen fra pt. min. 3 mio kr til f.eks. 0,5-1 mio. kr. og gør flere ordninger rettet også mod markeds-mæssig indsats.
- Forenklinger og lempelser i de stærkt stigende administrative krav - registreringer osv. - i erhvervsfremmeordninger generelt, under respekt for troværdig administration, tilfredsstillende dokumentation og kontrolmulighed.

stå i rimeligt forhold til sektorens betydning, bør ca. 20% af erhvervsfremmemidlerne, dvs. i alt ca. 1,2 mia. kr. pr. år, allokeres til sektoren. Heraf bør 75 % allokeres til virksomheder i forarbejdning, forædling, og afsætning, dvs. i alt ca. 900 mio. kr. pr. år, hvilket er 5-6 gange de aktuelle, faktiske bevillinger til virksomheder i sektoren.

Flerårs programmer

Programmerne og de tilhørende bevillinger, kan med fordel planlægges for flerårs perioder uden ændringer undervejs, så virksomheder ved, hvad de kan regne med. Med meget betydelig fordel bør man genindføre investeringsstøtteordninger for innovative investeringer i fødevarerforarbejdning og afsætning. Disse ordningstyper er den absolut mest effektive, konkrete og kontante måde at understøtte virksomheders udvikling vedr. produkter, teknologier, processer, konkurrenceevne og vækst på. F.eks. en ordning for innovative investeringer, som den der har været for fiskeindustrien under Fiskeriudviklingsprogrammerne med 30 – 40% tilskud til innovative investeringsprojekter i nye teknologier, nye processer mm.

Ligestilling

Med fordel kan det meget snævre "nåleøje" i de fleste erhvervsfremmeordninger gøres større for virksomhedernes ansøgning og tilsagn under de forskellige innovations- og udviklingsordninger, f.eks. via fortrinsret og positiv særbehandling for virksomhedsprojekter ift. universitetspro-

jekter. Samtidig kan tilskudsvilkårene for virksomheder og universiteter ligestilles. I dag opnår universiteter m.fl. en væsentlig højere tilskudsprocent, ofte på 90-100 %, hvorimod virksomheder opnår 25-60 %. Samtidig kan universiteter m.fl. beregne 44 % overhead uden dokumentation, mens virksomheder maks. kan beregne 30 %, som skal dokumenteres.

**)TJ Consult&Partnere er en professionel konsulentvirksomhed med speciale i fødevareresektorens udviklings- og investeringsprojekter – særligt med rådgivning og assistance vedr. projekter under danske og EU erhvervsfremmeordninger. TJ Consult&Partnere har mere end 25 års erfaring inden for dette specialområde – og har for danske fødevarer-virksomheder gennemført mere end 350 projekter med høje succesrater. Kontakt Thomas på thomas@tjcpnere.dk (Tlf 86174467) og Jes på jes@tjcpnere.dk (Tlf 60105301)*



**MADGLÆDE
STARTER MED
DE BEDSTE RÅVARER**

Hos Nørre Søby Slagteren elsker vi at lave et godt stykke håndværk. Lige så meget som vi lever og ånder for vores pølsemageri på Fyn, så elsker vi at udvikle og eksperimentere med vores eget nordiske charcuteri. Besøg vores stand på Nordens største fødevarermesse og smag på Nordisk Charcuteri og vores gode Ærlige Pølser.

NC
NORDISK
CHARCUTERI
Fra Nørre Søby

ÆRLIGE PØLSER
Fra Nørre Søby

**MØD OS PÅ FOODEXPO
18. – 20. MARTS**

NØRRE SØBY Slagteren
Tlf.: 65 90 11 25 · firma@nsk-engros.dk



Husk lige skiltet!

Synlighed i bybilledet – eller landskabet – kan næsten ikke overvurderes. Husk derfor at lægge vejen omkring skiltesmeden Surrow på stand D 3218, når du besøger Foodexpo. Her kan man ikke alene se, røre og købe en lang række flotte smedejernsskilte. Man kan faktisk også designe sit eget specialskilt i samarbejde med fagfolk.

Vil man være sikker på ikke at drukne i en anonym skilteskov, er der masser af inspiration og gode råd at hente hos Surrow. Skiltesmeden tilbyder gadeskilte, udhængsskilte, vægsskilte, nedstøbningskilte, bogstaver og alt hvad man ellers kan ønske sig til sin facade. Det er også hos Surrow, man finder økologiskiltene og bagerskiltene.

Smedejern er ikke nødvendigvis synonymt med en masse krummelurer. Surrow skiltene fås i vidt forskellige designlinjer, som spænder fra det helt enkle til det rigt dekorerede skilt. Finishen kan være varmgalvansieret, pulverla-

keret eller rustik naturfinish. Fællesnævneren for det hele er, at produkterne er dansk håndværk af høj kvalitet.

Surrow er et smedeværksted i Assentoft på kanten af Djursland. Virksomheden er grundlagt i 1997 og har specialiseret sig i fremstilling af smedejernsskilte, så firmaet i dag har et kæmpestort produktprogram inden for denne niche. Skiltene afsættes hovedsageligt i Danmark, men man kan også støde på Surrow skilte rundt i Norden, Europa og USA. Hele processen fra det rå jern til det færdige og særdeles vejrbestandige skilt foregår i lokalområdet. Produktionen sker efter bæredygtige principper og lever op til danske miljøkrav. Traditionen tro udstiller Surrow en skøn blanding af nyheder og klassikere fra smedeværkstedet på messen.

Kilde: Pressemeddelelse

Unge og ældre fravælger oftest kød

25 pct. af danskerne spiser måltider uden kød mindst en gang om ugen. Ideen om, at mænd ikke kan undvære kød, holder ikke længere, vurderer direktør i analysefirmaet bag undersøgelsen. Hvem vælger oftest at spise et måltid uden en saftig bøf eller en krydret kødsovs? Det besluttede analysefirmaet Quantic sig for at undersøge, og resultatet overraskede Daniel Søren, adm. direktør og partner i Quantic: - Det er ikke de bekymrede og miljøbevidste unge, der oftest vælger kød fra. Det er de, som er 60 år gamle eller ældre. Nogle ældre vælger kød fra pga. af prisen, og andre fordi det opleves som tungt for fordøjelsen. Selvom det ikke fremgår af tallene, tror jeg dog, at de fleste vegetarer er et godt stykke under 50 år, siger han til FødevarerWatch.

Mens 37 pct. af dem, der vælger kød fra på ugentligt basis, er over 60 år, er den mest kødglade aldersgruppe mellem 30 og 39 år. Blot 11 pct. af dem, der vælger kød fra er i denne aldersgruppe.

Quantic interviewer løbende 4.000 danske husstande om deres præferencer i forhold til specifikke fødevarer kategorier, særlige indkøbsparametre og supermarkedspræferencer. -Det er meget forskelligt, hvad folk opfatter, som det at være vegetar. I de kommende år kommer der til at ske mange spændende ting. Der kan komme underniveauer af det at være vegetar med forskellige mærkningsordninger. Lige nu er der ikke nogle objektive mærkninger, som der er i f.eks. statens økologimærke, udtaler Daniel Søren.

Statsligt vegetarmærke på vej?

Daniel Søren peger på, at i takt med at flere og flere fravælger kød helt eller delvist, bliver der et øget behov for at skilte tydeligt med produktets indhold. - Folk køber produkter uden kød af mange forskellige grunde.

Der kan være fem-seks forskellige grunde til, at folk køber et produkt, og det er faktisk dem, der er de vigtige for producenterne at kende. Jeg tror, der de næste par år kommer en øget forfining, men om den kommer gennem regulering eller fra producenterne, ved jeg ikke, men jeg vil skyde på, at det bliver producenterne, der går forrest, vurderer han.

Han fortæller, at nogle fravælger kød pga. sundhed, mens det for andre handler om dyrevelfærd og for tredje er det klimaets hensyn, der er afgørende. Det kan medføre helt nye mærkningsordninger, vurderer Daniel Søren. - For de ideologiske kan det være meget vigtigt, om der er animalsk fedt i produkter. For miljøbevidste og sundhedsbevidste er det andre parametre, der er afgørende, og derfor tror jeg, at der inden længe kommer nye mærker, der kan være med til at guide forbrugerne endnu mere.

Kilde: Watchmedier.dk



Madindeks 2017

- Sådan spiser danskerne

Hver fjerde dansker spiser aftensmad alene – og mange er ensomme. Food trends interesserer os ikke, og selskabet er vigtigere end selve maden. Madindeks 2017, der måler danskernes forhold til mad- og måltider, gør op med fordomme og myter.

Selv om både kagebøger og indkøbstilbud er tilrettelagt efter børnefamilier, så sidder 25 % af danskerne og spiser aftensmad alene. Faktisk er det kun 32 % af danskerne, der spiser aftensmåltid sammen med to eller flere. Det viser det nye Madindeks 2017, der en gang om året måler danskernes syn på mad- og måltider. Det er Madkulturen, der hører under Miljø- og Fødevarerministeriet, der står bag indekset, der denne gang har spurgt ind til rammerne omkring danskernes aftensmad.

De fleste af solospiserne er heldigvis glade for at sidde alene og bliver stressede af andres selskab. Men hele 23 %, der spiste alene, savner selskab. Ensomheden er størst i Jylland og mindst på Sjælland og de store byer.

Foodtrends interesserer os ikke

Madindeks 2017 viser også, at en overvægt af danskerne mener, at selskabet er mindst lige så vigtigt som selve maden, hvilket går fint i tråd med tidligere målinger. Madindeks 2017 viser samtidig, at danskerne ikke giver så meget for foodtrends som fx palæo, glutenfri, laktosefri, vegansk og 5:2, der ellers fylder meget i medierne. Kun imellem 1-2 % af danskerne lever efter det. Det mest udbredte kostprincip i Danmark er stadig fedtfattig mad, som 21 % mener, at de efterlever.

Madindeks 2017 bygger på besvarelser fra 2.312 personer imellem 18 og 80 år og er repræsentativ på køn, alder, region og uddannelse. Svarene er indsamlet de to første uger i juni 2017.

Kilde: Madkulturen



På billedet ses vinderen af Slagterprisen 2017, Bente og Palle Christensen fra Slagter Frimann samt Fleming Nør-Pedersen, Landbrug & Fødevarer



Roskilde-slagter har øget salget med syv procent

Det går godt hos Slagter Frimann i Roskilde, og siden de fik overrakt Slagterprisen i september 2017, er det kun gået endnu bedre. -Omsætningen er steget syv procent, siden vi vandt prisen, fortæller indehaver, slagtermester Palle Christensen, da han tager en pause fra at betjene kunder i slagterbutikken. - Der er simpelthen kommet flere ekspeditioner, fordi der er kommet flere folk til, og det er jo dejligt.

Vækster med ca. en million efter pris

Ovenpå en så grundig evaluering er der intet kuriøst i, at det også betyder øget omsætning. Det understreger Christian Friis, der er faglærer for detailslagterne på Danmarks næststørste erhvervsskole, ZBC. Han er også flerårigt medlem af den jury, der bedømmer og udvælger vinderne af slagterprisen og har fulgt vinderne igennem årene. - De fleste prisvindere fortæller, at de vokser med ca. en million kr. i årsomsætning efter at have vundet prisen. Det svarer typisk til en højere omsætning på et sted mellem syv og ti procent, så det lyder helt efter bogen med Slagter Frimann, siger Christian Friis.

Kunder vil gerne køre længere

Forklaringen er, påpeger han, at prisen tiltrækker nye kunder, der gerne vil køre længere efter det unikke, og at de slagtere, der vinder prisen, langt fra er engangsforestillinger. De har typisk holdt en høj og innovativ standard igennem flere år, og dermed bliver Slagterprisen den blåstempling, der får udbredt den høje standard. Derudover

er vinderne innovative. - Palle har forstået at tænke i lokale produktioner, men også hans måde at tænke måltidsløsninger peger ind i fremtiden, siger Christian Friis og tilføjer: - Tag alt hans pålæg, som der ligger en unik historik bag. Han gør meget ud af at lytte til sine medarbejdere. Han har eksempelvis ladet sig inspirere af alverdens kulinariske forslag igennem udenlandske slagtersvende, der kommer fra hele verden, og som ofte har gode ideer. Det har blandt andet resulteret i et bresaolapålæg inspireret af en af medarbejdernes tid som slagtersvend i Shanghai.

Mange take away-muligheder

Alt det er ikke nogen tilfældighed, bedyrer Palle Christensen. Slagter Frimann har en politik om aldrig at bruge gluten i deres varer, så der også er valgmuligheder for glutenallergikere. De sælger 10-15 forskellige færdigretter ved disken og omtrent 20 forskellige gammeldags retter på frost som bøf stroganoff, boller i karry, forloren skildpadde og supper. Dertil kommer saucer og fonder, som også står på frost. Dels i butikken, men medarbejderne kører også mad ud. -Hvis man har været kunde her, og ikke kan være kunde mere på grund af alderdom, har vi den politik, at man ikke skal gå ned på det. Derfor kører vi hver torsdag gratis ud med mad til dem, siger Palle Christensen og tilføjer, at de også på helt klassisk vis leverer mad til selskaber og andre kunder. -Udover at være slagter er vi også en servicevirksomhed.

Kilde: Landbrug & Fødevarer



Ny ferielov fra 2020

En ny ferielov giver nyansatte mulighed for at optjene ferie fra første ansættelsesdag. Ind til nu har medarbejdere skulle vente i op til 16 måneder for at kunne holde ferie med løn, men med den nye lov, der træder i kraft i 2020, får alle ansatte deres optjente ferie til rådighed månedsvis i stedet for at få den forsinket i én klump 1. maj.

Hvis man eksempelvis bliver ansat per 1. september og vil holde en uges ferie i december, kan man bruge fem af de feriedage, man har optjent i sine første tre måneder i jobbet. Hver måned optjenes 2,08 feriedage, så man allerede i december i alt har seks feriedage til rådighed.

Ingen dobbeltferie i 2019

Alle lønmodtagere vil med aftalen have ret til det samme antal feriedage, som de har i dag. Og der vil fortsat være to former for feriebetaling, nemlig ferie med løn og ferietillæg eller ferie med ferie-godtgørelse. Den nye ferielov træder først i kraft om lidt over to år - fra september 2020 - og der vil være en overgangsordning, så arbejdsgiverne slipper for at skulle udbetale op til ti ugers ferie i det år, hvor den gamle og den nye ordning overlapper. Den optjente ferie kan afholdes i ferieafholdelsesperioden fra den 1. september til den 31. december året efter (16 måneder). Den periode, der kan holdes ferie i, er således sammenfaldende med optjeningsperioden - men fire måneder længere.

I 2014 vurderede EU-Kommissionen, at de danske regler var i strid med EU's arbejdsmarkedsdirektiv. Direktivet slår nemlig fast, at lønmodtagere har ret til fire ugers betalt ferie om året. Og det har man ikke som nyansat i Danmark. Aftalen om den nye lov tager direkte udgangspunkt i de anbefalinger, regeringen i august 2017 fik overleveret af et udvalg bestående af arbejdsmarkedets parter.

Overgangsordning

Den nye ferieordning med samtidighed træder i kraft den 1. september 2020. Ferie, der er optjent i perioden fra den 1. september 2019 til den 31. august 2020, „indefryses“, og kan ikke afholdes eller udbetales, før lønmodtageren forlader arbejdsmarkedet. Det svarer til, at man med den nuværende ferieordning udbetaler det sidste års optjente ferie, når man forlader arbejdsmarkedet. I stedet kan lønmodtageren afholde betalt ferie, der er optjent ved samtidighedsferie. Herved sikres det, at lønmodtageren kan afholde op til fem ugers betalt ferie i overgangsåret samtidig med, at arbejdsgiverne undgår at udbetale op til ti ugers ferie på ét enkelt år.

Feriepenge til udsatte må findes i satspuljen

Op til forhandlingerne om den nye lov har blandt andre Socialdemokratiet og Alternativet været bekymret for, at ændringerne kunne betyde, at tusindvis af udsatte familier ville miste støtte til at holde ferie for. Hidtil er en del af folks „glemte feriepenge“ nemlig gået til Arbejdsmarkedets Feriefond, som finansierer lejrskole, familiecamping og andre ferieaktiviteter for omkring 20.000 børn, unge og voksne fra vanskeligt stillede familier. Sidste år modtog fonden 69 millioner kroner, men ifølge Ferielovudvalgets beregninger kan fonden fremover regne med at modtage under det halve beløb, fordi lønmodtagerne med den nye ordning sjældnere vil glemme at hæve deres feriepenge.

Kilde: *Altinget/regeringen.dk*



Fødevaremagasinets læsere bliver flere og flere

AF REDAKTØR PER AASKOV KARLSEN

Specialmedier og fagblade oplever ikke samme læserflugt som dagbladene. Oplagstallene på de trykte udgaver presses, men mange læsere foretrækker fortsat at modtage special- og fagblade i trykte udgaver. Fødevaremagasinet oplever samme tendens. En tæt skare af faste læsere abonnerer på magasinet, men nye læsere til den trykte udgave kommer også løbende til.

Den store vækst ses dog på magasinets hjemmeside www.foedevaremagasinet.dk, hvor flere og flere besøgende læser magasinets onlineudgave eller de udvalgte artikler, som ligger tilgængeligt. Magasinets trofaste annoncører bliver samtidig profileret sammen med relevante artikler fra branchen. Muligheden for at læsere og annoncører kan linke til enkelte artikler bidrager til den store synlighed.

Stor vækst i besøgstallet

Onlineudgaven af Fødevaremagasinet bliver delt på flere hjemmesider og på en række forskellige sociale medier, der gør at magasinet læses af mange i målgruppen. På selve hjemmesiden ser vi år for år en stor vækst

i antallet af besøgende. Væksten i besøgstallet var i 2017 på mere end 60 % og nu besøges hjemmesiden af mere end 36.000 læsere om året med en fortsat stigende tendens.

Mulighed for bannerannoncering

Hvis du som annoncør også ønsker at blive set i den rette sammenhæng, har du fx mulighed for en af de attraktive sidebannerannoncer:

Sidebannerannoncer/pris pr. måned

1. Lille: 150 px BRED og 210 px HØJkr. 2.800,- ex. moms
2. Stor: 150 px BRED og 435 px HØJkr. 3.500,- ex. moms

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 Fødevaremagasinet.



De ni øl, der er i finalen ved Årets Danske Øllyhed 2017, er nøje udvalgt af smagspaneler bestående af medlemmer og øldommere, -sommelierer og -bloggere.

Kandidaterne til Årets Danske øllyhed 2017

Syv danske bryghuse kæmper om prisen for at have brygget den bedste, mest nyskabende øl i 2017. Årets Danske Øllyhed er Danske Ølentusiasters fejring af de innovative og spændende øl i Danmark. I år kårer foreningens medlemmer de bedste øl i tre kategorier. - Det er et utroligt stærkt felt af finalister i år. Syv bryggerier er med i finalen, og det viser, at vi i Danmark er velsignet med en række stærke og innovative bryghuse, der leverer kvalitetsøl til ølkunderne, siger Hans Peter Jepsen, landsformand i Danske Ølentusiaster.

Svaneke Bryghus og Ebeltoft Gårdbryggeri har hver to øl i finalen. De resterende bryggerier har hver én kandidat. Kategorierne ved Årets Danske Øllyhed lyder „Under fire procent“, „mellem fire og syv procent“, samt „over syv procent“. Som noget nyt har tre smagepaneler, sammensat af ølentusiaster, øldommere, sommelierer og -bloggere, udvalgt de i alt ni finalistøl, som medlemmerne skal smage og stemme på.

Årets Danske Øllyhed 2017 findes ved finalistsmagninger, hvor Danske Ølentusiasters små 9.000 medlemmer kan smage finaleøllene og afgive deres stemme. Smagningerne løb af stabelen i februar og arrangeres af foreningens 50 lokalafdelingerne fordelt over hele landet.

Kandidaterne til Årets Danske Øllyhed er indstillet af de danske bryggerier

og Danske Ølentusiasters medlemmer. Kravene til øllet er blandt andet, at opskriften skal være ny eller væsentligt modificeret, og at øllet har været til salg på det danske marked i 2017. Vinderne bliver offentliggjort til Danske Ølentusiasters generalforsamling lørdag den 24. marts i Odense.

Danske Ølentusiaster er en uafhængig forbrugerorganisation med omkring 8.700 medlemmer fordelt på 50 lokalafdelinger. Siden stiftelsen i 1998 har foreningen arbejdet for et alsidigt ølmarked og udbredelsen af og kendskabet til kvalitetsøl og ølkultur.

Kilde: Pressemeddelelse

Kandidaterne til Årets Danske Øllyhed 2017

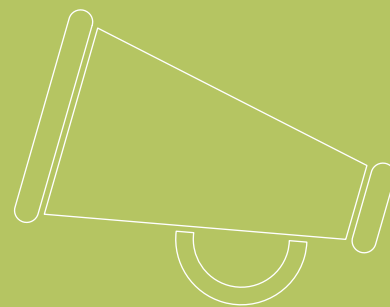
Under 4,0 procent

- Don't Worry Pale Ale, Svaneke Bryghus (Pale ale - max 0,5% (alkoholfri))
- Fur Påskefrokost, Fur Bryghus (Pale Ale - 2,7%)
- Økologisk Julefrokost, Hornbeer (Northern English Brown Ale - 2,5%)
- Mellem 4,1-7,0 procent
- Kinky Cowboy IPA, Ugly Duck Brewing Co. (IPA - 6,5%)
- Mandarina Man, Amager Bryghus (Tropical IPA - 7,0%)
- Pommière Calme Houblonnée, Svaneke Bryghus (øl/cider - 4,8%)

Over 7 procent

- Raw Power, Ebeltoft Gårdbryggeri (Dobbelt IPA 8,4%)
- Trumputkim, Hornbeer (Russian Imperial Stout - 10,0%)
- WILDERflower Batch 500, Ebeltoft Gårdbryggeri (American IPA - 7,1%)

Vidste du at ...



BC Catering udvider i Østjylland

Dansk Cater investerer 28 mio. kr. i at udvide BC Caterings anlæg i Stilling. Nye arbejdspladser kan være på vej. Selskabet har igangsat en udvidelse af anlægget, så de nuværende 6.000 kvadratmeter inden årets udgang får følgeskab af yderligere 3.200 ekstra kvadratmeter. Det skriver Ugebladet Skanderborg. - Det er 12-13 år siden, vi udvidede sidst, og i dag har vi 21-22 lastbiler, der kører ud hver morgen. Med udvidelsen får vi 15 udkørselsramper, siger Michael Jochumsen, direktør i BC Catering. På nuværende tidspunkt er der 98 ansatte på BC Catering i Stilling, og Michael Jochumsen forventer at udvidelsen kommer til at medføre flere arbejdspladser.

Kilde: FødevarerWatch

Slagteren renoverer og ansætter folk

Produktionslokalerne på Ølbyvej i Struer er ved at blive renoveret, og travlheden betyder, at der skal ansættes yderligere en medarbejder. Belinda Meulengracht Barslund har nu drevet sin forretning på Ølbyvej i Struer i 13 år - først som en decideret slagterforretning og de seneste år alene med fokus på Dinér Transportable. - Jeg synes, at tiden er gået stærkt, og jeg har oplevet så meget fantastisk, siden jeg mødte Struer for nu 13 år siden. Jeg husker årene som en lille pige, der ind imellem er kommet helt tæt på mange kunder, og for nogle har det været 13 års venskab. Det er måske nok normalt, men jeg er dybt taknemmelig, siger Belinda Barslund. Mange kigger stadig ind i lokalene, selv om selve slagterbutikken er lukket. - Min far sagde altid i Gårdbutikken, hvor jeg er vokset op: - Piger, der er ikke noget, der hedder lukket. Vi har bare ikke åbent endnu. Det skete altid med et smil på læben. Og det har jeg taget med til Struer, hvor man bliver mødt på samme måde, hvis man tager i døren på Ølbyvej. De dage, vi er i køkkenet - og det er faktisk næsten syv dage om ugen - vil butiksdøren være åben, og vi vil servicere kunder, så godt vi nu kan - om ikke andet så med et smil, en sang og godt humør, siger Belinda Meulengracht Barslund.

Kilde: Ugeavisen.dk

Karen Hækkerup:

Vegetardebatten er domineret af følelser

Flere kostretninger går desværre ud på at udelukke en eller flere fødevarergrupper fra kosten. Desto mere restriktiv en diæt er, desto flere udfordringer opstår der rent ernæringsmæssigt. Udelades eksempelvis kød i kosten, skal man være mere opmærksom på at få de næringsstoffer, som kødet normalt bidrager med - for eksempel jern og vitamin B12, og det kan gøre det mere besværligt at lave mad. Netop nu er det "in" at skære ned på kødet, hvilket ofte begrundes med, at det er bedre for sundheden. Og ja, visse grupper vil ganske givet have gavn af at skære ned på kødet til fordel for mere grønt. Der er dog også grupper, som netop har gavn af at spise lidt mere kød, for eksempel kvinder i den fødedygtige alder. Det at udelade kød i kosten er altså ikke ensbetydende med øget sundhed. Det kommer an på den enkeltes udgangspunkt. Ingen fødevarer i sig selv er sunde eller usunde, det handler om mængder og sammensætning. Vegetarkost kan - som mange andre kostformer - smage himmelsk, men kan også indeholde for meget tilsat sukker, salt, fedt og forarbejdede produkter, ligesom den kan mangle variation og en fornuftig fordeling af makro-næringsstofferne. Vegetarkost er heller ikke lig med slankekost. Magert kød bidrager med let optageligt protein, der mætter og indeholder mindre energi end tilsvarende vegetabiliske proteinkilder. Man kan altså sagtens tabe sig, også når kød indgår i kosten. Ligesom man naturligvis også kan tabe sig på en diæt uden kød. Vægttab handler i bund og grund om mængden af kalorier - og ikke om, hvor kalorierne kommer fra. Om man vælger at være vegetar, veganer, paleo-tilhænger eller noget helt fjerde er naturligvis helt op til den enkelte. Det vigtigste er, at valget træffes på et oplyst grundlag. Derfor ærgrer det mig, at tonen i ernæringsdebatten er blevet så hård og unuanceret, slutter Karen Hækkerup.

Kilde: Altinget

Tre forskere har fremavlet den klimavenlige ko

Innovationsfondens Grand Solution Pris gives til tre forskere, som har fremavlet klima-

venlige køer, der alene i Danmark sikrer en reduceret udledning svarende til 90.000 tons CO₂ om året. De tre er: Peter Løvendahl, seniorforsker på Aarhus Universitet, Jan Lassen, projektleder hos Viking Genetics, og Henrik Bjørn Nielsen, chief scientific officer hos Clinical-Microbiomics (tidligere DTU). I dag udgør udledningen i metan fra mælkeproduktion seks procent af den samlede drivhuseffekt fra Danmark. Forskellige køer producerer dog forskellige mængder metan, og dette kan nu aflæses i koens arvemasse. Med denne viden kan forskerne udvælge de kreaturer med den mest optimale arvemasse, hvilket har vist et reduceret foderforbrug på en procent og en reduceret metan-udledning på fem procent svarende til 90.000 tons CO₂. På verdensplan er potentialet dog væsentligt større, og med øget eksport af tyresæd kan effekten 20-30-dobles alene i den deltagende virksomheds portefølje. - Det er meget store reduktioner af metan-udledningen inden for mælkeproduktion, som der her er tale om. Samtidig vil landmanden opleve en reduktion i foder til køerne, da de er mere effektive, så det er ren "win-win". Denne type forskning foregår ofte i stalden med gummistøvler langt fra de akademiske elfenbenstårne, og projektet er et fremragende eksempel på, hvordan absolut topforsk-



ning konverteres til konkrete resultater for virksomheder, landbrug og klima, siger direktør i Innovationsfonden Peter Høngaard Andersen. Udbredelse af klimavenlige køer vil ske gennem avlsarbejde, der i Danmark foretages af Viking Genetics, som også dækker Finland og Sverige. Der er en væsentlig eksport af tyresæd til over 50 lande, og klimavenlige køer efterspørges mange steder. Hos Viking Genetics forventer man derfor at have opnået en ny markedsfordel gennem projektet.

Kilde: Aarhus Stiftstidende

Danish Crown gør udfordring til gastronomi

Til gavn for både dyrevelfærd og spisekvalitet vil AB Catering, BC Catering og Inco nu i samarbejde med Danish Crown sælge kød fra såkaldte krydsningskalve under navnet Dansk Gastro Kalv til danske restauranter og kantiner. Det har i årevis været en sløj forretning for landmanden at fede jerseykalve eller tyrekalve op til slagting, men nu giver en ny metode, hvor man krydser jerseykøer med kødkvæg, luft under vingerne for en ny type kalvekød med meget høj kvalitet. Og det er lige præcis, hvad AB Catering, BC Catering og Inco har ledt efter. Derfor præsenterer de nu i samarbejde med Danish Crown en ny type kalvekød under navnet Dansk Gastro Kalv, der sælges til restauranter og kantiner. - Der er stor fokus på bæredygtighed, dyrevelfærd og danskhed, og det er noget, vi som grossist gerne vil bakke op om og tilbyde vores kunder. Det vægter naturligvis tungt, at det netop er Danish Crown og dermed danske landmænd, der er samarbejdspartneren. For det sikrer os som grossist de mængder vi skal bruge og samtidig er tilliden i top i forhold til både produkti-

on og fødevarerikkerhed, siger Jesper Bonderup, indkøbschef i Dansk Cater, der ejer AB Catering, BC Catering og Inco.

Kilde: Landbrugsavisen

Første slagteri indfører krav om lokalbedøvelse ved kastration

Friland indfører fra 1. maj krav om lokalbedøvelse forud for sterilisation af pattegrise. De 60 leverandører til Friland mødes nu af et nyt krav. Inden de kastrerer hangrisene, skal de være lokalbedøvet. Dermed skal medarbejderne på et kursus godkendt af Fødevarestyrelsen, så de kan leve op til de nye statslige krav, der er indført fra 1. januar. - Vi kan mærke, at debatten omkring kastration fylder blandt de danske forbrugere, og derfor glæder jeg mig over, at vi allerede fra maj kan gå forrest og fortælle, at vores leverandører gør noget ved denne her problematik og dermed er på forkant med dyrevelfærden, som vi er kendt for, siger Henrik Biilmann, adm. direktør for Friland. Resten af svinebranchen og L&F Svineproduktion har som mål at indføre lokalbedøvelse senest ved udgangen af i år. Det var en ambition fra svinetopmødet arrangeret af daværende fødevarerminister Dan Jørgensen (S) i 2015. Danske Svineproducenter har også opfordret deres medlemmer til at prøve metoder af, eftersom de forventer, at Tyskland vil indføre et lignende krav fra årsskiftet.

Kilde: Landbrugsavisen

Kina åbner for danske pølser

Efter 10 års arbejde åbner Kina op for import af dansk varmebehandlet svinekød. I begyndelsen af februar godkendte kinesiske myndigheder import af varmebehandlet grisekød fra Danmark. Det vil sige, at kineserne nu kan købe danske pølser, pålæg og skinke. - Kina stiller meget, meget høje krav til fødevarerikkerheden, og uden dygtige landmænd og en dygtig industri ville Danmark aldrig få denne mulighed. Det er en gevinst for os alle sammen, og det er helt i tråd med vores ønske om at fokusere på forædling af fødevarerne i Danmark, inden de sendes til udlandet, fordi det giver den største gevinst, siger Esben Lunde Larsen, miljø- og fødevarerminister, i en pressemeddelelse fra Miljø- og Fødevarerministeriet.

Danske myndigheder og landbruget har arbejdet for det i over 10 år. - Der kan sagtens

vente et endnu større potentiale på sigt, når vi ser på, hvor meget kineserne har fået øjnene op for de danske fødevarer. Det er en historisk dag for de danske svineproducenter og slagterier. Det kan betyde en ekstra eksportindtægt på op mod 250 mio. kr. om året. Derudover kan det give flere danske arbejdspladser, da produkterne kan forarbejdes i Danmark.

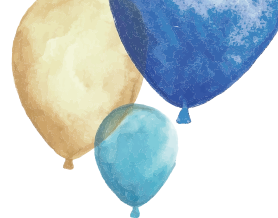
Kilde: Landbrugsavisen

Rusland overrasker - satser på økologisk kødproduktion

Ruslands landbrug skal øge fortjenesten ved at levere til det globale økologiske marked, lyder planen fra den russiske premierminister. „En af de mest lovende niches for Ruslands landbrug.“ Sådan lød det fra den russiske premierminister Dmitry Medvedev, da han på et regeringsmøde præsenterede Ruslands planer for at levere til det globale økologiske fødevaremarked, især for kød, indenfor de nærmeste år. Det skriver netavisen globalmeatnews.com. Ruslands indenlandske efterspørgsel på økologisk kød er lille på grund af merprisen, men til gengæld er der, ifølge Dmitry Medvedev, stor international efterspørgsel, også efter russiske økologiske produkter. Dmitry Medvedev forklarer, at en stor del af Ruslands landbrugsjord har ligget brak mange år uden brug af kemikalier, og disse jorder er derfor særligt velegnede til at dyrkning af økologiske afgrøder. Ifølge globalmeatnews.com anslår Union of Organic Farming, at en øget eksport af økologisk kød vil kunne fordoble fortjenesten for Ruslands økologisektor, så den vil være 10 gange højere end for den konventionelle kødindustri i 2017. Ruslands planer om at satse på økologisk kødproduktion kommer for dagen samtidig med at en ny føderal lov om økologisk landbrug er vedtaget. Indtil nu har kødproducenter udnyttet manglen på økologiske standarder og sanktioner, og store andele af hidtil kendte russiske økologiske produkter har derfor i realiteten ikke været økologisk produceret. Den russiske publikation Gazette, som publiceres af den russiske regering, anslår, at produktionen fra op til en tredjedel af de russiske landbrug i løbet af de næste par år vil kunne bære det økologiske mærke.

Kilde: Landbrugsavisen





Slagterbranchens "Grand Old Man" går på pension

Ikke mindre end 50 års anciennitet har Peder Bjerregaard Jensen bag sig... vel og mærke i samme firma, som godt nok har skiftet navn undervejs.

Tilbage til den 15. marts 1968 skrev Peder under på han ansættelseskontrakt i firmaet, der dengang hed W. Oschätzchen A/S. Hans første arbejdsdag var dog først 18. Marts, hvor han mødte op på Gunnar Clausens Vej 40, Viby J. Den 18. marts i år kan han derfor fejre ikke mindre en 50 års jubilæum hos Solina Denmark (tidl. W. Oschätzchen Aarhus A/S).

Flid og troskab

En af de ting, man havde særlig fokus på i datidens kontrakter, var, hvorledes man ønskede medarbejderne bestred jobbet, hvorfor Peder i sin tid skrev under på, at han ville "varetage sine opgaver med flid, troskab og med anvendelse af sin fulde arbejdskraft" - og det er lige præcis sådan, kollegaerne kender Peder. Han vil blive husket som yderst

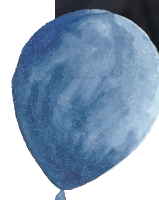
passioneret og entusiastisk kollega, der altid gik forrest for at yde den bedst tænkelige service overfor for kunderne. I løbet af foråret drager Peder B. til Audiens hos Hendes Kongelige Højhed Dronning Margrethe.

Peder valgte for to år siden at gå "ned i tid" og har derved vænnet sig til sin tredje ungdom som pensionist. Et liv han vil komme til at nyde sammen med hustruen Hannah, båden i Skanderborg Sø samt deres sommerhus ved fjorden. Kollegaerne vil benytte lejligheden til at sige Peder et stort tak for netop hans utrættelige flid, og den troskab han altid har vist virksomheden. Virksomheden vil i forbindelse med Peder B.'s Jubilæum invitere til

Åbent hus torsdag d. 22. marts i Framlev Forsamlingshus i tidsrummet kl. 14.00- 17.00.

Solina Denmark håber håber på at se alle Peders kunder, kollegaer, familie og forretningsforbindelser.

Kilde: Solina Denmark





Navnnyt...

Ny næstformand i Smagen af Danmark

Adm. direktør for FødevarerDanmark er valgt ind i bestyrelsen af Smagen af Danmark som næstformand.

Bestyrelsen består herefter af:

- Formand Laurids Siig Christensen, Fødevarerenetværket AROMA, Sejerø Gæs,
- Næstformand Torsten Buhl, adm. direktør for Fødevarer Danmark
- Kasserer Malene Aaris, formand for Mit Autentiske Danmark

Smagen af Danmark er paraplyorganisation for danske fødevarerenetværk, der arbejder for at forbedre vilkårene for de små og mellemstore fødevarereproducenter, der i de senere år har haft stigende betydning for den kulinariske udvikling i Danmark såvel som bevarelse og udvikling af arbejdspladser i landdistrikterne

Scandic henter ny Food & Beverage-direktør

Scandic kunne i slutningen af januar præsentere Karsten Felvang Nielsen som hotelkædens nye direktør for Food & Beverage (F&B) i Danmark. Han kommer fra en stilling som direktør for KødGrossisten, der blandt andet producerer kødprodukter til hoteller, restauranter og caféer i hele landet. Karsten Felvang Nielsen har mere end 25 års erfaring fra ledende stillinger i forskellige fødevarer virksomheder.

Siden Scandic lancerede sine første hoteller i Danmark, har hotelkæden kontinuerligt strømlinet og videreudviklet sit F&B-produkt. Eksempelvis tilbyder Scandic, som den første hotelkæde i Danmark, en hel morgenbuffet til allergikere og veganere, hvor der i til-læg findes økologiske alternativer i alle produktkategorier.

Videre har Scandic også indgået en aftale med Dansk Angus For-ening, som gør det muligt for hotellets restauranter at servere det bedste danske kød, der findes på markedet.

Scandic er Nordens største hotelkæde med 280 hoteller og i alt 55.000 værelser. Selskabet opererer i seks lande og har 16.000 medarbejdere.

Kilde: Pressemeddelelse

Ny direktør til Nordjysk FødevarerErhverv

Eva Nautrup tiltrådte sin nye stilling den 1. februar, har Nordjysk FødevarerErhverv. Hun afløser Hans Henrik Bruhn, der har stået i spidsen for Nordjysk FødevarerErhverv siden etableringen for cirka fire år siden.

Eva Nautrup har et stort netværk og mange års erfaring fra fødevarerbranchen - blandt andet fra Royal Greenland, Rose Poultly og Tulip, hvor hendes arbejdsområder i særlig grad har været marketing og innovation. Hun har også erfaring inden for erhvervsudvikling i kraft af jobbet som direktør for erhvervsudviklingsinitiativet FoodLife i Holstebro, og siden 2012 har hun haft selvstændig rådgivervirksomhed. Her har hun løst en bred vifte af rådgivningsopgaver inden for fødevarer-, erhvervs- og forretningsudvikling, oplevelsesøkonomi, brugerdreven innovation, forbrugerindsigt og sociale medier.

Hans Henrik Bruhn, som Eva Nautrup, afløser, har ifølge Nordjysk FødevarerErhvervs bestyrelsesformand, Henrik Mikkelsen, selv helt udramatisk sagt stillingen op for at søge nye udfordringer. Kilde: Foodsupply

Ny direktør for Dagrofa

Ejerne bag butikskæderne Menu og Spar skifter ud i ledelsen efter utilfredshed med økonomien i selskabet.

Virksomheden Dagrofa, der blandt andet står bag butikskæderne Menu og Spar, har afskediget selskabets direktør, Per Thau. Det oplyser selskabet i en pressemeddelelse. Umiddelbart er der ikke ansat en afløser for den fyrede direktør. I stedet bliver det bestyrelsesformand Jesper Lok, der tidligere har været direktør i DSB mellem 2012 og 2014, der overtager ledelsen. I pressemeddelelsen fra virksomheden giver den ene af hovedejerne i Dagrofa udtryk for utilfredshed med de økonomiske præstationer. KFI Erhvervsdrivende Fonds formand, Bo Rygaard, siger i pressemeddelelsen: - Rentabiliteten skal forbedres med fokus på at forsyne Danmarks førende fødevarermarkeder med gode produkter og attraktive butikker.

Kilde: TV2

Messe-oversigt

Foodexpo, Herning

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

Anuga FoodTec

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

Fachpack, Nürnberg

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

Sial, Paris

21. – 25. oktober 2018
International fødevaremesse
www.sialparis.com

Scanpack, Göteborg

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

Foodtech, Herning

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

International FOOD Contest 2018

13.-15. november 2018
Sammen med Foodtech-messen
www.foodcontest.dk

Nordic Organic Food Fair

14 - 15. november 2018
Malmø-messen, Sverige
www.nordicorganicexpo.com

IFFA, Frankfurt am Main

5. – 9. maj 2019
International messe for kødindustrien
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
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
7010 7700

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

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

leverandørliste

BC Catering

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



Annoncer til
fødevaremagasinet

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/nødde træ

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
HJÆLPESTOFFER | SPECIAL BLANDINGER
NATUR- & KUNSTTARME | EMBALLAGE

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



TARME, KRYDDERIER & MASKINER

- Kunsttarmer og Net
- Kunsttarmer med eget tryk
- Naturtarmer
- Krydderier og Marinader
- Tilsætningsstoffer
- Vacuumposer
- 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

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 fødevareremagasin

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



Kunsttarmer

Charles Christiansen aps
Nr. Hostrupvej 22
6230 Rødekro

Alt i kunsttarmer, 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.kildegaarden.com

SVENDBORG SLAGTEHUS

TLF: 62 21 32 78
FAX: 62 22 32 78



DanePork

www.danepork.dk

Tørskindsvej 19
St. Lihme · 7183 Randbøl
Tlf. 75 88 38 66 · Fax 75 88 39 20
info@danepork.dk

Maskiner

ingvald™

Vor viden
- din fordel!

www.ingvald.dk

TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938

FÅ EN HOLDBAR PAKKELØSNING!

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



pmpack.dk · tlf. 7560 2000

PMpack

Satellitvej 7 · 8700 Horsens · mail@pmpack.dk

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
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



OSTESPECIALITETER FRA OSTEHANDLERENS GROSSIST-LAGER

Ulvehavevej 44 · 7100 Vejle

75 65 26 46

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



Annoncer til fødevarer magasinet

Tlf. 51 50 67 17
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



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

FødevarerDanmark

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

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

fovedanmark
fodevarer



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
www.danskrevision.dk

FPR

FPR Forsikringsmægler A/S
forsikrer
Danske Slagtermestre.

70 20 29 29
www.fpr.dk

FØDEVARE KONSULENTEN

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

Rådgivning Risikoanalyse Kvalitetsarbejde

Skilte og Reklame

SMEDEJERNSSKILTE



SURROW
SMEDEJERN · SKILTE · INVENTAR
TELEFON 73 60 00 · 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 - www.scanvaegt.dk

Annoncer

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



50 års jubilæum

PEDER B. JENSEN



1968



2018

I anledningen af Peder B. Jensens 50 års jubilæum d. 18. marts 2018 vil det glæde os at se familie, venner, kollegaer og forretningsforbindelser til jubilæumsfest/reception.

TORSDAG D. 22. MARTS 2018 KL. 14.00-17.00

Receptionen foregår i

Framlev Forsamlingshus
Framlevvej 19, Framlev
8462 Harlev J

Med venlig hilsen
Solina Denmark
(W. Oschätzchen Aarhus A/S)

www.solina-retail.dk

SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ