

fødevarer

NR. 4 / APRIL 2018

magasinet

**Danmarks
bedste pølser**

Se side 8

**Godt håndværk hos
pølsemaker**

Se side 14

TEMA

FoodExpo 2018

**SIKKER TRANSPORT OG
DISTRIBUTION AF FØDEVARER**

Tilbagekaldelser med forsigtighedsprincip?

Det var en skandale af de større, da italienske vinbønder i 1986 blandede deres vin op med træsprit og solgte den til bl.a. danske Irma. Hensigten var at hæve alkoholprocenten, men resultatet var 23 dødsfald, og mange flere blev syge og blinde. De fleste af de ramte var tyskere eller franskmænd. Om nogen dansker kom noget til, erindrer jeg ikke, men hvis ikke, kan det meget vel skyldes den meget hurtige og effektive tilbagekaldelse, som både levnedsmiddelkontrollen og Irma selv foretog.

Det er jo nemlig noget, vi kan i Danmark: Kalde fødevarer tilbage. Det er en væsentlig grund til, at vi som forbrugere ikke behøver at være nervøse, når vi køber mad. Ved den mindste mistanke går alarmerne i gang, og pressen er flink til at kolportere. Således går der næppe en dag, uden at en eller anden fødevarer – og fødevarerproducent – kommer i avisen, fordi der er en mistanke om, at der kan være noget galt. Alene i marts måned i år kunne Fødevarestyrelsen rapportere om 21 påbudte tilbagekaldelser. Selv om der naturligvis er periodemæssige udsving, er der tale om en betydelig stigning i antallet af tilbagekaldelser over de senere dekader. Eksempelvis var der i 2007 126 tilbagekaldelser. I 2018 bliver tallet formentlig omkring det tredobbelte.

Tendensen rejser navnlig to spørgsmål: Er fødevarerne over årene blevet så meget farligere, som kurven antyder? Og kan man ikke råbe vagt i gevær (eller "Ulven kommer!") så ofte, at ingen efterhånden tager notits af det – med det resultat, at ingen reagerer, når der virkelig er fare på færde?

Af de 21 tilbagekaldelser i marts skyldtes kun et fåtal virus og bakterier. Adskillige handlede om, at der ikke var foretaget korrekt deklarering af især allergener, og atter andre om fund af mug og skimmel. Nogle handlede om risiko for metalspåner og glasskår i produkterne. Det er alt sammen noget farligt noget, som der isoleret set er god grund til at reagere på. Men det er jo ikke lige farligt alt sammen. Alligevel reagerer myndighederne ens, uanset om der er tale om fund af mug i et brød med hvidløg eller om dødsensfarlig træsprit i vinen.

Det bør nok ikke være rigtigt at konkludere, at vi bør være mere tolerante over for fødevarer og deklareringer, som ikke lever op til reglerne. Men af hensyn til forbrugerne bør man måske foretage en risikovurdering og opdele alarmerne i "farlig, farligere og farligst"? Det er jo tosset at have et varslingsystem, som i sig selv afstedkommer, at ingen tager notits af det.

Og så kunne man måske også med fordel være en lille smule mere forsigtig med at påbyde tilbagekaldelser. Det er en meget omfattende og belastende procedure at kalde varer tilbage, så man kunne overveje, om der ikke skal lidt mere til end en svag mistanke. For nylig pålagde Fødevarestyrelsen at iværksætte proceduren på baggrund af en usikker analyse fra en egenkontrol. Dagen efter kunne mistanken afkræftes, men skaden var sket. Pressen skrev vidt og bredt om tilbagekaldelsen, men meget lidt om, at den var ophævet.

Og jo da: Producenterne kan med fordel også være mere forsigtige. For eksempel er det mig aldeles ubegribeligt, at det efterhånden er blevet helt almindeligt, at man kan risikere at finde glasskår og metalspåner i fødevarer.

” Er fødevarerne over årene blevet så meget farligere, som kurven antyder?



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder

Foodexpo 2018

Fødevaremesse Foodexpo 2018 blev nøjagtig lige så stor, som forventet. Antallet af aktiviteter, konkurrencer, foredrag, events og møder var overvældende for de besøgende. Vi har udvalgt og omtaler her i dette magasin nogle af de konkurrencer og events, som besøgende kunne deltage i på dette års Foodexpo, men af gode grunde kan 3 dages aktiviteter af mere end 500 udstillere og brancheorganisationer ikke indeholdes i magasinet. I stedet er det muligt at besøge Fødevaremagasinets hjemmeside og se stemningsbilleder fra Foodexpo 2018 – klik ind på www.foedevaremagasinet.dk

I øvrigt er Foodexpo tilbage i MCH Messecenter Herning 22.-24. marts 2020.

Mikropølsemageri, nyt grillsamarbejde og en økologisk gårdbutik

Læs her i apriludgaven om grillsamarbejdet mellem Weber og mad med mere kæden, og om hvordan kvalitetskød grilles helt perfekt. Hvis der var nogen, som troede, at pølse-mageri kun var en sønderjysk specialitet, så læs her i dette nummer om et mikropølsemageri i Lejre som startede i 2016. Læs også om gårdbutikken Gothenborg, og om hvad der skal til for at drive en økologisk gårdbutik.

Synlighed i fødevarebranchen

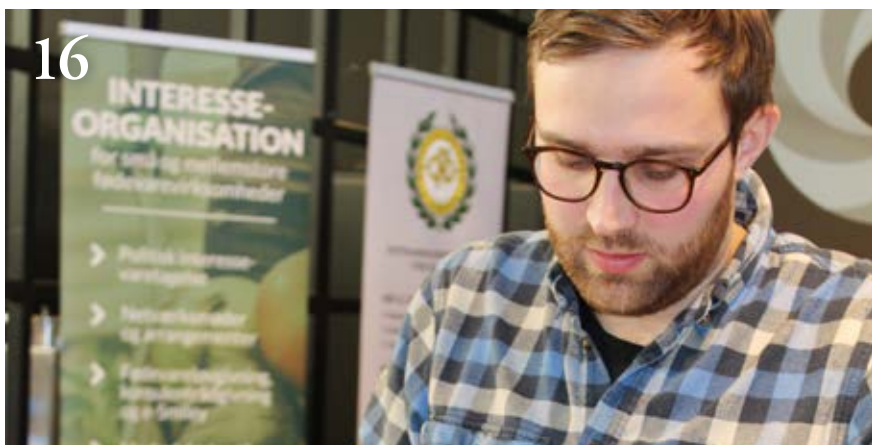
Husk at med en tekstsideannonce i Fødevaremagasinet, en annonce i leverandørlisten og/eller med et banner på hjemmesiden, når du ud til hele fødevarebranchen. Kontakt Birthe Lyngsø på tlf. 5150 6717 eller på mail bi-press@mail.dk og få en snak om, hvordan din virksomhed, dine produkter eller dine ydelser bliver synlige i branchen i hele 2018.

God læselyst!

Redaktionen



- 4 Sophie Løhde kaldt i samråd om fødevareudbud**
- 6 "Face to face"**
er bedre end Facebook
- 7 Festligt aftenarrangement**
i forbindelse med Foodexpo
- 8 Slagter fagkonkurrencerne på Foodexpo 2018**
- 10 Lækre ostekkonkurrencer på Foodexpo 2018**
- 12 Weber og mad med mere**
- 14 Anden generations pøsemager**
med sans for godt håndværk
- 16 Stegt sild, skaldyrssalat og fiskefrikadeller**
- 18 Isproducent hilser tættere samarbejde med specialbutikker velkommen**
- 19 Femte søjle rejst i en stærk organisation**
- 20 Fødevareklyngens eksport**
blev historisk høj i 2017
- 21 QBUY overtager FoodDriver**
- 22 Gårdbutikker er ikke ren Morten Korch**
- 23 Fødevarer lige til døren**
i hele Danmark
- 24 Nyt Visitor Centre skal løfte dansk fødevareeksport**
- 25 Debatten om den danske plantefars kunne høres helt i Sverige**
- 26 Vidste du at**
- 28 Navnenyt**
- 29 Leverandørliste**



April 2018

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

ANSVARSHAVENDE Per Aaskov Karlsen

JOURNALISTER Per Henrik Hansen, Rikke Holm og Torben Svane Christensen.

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

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

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

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

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

FORSIDEFOTO Mad med mere

ISSN 1902-4509

Sophie Løhde kaldt i samråd om fødevareudbud

DF, S og R vil have innovationsministeren til at svare på, hvorfor et milliardudbud på fødevarer udelukker små og mellemstore virksomheder. SKI understreger, at man lever op til de politiske intentioner i udbudsloven. Mindre fødevarevirksomheder må se langt efter kommunale indkøbskroner på en fødevareaftale til en anslået værdi af 1,6 milliarder kroner over fire år.

Årsagen er, at Statens og Kommunernes Indkøbsservice (SKI) har haft udbudt en aftale om køb af fødevarer til store produktionskøkkener, som 51 kommuner har tilsluttet sig, men som blot tre leverandører reelt var store nok til at byde ind på.

Det skaber politisk frustration på Christiansborg, fordi man for et par år siden lavede den omtalte udbudslov, hvor man netop forsøgte politisk at sikre, at små og mellemstore virksomheder, de såkaldte SMV'ere, bedre kunne komme i betragtning til de kommunale og statslige udbud. Nu har et politisk flertal bestående af Dansk Folkeparti, Socialdemokratiet og Radikale Venstre indkaldt innovationsminister Sophie Løhde (V) i samråd om sagen (Udbudsloven er erhvervsministerens område, men offentlige indkøb er innovationsministerens ressort – red.). -Det her udbud med de

51 kommuner skærer jo reelt benene væk under muligheden for, at selv større leverandører kan være med. Og det synes vi ikke er rimeligt.



Fødevareaftale med 51 kommuner er kommet til fornyet debat, efter at SKI har meddelt, at de genudbyder aftalen

ligt, siger Hans Kristian Skibby, erhvervsordfører for Dansk Folkeparti.

SKI genudbyder fødevareaftalen

Socialdemokratiets fødevareordfører, Simon Kollerup, istemmer. - Det var med ret store øjne, da vi hørte, at det nærmest kun er en lille håndfuld af de allerstørste engroskæder, der kunne komme i betragtning til det her konkrete udbud. Det, synes vi, er en skam, og det vil vi gerne have regeringen til at lave om på. Derfor vil vi gerne bruge samrådet til at lade regeringen komme til den samme erkendelse, siger han.

Fødevareudbuddet til storkøkkener trådte egentlig i kraft i januar 2017 med Hørkram Foodservice A/S som vinder, men i februar måned i år slog Klagenævnet for Udbud af andre årsager fast, at SKI skulle annullere beslutningen om den tildelte kontrakt. SKI har på den baggrund besluttet at lave et genudbud af aftalen.

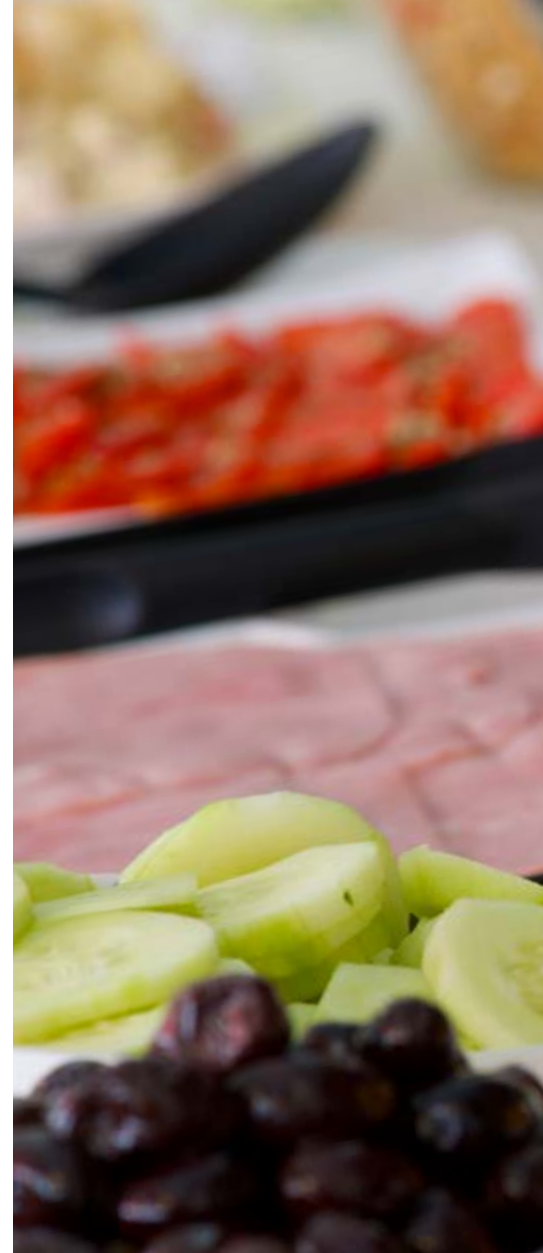
Umisforståeligt signal fra Folketinget

I udbudsloven fremgår, at en ordregiver "kan", men altså ikke nødvendigvis "skal", udbyde særskilte delkontrakter i stedet for at udbyde en samlet kontrakt. Derfor står det SKI frit for at lave en konkret afvejning i hvert enkelt tilfælde.

Alligevel mener Simon Kollerup, at samrådet kan være med til at gøre en forskel. - Den ansvarlige minister har altid muligheder, og jeg vil da også håbe, at de, som sidder med SKI-aftalerne, vil tage i betragtning, hvad Folketinget mener. Vi har netop lavet denne konstellation af partier bag samrådet for at sende et relativt umisforståeligt signal om, at vi på tværs af flere partier i Folketinget synes, at det her er vigtigt, siger Simon Kollerup.

Hvor blev konkurrencen af?

FødevareDanmark, der primært varetager små og mellemstore virksomheders interesser, har igennem flere år langet kraftigt ud efter føde-



vareaftalen. Administrerende direktør, Torsten Buhl, glæder sig over den politiske opbakning til kritikken. - Innovationsministeren har sagt, at hun vil have mere konkurrence, men det her går lige den modsatte vej. Rigtig mange mindre virksomheder har haft en del af det marked, inden det blev udbudt som en totalkontrakt, og de lider jo under, at de er udelukket fra overhovedet at byde ind på det her meget store udbud, siger Torsten Buhl.

Han mener ikke, der er sammenhæng mellem udbudsloven og den virkelighed, han oplever med fødevareudbuddet. - I det her udbud står der meget klart, at der kun er tre, der kan leve op til kravene, og det synes jeg går stik imod udbudslovens hensigter.

Aktivt fravalg fra kommunerne

Udbudsdirektør i SKI, Christian Lunding, bemærker, at kommunerne selv har haft stor indflydelse på den konkrete udformning af fødevareaftalen til produktionskøkkener. Det var således også kommunerne, der ønskede, at fødevareaftalen ikke skulle opdeles i fødevare-



kategorier, blandt andet for at passe til storkøkkernes måde at lave mad til borgerne på. Med en enkelt leverandør sparer storkøkkenerne tid på at skulle bestille varer hos forskellige leverandører, at få leveringer på forskellige tidspunkter og at håndtere mange fakturaer. Til gengæld har man forsøgt at tilrettelægge aftalen på en måde, så kommunerne har mulighed for at købe varegrupper som frugt, grøntsager eller kød uden for den fælles aftale. - Hver enkelt kommune har kunnet vælge, hvilke sortimenter i aftalen de ville tilslutte sig, så de kunne tage hensyn til deres lokalpolitiske prioriteter, forklarer Christian Lunding.

SKI: Vi har masser af små leverandører

Selv om fødevareudbuddet er det konkrete udgangspunkt for samrådet, så handler det for Hans Kristian Skibby om mere end det. Han oplever nemlig samme udfordringer på andre områder.

- Når der på den måde laves aftaler, hvor så få reelt kan byde, så vidner det jo om, at man stadigvæk helt bevidst omgår intentionerne bag

den politiske aftale. Derfor ser jeg gerne, at vi får evalueret vores udbudslov, siger Hans Kristian Skibby.

Christian Lunding understreger, at man er fuldt ud opmærksom på de politiske hensigter om bedre adgang til udbud for små og mellemstore virksomheder i udbudsloven. Han mener da også, at intentionerne bliver fulgt rigtig godt.

- Vi lægger stor vægt på, hvad den offentlige sektor har brug for, og hvordan vi kan sikre intens konkurrence om vores aftaler. Når man kigger på de aftaler, vi laver, så er det omkring 75 procent af leverandørerne i SKI, der er SMV'er. Jeg synes, det er et flot tal, for vi er netop til stede på de områder, hvor det offentlige indkøb er allermest standardiseret, siger han.

SKI oplyser, at knap 44 procent af SKI's leverandører ved udgangen af 2017 havde færre end 50 ansatte.

Buhl: Løhde må banke i bordet

Derfor tager Christian Lunding også samrådet og de politiske bekymringer ganske roligt.

-Jeg er jo ikke politiker, jeg er sat i verden for at effektivisere og professionalisere det offentlige indkøb, og det gør vi selvfølgelig inden for den gældende lovgivning og de politiske bestemmelser, der er for os. Jeg synes, det er positivt, at politikerne har opmærksomhed på måden, som der bliver købt ind på, siger Christian Lunding.

Fødevareaftalen for storkøkkener giver ifølge SKI et besparelspotentiale for de 51 kommuner på cirka 20 procent, svarende til 79 millioner kroner om året.

Torsten Buhl håber imidlertid, at Sophie Løhde vil tage en alvorlig samtale med SKI om, hvorvidt de følger de hensigter, som Folketinget har udtrykt ved udbudsloven. - Jeg er godt klar over, at hun ikke kan gå ind og diktere, hvad der skal stå i et udbud, men det er hendes institution, som laver det her, og derfor kan hun selvfølgelig godt kalde dem ind til et møde og spørge, hvad i alverden de har gang i. Det er jo ikke det, politikerne har villet med denne her lov, siger han.

Kilde: Altinget/Altinget Kommunal



"FACE TO FACE"

er bedre end Facebook

Foodexpo 2018 blev søndag den 18. marts åbnet af Fødevareminister Esben Lunde Larsen, der bl.a. spurgte nogle af deltagerne ved åbningssceremonien, hvad de forventede af årets messe og dermed understregede noget af det, som en messe giver deltagerne, nemlig muligheden for at mødes ansigt til ansigt. Det var 8. gang, at Foodexpo-messen blev afholdt og nu med 14 deltagende og samarbejdende brancheorganisationer. 571 udstillere og en lang række fagkonkurrencer, foredrag, guidede ture og meget mere var det centrale i årets messe. Økologien dækkede 3 af de 10 haller, og det økologiske segment omsætter nu for 14,3 mia. kr. i Danmark.

Køkkenchefer, købmænd, konditorer, kantinemedarbejdere, slagtere, bagere, ostehandlere, fiskehandlere, kokke og et væld af andre faggrupper med relation til fødevarebranchen strømmede fra søndag til tirsdag til årets udgave af fødevaremesse Foodexpo i Herning. I alt besøgte 26.178 fagfolk messen, som bød både på udstiller- og besøgsfremgang, inspirerende trendzoner og nogle af landets mest prestigefulde fagkonkurrencer.

En stor tak til branchen

Hos ledelsen i MCH glædede man sig over besøgs-

fremgangen og tre aktivitetsfyldte messedage, der appellerede til alle sanser og tiltrak en bred vifte af fagfolk fra alle grene af fødevarebranchen: - Der skal lyde en stor tak til de 14 brancheorganisationer, 571 udstillere og de mange besøgende, som sammen har understreget Foodexpos position som et fagligt og personligt mødested for fødevarebranchen, siger Georg Sørensen, administrerende direktør i MCH A/S.

Foodexpo vender tilbage i MCH Messecenter Herning 22.-24. marts 2020.

Se stemningsbilleder
fra Foodexpo 2018
- klik ind på
foedevaremagasinet.dk



De mange vindere i slagter-fagkonkurrencerne

Festligt aftenarrangement i forbindelse med Foodexpo

AF PER AASKOV KARLSEN

I forbindelse med afsløringen og kåringen af vinderne i de 5 fagkonkurrencer var godt 300 mennesker inviteret og samlet til et aftenarrangement i Hal F i MCH. Formand for FødevareDanmark fortalte her om organisationens udvikling i gennem de senere år, hvor foreningen nu udover Danske Slagtermestre rummer Ostehandlerforeningen for Danmark, SAM-MARK, Danmarks Fiskehandlere, SMV Fødevarer, Smagen af Danmark og flere forven-

tes at træde ind under paraplyen i fremtiden. – Foreningen er nu i en situation, at der bliver lyttet til FødevareDanmark på Christiansborg, fortalte formand Leif Wilson Laustsen, organisationen er udpeget og deltager også i mange udvalg og organisationer som fx Madkulturen, Det Rådgivende Fødevareudvalg, Gastro 2025 med mere, sluttede Leif Wilson Laustsen, inden vinderne blev afsløret inden for de enkelte fag-konkurrencer.



Formand for FødevareDanmark Leif Wilson Laustsen fortalte om udviklingen i FødevareDanmark

Slagter fagkonkurrencerne på Foodexpo 2018

Forud for konkurrencerne på Foodexpo-messen, hvor de besøgende smagte på de deltagende produkter, var 325 produkter i 5 kategorier blevet bedømt af et dommerpanel. Her var der givet rigtig mange medaljer – og mange af dem af guld. Ud af guldprodukterne var i hver kategori fundet 5 finalister (dog 6 spegepølser). Disse finalister dystede mod hinanden for at blive Danmarks Bedste. Alt dette foregik søndag den 18. marts på FødevarerDanmarks stand på Foodexpo i Herning.

Danmarks bedste leverpostej og Danmarks bedste flæskesvær kommer fra Højslev

Slagterparret Anna og Marco Hellerup fra Slagteren i Højslev fik kåret både deres leverpostej og deres flæskesvær som landets bedste. Flertallet af stemmerne i begge konkurrencer på Foodexpo gik altså til Slagteren i Højslev. Dels for flæskesvær med grillet peber, dels for en flødeleverpostej.

Slagter Lampe laver Danmarks bedste Grillpølse

Omkring 80 forskellige grillpølser deltog i konkurrencen om at blive Danmarks Bedste Grillpølse. I alt havde 20 grillpølser fået guld og heraf valgte dommerne de 5 bedste grillpølser, som altså gik videre til finalen.

Konkurrencen blev et sandt tilløbsstykke, og rigtigt mange af de besøgende afgav deres stemme. Flertallet af stemmerne gik til Slagter Lampes Cheese BBQ Frankfurter, som ved det efterfølgende aftenarrangement kunne kåres som "Danmarks Bedste Grillpølse". Cheese BBQ frankfurteren er en af de grillpølser, som er blevet udviklet gennem de senere år, og kombinationen af cheddarost og barbecuekrydderi har vist sig at være populær blandt forbrugerne. -Det er en stor ære for os at vinde prisen som Danmarks Bedste Grillpølse og et kæmpe skulderklap til os alle for at holde det gamle slagterhåndværk i hævd, udtalte Steen Lampe, der er tredje generation i slagterfamilien.

Slagter Munch tog titlen som Danmarks bedste spegepølse

Med pølsespecialiteten Spianata Romana, tog Slagter Munch førstepladsen i kategorien spegepølser og løb dermed med vinderpokalen i denne kategori. Til første bedømmelse deltog Slagter Munch desuden med en Siciliansk Salami, som også fik en flot guldmedalje. Munchs, leverpostej samt flæskesvær fik sølvmedaljer, og peberbidder modtog en



bronzemedalje. Udover den flotte finaleplads i Danmarks Bedste Spegepølse havde Slagter Munch også en finaleplads i Danmarks Bedste Grillpølse med en grillpølse med krydderurter, og det blev også til en guldmedalje for grillmedister med bacon og ramsløg.

Slagter Vollstedt med bedste snackpølse

Med en brunchpølse vandt Slagter Vollstedt, Haderslev, konkurrencen "Danmarks Bedste Snackpølse".

Brunchpølsen henter inspiration fra det nordiske og asiatiske køkken. Man finder blandt andet koriander, ingefær og purløg i pølsen. Brunchpølsen er udviklet i samarbejde med Hotel d'Angleterre i København. Slagter Vollstedt har butik i både Kolding og Haderslev, og det er Jacob Vollstedt, der står i spidsen for Slagter Vollstedt. Hans kone Lone, driver butikken i Kolding.

Finalisterne og vindere i de 5 kategorier var

Danmarks Bedste Leverpostej

- Slagter Matthiasen, Nr. Aaby
- Slagter Lund, Frederiksberg
- Slagteren i Højslev, Højslev **VINDER**
- Mesterslagteren i Saltum, Saltum
- Skibhusslagteren, Odense

Danmarks Bedste Spegepølse

- Slagter Munch, Skagen **VINDER**
- Slagter Matthiasen, Nr. Aaby
- mad med mere v/ Koldingvejs Slagter, Vejle
- Kødsnedkeren, Vejby
- Kim Søndergaard, Næstved
- Pøsemageriet, Silkeborg

Danmarks Bedste Grillpølse

- Slagter Vollstedt, Haderslev
- Slagter Munch, Skagen
- Pøsemageriet, Silkeborg
- mad med mere v/ Koldingvejs Slagter, Vejle
- Slagter Lampe, Haderslev **VINDER**

Danmarks Bedste Snackpølse

- Mesterslagteren, Løgstør
- Slagter Lampe, Haderslev
- Pøsemageriet, Silkeborg
- Stoholm Slagter, Stoholm
- Slagter Vollstedt, Haderslev **VINDER**

Danmarks Bedste Flæskesvær

- Pøsemageriet, Silkeborg
- Ejstrupholm Slagter, Ejstrupholm
- Slagter Friis, Frederiksberg
- Slagteren i Højslev, Højslev **VINDER**
- Phillip Pedersen, Allegårdens Slagter



De glade vindere Lone og Jacob Vollsted





Lækre ostekonkurrencer på Foodexpo 2018

AF PER AASKOV KARLSEN

Foodexpo-messen i MCH Messecenter Herning dannede rammen om konkurrencerne "Danmarks Bedste Rygeostsalat", "Danmarks Bedste Rørte Flødeost" samt "Danmarks Bedste Ostetapas" på messens anden dag, arrangeret af Ostehandlerforeningen for Danmark. Konkurrencen blev et tilløbsstykke, og rigtig mange af de besøgende afgav deres stemme.

Ostekælderen løb med hele 2 titler

Både i konkurrencen "bedste rygeostsalat" og "bedste ostetapas" blev produkterne bedømt af de besøgende, som tog sig tid til at smage på herlighederne og dermed deltog i de enkelte konkurrencer, som for disse to discipliner vedkommende blev vundet af Ostekælderen, Gothersgade i København.

JUTA ost har Danmarks bedste rørte flødeost

I konkurrencen om Danmarks bedste rørte flødeost var der hele syv spændende bud. Flertal-

let af stemmerne i denne konkurrence gik til JUTAs hvidløgsost, som dermed ved den efterfølgende præmieoverrækkelse kunne kåres som "Danmarks bedste rørte flødeost". JUTA ost ligger i Horsens.

Flotte sølvmedaljer

Ostedelikatessen, Ostebutikken Lading Mejeri, Osteboden Fru Hansen, JAMA Ost og Klingenberg Ost og delikatesser fik alle flotte sølvmedaljer med hjem fra messen.



Søren Kirkegaard fra Ostekælderen får her overrakt pokal og diplom af direktør Torsten Buhl, FødevarerDanmark



Indehaver af JUTA Ost, Karin Ramskov får her overrakt pokal og diplom af direktør Torsten Buhl, FødevarerDanmark

Deltagere i ostekonkurrencerne

- Ostedelikatessen, Søborg
- Osteboden Fru Hansen, Nyborg
- Ostekælderen, København K **VINDER RYGEOSTSALAT OG OSTETAPAS**
- Jama Ost, Risskov
- JUTA Ost og Specialiteter, Horsens **VINDER RØRT FLØDEOST**
- Ostebutikken Lading Mejeri, Sabro
- Klingenberg Ost og delikatesser

LANDSDÆKKENDE DISTRIBUTION AF FØDEVARER

Ring
70707795

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



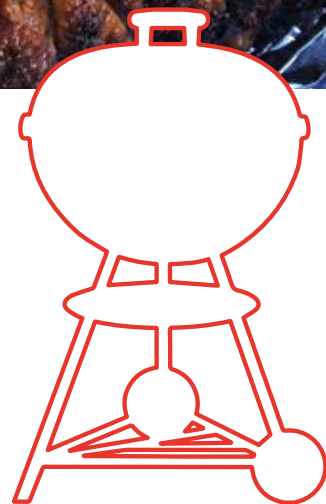
Vi er godkendt af Miljø-
og Fødevareministeriet til
transport af fødevarer.



Tlf. 70707795 - www.xpressen.dk



Weber og mad med mere



Et nyt samarbejde mellem slagterkæden mad med mere og Weber Grill Academy skal sætte fokus på, hvordan kvalitetskød grilles helt perfekt

AF PER HENRIK HANSEN

Selv om temperaturen var omkring frysepunktet, og en kold vind blæste gennem gaderne, duftede det af sol og sommer på fortovet foran Slagter-Riget i M.P. Bruuns Gade i Aarhus en fredag eftermiddag i februar.

Her kunne aarhusianerne få syn for sagn for, hvordan et stykke kvalitetskød skal grilles for virkelig at blive super lækkert.

Omkring en stor, sort pavillon var der opstillet hele otte Weber-grill, hvor kød fra Slagter-Riget blev tilberedt af kyndige medarbejdere fra Weber Grill Academy.

Eventen var premiere på et nyt samarbejde mellem det verdenskendte Webers Grill Akademi og slagterkæden mad med mere, som Slagter-Riget er medlem af.

Grillning The Weber Way

Weber Grill Academy har 106 afdelinger rundt omkring i verden, deraf fire i Danmark. Her kan alle med interesse for grill og madlavning komme på grill kurser, individuelt eller gruppevis, og lære at grille til perfektion. Det vil sige grille The Weber Way, som det hedder på grillakademiet.

Som led i det nye samarbejde kan mad med mere slagterne nu booke Weber Grill Academy til at komme ud og demonstrere The Weber Way lige foran butikken. At dømme ud fra premieren i Aarhus er det noget, kunderne kan lide.

- Det var en kæmpe succes. Folk stoppede op, kiggede og fik en god snak med fif til, hvordan de selv kan gøre. Personalet i butikken var også begejstret og kom ud med Great Omaha Steaks, oksebacon, bruschetta, grillpølser og andre gode sager til grillen, fortæl-

Medlemmer af mad med mere kæden vest for Storebælt har været på inspirationsdag hos Weber Grill Academys afdeling i Aalborg. Snart følger en tilsvarende inspirationsdag i København

ler mad med meres marketingskonsulent Martin B. Poulsen.

Da dagen var omme, kunne slagterbutikken konstatere, at omsætningen var gået helt i top.

- Folk gik jo ind og købte det lækre kød, de lige havde smagt ved grillene, siger Martin B. Poulsen.

Inspirationsdage

Ud over events ved butikkerne betyder det nye samarbejde blandt andet, at alle slagtere i mad med mere bliver tilbudt at komme med på en inspirationsdag på Weber Grill Academy. Den første inspirationsdag er blevet afholdt på Weber Grill Academy i Aalborg, og en ny er under planlægning i København.

Et tredje element i samarbejdet er, at Weber Grill Academy vil bidrage med indhold til marketingsmateriale, som mad med mere producerer. I første omgang vil eksperterne fra Weber Grill Academy servere tips, opskrifter og gode råd i en husstandsomdelt avis og i en brochure, som mad med mere vil udgive frem mod sommerens grillsæson.

Deler værdier

Initiativet til samarbejdet er kommet fra Weber Grill Academy.

- For os er det vigtigt, at folk får succes, når de griller, og succes giver mod på at grille mere. Og for slagterne er det vigtigt, at folk får et godt resultat med det kød, de køber hos dem, siger Pia Bie med den amerikanske titel Grill Academy Hospitality Manager hos Weber Grill Academy.

- Ligesom Weber står også mad med mere for kvalitet, og medlemmerne af kæden har en stærk organisation i ryggen. Og ligesom os vil de gerne lære deres kunder at gøre det helt rigtige. Vi og mad med mere deler værdier i forhold til kvalitet og formidling omkring kød og grillning, så det er oplagt med et samarbejde, forklarer Pia Bie.

Samarbejdet er kommet godt i gang, men omfanget ligger endnu ikke fast.

- Vi har flere ideer til, hvad vi kan lægge ind i samarbejdet, og perspektivet rækker flere år frem i tiden. Men vi tager et skridt ad gangen, og så må vi se, hvad det fører til, tilføjer hun.

Grilleksperter fra Weber Grill Academy grillede og ud-delte smagsprøver foran mad med mere butikken Slagter-Riget i Aarhus en fredag i februar. Som led i det nye samarbejde kan andre mad med mere medlemmer også booke Weber Grill Academy til en grill-demonstration





Anden generations pølseemager med sans for godt håndværk

Hos Lejre Mikropølsemageri producerer Henrik Rasmussen årligt 20 tons pølser i høj kvalitet, på friske råvarer og i tæt samarbejde med lokale producenter. Selv er han anden generations pølseemager med sans for håndværket og en tradition for at tænkte innovativt

AF RIKKE HOLM

Da Henrik Rasmussen i 2016 startede Lejre Mikropølsemageri, skete det som en konsekvens af, at de 50 år gamle familieopskrifter, han havde lagt ud til sine producenter, aldrig fik den ensartede, høje kvalitet, han ønskede i sin grill-virksomhed, Dansk Grill og Catering:

- Oprindelig var ideen med Lejre Mikropølsemageri, at vi udelukkende skulle producere pølser til brug i vores grill-catering, men efterhånden som vi fik flere og flere forespørgsler fra folk, der ønskede at få produceret spege- og grillpølser, besluttede vi os for at udvide konceptet, så vi i dag også er ordreproducerende, forklarer Henrik Rasmussen.

Selv er han anden generations pølseemager og har stået i lære hos sin far, som var pølseemager i Kødbyen.

Kvalitet og en snæver fejlmargen

På de knap 2 år, Lejre Mikropølsemageri har eksisteret, har Henrik Rasmussen ikke bare formået at fordoble produktionen. Han har samtidig skabt fundamentet for yderligere vækst. - En succes, der forklares med forståel-

se for håndværket, et moderne produktionsapparat og et vedvarende fokus på kvalitet:

- Vi har fokus på fremgangsmåden og de gode råvarer, forklarer Henrik Rasmussen: - Vores ansatte er faguddannede, og vi har bogstavelig talt fingrene nede i farsen i hver eneste produktion, så vores pølser opnår en ensartet kvalitet. Mange af vores opskrifter har været i familiens eje i mere end 50 år og hviler derfor på gamle produktionsprincipper.

De høje krav til kvalitet og ensartethed lever ikke plads til større smagsudsving. Derfor donerer Lejre Mikropølsemageri med mellemrum fejlproduktioner til velgørenhed. For nylig betød fx en forkert krydderiblanding fra en leverandør, at Kirkens Korshær fik 800 ostepølser leveret til døren.

Elg, bison og linguica

Lejre Mikropølsemageri er bl.a. godkendt til at modtage vildt fra jægere og er for nylig blevet ordreproducerende inden for økologi. Erfaring og knowhow bruges i praksis til alt fra produktion af traditionelle grill- og brunchpølser til elg-pølser, krydrede linguica pølser*) og bisonpølser produceret i samarbejde med lokale farme.

Navnet mikropølseemageri henviser dels til virksomhedens størrelse og det faktum, at der samarbejdes tæt med lokale landmænd og slagterier. Dels til den begrænsede køle- og frostkapa- citet, der betyder, at mikropølseemageriet udelukkende producerer, hvad der skal afsæt- tes inden for kort tid. Årligt drejer det sig pt. om ca. 20 tons spegepølser, grillpølser, bacon og røgvarer. Størstedelen heraf bliver brugt i grillvirksomheden, mens ca. 1/3 af produktionen er ordrer lagt af lokale cafeer, restauranter, detailbutikker samt private kunder.

Som nyt medlem i SMV Fødevarer er fokus i første omgang på chancen for at udbygge netværket for Henrik Rasmussen. Dernæst er muligheden for at få rådgivning, såfremt virksomheden støder ind i administrative eller juridiske udfordringer, en attraktiv del af medlemskabet.

*) En stærkt krydret portugisisk pølse smagt til med hvidløg og løg (red.)





Stegt sild, skaldyrssalat og fiskefrikadeller

AF PER AASKOV KARLSEN

Foodexpo-messen i MCH Messecenter Herning, dannede på messens sidste dag rammen om konkurrencerne "Danmarks Bedste Fiskefrikadelle", "Danmarks Bedste Stegte Sild" samt "Danmarks Bedste Skaldyrssalat", arrangeret af Danmarks Fiskehandlere. Konkurrencerne blev et tilløbsstykke, og rigtig mange af de besøgen-

de afgav deres stemme. Det var op til de besøgende at være smagsdommere og afgøre, hvilken fiskefrikadelle henholdsvis stegte sild og skaldyrssalat, der skulle kåres til Danmarks bedste. Alle interesserede besøgende fik udleveret en stemmeseddel, hvor de – efter at have fået smagsprøver på de lækre finaleprodukter – kunne stemme på den variant, de syntes bedst om.



Byens Fisk og Vildt vandt hele 2 konkurrencer

Byens Fisk og Vildt i Silkeborg har Danmarks Bedste Fiskefrikadelle og Danmarks Bedste Stegte Sild

I konkurrencen Danmarks Bedste Fiskefrikadelle var der 9 finaledeltagere, og i Danmarks Bedste Stegte Sild var der 5 spændende bud på den elskede sildevariant. Byens Fisk og Vildt ved Michael Bay Christensen i Silkeborg vandt konkurrencen om Danmarks bedste fiskefrikadelle og Danmarks bedste stegte sild. Udover deltagelse med fiskefrikadelle samt stegte sild deltog Byens Fisk og Vildt også i konkurrencen om Danmarks Bedste Skaldyrssalat. Her blev det til en flot sølvmedalje.

Havnen's Fiskehus har Danmarks Bedste Skaldyrssalat

Udover deltagelse med skaldyrssalaten deltog Havnen's Fiskehus i Vejle ved Carl Ahrenkiel også i konkurrencen om Danmarks Bedste Stegte Sild. Her blev det til en flot sølvmedalje for deres Vita Sild.



Fornem guldmedalje til Havnen's Fiskehus

Flotte sølvmedaljer

Anne's Fisk, Kutter Fisk, Fiskehallen Thyborøn, Fiskerikajen og Viben Fiskehus vandt alle flotte sølvmedaljer i de respektive konkurrencer.





Succes behøver

INSPIRATION

Kreative & funktionelle løsninger til fremtidens butiksindretning



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



Martin Jørgensen og hans kone Britta Tarp producerer på deres økologiske gård på Skarø i det sydfynske øhav specialdesignede is med blandt andet birkesaft. Det har de gjort i den lille virksomhed med fem ansatte siden 2005. De begyndte at producere is med birkesaft, frugt og bær i små mængder til en lille butik på den lille ø

Isproducent hilser tættere samarbejde med specialbutikker velkommen

Martin Jørgensen fra virksomheden Skarø Is og medlem af Smagen af Danmark er godt tilfreds med at netværket bliver en del af FødevarerDanmark. - De har lidt flere muskler at spille med, og det er en god indgang til specialbutikkerne

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Skarø Is leverer is til flyselskabet Singapore Airlines og iselskere i Ukraine, Holland og Grønland, og den lille virksomhed så gerne, at flere slagtere, fiskehandlere og ostebutikker herhjemme kunne se en fordel i at have isen som en vare på deres hylder.

- Vi laver en eksklusiv is, som vi har valgt ikke at sælge i dagligvarehandlen. Nu kommer vi med i et stort netværk af specialbutikker, og det giver os nogle interessante muligheder, siger han.

At is fra Skarø har store kunder og eksporterer deres produkter, er for Martin Jørgensen et bevis på, at kvaliteten og leveringssikkerheden er i orden.

- Jeg tænker på et landsdækkende samarbejde med specialbutikker, så de også kan opfylde kundernes behov for en kvalitetsdessert. Måske kunne specialbutikker tænke sig et gadesalg

af vores is, når der er sæson for det, og på den måde trække kunder ind i butikken, siger han.

Som medlem af Smagen af Danmark har Martin Jørgensen solgt produkter via deres netportal, og det har haft en positiv effekt på salget.

- Vi skal i dialog med specialbutikkerne, og det er måske nemmere nu, og vi kan byde ind med produkter sammen med de andre leverandører i Smagen af Danmark, understreger han.

Netværk på Foodexpo

På årets messe havde Martin Jørgensen som noget nyt valgt at deltage i netværksarrangementer, som SMV Fødevarer stod for.

- Vi har også haft flere besøgende fra slagterbutikker og andre specialbutikker på vores stand, der har smagt vores is, og de ville også

gerne snakke samarbejde fremover, siger han, og ser frem til, at han i fremtiden bliver en del af FødevarerDanmark, når han skal præsentere sin is på messer.

- Vi har jo allerede samarbejdet lidt, men det er godt, at vi nu er blevet medlem af SMV Fødevarer og dermed af FødevarerDanmark, for der er lidt flere muskler at spille med, siger han.

På årets messe præsenterede Is fra Skarø nyheder som en æbleis, der indtil nu har været forbeholdt kunden Singapore Airlines, en juleis, der skal være et alternativ til ris à la mande, og en nytårsis med alkohol.

- Vi har faktisk haft vores is med i nytårsmenuen hos Danske Slagtermestre de seneste to år, og jeg tror, at kunderne gerne vil kunne handle kvalitetsvarer, også dessert, et sted, hvor de kan få rådgivning, siger han.

Produkterne kan opdeles i tre kategorier

- En gourmet-flødeis uden luft, emulgatorer og stabilisatorer.
- Livstils-isene er både veganske is og is med højt proteinindhold og et lavt indhold af fedt.
- Patient-isen, som er et ernæringsprodukt til sundhedssektoren.

En af virksomhedens internationale kunder har lige åbnet en butik i Singapore med is fra Skarø.

Ægteparret var med til at stifte Småøernes Fødevarer-netværk, der er et fællesskab mellem producenter på 27 af Danmarks øer.

Tjek gav billigere forsikringer

Skarø Is er på en måde dobbelt medlem nu, da de før også var medlem af SMV Fødevarer, der er en del af FødevarerDanmark.

- Vi har allerede fået rigtig god rådgivning af en konsulent i forhold til vores forsikringer. Det var noget af en øjenåbner, og vi fik lavet om på dem, så det var til vores fordel, siger han.

Som en lille virksomhed, kan det være svært at få tid til det hele, og Martin Jørgensen peger aktuelt på, at man er lidt bagefter i forhold til at få taget fotos til markedsføring af nye produkter.

- Ja, det skal vi have gjort, så vi har noget markedsføringsmateriale i en god kvalitet, som vi kan præsentere for specialbutikkerne. Jeg ved også, at FødevarerDanmark tilbyder rådgivning i forhold til markedsføring, siger han. De nye medlemmer fra Smagen af Danmark kan til-

købe markedsføringspakker hos FødevarerDanmark.

- Det er en rigtig god idé, at Smagen af Danmark nu er med i FødevarerDanmark, og vi glæder os til samarbejdet, understreger Martin Jørgensen.



Femte søjle rejst i en stærk organisation

Netværket Smagen af Danmark er nu en del af FødevarerDanmark, og organisationen står med flere medlemmer stærkere, når beslutningstagere skal påvirkes

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Organisationen Smagen af Danmark er indtrådt i FødevarerDanmark, som nu er talerør for fem organisationer: Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen for Danmark, Danmarks Fiskehandlere, SMV Fødevarer og Smagen af Danmark.

Direktør for FødevarerDanmark, Torsten Buhl, er næstformand i bestyrelsen for Smagen af Danmark. Formand er Laurids Siig Christensen, der har virksomheden Sejersø Gæs, og han siger, at der er tale om en win-win situation.

- Det vil være medvirkende til at skabe fremgang for medlemmerne af Smagen af Danmark.

- Som små producenter er det en god idé at læne sig op ad hinanden, og nu skal vi til at udvikle samarbejdet med specialbutikkerne i FødevarerDanmark. Jeg håber, at det kommer til at give en meromsætning til medlemmerne, siger Laurids Siig Christensen.

Større politisk tyngde

Torsten Buhl fortæller, at optagelsen af Smagen af Danmark er resultatet af en dialog, der har kørt et års tid mellem de to parter.

- Vi skulle jo lige lære hinanden at kende, men nu er det faldet på plads, siger han og hilser de nye medlemmer velkomne.

- De er med til at øge vores politiske tyngde. Jo flere vi er, og jo større bagland vi har, desto bedre kan vi varetage medlemmernes interesser. Vi skal sikre optimale rammevilkår for alle vores medlemmer, fastslår han.

Torsten Buhl nævner to aktuelle sager, som organisationen har haft stor indflydelse på, og som også kommer de nye medlemmer fra Smagen af Danmark til gavn.

- I forhold til Udbudsloven har vi en stor udfordring. Vi arbejder for, at små og mellemstore virksomheder også kan komme i betragtning som leverandører til kommunerne. SKI skal ikke kunne køre videre med

kæmpe udbud, som kun de helt store kan byde på. Der er masser af SMV'er, der kan have en fordel af at kunne levere til kommunale institutioner, siger han.

Han fremhæver også afskaffelsen af kontrolgebyrer for ordinære besøg af fødevarer-kontrollen hos engrosvirksomheder.

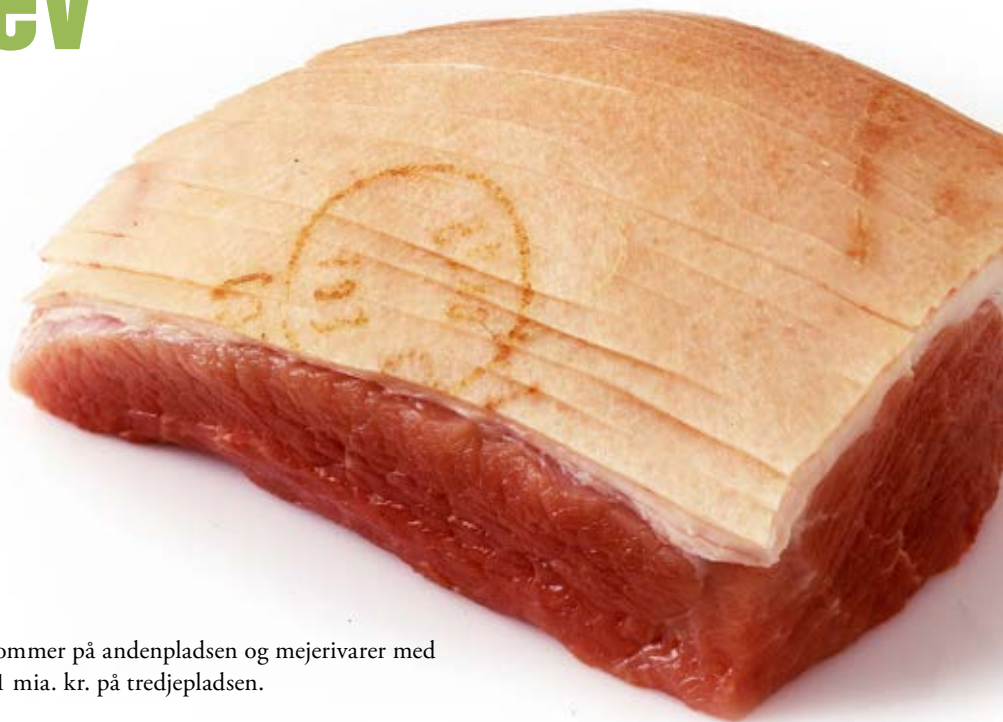
- Det var på grund af et ønske fra os, at Det Radikale Venstre gjorde det til et krav i forhandlingerne med regeringen om erhvervs- og vækstpakken fra 2017, siger han.

Plads til flere medlemmer

Og der er plads til flere medlemmer igennem Smagen af Danmark.

- Ja, vi skal se, om vi kan få flere netværk med i Smagen af Danmark, så vi kan være med til at skabe fremgang for flere SMV'er. Næste skridt er at lave en prioriteret liste med netværk, som vi skal i dialog med, siger Torsten Buhl.

Fødevareklyngens eksport blev historisk høj i 2017



Den danske fødevareklynge eksporterede for 166,4 mia. kr. sidste år. Det er ikke bare ny rekord, det er hele 9 mia. kr. over den tidligere rekord svarende til en vækstforbedring på hele 6 pct. Det viser offentliggjorte tal fra Danmarks Statistik.

Mange varegrupper har bidraget til det gode resultat. Der har været gode priser det meste af 2017 på en række varer, herunder grisekød, mejerivarer, oksekød og fjerkrækød. Det er især eksporten af gris, mejerivarer og minkskind, der er steget.

Med 32 mia. kr. udgjorde eksporten af gris den største eksportvare for fødevareklyngen i 2017, mens fisk og skaldyr med 24 mia. kr.

kommer på andenpladsen og mejerivarer med 21 mia. kr. på tredjepladsen.

De flestes lande i verden køber kvalitetsvarer fra den danske fødevareklynge

Fødevareklyngen har hele verden som marked. Men klyngen står rigtigt stærkt på fremtidens vækstmarkeder, hvor Asien er krumtappen. Klyngens vareeksport til de vigtige vækstmarkeder i Øst- og Sydøstasien (inkluderer lande som Kina, Malaysia, Vietnam, Japan osv.), udgjorde hele 43 pct. af den samlede danske vareeksport i 2017. Det er formodentlig her, at en stor del af fremtidens eksportvækst vil kunne opnås. EU er dog fortsat klyngens suverænt

største afsætningsmarked med en samlet vareeksport på 101 mia. kr. hertil (61 pct.).

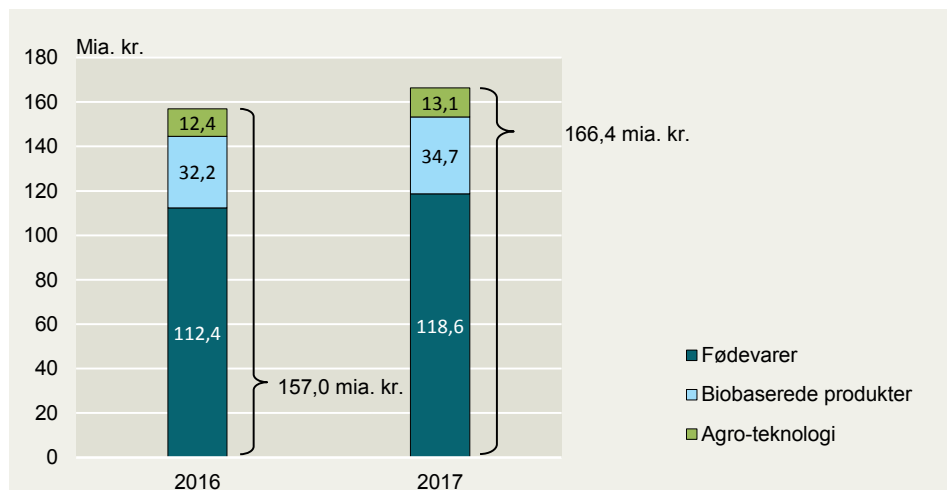
- Fremgangen skyldes ikke blot, at et enkelt produkt eller et enkelt afsætningsmarked har klaret sig godt i løbet af året. Rekorden er bredt forankret. Det viser en bred efterspørgsel efter dansk kvalitet. Det kan man godt være stolt af, siger Frank Øland, cheføkonom i Landbrug & Fødevarer.

Ud af klyngens mere end 200 afsætningslande er eksporten steget til to ud af tre lande fra 2016 til 2017. Vores nærmeste nabo Tyskland er fortsat vores største afsætningsmarked, mens Sverige og Kina (inkl. HK) følger efter som de største markeder.

Fødevareklyngen har stor økonomisk betydning

Fødevareklyngen er et vigtigt eksporterhverv med stor økonomisk betydning for den danske økonomi. Fødevareklyngen stod for 24,8 pct. af Danmarks vareeksport i 2017. - Fødevareklyngen står for en betydelig del af Danmarks valutaindtjening. Sidste år stod fødevareklyngen faktisk for en fjerdedel af Danmarks vareeksport, siger Frank Øland, cheføkonom i Landbrug & Fødevarer.

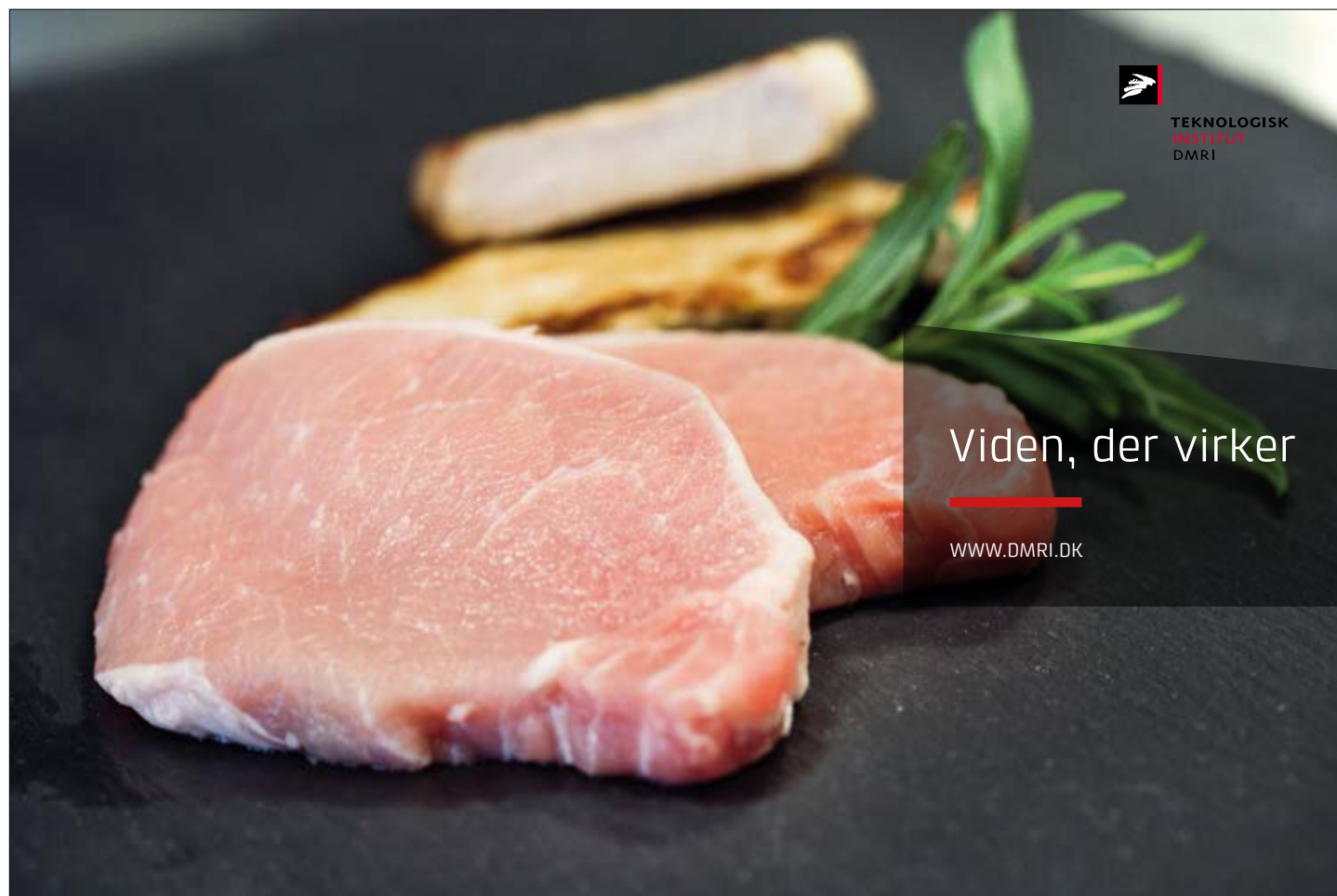
Kilde: landbrug & Fødevarer



QBUY overtager FoodDriver

Parterne i FoodDriver er blevet enige om, at den ene af de 3 parter overtager alle andele, aktiver og forpligtelser i selskabet. Det betyder, at pr. 16 marts 2018 ejes alle anparter af selskabet QBUY ApS, hedder det i en pressemeddelelse fra FødevareDanmark. FødevareDanmark gik aktivt ind i at finde en løsning for de mange medlemmer, som blev berørt af situationen, efter at Postnord meddelte, at de ikke længere ønskede at drive transport af fødevarer. Situationen er nu den, at markedet tilbyder de nødvendige løsninger, og vi betragter umiddelbart opgaven som løst for de medlemmer, som har efterspurgt dette. FødevareDanmark ønsker QBUY og FoodDriver alt held og lykke for fremtiden og takker for samarbejdet, både mellem parterne internt i selskabet, men også med eksterne samarbejdspartnere, skriver FødevareDanmark.

Kilde: Pressemeddelelse



Gårdbutikker er ikke ren Morten Korch



Masser af landlig idyl i gårdbutikken giver merværdi

AF KIRSTEN HAUG

At have en økologisk gårdbutik er ikke ren Morten Korch-idyl. Skal man have succes, så kræver det hårdt arbejde, gode ideer og en personlighed, der kan sælge historien. Til gengæld kan man ud fra egne rammer udvikle en helt særlig vare med en merværdi, der er tro mod det røde Ø-mærke

I den lille by Them syd for Silkeborg er der gang i hjulene. Få hundrede meter fra det driftige Them Andelsmejeri, der bl.a. producerer økologiske oste, finder vi gården 'Gothenborg', som siden 1995 har produceret økologisk fjerkræ.

Personligt koncept

Lone Hedegaard, som står for produktionen sammen med sin mand, Lars, har et stærkt koncept. Hun har nemlig helt fra starten, da hun begyndte på opdræt af kyllinger og afsatte dem i egen gårdbutik, inddraget sin viden som sygeplejerske og håndarbejds lærer samt opvæksten på en landbrugsskole i Sønderjylland i forhold til aktiviteterne på Gothenborg. Konceptet begyndte i det små med økologisk kyllingeproduktion, gårdsalg samt ernærings- og håndarbejds kurser, der tiltrak kunder til butikken, og omfatter nu specialkyllinger med masser af kød og smag samt god dyrevelfærd, en gårdbutik med webshop, festlokaler med tilhørende

de køkken, søndagsbrunch og foredragsaftener med serveringer.

Økokylling med smag

Lone Hedegaard deltog for nylig i forskningsprojektet Multichick, hvis formål var at udvikle den danske økologiske kyllingebestand, bl.a. ved at undersøge nye aktive racer i udearealer med skov og kløvergræsmarker. Til projektet stillede hun sin produktion til rådighed for forskerne fra Aarhus Universitet og importerede samtidig den nysgerrige og langsomt voksende kyllingrace fra England, Norfolk Black, som ved ankomst til Danmark blev omdøbt til Label Skovkylling, fordi den ynder at bevæge sig i skoven. - Jeg ville gerne udvikle en helt særlig kylling. Derfor faldt valget på Skovkyllingen, som vokser langsomt, og som er meget aktiv, og hvor kødet får sin helt særlige smag og struktur den sidste halvdel af kyllingens liv. Kyllingerne lever i skoven og bliver først slagtet, når de er 85-90 dage gamle, selv om økologireglerne tillader slagtning ved 56 dage. På den måde får mine kunder en unik kylling med masser af kød og smag samtidig med, at de kan opleve kyllingerne ude på markerne og i skoven. En sådan oplevelse er med til at styrke den troværdige historie om Skovkyllingen fra Gothenborg, som for øvrigt ikke kan købes i supermarkederne, siger hun.

Køkkenet trækker læsset

Men selv om det lyder som ren idyl at give kyllingerne et godt liv på kløvermarker og i skoven, og derefter sælge dem i egen gårdbutik, så

er det økonomisk ikke en god forretning alene. - Vi kan ikke leve af vores gårdbutik alene. Derfor byggede vi i 2009 et moderne landkøkken og selskabslokaler. På den måde kan vi levere fra jord til bord. Køkkenet udgør en stor del af vores omsætning, og gårdbutikken leverer råvarerne. På den måde har vi ikke et madspild fra butikken, forklarer Lone Hedegaard.

Økologiske specialvarer med lokalt afsæt

I et nyligt afsluttet forskningsprojekt, LOCO, har professor ved Københavns Universitet Jørgen Dejjgård Jensen undersøgt mulighederne for markedsføring af lokale økologiske produkter. - I den økologiske verden er der ikke kun én typisk forretningsstrategi. Økologerne har en række forskellige strategier, både i forhold til afsætning og i forhold til indkøb af råvarer. For en del økologiske producenter udgør direkte salg fra egen gårdbutik eller via torvehandel den væsentligste afsætningskanal, og kunderne bor primært inden for regionen, hvor producenten selv bor. Produkter som kød og grønsager sælger producenterne ofte via face-to-face handel, mens gourmetprodukter ofte sælges uden for lokalområdet, fortæller Jørgen Dejjgård Jensen.

Nogle af Lone Hedegaards kunder er da også Michelin- og gourmetrestauranter i Aarhus og København, som gerne vil betale for historien, smagen og kvaliteten. - Udover at servere et lækkert måltid til gæsterne kan restauranterne jo bruge historien om mine kyllinger til at brande sig, bl.a. med kvalitet og dyrevelfærd.



Lone Hedegaard har skabt en gårdbutik, deroser af hygge og atmosfære

Fødevarer lige til døren i hele Danmark

Xpressen søger for, at kunder i hele Danmark kan få fødevarer bragt lige til døren. Hver dag bringer Xpressen friske frugtkasser, grøntsagskasser og fødevarer ud for producenter i hele Danmark til både private- og erhvervskunder.

Denne løsning sikrer at både små, mellemstore og store virksomheder kan få bragt deres fødevarer ud til kundernes dørtrin. Det gælder både kunder, der har et fast abonnement på en ugentlig fødevare- eller grøntsagskasse fra fx. Aarstiderne, og de kunder, der en gang imellem vil købe eksempelvis luksusbøffer hos Steak-Out eller Mr.Beef.

- Xpressen har logistikløsninger for fødevarer, som gør, at vi ad den ene eller anden vej kan løse alles problem, hvilket giver tilfredse kunder. Forsendelserne sorteres manuelt på vores lager for at undgå de skader, som ofte sker ved automatisk sortering, udtaler direktør Torben Egholm Jørgensen.

Xpressen tilbyder 100% sporbarhed af alle forsendelser, lige fra afhentningen på fødevareproducentens lager til levering hos kunden. -



Vi kender til vigtigheden af, at fødekasserne kommer ud til kunderne til tiden, at de kan spores hele vejen, og at de ikke får skader. Det er Xpressens egne chauffører, der henter fødevarekasserne hos fødevareproducenten den ene dag, kører dem på lager til sortering og bringer fødevarekasserne ud til kunderne dagen efter. Hvis det ønskes, leverer vores chauffør også fødevarekasserne i garagen eller udeskuret. Er der brug for en nøgle til adgang for at levere fødevarekassen, er dette også muligt. Fødevarekasserne leveres hos kunderne mellem kl. 8.00 og 17.00, slutter direktør Torben Egholm Jørgensen.



Unik skovkylling FRA GOTHENBORG

Skovkyllingen er en smuk fugl med en sortbrun fjerdragt og lange stærke sorte ben. Skovkyllingen får lov til at vokse sig stor og saftig i 90 dage, inden den bliver slagtet.

Den længere levetid og den aktive færden ved skov og bevoksning, giver kødet en fast struktur, mindre stegesvind og en uovertruffen smag.

Vægt på kyllingerne: 1,9 – 2,6 kilo

Engros salg - Ring til os på 2043 8014



GOTHENBORG

Gothenborgvej 3 - 8653 Them
www.gothenborg.dk



Nyt Visitor Centre skal løfte dansk fødevareeksport

Den 22. marts slog partnerskabet Food Nation dørene op for et helt nyt Visitor Centre i København. Det interaktive udstillingsvindue præsenterer det ypperste, Danmark kan byde på inden for forskning, viden og produktion af fødevarer for internationale virksomheder og interessenter. I åbningen deltog bl.a. Food Nations protektor H.K.H. Kronprinsen, erhvervsminister Brian Mikkelsen og udenrigsminister Anders Samuelsen.

En interaktiv fortællingsvæg om den danske fødevareklynges historiske udvikling, et virtual reality-område og en digital præsentation af cases, der indbyder til samarbejde og vidensdeling mellem interessenter, virksomheder og organisationer på tværs af nationaliteter. Det er blot nogle af de elementer, man kan opleve i fødevareklyngens Visitor Centre, som skal være med til at brande Danmark internationalt.

- Vores vision med det nye Visitor Centre er at skabe et sted, hvor danske fødevareaktører informerer, inspirerer og imponerer internationale beslutningstagere, samarbejdspartnere m.fl., siger Lise Walbom, der er CEO i Food Nation, og fortsætter: - Og vi håber selvfølgelig, at besøgende vil bruge det nye Visitor Cen-

tre til at få viden om, hvordan vi i Danmark med produkter og løsninger bidrager til fremtidens globale fødevarebehov, og dermed vil kick starte fremtidige samarbejder og eksporttaler med fødevareklyngen.

En fødevarenation i verdensklasse

Food Nation er et offentligt-privat partnerskab etableret af regeringen og en række ledende private organisationer og virksomheder. Food Nation repræsenterer hele den danske fødevareklynge, som består af virksomheder og organisationer inden for primær- og forarbejdet fødevareproduktion, teknologi og udstyr, ingrediensindustrien, forskere, uddannelsesinstitutioner og restauranter.

Målet med Food Nation og det nye Visitor Centre er at øge kendskabet til Danmark som ledende fødevarenation og motivere den danske fødevareklynge til at forblive en fødevarenation i verdensklasse. Food Nation vil derfor bidrage til at øge den danske fødevareeksport og synliggøre fødevareklyngens position som attraktiv arbejdsplads.

- Vi har i Danmark en stærk fødevarefortælling, som vi skal være stolte af og profilere os på. Food Nations opgave er at sikre en fælles

stemme for hele fødevareklyngen i udlandet og motivere klyngen til hele tiden at udvikle sig, siger Torben Ladegaard, bestyrelsesformand i Food Nation og tidligere administrerende direktør hos FOSS.

Fakta om Food Nation

Food Nations formål er at styrke den fælles fortælling om den danske fødevareklynge og profilere klyngens styrker og løsninger internationalt. Fødevareklyngen omfatter alt fra landbrug og fiskeindustri til teknologi- og ingrediensvirksomheder, uddannelsesinstitutioner, restauranter og til producenter af de færdige fødevarer, der sælges i supermarkeder.

Food Nation vil bidrage til at øge den danske fødevareeksport og skabe vækst og beskæftigelse.

Fødevareklyngen står i dag for ca. 25 pct. af Danmarks samlede vareeksport, og potentialet for at øge eksporten vurderes til 30-50 mia. kr. Food Nation blev etableret i december 2016 og er en del af Fødevare- og Landbrugspakken fra 2015. Der er afsat 20 mio. kroner til partnerskabet i perioden 2016-2020.

Visitor Centre er beliggende på Axelborg på Vesterbrogade i hjertet af København.

Debatten om den danske plantefars kunne høres helt i Sverige

Lanceringen af "Hakket" plantefars fra den Orkla ejede virksomhed Natuli' fik det svenske fagblad *Kött & Chark* til at smagste produktet. Debatten blev for alvor igangsat, da FødevareDanmark anklagede markedsføringen for vildledende ved at kalde produktet for kød. Redaktør Bo Lindmark skriver i fagbladet *Kött & Chark*, at deres test af produktet ligner hakket oksekød ganske godt, men at konsistensen er noget grovere, og produktet er mere tørt end hakket kød. Redaktøren undrer sig dog over, hvorfor det er i orden med de mange tilsætningsstoffer, når det længe generelt har været anset som en stor fejl med tilsætningsstoffer til fødevarer.



FOODTECH

PROCESSING & PACKAGING | 13 - 15 NOVEMBER 2018

Vær med på Nordeuropas største mødested for fødevareindustrien

Få et uforpligtende tilbud



Susanne Hofmann
shh@mch.dk
+45 9926 9943



Jesper Stevn
jhs@mch.dk
+45 9926 9935

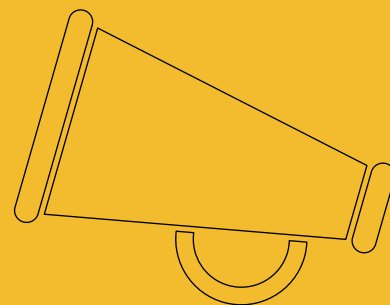
Læs mere på foodtech.dk

MCH Messecenter Herning | mch.dk



MCH

Vidste du at ...



Danish Crown køber pepperonigigant

Slagterikoncernen Danish Crown og Tulip Food Company har købt fødevarervirksomheden DK-Foods og bliver dermed Europas førende producent af pepperoni til pizzaer. Pizza er danskernes foretrukne fastfood, og det samme gælder i mange andre dele af verden. Pepperoni er en populær på pizzaer. Danish Crown og Tulip Food Company har en ambition om at blive den foretrukne leverandør til den europæiske pizzaindustri. Det er baggrunden for opkøbet af pepperonigiganten DK-Foods, der siden etableringen i 2003 har oplevet en solid vækst.

Kilde: DHB

Fisk, alger og tang har kæmpestort potentiale

Jordens befolkning vokser, og der er reel bekymring for, om den globale fødevarerproduktion kan følge med befolkningstilvæksten, når Jordens nuværende befolkning på 7,6 milliarder mennesker ifølge FN's beregninger vil vokse til 9,6 milliarder i 2050 – det er to milliarder munde mere, der skal brødfødes om godt 30 år. Den gode nyhed er, at 70 procent af jordens overflade er dækket af vand, og der lader til at være kæmpepotentiale i det blå dyb, for i 2010 udregnede FN-organisationen FAO, at kun 1,6 procent af verdens fødevarer kommer fra et maritimt miljø.

Kilde: Foodsupply

Kødindustri byder ny frihandelsaftale velkommen

Repræsentanter fra kødindustrien i 11 lande har underskrevet frihandelsaftalen CPTPP. Flere lande ser forventningsfuldt frem mod de potentialer, aftalen fører med sig. Den store transnationale frihandelsaftale CPTPP (Comprehensive and Progressive Agreement for Trans-Pacific Partnership red.) er netop underskrevet af 11 lande i Chile. Det skriver Globalmeatnews. De involverede lande tæller ifølge nyhedsmediet Australien, Brunei, Canada, Chile, Japan, Malaysia, Mexico, New Zealand, Peru, Singapore og Vietnam. Formand og adm. direktør for Canadian Meat Council (CMC)

Chris White sagde, at aftalen giver grundlag for et stort løft af den indenlandske kødindustri. - CMC er overbevist om, at denne aftale har potentiale til at øge salget af okse- og svinekød med mindst 1 mia. dollars, hvilket skaber potentiale til at understøtte mere end 11.000 nye jobs her i Canada, siger Chris White til Globalmeatnews.

Kilde: Fødevarewatch

Dansk kæmpe gods solgt til velhaverfamilie for over 200 mio. kr.

Knuthenlund Gods og det omkringliggende 650 hektar store landbrugsjord på Lolland er blevet solgt for over 200 mio. kr. Godset er solgt til det lokale brødrepar Erik og Andreas von Rosen. Det skriver Landbrugsavisen. - Det er en del af købsaftalen, at det fulde beløb holdes mellem parterne, men vi kan bekræfte, at prisen er højere end 200 mio. kr., oplyser den hidtidige Knuthenlund-ejer Susanne Hovmand-Simonsen gennem sit kommunikationsbureau. På Tinglysningen er der oplyst, at godset på Knuthenlundvej i Stokkemarke på Lolland er solgt til selskabet K-Landbrug ApS for den nette sum af 199,9 mio. kr. Men den reelle salgspris er altså højere. K-Landbrug ApS ejes ligeligt af de to lokale brødre Erik Sigismund og Andreas von Rosen. Både Erik Sigismund og Andreas von Rosen er aktive i en lang række selskaber inden for vind- og solenergi og har kendt Knuthenlunds hidtidige ejer Susanne Hovmand-Simonsen siden deres barndom. I over 10 år har Knuthenlund været et økologisk landbrug og har haft stor gavn af de gode jordbundsforhold på Lolland. Foruden økologisk foder til dyrene dyrker Knuthenlund økologisk ølandshvede, spelt, hvede, rug, havre, byg, hvidkløver, grønne ærter, vinterhestebønner og olieræddike til frø på sine 650 hektarer jord.

Hvert år har godset haft over 50.000 gæster fra hele verden, og godset er blåstemplet af Dyrenes Beskyttelse og har blandt andet leveret til Michelin-restauranterne Noma og Geranium. De seneste år har dog været hårde rent økonomisk, og Susanne Hovmand-Simonsen har i den seneste tid været på jagt efter kapital private investorer, inden godset gik fallit.

Kilde: Landbrugsavisen

Ny alliance skal mindske madspild

Storkøkkener kan udnytte meget af det mad, der ellers går til spilde direkte i landbruget, viser to nye projekter. Og den konklusion vil blive udmøntet i en digital afsætningsplatform, som skal gøre det muligt for primærproducenter og storkøkkener at mødes og handle med varer, der ellers kunne ende som madspild. De små blomkålshoveder og de krumme agurker kan være svære at sælge for landmanden, fordi de også er svære at sælge for supermarkederne. Hvert år går tusinder af tons råvarer til spilde i landbruget, inden de overhovedet når grossisterne. - Men det kan vi gøre noget ved, hvis landbrugets producenter og storkøkkener bliver bedre til at udnytte de uperfekte varer, lyder det fra Miljøstyrelsen, der peger på, at



to nye projekter under deres Pulje for Mindre Madspild viser dette. I begge projekter er primærproducenter og storkøkkener gået i dialog for at udforske potentialet for at udnytte grøntsager, der ofte ender som madspild. I det ene projekt testede tre storkøkkener, om porrer, blomkål, broccolistok og hvidløg med mindre fysiske skader eller afvigelser fra standard kunne bruges i køkkenerne uden tab af kvalitet eller effektivitet. Og det kunne de. Det overordnede problem var manglende viden og manglende udveksling mellem storkøkkener og primærproducenter. Det samme var konklusionen i det andet projekt. Her er der udviklet en afsætningsmodel, som skal gøre det muligt for primærproducenter og storkøkkener at mødes og handle med varer, der ellers kunne ende som madspild. Modellen bliver nu udviklet til en prototype for en digital platform med støtte fra Miljøstyrelsen, som venter at den vil være klar i løbet af 2018. En nærmere beskrivelse af de to projekter foreligger i de to rapporter "Fra madspild til storkøkkenernes gryder" og "Fleksibel afsætningsmodel", der begge kan findes på Miljøstyrelsens hjemmeside – i publikationsarkivet for 2018.

Kilde: Foodobserver.dk

Sådan går det Thises økokød

Første hele regnskabsår for mejeriets fælles kødsatsning afviklet efter planen, melder lederen. Det var lidt af en nyhed, da Thises omkring 70 andelshavere i fællesskab meldte sig ud af Danish Crown i sommeren 2015 for i stedet at lave deres egen afsætning af kød. Men her knap to år efter går alt på skinner, melder mejerichef Poul Pedersen. - Det kører, som det skal. De (Coop, red.) tager det hele og det går som planlagt. Samtlige dyr afsættes den vej, fortæller han. I Thises pressemeddelelse om regnskabet for 2017 er afsætningen af kød ikke nævnt. Men slagtingerne af dyrene, der foregår som lønslagting hos Nordic Beef i samarbejde med Tamaco, fylder også kun en mindre del af mejeriets omsætning, der i år næsten kyssede milliarder. - Vi har en om-

sætning på slagtedelen på 40 mio. kroner. Thise køber dyrene af landmændene og sælger de halve sider til Coop, forklarer Poul Pedersen. Ud over andelshavernes dyr, har også 5-7 kalveopdrættere kontrakt på at levere til Thise & Ko-brandet. Her er kravet dog, at de har aftaget tyrekalve fra Thises andelshavere. - Der er ingen opdrættere, der leverer noget ind, der ikke kommer fra Thise, slår Poul Pedersen fast. Bruddet med Danish Crown kom i 2015, da der var stor mangel på oksekød med det røde Ø på. Coop ønskede at have sikkerhed for leverancerne samt at have sit eget varemærke – og Thise gik med på ideen om eget brand. Når det gælder pris-sætningen, så ønsker Poul Pedersen ikke at oplyse den nøjagtige afregning. - Der er lidt mere økonomi i det end hos konkurrenten. Coop er sikret deres basismængde af køer og vi er sikret en konkurrencedygtig pris i forhold til det danske marked, forklarer han.

Hvor meget tillægget er i forhold til Frilands afregning er altså ikke offentligt. I takt med Thises stigende mælkemængde forventer selskabet at levere lidt ekstra køer. Tanken er dog ikke, at Thise også skal til at begive sig ud på eksportmarkederne med kødprodukter. - Vi forventer en stabil omsætning på det niveau, vi er på nu, siger Poul Pedersen.

Kilde: Landbrugsavisen

Nyt lovforslag skal straffe føde varebranchens brodne kar

Det skal være slut med pizzeriaer, kiosker og restauranter, som gentagne gange ser stort på reglerne og sætter forbrugernes sikkerhed på spil. Et lovforslag fra miljø- og fødevareminister Esben Lunde Larsen (V) vil gøre det muligt for Fødevarestyrelsen at straffe føde varebranchens værste „brodne kar“ yderligere. - Det må aldrig kunne betale sig for enkelte vane-forbrydere at se stort på forbrugernes sikker-



hed, fordi vi ikke er kontante nok. Derfor giver vi nu føde varekontrollen nye midler, siger Esben Lunde Larsen. Ifølge Fødevarestyrelsen var der sidste år en kerne på ca. 20 virksomheder, som over længere tid blev ved med at overtræde reglerne. Virksomheder, som kontinuerligt solgte eksempelvis varer uden sporbarhed i lokaler, der er dårligt rengjort. Den nye lov skal rette sig imod de virksomheder, der på trods af Fødevarestyrelsens indsats og almindelige sanktionsmuligheder bliver ved med at overtræde reglerne.

Loven gør det muligt at pålægge tvangsbøder, som er daglige bøder, der pålægges hver dag, en virksomhed ikke følger Fødevarestyrelsens påbud eller forbud.

Kilde: FødevareWatch

Snart bliver det muligt at sætte skilte op i det danske landskab

Allerede fra sommer skal det være nemmere for danskere og turister at finde frem til eksempelvis salg af nye kartofler i vejkanterne, kroer og



lokale loppemarkeder rundt omkring i sommerlandet. Folketinget har førstebehandlet et lovforslag, der vil gøre det muligt for flere virksomheder at reklamere i det åbne land.

Det kan fx være skilte for loppemarkeder, caféer og sæsonsalg af frisk frugt og grønt. Det skal være med til at skabe vækst og udvikling i landdistrikterne, lyder begrundelsen fra miljø og fødevareminister Esben Lunde Larsen. Konkret vil lokale virksomheder i småbyer med op til 3.000 indbyggere få mulighed for at reklamere med skilte i det åbne land i en omkreds af 30 meter fra bygrænsen. - Selvfølgelig skal man have mulighed for at sætte et lille skilt op i vej-kanten, hvor man reklamerer for salg af nyopgravede kartofler eller pluk selv-jordbær. Regeringen har længe ønsket, at det skal være lettere at finde vej til lokale erhverv og turistattraktioner i det åbne land. De små bysamfund og landsbyer skal kunne gøre opmærksom på, at de holder et loppemarked eller et sportsarrangement, og hvor der er et åben-gård-arrangement, siger miljø- og fødevareminister Esben Lunde Larsen. Lovforslaget er en opfølgning på et serviceeftersyn i forbindelse med den politiske aftale "Danmark i bedre balance – Bedre rammer for kommuner, borgere og virksomheder i hele landet" mellem Venstre, Socialdemokraterne,

Dansk Folkeparti og Det Konservative Folkeparti fra juni 2016.

Bedre rammer for kommuner, borgere og virksomheder er netop målet med lovforslaget, der dog fortsat vil bevare en beskyttelse. - Vi skal ikke have kæmpestore bilboards i det åbne land, som vi kender det fra de amerikanske landeveje. Men med lovforslaget åbner vi på den ene side for flere muligheder for at reklamere for lokale erhverv og for arrangementer i det åbne land. På den anden side tager lovforslaget fortsat hensyn til naturbeskyttelseslovens overordnede formål om at beskytte det åbne landskab mod reklameskilte. Jeg synes, at det er lykkedes at finde en fin balance mellem disse to hensyn, siger Esben Lunde Larsen. Hvis lovforslaget vedtages, vil det føre til en ændring af naturbeskyttelsesloven, der kan træde i kraft den 1. juli i år.

Kilde: Grakom

Så er Slagter Lampe flyttet til Hammelev

Med lidt forsinkelse i forhold til de oprindelige planer er den sønderjyske familievirksomhed Slagter Lampe nu flyttet til nyindrettede og langt større produktionslokaler. Flytningen fra Haderslev til Hammelev cir-

ka fem kilometer mod vest har givet slagtermester Steen Lampe og hans

cirka 35 medarbejdere omkring 6.000 kvadratmeter mod de tidligere 2.500. - Vi har i nogle år haft for lidt plads, og der er flaskehalse hele vejen rundt i virksomheden. Det er vi nødt til at gøre noget ved. - Vores salg er steget støt i årevis, og specielt de seneste to-tre år har det virkelig taget fart med stigninger på 10-15 procent om året, sagde Steen Lampe til Food Supply, da han i 2016 offentliggjorde sine flytteplaner. I de nye lokaler er der blandt andet blevet plads til flere nye rygeovne og tørrerum til salamierne, hvoraf nogle skal tørre i otte uger. Der er også mere plads til at eksperimentere. Pølse-mageriet i Hammel er indrettet i lokaler, der tidligere har huset propelproducenten Steel Team. Dér har Slagter Lampe fået så meget plads, at virksomheden ikke selv har brug for alle kvadratmeterne, men gerne vil leje nogle af dem ud. -Vi har faktisk en hal, som vi ikke har brugt, og her skulle vi gerne have nogle naboer ind, og det skal vi nok få, siger Steen Lampe til JyskeVestkysten.

Kilde: Retailnews

Navnenyt...

Bjarne Petersen, Ostemesteren går på pension

Efter mere end 22 år hos Ostemesteren stopper Bjarne Petersen den 1. maj 2018. Inden Bjarne kom til Ostemesteren fungerede han i forskellige regnskabsafdelinger herunder også som leder. I de 22 år der er gået, er omsætningen femdoblet. Der var 2 ansatte i begyndelsen, og nu er der 5 ansatte i ostegros-

sistvirksomheden, Ostemesteren. Bjarne ser positivt på fremtiden og den fortsatte udvikling i antallet af specialvarebutikker i Danmark

I anledning af at Bjarne Petersen stopper afholdes der afskedsreception mandag den 30. april på adressen Ulvehavevej 44, 7100 Vejle fra kl. 13, hvor kunder, leverandører og andre venner af huset er meget velkomne.



Messe-oversigt

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

Foodexpo, Herning

21. - 24. marts 2020
Fødevaremesse – foodservice, detail
og maskiner
www.foodexpo.dk

Anuga FoodTec

23. - 26. marts 2021
Fødevareteknologimesse i Köln
www.anugafoodtec.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



Traysealere
Dybtrækningsmaskiner



Vakuumposer
Krympeposer

Folier

Trays



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

Grossister



Hele Danmarks Foodservice

AB Catering Aalborg

Kystvejen 80, 9400 Nr. Sundby
Tlf. 96 32 41 00

AB Catering Aarhus

Beta 1, 8382 Hinnerup
Tlf. 72 224 224

AB Catering Holstebro

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

AB Catering Ribe

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

AB Catering Sjælland/KBH

Park Allé 362, 2605 Brøndby
Tlf. 72 302 402

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

abcatering.dk

leverandørliste



Din landsdækkende grossist

BC Catering Aalborg

Jellingvej 24, 9230 Svenstrup
Tlf. 98 38 01 33

BC Catering Herning

Hedelandsvej 18, 7400 Herning
Tlf. 97 22 14 33

BC Catering Skanderborg

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

BC Catering Kolding

Kokbjerg 28, 6000 Kolding
Tlf. 76 32 18 00

BC Catering Odense

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

BC Catering

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

Se mere om BC Catering og
besøg vores store webshop på
www.bccatering.dk



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
HJÆLPSTOFFER | SPECIAL BLANDINGER
NATUR- & KUNSTTARME | EMBALLAGE
BESTIL DINE VARER ONLINE PÅ
SOLINA-RETAIL.DK
TLF. 8629 1100



TARME, KRYDDERIER & MASKINER

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

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

Annoncer

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




Indasia
... for smagens skyld

KRYDDERIER & MARINADER
FÆRDIGBLANDINGER
NATUR- OG KUNSTTARME
EMBALLAGER

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

Annoncer til fødevareremagasin

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



Kunsttarme

Charles Christiansen aps
Nr. Hostrupvej 22
6230 Rødovre

Alt i kunsttarme, med
og uden tryk.
Også i små mængder.

Ring til Susanne for
nærmere oplysninger
og priser.

Tlf. 38 19 36 33
Mobil. 40 17 92 34

E-mail:
susanne@charleschristiansen.dk

Annoncer

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

Kød engros

Kødkvalitet i alle led



TLF: 98 57 44 01
www.kildegarden.com

**SVENDBORG
SLAGTEHUS**

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

DanePork
www.danepork.dk

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

Maskiner

ingvald TM

Vor viden
- din fordel!

 www.ingvald.dk

TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938

FÅ EN HOLDBAR PAKKELØSNING!

- TRAYSEALERE
- VAKUUMPOSER
- SOUS VIDE Udstyr
- DYBTREKSMASKINER
- KRYMPEPAKKEMASKINER



pmpack.dk · tlf. 7560 2000

PM pack

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 pakkeløsning!

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

OSTEMESTEREN



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. RØGSMULD FREMSTILLET AF REN BØG

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



Dansk Træmel

Gl. Lifstrupvej 3
Forum · 6715 Esbjerg N
Tlf. 75 16 80 37 · Fax 75 16 82 55

På Sjælland henvises til:
Takryma v/ Jørgen Olsen
Tlf. 57 61 21 43 · Mob. 20 45 43 13

På Fyn henvises til:
Steffen Olsen 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@foedevaredanmark.dk

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

foedevaredanmark.dk
foedeverer.dk

Dansk Revision

DANSK REVISION SLAGELSE

Regnskab og rådgivning til fødevarerbranchen

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

FPR

FPR Forsikringsmægler A/S
forsikrer
Danske Slagtermestre.

70 20 29 29
www.fpr.dk

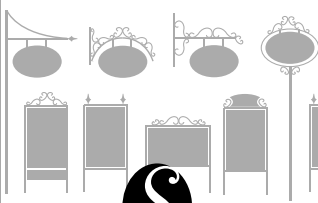
FØDEVARE KONSULENTEN

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

Rådgivning Risikoanalyse kvalitetsarbejde

Skilte og Reklame

SMEDEJERNSSKILTE



SURROW
SMEDEJERN · SKILTE · INVENTAR
TELEFON 66 12 87 30 · WWW.SURROW.DK

Vægte

Scanvægt

- Vægte
- Pakkemaskiner
- Prismærkningsanlæg
- Softwareprogrammer
- Etiketter
- Indvejningsvægte
- Kontanthånderingsanlæg
- 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



KØLEBILER – PÅ DEN COOL MÅDE



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



FIAT DUCATO 35 MAXI MJT 130 KØLE-/FRYSEVOGN

Kølebil med Thermo-King V300 Max-10 køleanlæg.

Reg: 3/2015 Km: 25.000

Pris kr. 259.800,-

Finansiel leasing via Fiat finans:

Førstegangsbetaling: Kr. 55.000.-

Ydelse pr. måned: Kr. 2.995.-

Løbetid: 60 mdr.

**GRATIS
LEVERING**

til alle brofaste
forbindelser i
Danmark.



FIAT DUCATO 35 MAXI MJT 130 KØLE-/FRYSEVOGN

Bygget med Thermo King V300 Max-10 køleanlæg.

Reg: 12/2015 Km: 47.000

Pris kr. 279.800,-

Finansiel leasing via Fiat finans:

Førstegangsbetaling: Kr. 60.000.-

Ydelse pr. måned: Kr. 3.249.-

Løbetid: 60 mdr.



FIAT DUCATO 35 MAXI MJT 130 KØLE-/FRYSEVOGN

Bygget med Thermo King V300 Max-10 køleanlæg.

Reg: 5/2016 Km: 48.000

Pris kr. 299.800,-

Finansiel leasing via Fiat finans:

Førstegangsbetaling: Kr. 63.000.-

Ydelse pr. måned: Kr. 3.495.-

Løbetid: 60 mdr.



FIAT DUCATO 35 MAXI MJT 130 KØLE-/FRYSEVOGN

Bygget med Thermo King V300 Max-10 køleanlæg.

Reg: 12/2015 Km: 30.000

Pris kr. 279.900,-

Finansiel leasing via Fiat finans:

Førstegangsbetaling: Kr. 60.000.-

Ydelse pr. måned: Kr. 3.249.-

Løbetid: 60 mdr.



FIAT DUCATO 35 MAXI MJT 130 KØLE-/FRYSEVOGN

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

Reg: 11/2015 Km: 63.000

Pris kr. 379.900,-

Finansiel leasing via Fiat finans:

Førstegangsbetaling: Kr. 78.000.-

Ydelse pr. måned: Kr. 3.945.-

Løbetid: 60 mdr.



FIAT DUCATO 35 MAXI MJT 130 KØLE-/FRYSEVOGN

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

Reg: 12/2016 Km: 1.000

Pris kr. 359.800,-

Finansiel leasing via Fiat finans:

Førstegangsbetaling: Kr. 73.000.-

Ydelse pr. måned: Kr. 4.145.-

Løbetid: 60 mdr.



FIAT SCUDO MJT 130 COMFORT L2H1 KØLEVOGN

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

Reg: 7/2015 Km: 20.000

Pris kr. 189.900,-

Finansiel leasing via Fiat finans:

Førstegangsbetaling: Kr. 45.000.-

Ydelse pr. måned: Kr. 1.995.-

Løbetid: 60 mdr.

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

etableret år 1900
nellemann

Nellemann Fleet Erhverv

www.fiat.nellemann.dk



Erhvervsrådgivningschef

Henrik D. Hedensted

Mobil: 60 91 53 25

Mail: hhdh@nellemann.dk

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ