

# fødevarer

NR. 5 / MAJ 2018

## magasinet

**Tidskrævende  
at lave  
indberetninger**

Se side 4

**TEMA**

# KØLING

sikkerhed og hygiejne

**KURSER OG UDDANNELSE**

**Slagter i  
Lemvig har  
kunder i hele  
Danmark**

Se side 8

# Den europæiske retfærdighed

Fire år og syv måneder.

Så lang tid tog det EU-Kommissionen at nå frem til en beslutning om, at den nuværende danske spildevandsafgift ikke er ulovlig statsstøtte. Danske Slagtemestre klagede til Kommissionen i september 2013 over den dengang kommende afgift, som er indrettet efter en såkaldt "trappemodel". Modellen giver meget store rabatter til meget store vandforbrugere og ingen eller små rabatter til dem, der ikke bruger så meget. Omregnet i svineslagtninger giver afgiften ifølge den daværende miljøminister meget store svineslagterier en rabat på 55 procent på vandafgiften *pr. slagting*, mens mellemstore slagterier får en rabat på 10 procent, og små slagtehusse får en rabat på 3 procent. Det er ulovlig statsstøtte og en klar konkurrenceforvridning, mente Danske Slagtemestre, og siden har Kommissionen med lange mellemrum ladet høre fra sig om både vore og den danske stats synspunkter, som har drejet sig om komplicerede konkurrence-rettelige tolkninger.

Og nu er Kommissionen altså langt om længe nået frem til en afgørelse, som vi ikke ved meget om. Vi kan læse en kortfattet meddelelse i et nyhedsbrev fra Kommissionen om, at den ikke mener, at trappemodellen er ulovlig statsstøtte, men selve afgørelsen kan vi først få at se efter en måneds tid, når afgørelsen er godkendt af – den danske stat! Det er helt barokt: Kommissionen giver den ene af to parter i en sag mulighed for at redigere i afgørelsen, inden den anden part må få den at se. Det er i hvert fald ikke noget, der efterlader et indtryk af EU som vogter af borgernes retssikkerhed.

I den korte besked i nyhedsbrevet løfter Kommissionen dog sløret en anelse og fortæller, at afgiften ikke er ulovlig statsstøtte, fordi de største vandforbrugere nok helt vil forlade de kommunale spildevandsanlæg og bygge deres egne, hvis de ikke får den store rabat. Dette aspekt har slet ikke været drøftet mellem parterne under sagens lange gang og er helt i hegnet, allerede fordi afgiften ikke opkræves ved spildevandsanlæggene, men ved vandværkerne. Det gælder også de private, så man slipper altså ikke for spildevandsafgiften ved at bygge egne anlæg.

Man får indtryk af, at Kommissionen trods den meget lange sagsbehandlingstid overhovedet ikke har forstået, hvad sagen drejer sig om – også når den som den anden antydning af en begrundelse skriver i nyhedsbrevet, at den også har lagt vægt på, at de store vandforbrugere trods rabatten betaler, hvad det koster anlæggene at have dem. Dette er selvsagt også helt uden betydning for, om rabatten er konkurrenceforvridende.

Nu kan det selvfølgelig være, at afgørelsen viser sig at give mening, når vi må få den at se. Den manglende forståelse kan jo godt ligge hos forfatteren af nyhedsbrevet. Det må man faktisk håbe, for hvis det, der står dér, er retvisende for afgørelsens indhold, er der grund til den allerstørste bekymring for det faglige niveau i EU-Kommissionens arbejde. Så vil det være meget alvorligt, fordi det er Kommissionen, der fabrikkerer alle de forordninger og direktiver, som udgør en meget stor del af lovgivningen i medlemslandene, herunder Danmark. Denne lovgivning står sjældent til at ændre – i modsætning til afgørelser af klager, der kan indbringes for EU-Domstolen, hvor niveauet erfaringsmæssigt er et ganske andet end det, der skinner igennem i Kommissionens nyhedsbrev.

Foreløbig venter vi i spænding på at få afgørelsen af vores klage at se.

”hvis det, der står dér, er retvisende for afgørelsens indhold, er der grund til den allerstørste bekymring



Torsten Buhl  
Direktør, FødevareDanmark

## Nyheder

### Indberetninger, bedre arbejdsmiljøregler og ny fødevareminister

Læs her om i bladet om hvor meget tid, virksomhederne bruger på at oplyse Danmarks Statistik bl.a. om fx vareimport og -export informationer. Indberetningerne som bl.a. er dikteret af EU-lovgivning. Beskæftigelsesminister Troels Lund Poulsen opfordrer alle til at komme med forslag til bedre arbejdsmiljøregler, læs om ministerens opfordring. Læs også om den nye Fødevareminister under Navne Nyt.

### Snitgrønt, onlinesalg og andre spændende virksomheder

Læs om virksomheden Frisksnit, hvor 300 tons frugt, grønt og kartofler bliver kørt gennem produktionsanlægget og efterfølgende leveret til køkkener og cateringvirksomheder i hele landet. Læs også portrættet af onlinevirksomheden eGastro i Lemvig, som siden 2012 har solgt fersk kød, pålæg og færdigretter fra Slagter Mortensen, oste fra nabobutikken Ostehuset (som også ejes af Peter Mortensen) samt brød, chokolade, øl, vin, kaffe, friske fisk fra havnen i Thybørn og meget mere.

### Rengøring, fødevareuddannelser og mange flere nyheder

Teknologisk Institut, DMRI har gennemført forsøgsarbejde og undersøgt den mikrobielle status ved forskellige renholdelsesteknologier, som kan anvendes under produktion, samt undersøgt og vurderet, om holdbarheden ændres ved forlænget produktion af fersk kød og kogte kødprodukter. Læs om resultaterne her i magasinet. ZBC har fået godkendt grundforløb 1 inden for fødevarer, jordbrug og oplevelser, der fungerer som indgang til uddannelser på fødevareområdet og det grønne område samt grundforløb 2 inden for bager/konditor, gastronom, tjener samt gourmetslagter. Uddannelserne kan fremover tages i Køge.

### Synlighed i fødevarebranchen

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

God læselyst!  
Redaktionen

### Præcisering

I apriludgaven af Fødevaremagasinet var der en artikel om Lejre Mikropølsemageri. I artiklen er anvendt et arkivbillede på side 14, som ikke har noget med Lejre Mikropølsemageri at gøre.



- 4 Tidskrævende at lave indberetning**
- 6 Nordic Fruit**
- 8 Slagter i Lemvig har kunder i hele Danmark**
- 12 Shop-i-shop**  
med fokus på fjerkræ
- 14 Tusind varianter af snitgrønt**  
inden for få timer
- 16 ZBC satser stort i Køge**
- 18 Rengøring tager tid og koster penge**
- 20 Hjælp ministeren**  
med at gøre reglerne mere enkle
- 21 Månedens oste fra din osthandler**
- 22 Madspildsfokus i sommerlandet**
- 23 Gennembrud:**  
Aarhusianske Smartbake sikrer sig patent på brød
- 24 Ti anbefalinger til regeringen**  
skal løfte danskernes sundhed
- 25 Nøglehullet på ikke færdigindpakkede fødevarer**
- 25 Klingenberg Ost:**  
God platform for danske mikro-mejerioste
- 26 Vidste du at**
- 28 Navnnyt**
- 29 Leverandørliste**



8



21



14



23



24



25

## Maj 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. Fødevaremagasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Medieinformation kan rekvireres.

**LÆSERE** Fødevaremagasinet 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 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** eGastro

**ISSN 1902-4509**

# Tidskrævende at lave indberetninger

Hos Højer Pølser bruger Pia Dau Müller rigtig mange timer på at udfylde indberetninger til Danmarks Statistik. Tid, hun hellere ville bruge på virksomhedens drift og udvikling. Kontorchef hos Danmarks Statistik lover, at man arbejder på at gøre indberetninger nemmere, men at virksomhederne ikke kan slippe for opgaverne



AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Højer Pølser i Sønderjylland skal som så mange andre virksomheder indberette oplysninger til Danmarks Statistik. Det arbejde står Pia Dau Müller for. Hun skal også sørge for regnskab og løn i virksomheden med 35 ansatte.

- Vi er to personer på kontoret, der skal have styr på alt, og jeg skal bruge rigtig meget krudt på at indberette til Danmarks Statistik. Nogle gange er det mellem 10 og 15 sider, jeg skal udfylde, siger hun.

Den tid, hun bruger på at udfylde skemaer med oplysninger, kunne hun sagtens bruge på andre opgaver.

- Jeg ville da hellere bruge min tid effektivt, så vi kunne producere og sælge nogle flere varer. Det giver meget bedre mening i mit hoved, understreger hun.

## Rapport kan tage op til en dag

Pia Dau Müller skal blandt andet udfylde en intrastat-rapport, hvor hun skal oplyse hvilke råvarer, udspecificeret, som virksomheden køber.

- Det bruger jeg en halv til en hel dag hver måned på. Det kan godt være, at der findes it-systemer, der kunne gøre det nemmere, men det er jo også en investering, som vi skal vurdere, om kan betale sig, siger hun.

Lige nu har hun to rapporter, som hun ikke har fået udfyldt.

- Det skal da siges, at de er til at tale med hos Danmarks Statistik, hvis man ikke lige kan nå det til tiden, og jeg har ikke fået nogen bøder endnu, men alligevel kan jeg ikke lade være med at føle mig som en kriminel, når jeg ikke får indsendt til tiden, siger hun

## Om indberetningen til Danmarks Statistik

- Danmark har ca. 300.000 reelt aktive erhvervsvirksomheder. I løbet af et kalenderår indberetter ca. 60.000 virksomheder én eller flere gange til Danmarks Statistik.
- Det bliver til cirka 450.000 indberetninger årligt.
- Indberetninger til Danmarks Statistik udgør 0,4 pct. af de danske virksomheders indberetninger til det offentlige.
- Omfanget af indberetninger til Danmarks Statistik har været opgjort systematisk siden 1996. I løbet af de 20 år er omfanget reduceret med 54 procent.
- 98 procent af den samlede indberetningsopgave knytter sig til statistik, som Danmark er forpligtet til at udarbejde i henhold til EU-lovgivningen.

## Forkert kode og nul ledige stillinger

På et tidspunkt skulle hun indberette hver måned, hvor mange ledige stillinger, der var i virksomhedens butik.

- Vi har kun én ansat i butikken, og der skal ikke ansættes flere, men alligevel skulle jeg indberette i et helt år. Det var meget spild af min tid, fortæller hun.

Det sker også, at hun overlader indberetninger til virksomhedens revisor, men det er også en ekstra udgift for virksomheden. Nogle gange oplever hun også, at Danmarks Statistik går op i meget små ting.

- Vi har datteren til en ansat til at gøre rent i vores personalestue nogle timer om måneden, og det indberettede vi. Men vi fik besked tilbage om, at vi skulle indberette med en bestemt kode for hendes arbejdsfunktion, siger hun.

## Ud i praktik

Pia Dau Müller kan heller ikke forstå, at Danmarks Statistik ikke, som SKAT gør med momsens, tager hensyn til sommerferien.

- Der kan godt ligge flere mails med indberetninger fra Danmarks Statistik, når jeg møder ind efter ferie, og så er jeg allerede bagud, siger hun og fortsætter:

- Jeg har talt med ansatte i andre virksomheder, og det er forskelligt, hvor meget man skal

farve fortæller dig, hvordan tallet påvirker resultatet:

ramme: Tal der lægges til summen

ramme: Tal der trækkes fra summen

ramme: Tal der enten trækkes fra eller lægges til summen

undervejs

på knapperne med spørgsmålstegn for vejledning til de enkelte poster undervejs

Data gemmes automatisk ved sideskift.  
Gem evt. data undervejs, da login afbrydes efter 1 time af hensyn til datasikkerhed.  
Gem-knap findes også nederst på alle sider.

**ft, før finansielle poster**

|                                                                                            | Indberettet til<br>Erhvervsstyrelsen<br>i DKK (afrundet) | Afrund til hele<br>1.000 DKK | Totaler |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------|---------|
| <b>ægtning</b><br>ores efter fradrag af prisen, merværdi-<br>fter                          |                                                          | .000                         |         |
| <b>ndført for egen regning og<br/>der aktiver</b>                                          |                                                          | .000                         |         |
| <b>ftsindtægter</b><br>kun indtægter af sekundær karakter                                  |                                                          | .000                         |         |
| <b>f varer</b>                                                                             |                                                          | .000                         |         |
| <b>arbejde og underentrepriser</b><br>atte                                                 |                                                          | .000                         |         |
| <b>inger til husleje</b><br>i. Omfatter kun udgifter i lejerforhold<br>g angives i pkt. 11 |                                                          | .000                         |         |

indberette. Jeg ville foreslå, at de ansatte hos Danmarks Statistik kom ud i praktik i virksomhederne, så de kunne se, hvad indberetningerne kræver af os. Ja, jeg har da også tænkt på at sende dem en faktura for mit arbejde med at indberette, siger Pia Dau Müller og griner lidt.

### Opfordrer til oprydning

Hos FødevarerDanmark hører de fra flere medlemmer, der oplever det samme som Pia Dau Müller.

- Alt for mange indberetninger til Danmarks Statistik er et generelt problem for vores virksomheder. De oplever det som unødigt bureaukrati og har mere end vanskeligt

ved at forstå, hvorfor de skal bruge så meget af deres værdifulde tid på det, siger Leif Wilson Laustsen, formand for FødevarerDanmark, som har rettet en appel til de danske politikere:

- Mange af indberetningerne er dikteret af EU-lovgivning, andre er nationale interesser. Vi har brug for, at der politisk råbes op om problemet, da det er den eneste måde, vi kan få ryddet op i antallet af indberetninger på, så virksomhederne bliver frataget en alt for stor administrativ byrde.

### Færre indberetninger for de små virksomheder

Carsten Zornig, der er kontorchef for indberetningskontoret i Danmarks Statistik, oplyser, at indberetningsbyrden faktisk er mere end halveret de seneste 20 år, men han er fuldt ud klar over, at arbejdet med at indberette ude i virksomhederne tager tid.

Derfor blev der også indført den såkaldte 3-6-9-regel, som skal sikre, at små virksomheder ikke overbelastes. Reglen betyder, at en virksomhed med under ti medarbejdere højst kan blive udtaget til tre statistikker, virksomheder med 10 til 20 medarbejdere kan udtages til seks statistikker, og dem med 20 til 49 medarbejdere kan udtages til ni statistikker.

- Jo mindre virksomheden er, jo færre statistikker kan man blive udtaget til. Det formindsker ikke den samlede byrde som sådan, men det spreder den ud, så en virksomhed kan være sikker på, at den i hvert fald ikke bliver udtaget til flere end et vist antal statistikker, fortæller han.

### Et tryk på en knap

Der arbejdes hos Danmarks Statistik på at gøre det meget nemmere og hurtigere at lave indberetninger. Blandt andet ved at tilbyde løsninger, så virksomheder med online systemer kan indberette automatisk.

- Det kan være via en app eller en knap, der bliver lagt ind i programmet. Det er allerede muligt at overføre filer direkte til os, hvis virksomhedens system kan indstilles til det. Virksomhederne kan også indberette oplysninger gennem deres lønbureau, hvis de bruger sådan et. Vi vil gerne anvende de oplysninger, vi skal bruge, og som allerede findes i virksomhedens systemer, siger han.

Det er da også en klar fordel, ifølge Carsten Zornig, at mange af de virksomheder, der er startet op de seneste år, bruger online systemer fra begyndelsen, som der kan trækkes og deles data fra.

### Til at tale med

Carsten Zornig oplever ikke, at man i stigende grad gør brug af sanktioner som bøder, over for virksomheder, der ikke overholder tidsfrister.

- Nej, tværtimod, og vi er også til at tale med, og vi hjælper gerne virksomheder, der har brug for at forlænge en deadline, siger han, og fortæller også, at man bestræber sig på at sende knap så mange mails om indberetninger ud i sommerferien.

- Men når vi får anmodninger om data i den periode, er vi jo nødt til at sende ud. Ellers kan man altid ringe til os og oplyse, at man holder ferie, siger han.

### Nemmere med EU

Mange af de indberetninger, der skal laves, er bestemt af EU. Et forslag til EU-lovgivning vil gøre det lovligt for EU-landene at stille oplysninger om virksomhedernes vareeksport i EU til rådighed for hinanden. Ved at genbruge data kan indsamling af importoplysninger reduceres kraftigt. Og det kan vel at mærke ske på en måde, som sikrer både datafortrolighed og datasikkerhed.

- Danmarks Statistik har det som en central målsætning i vores strategi 2022, at den byrde skal sænkes, understreger Carsten Zornig.

## Højer Pølser

I det sydvestligste hjørne af Danmark ligger byen Højer, hvor Højer Pølser hører hjemme. Virksomheden blev grundlagt i 1897 af familien Müller, og lige siden er pølsemakerhåndværket gået i arv fra generation til generation. I dag er det de to brødre Gerd og Jan, der sammen med familien og medarbejdere sørger for at føre de håndværksmæssige traditioner videre.



Opblomstringen af gourmetrestauranter med eksotiske menuer og efterspørgsel fra restaurant- og kantinekunder har skabt travlhed hos virksomheden Nordic Fruit, der er leverandør af frugt og grønt fra hele verden

AF MARIA STOVE

Kunderne vil have masser af avocado. Sundhedsbevidste kunder efterspørger avocado som aldrig før. Frugten bliver brugt i alt fra shakes til sushi og som pålæg på de trendy avocadomadder, som mange cafeer og smørrebrødsrestauranter har på kortet  
Foto: Colourbox

# Eksotisk frugt og grønt er i vækst

I disse tider, hvor det nordiske køkken er al-lestedsnærværende i restaurationer og kan-tiner, er det måske ikke mango og avocado, man umiddelbart kommer til at tænke på. Men

## Om Nordic Fruit

Nordic Fruits tre ejere har alle arbejdet med frugt og grønt gennem mere end 20 år, henholdsvis i Italien, Holland og Danmark. Teamet bag Nordic Fruit har været involveret i alle aspekter af han-del og logistik inden for frisk frugt og grønt - fra indkøb, salg, produktudvik-ling, markedsføring, håndtering og di-stribution. Målet er at blive den mest fleksible og dedikerede leverandør af frugt og grønt til det danske grossistled.

## Elektronisk egenkontrol gør hverdagen lettere

Nordic Fruit er ligesom mange andre virksomheder inden for frugt og grønt gået over til elektronisk egenkontrol. Ifølge Torben Lyngholm sparer det tid. Det er lettere at tjekke, at alle procedu-rer er overholdt, og når fødevarerkon-trollen kommer på besøg er dokumen-tationen lige ved hånden.

## CSR fylder en hel del

Nordic Fruit begyndte for nogle år si-den en målrettet proces for at få større åbenhed om virksomhedens sociale an-svar i distributionsleddet. Blandt andet arbejder virksomheden ud fra FN's 17 verdensmål og har klare krav om, at ar-bejderne i produktionslandene skal ar-bejde under ordentlige og kontrollere-de forhold. Nordic Fruit er et også med i forskellige CSR-projekter - eksemp-elvis et projekt under Folkekirkens Nød-hjælp, støttet af Danida, hvor et selskab i Uganda får hjælp til at producere va-rer på et bæredygtigt grundlag. Tor-ben Lyngholm mener, at vi fremover vil komme til at se et endnu større fokus på CSR hos de danske leverandører.

faktisk er eksotisk frugt og grønt særdeles efterspurgt, og efterspørgslen er stigende, fortæller Torben Lyngholm fra Nordic Fruit.

Virksomheden, der importe-rer frugt og grønt fra hele verden, blev grundlagt i 2008.

- Vi startede op samtidig med finanskrisen, hvor forbrugerne måske spiste lidt færre hvide asparges og lidt flere kartofler, men i de senere år har tingene normaliseret sig, og nu oplever vi, at kunderne kigger mere til det eksotiske og gerne vil præsentere noget, der ser anderledes ud, siger Torben Lyngholm.

Den kulinariske udvikling, der har skyllet hen over Danmark i de seneste ti år - blandt andet med flercifrede michelin-stjerner til dan-ske restauranter - smitter også af på catering-grossisterne. Og restauranterne og kantiner-ne holder sig ikke kun til det nordiske, men har også specialiteter på menuen, som ikke er danske.

Hvor det længe har været almindeligt med fransk og italiensk madlavning, også i de pri-vate køkkener, ser man nu, at det mexicanske køkken er voldsomt populært. Indisk, kinesisk, japansk, thailandsk og vietnamesisk er også på hitlisten, og de sydamerikanske køkkener be-gynder for alvor at vinde indpas.

## En udfordrende branche

Især formodnede varer som avocado og man-go er i kraftig vækst.

Det skyldes ifølge Torben Lyngholm, at kunderne har konstateret, at det er for drilsk at modne produkterne selv, og at det fungerer bedre at købe dem, der er klar til brug.

Torben Lyngholm påpeger, at selv om man-ge mener, at råvarer skal spises, når de er i sæ-son herhjemme, så behøver det ikke at være så sort og hvidt:

- Der er masser af virksomheder på Grønt-torvet, der specialiserer sig i det danske, og jeg mener også, at man skal bruge de danske råva-rer, når de er i sæson. Men det er ikke alle rå-varer, der bliver dyrket i Danmark, og det kan

godt blive lidt ensformigt det hele, hvis man kun skal holde sig til danske råvarer, derfor mener jeg ikke, det behøver at konflikte.

Nordic Fruit importerer ikke store mæng-der, men går efter at finde de helt særlige frug-ter og grøntsager af høj kvalitet, som kunderne efterspørger. Derfor er det ikke en lastbil fyldt med iceberg-salat, de bringer hjem, men deri-mod et par paller friske figner eller papaya fra nøje udvalgte producenter.

Det er en udfordrende branche, men man bliver bidt af det, understreger Torben Lyng-holm.

- Hver dag er forskellig. Vejret har stor ind-flydelse på de varer, vi importerer. Det svinger, og det kan give store udfordringer, hvis varer, vi har bestilt, ikke bliver leveret, eller hvis en produktion bliver ekstra stor, fordi vejret har været helt fantastisk. Det er faktorer, der kan ændre voldsomt på ens planlægning, og så må man i sidste øjeblik stå og hekse, men der er det, der gør det rigtig sjovt.



Nordic Fruit er en del af Copenhagen Markets. Copenhagen Markets er Nordens største distributionscenter og engros-markedsplads med 67.000 m<sup>2</sup> under tag. Grossisterne hos Copenhagen Markets distribuerer og handler engros med frugt, grønt, blomster mv.

Foto: Nordic Fruit





Hver tirsdag køber eGastro fisk på fiskeauktionen i Thyborøn. Samme dag får kunderne en mail om ugens fisk med opskrifter, så de kan købe ind til den fisk, de får leveret dagen efter. Her kigger Thomas Henriksen (til venstre) og Peter Mortensen (til højre) på varerne sammen med auktionsmester Steen Steen. Foto: eGastro

# Slagter i Lemvig har kunder i hele Danmark

Med eGastro.dk har traditionel slagterbutik og ostephandel i Vestjylland fået kunder så langt væk som på Amager og i Sønderjylland

AF PER HENRIK HANSEN

Set udefra er Slagter Mortensen på gågaden i Lemvig en almindelig specialforretning med skilte med dagens tilbud på fortovet og to store butiksvinduer, hvor kunderne kan lade sig

friste af et rigt udbud af kvalitetsvarer. Men der er tale om mere end en traditionel slagterforretning.

Ikke alene er butikken så veldrevet, at den på Landbrug & Fødevarers Fødevaredag i 2015 blev kåret som Danmarks bedste private slagterbutik. Den er også fundamentet for en webbutik, som er pioner inden for salg af fødevarer på nettet.

Ejeren, slagtermester Peter Mortensen, oprettede i 2013 sammen med fotograf Thomas Henriksen webbutikken eGastro, som i dag har kunder over hele landet. Med dags varsel kan kunderne få leveret frisk kød, pålæg og færdigretter fra Slagter Mortensen, oste fra nabobutikken Ostephuset (som også ejes af Peter Mortensen) samt en række andre føde- og drikkevarer; brød, chokolade, øl, vin, kaffe og meget mere. Selv friske fisk fra havnen i Thyborøn leveres en gang ugentligt.

## Rykker i større lokaler

Nu fire og et halvt år efter åbningen har konceptet med en specialbutik på nettet vist sig at falde i mange danskeres smag.

- Vi har kunder over hele Danmark, men især i det indre København, på Amager, i Trekantsområdet, Esbjerg, Aarhus og Sønderjylland, fortæller Thomas Henriksen.

Han er daglig leder af eGastro, der har til huse i en tidligere bagerbutik i Lemvig. Men behovet for plads til lager og pakkeri er vokset, og snart flytter webbutikken til en 750 kvadratmeter store lagerbygning andetsteds i Limfjordsbyen.

## Fotos øgede salget

Ideen til eGastro fik de to stiftere, efter at Thomas Henriksen i 2012 havde fotograferet Slagter Mortensens nytårsmenu til butikkens almindelige hjemmeside. Det viste sig, at salget

## Fakta om eGastro.dk

- ApS, ejet af slagtermester Peter Mortensen og fotograf Thomas Henriksen
- Åbnede 14. december 2013
- Forhandler bredt sortiment af danske fødevarer, inkl. drikkevarer
- Leverer overalt i Danmark fra lokaler i Lemvig
- Blev i 2015 hædret med IVÆKST prisen for at være et fremragende eksempel på, at Udkantsdanmark og vækst sagtens kan gå hånd i hånd



# FÅ EN BALANCERET UDDANNELSE I FØDEVARETEKNOLOGI

## PRAKTISK ARBEJDE

PRAKTIKOPHOLD  
PROJEKTOPGAVER  
CASES FRA  
ERHVERVSLIVET  
VIRKSOMHEDSBESØG

## TEORETISK VIDEN

FØDEVARETEKNOLOGI  
OG -APPLIKATION  
MIKROBIOLOGI  
FØDEVAREKEMI  
FØDEVARESIKKERHED  
OG -KVALITET

**SØG IND**  
SENEST 5. JULI

## NY VIDEREGÅENDE UDDANNELSE PÅ 3½ ÅR I FØDEVARETEKNOLOGI OG -APPLIKATION

Fødevarebranchen mangler specialiseret arbejdskraft, der kender den samlede fødevarerproces fra råvare til færdigt produkt. Derfor har Erhvervsakademi Aarhus sammen

med fødevarebranchen udviklet en ny uddannelse. Her bruger du den teori, du lærer, til det praktiske arbejde med fødevarer. Den undervisningsform gør dig jobklar. Prøv selv!

af nytårsmenuer steg markant, når der var gode billeder med i markedsføringen.

- Og så tænkte vi, at hvis alle i Danmark kunne se billeder af Slagter Mortensens gode varer, så ville der være mange, som ville købe dem. Desuden er vi her tæt på producenterne, for næsten alt vores kød kommer fra lokale landmænd, mange af ostene er også lokalt produceret, øl får vi fra Mylius Erichsen-bryghuset i Hvide Sande, og fisk køber vi på aktionen i Thyborøn. Vi syntes, det var oplagt at sælge de gode varer fra Vest- og Nordjylland over hele landet, fortæller Thomas Henriksen.

Vidt forskellige udfordringer skulle løses, fra de to stiftere i maj 2013 besluttede at oprette eGastro, og frem til webbutikken kunne åbne syv måneder senere. En hjemmeside skulle bygges op, der skulle laves aftale med Nets om betaling på nettet og meget andet.

## Vand som køleelement

Ikke mindst skulle der også styr på, hvordan kølevarer kan sendes tværs gennem landet uden at komme over fem plusgrader.

I et godt samarbejde med Fødevarestyrelsen fandt man frem til løsningen: Flamingokasser, hvori der sammen med varerne lægges en halvliters flaske dybfrossent kildevand, der fungerer som kølelement.

- Og så er det vigtigt, at varerne er nede på nul grader, når de kommer i kassen. På den

måde kører det fint med, at temperaturen højest er steget til fem grader frem til kl. 20 dagen efter, at vi har sendt kasserne; og da er de for længst fremme ved kunderne, fortæller Peter Mortensen.

De enkelte varer gøres klar i hans butik om formiddagen, og fra kl. 14 til 16 pakkes de i flamingokasser i eGastros lokaler. Kl. 16 hentes kasserne af en bil fra Xpressen, som distribuerer over hele Danmark inden næste dag ved samme tid.

- Det fungerer 100 procent. Vi har aldrig fået en klage over, at varerne ikke er friske, eller at de ikke svarer til det, folk har set på hjemmesiden, siger Peter Mortensen.

Kunderne betaler 68 kr. i fragt, uanset hvor meget de bestiller. Det er medvirkende til, at orderne i webbutikken normalt er en hel del større end indkøbene i den fysiske butik i gågaden i Lemvig.

## Individuelle abonnementer

Næste trin i udviklingen af eGastro er en markant fornyelse af webbutikkens hjemmeside, som er lige på trapperne. Med den nye hjemmeside får kunderne mulighed for at tegne abonnement på lige præcis de varer, de gerne vil have leveret med faste intervaller. Kunderne kan så at sige aflevere deres egen indkøbsliste til eGastro og så få leveret de samme varer gang på gang. Selvfølgelig med mulighed



for at tilkøbe ekstra eller fravælge noget ved hver levering.

Men selv en ny hjemmeside med bedre service er ikke nok til at holde på kunderne og få flere til, fastslår Peter Mortensen. Det vigtigste er, at indholdet i kasserne er af høj kvalitet og giver kunderne nye oplevelser.

- Vi udvikler hele tiden nye produkter og nye varianter. Folk vil overraskes og have noget nyt, understreger slagtermesteren.

Peter Mortensen (til venstre) og Thomas Henriksen sælger gennem eGastro først og fremmest varer fra lokale producenter langs Vesterhavet og i Nordjylland. Foto: eGastro





# Styrk din forretning med en ny, smart butiksvægt

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

## Digi SM-5500 PC-vægt

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

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



## Digi SM-5100 Butiksvægt

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

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



## Digi DS-781 og Digi DS-782 Butiksvægt

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

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



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



Gråsten Fjerkræ  
Birgitte Møller sammen  
med SuperBrugsens delikatesse-  
arbejdere Britta Sørensen og Irene Enoksen, der  
skal bemande den nye shop-i-shop afdeling

# Shop-i-shop med fokus på fjerkræ

Fremtidens detailforretninger skal satse på shop-i-shop konceptet og dermed distancere sig fra discountbutikkerne, mener chefen for stor selvstændig brugsforening

-Shop-i-shop konceptet er fremtiden for de detailforretninger, der ønsker at fokusere på lokalt producerede fødevarer til et kundesegment, der ønsker høj kvalitet til en fornuftig pris. Det vil du aldrig finde i en discountforretning, siger chefen for SuperBrugsen i Gråsten, brugsud-deler Jesper Thomsen.

SuperBrugsen i Gråstens Ulsnæs Center hører til blandt Sønder-jyllands største selvstændige dagligvareforretninger med relationer til COOP. Brugsforeningen, der ejer SuperBrugsen, tæller godt 4.400 med-lemmer – faktisk flere end der er borgere i slotsbyen. Over 10.000 kun-der fra nærområdet og grænseregionen besøger ugentligt forretningen, som af lovgivningsmæssige årsager ikke må holde åbent på helligdage.

-Jeg har flere gange besøgt Gråsten Fjerkræ's gårdbutik i Kværn og har set, hvor inspirerende den er opbygget med et spændende og kvalitets-mæssigt højt sortiment af fjerkræ. Netop derfor har det været naturligt for mig at byde Gråsten Fjerkræ indenfor i vores butik i Ulsnæs Cen-tret. Jeg har store forventninger til den nye afdeling.

SuperBrugsen i Gråsten har flere gange gået utraditionelle veje for at tiltrække nye kunder. Da en populær slagtermester for år tilbage lukkede sin forretning i Sønderborg, sikrede SuperBrugsen sig op-skriften på de kålpølser, som publikum hvert år ved nytårstid stod i kø for at købe. Kålpølsens popularitet er uformindsket og er med til at trække mange kunder fra Sønderborg og Als til Gråsten. Senest

har Lagkagehuset åbnet en afdeling i SuperBrugsen. Også det er ble-vet en betydelig succes.

-Vores shop-i-shop forretning i Ulsnæs Center vil helt sikkert sætte øget fokus på de gastronomiske muligheder for brugerne har ved at spise fjer-kræ, siger bestyrelsesformand Gunder P. Jensen, Gråsten Fjerkræ. Om bu-tikken vil "stjæle" noget af omsætningen i vores butik i Kværn, tænker jeg egentlig ikke på, for det er jo her, vi hele tiden udvikler nye og spænden-de udskæringer og opskrifter, som senere præsenteres i shop-i-shop for-retningerne. Gårdbutikken er en naturlig del af vores udviklingsafdeling.

Inden SuperBrugsen kan åbne den nye shop-i-shop forretning, skal personalet på uddannelse hos Gråsten Fjerkræ. Samme fremgangsmå-de valgte man, da man for godt en måned siden åbnede den første shop-i-shop butik i det københavnske stormagasin Magasins nye eksklusive Mad&Vin afdeling.

Erfaringerne fra København og Gråsten vil danne baggrund for Grå-sten Fjerkræ's planer om åbning af flere shop-i-shop i attraktivt beliggen-de detailforretninger med en stor omsætning af ferske råvarer. I Gråsten, hvor forretningen har 54 medarbejdere, udgør de ferske fødevarer over halvdelen af forretningens samlede omsætning. Gråsten Fjerkræ's butik i SuperBrugsen i Gråsten åbnede den 16. maj, og havde demonstration de to følgende dage.

Kilde: Gråsten Fjerkræ



# BUTIKSCHEF / GOURMETSLAGTER

Landets bedste slagtermester søges til Gourmandiet på Østerbro. Gourmandiet ekspanderer og vi har derfor brug for en butikschef der kan drive butikken på Rosenvængets Allé med sikker hånd.

Jobbet forudsætter solid erfaring med

- 🐷 Slagterfaget – herunder pølsemageri.
- 🐷 Kundekontakt – ekspedition og skriftlig kommunikation.
- 🐷 Personaleledelse – herunder ansættelser, vagtplanlægning m.m.
- 🐷 Varebestilling og prisoptimering.

Vi forventer at den rette kandidat har udpræget ordenssans, er præsentabel og velformuleret og kan få det øvrige personale til at yde deres bedste.

Vi tilbyder et job i den eksklusive del af slagterbranchen med kræsne kunder og hvor råvarerne er helt i top. Vi udvikler egne opskrifter og har egenproduktion af bl.a fermenterede pølser.

Gourmandiet er ikke blot en slagterforretning. Catering udgør den største del af virksomheden og har netop flyttet produktionen heraf til Amager, hvor der i sensommeren også åbnes butik med take-away, catering og udvalgte slagtervarer. I forbindelse med butikken på Østerbro er der en bøfrestaurant, samt et selskabslokale.

Den rette kandidat bliver en del af Gourmandiets ledelsesteam, som også indbefatter køkkenchefer, restaurantchef, direktør og CEO.



## LEDIG LÆREPLADS

Vores voksenlærling er færdiguddannet til august og vi har derfor brug for en ny lærling, der har hoved og hænder skruet rigtigt på og som brænder for sit fag og for at lære nyt.

## GOURMET SLAGTERSVEND

Til at fuldende teamet på Østerbro skal vi også bruge en slagtersvend. Her har vi brug for en til at understøtte butikschefens arbejde og til at servicere vores kræsne kunder.

**Vi ønsker alle tre stillinger besat med start 1. August.**

**Læs mere om Gourmandiet på [www.gourmandiet.dk](http://www.gourmandiet.dk)  
Send ansøgning og cv til [job@gourmandiet.dk](mailto:job@gourmandiet.dk)  
Eventuelle spørgsmål kan ske til Peter Steen: 2176 4377**



# Tusind varianter af snitgrønt inden for få timer

Med et "produktionsvindue" på blot tre timer lever Frisksnit.dk i den grad op til sit navn. - Mød en ny medlemsvirksomhed i SMV Fødevarer, der over de seneste fem år er vækstet med 280 % og månedligt leverer 300 tons frisksnittet frugt, kartofler og grønt til kunder i hele Danmark

AF RIKKE HOLM

FriskSnit.dk i Hedehusene har specialiseret sig i at producere snitgrønt. Hver måned bliver 300 tons frugt, grønt og kartofler – fordelt på 1000 varenumre – kørt gennem produktionsanlægget og efterfølgende leveret til køkkener og cateringvirksomheder i hele landet. Siden 2012 har virksomheden haft en vækst på 280 %, som ifølge ejer, Henrik Djurhuus, skyldes en flad ledelse, hvor alle arbejder for at få tingene til at ske, nærhedsstyring samt et øget

behov for fleksibilitet og convenience blandt virksomhedens kunder:

- Vi er ekstremt omstillingsparate, uddyber Henrik Djurhuus: - Ændrer efterspørgslen sig, kan vi hurtigt omstille produktionslinjen og flytte rundt med vores medarbejdere. For os kræver fleksibilitet nærhedsstyring. Vores fysiske placering syv minutter fra Copenhagen Markets betyder, at vi hurtigt kan skaffe specifikke råvarer og hermed leve op til den

korte tid fra order til produktion, når en kunde fx pludselig skal bruge 20 kg snittet asparges.

## **Snitgrønt er rentabel convenience**

For cateringvirksomheder og storkøkkener handler det om convenience, når der bestilles forarbejdet snitgrønt. Hvorvidt gulerødderne er snittet i storkøkkenet eller hos Frisksnit.dk, skaber typisk ikke merværdi for slutbruge-



ren. Herudover betyder øgede krav til fødevarerhygiejne, herunder særligt håndteringen af jord i køkkener, lønudgifter samt bortskaffelse af restaffald fra frugt og grønt, at det i mange tilfælde er økonomisk rentabelt for kunderne at købe deres frugt og grøntsager færdigsnittede. Henrik Djurhuus forventer derfor også, at markedet for snittede grøntsager fortsat vil være i vækst.

Frisksnit.dk får en stor del af sine råvarer fra Lammefjorden. Herudover kommer frugt og grønt fra avlere i Danmark, Sverige og Holland samt fra Copenhagen Markets. Ca. 35 % af produktionen er pt. økologisk. Virksomheden beskæftiger 40 medarbejdere, hvoraf hovedparten af de ansatte i produktionen har anden etnisk baggrund end dansk:

- Vi har rigtig god erfaring med at ansætte medarbejdere med indvandrerbaggrund, fortæller Henrik Djurhuus: - Ud over de faste medarbejdere har vi fem flygtninge i et 2-årigt integrationsgrunduddannelsesforløb (IGU), som også indeholder 20 ugers kurser i fx fødevarer sikkerhed og - hygiejne, som vi i fællesskab vælger.

## Udspringer af Grønttorvet

Henrik Djurhuus har selv drevet cateringvirksomhed i 25 år. Som supplement hertil startede han i 2003 en mindre produktion af snittede løg, gulerødder og kartofler på Grønttorvet i Valby. Den primære årsag var, at det var vanskeligt at få leveret snitgrønt fra leverandører. Cateringvirksomheden solgte han fra i 2013:

- Med cateringdelen var vi vores kunders konkurrenter. I dag er vi udelukkende en ordrebaseret leverandør, hvilket betyder, at vi kan



koncentrere os om at tilbyde vores kunder service og fleksibilitet. Vi gider kunderne og har fokus på at løse deres behov.

## Satser på synlighed

Den høje produktion koblet med et kort "produktionsvindue" betyder, at Henrik Djurhuus de seneste år primært har haft fokus på virksomhedens drift og optimering. I fremtiden er ambitionen at øge virksomhedens synlighed.

Medlemskabet af SMV Fødevarer er et led i denne strategi:

- Vi er vækstet i et hårdt tempo, forklarer Henrik Djurhuus: - De seneste år har vi haft fuldt op at gøre med at følge med efterspørgslen og trimme produktionen. Fremadrettet vil vi have mere fokus på synlighed, ligesom vi gerne vil i tættere dialog med branchen og herigennem bidrage til at præge udviklingen. Gennem SMV Fødevarer får vi et bredere netværk samt adgang til konsulentbistand, uden at vi først skal bruge tid på at afsøge markedet.

Det nye fokus på synlighed betyder dog ingenlunde, at udviklingen sættes på standby: I løbet af 2018 udvider Frisksnit.dk sine lokaler, så der i fremtiden vil være 2.500 m2 produktion. Samtidig har virksomheden fokus på nye kundesegmenter, eksempelvis inden for industrien, hvor efterspørgslen på snittet grønt er stigende.



# ZBC satser stort i Køge

Danmarks største erhvervsskole opruster med flere uddannelsesmuligheder, der skal understøtte kommunens vækst med endnu mere kvalificeret arbejdskraft

Køge er blevet et vækstcenter med øget beskæftigelse, nye virksomheder og positiv befolkningstilvækst og dermed et stigende behov for et bredt og fremtidssikret uddannelsesudbud. Det imødekommer Danmarks største erhvervsskole, ZBC, nu med en markant udvidelse af aktiviteterne i Campus Køge. ZBC har fået grønt lys af Region Sjælland samt godkendelse fra undervisningsminister Merete Riisager Andersen (LA) til at starte to nye grundforløb til erhvervsuddannelser op. Det er inden for fødevareruddannelser samt det grønne område. Begge har hidtil ikke været udbudt i Køge.

## Grundforløb 1

I praksis har ZBC fået godkendt grundforløb 1 inden for fødevarer, jordbrug og oplevelser, der fungerer som indgang til uddannelser på fødevarerområdet og det grønne område samt grundforløb 2 inden for bager/konditor, gastronom, tjener samt gourmetslagter.

For de nye uddannelsesmuligheder er der tale om områder, hvor Det Regionale Arbejdsmarkedsråd på Sjælland har identificeret, at der er udfordringer med at skaffe nok faglært arbejdskraft. Samtidig er det områder, hvor ZBC kommer med masser af erfa-



En stribe nye fødevareruddannelser, herunder bager- og konditoruddannelsen, kommer til Køge

## FAKTA

ZBC er Danmarks største erhvervsskole med adresser i Slagelse, Holbæk, Roskilde, Køge, Ringsted, Næstved, Haslev og Vordingborg. De nye uddannelser, der nu kommer til Køge, er Grundforløb 1 i Fødevarer, jordbrug og oplevelser samt Grundforløb 2 inden for uddannelserne bager/konditor, gastronom, tjener og gourmetslagter. Uddannelserne kommer til at ligge i Campus Køge. I forhold til indgangen til de grønne uddannelser via grundforløb 1, hvilket vil sige uddannelser til landmand og anlægsgartner, er godkendelsen betinget af, at der etableres en samarbejdsaftale mellem ZBC og Roskilde Tekniske Skole, der kan supplere et allerede planlagt samarbejde mellem ZBC og EUC Sjælland.

Kilde: ZBC

ringer og høj faglighed. Ud over at have etableret og drevet uddannelserne med succes rundt om på Sjælland har man specielt på fødevareruddannelserne markeret sig som førende, ikke bare i Danmark, men også langt uden for landets grænser. Senest demonstreret med både et dansk mesterskab - for tredje år i træk - og et nordisk mesterskab for kokkelever, ligesom det ved seneste WorldSkills blev til en tredjeplads for kokkelever. Og så har bagerlandsholdet, som ZBC står bag, netop hjemtaget et nordisk mesterskab.

Det fagligt stærke undervisningsmiljø tager ZBC med til Køge, der med sin beliggenhed er en oplagt mulighed for erhvervsskolen at udvide sit engagement i. - Køge er en by i vækst, og det vil ZBC gerne understøtte ved at udbyde endnu flere uddannelser i området. Samtidig har Køge en god infrastruktur og dækker et stort geografisk område, hvilket gør det til en oplagt mulighed for unge fra omkringliggende byer, hvor der ikke er adgang til samme uddannelsesmuligheder. Det betyder, at vores opstart af de nye uddannelser også bliver en fordel for eksempelvis unge på Stevn, forklarer vicedirektør i ZBC og køgenser, Jan Bagge.

En udvidelse med flere uddannelsesmuligheder i Køge kan samtidig betyde et samlet løft af

antallet af unge, der vælger at tage en erhvervsuddannelse. Erfaringer fra andre kommuner, hvor ZBC har oprettet uddannelser, er således, at det ikke har en negativ effekt på optaget til eksisterende uddannelser. - Det har faktisk haft en samlet set positiv effekt, hvor en større gruppe unge, der måske ellers ikke ville tage en uddannelse, er kommet ind på et grundforløb og herfra videre ind i uddannelsessystemet. Det er samme udvikling, som vi forudser vil ske i Køge, forklarer Jan Bagge. Dermed styrker erhvervsskolen også yderligere de positive tiltag, der var målsætningen med sidste års fusion mellem ZBC, Selandia og SOSU Sjælland.

- Et af de mange positive perspektiver, der var med fusionen, var at sikre et bredt udbud af uddannelser rundt om på Sjælland. Målet er, at vi skal bidrage endnu mere positivt til den lokale udvikling, og det gør vi nu yderligere i Køge. Når vi tilføjer og udvikler uddannelsesmuligheder i forlængelse af de aktiviteter, som vi allerede har, så imødekommer vi aktuelle og fremtidige behov både lokalt og regionalt. Det er til gavn for både de unge og for erhvervslivet, der allerede nu står og mangler kvalificeret arbejdskraft og også kommer til at stå med et stigende behov fremadrettet, forklarer bestyrelsesformand i ZBC, Vagn Sanggaard Jakobsen.



# 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**

Bygget 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.

**nellemann**  
etableret år 1900  
Nellemann Fleet Erhverv  
[www.fiat.nellemann.dk](http://www.fiat.nellemann.dk)



Erhvervsrådgivningschef  
Henrik D. Hedensted  
Mobil: 60 91 53 25  
Mail: [hdh@nellemann.dk](mailto:hdh@nellemann.dk)



# Rengøring tager tid og koster penge

AF PROJEKTLEDER ANETTE GRANLY KOCH, DMRI TEKNOLOGISK

Rengøring kræver tid og penge, når der skal leveres et godt resultat, som sikrer, at produktionen af fødevarer foregår i lokaler og med udstyr, der bidrager til æstetik, høj fødevarer sikkerhed og god holdbarhed af fødevarerne. Men hvor ofte er det nødvendigt at lukke produktionen ned for traditionel rengøring og desinfektion af produktionsapparatet? Hvorvidt det er en god idé at øge produktionstiden, afhænger ikke kun af hygiejneforhold. Det er også vigtigt at vurdere, om det er logistisk muligt, og om der er behov for det i forhold til den nuværende kapacitetsudnyttelse.

## Lovgivning og certificeringsordninger åbner op for risikobaseret rengøring

Fødevarerproduktion er omfattet af krav og vejledninger fra dansk, europæisk og USA lovgivning samt certificeringsordninger som fx BRC, FSSC 22000, IFS Food og GRMS. Formuleringerne og fokus er forskellige i de mange dokumenter. En overordnet generel konklusion er, at det vil være muligt at overgå til en risikobaseret rengøring/renholdelse af produktionsapparatet, som giver mulighed for implementering af længere produktionstid. Det vigtige er at sikre, at et nyt koncept baseres på en solid dokumentation, der beskriver, hvordan fødevarer sikkerhed, æstetik og holdbarhed/kvalitet fastholdes på det nuværende høje niveau. Dette er helt essentielt for en overgang til risikobaseret rengøring og længere produktionstid.

seret rengøring/renholdelse af produktionsapparatet, som giver mulighed for implementering af længere produktionstid. Det vigtige er at sikre, at et nyt koncept baseres på en solid dokumentation, der beskriver, hvordan fødevarer sikkerhed, æstetik og holdbarhed/kvalitet fastholdes på det nuværende høje niveau. Dette er helt essentielt for en overgang til risikobaseret rengøring og længere produktionstid.

## Renholdelse under produktion nødvendig

DMRI Teknologisk Institut har i projektet RENPÅNY undersøgt, hvordan en virksomhed kan forlænge produktionstiden, uden at forringe æstetik, fødevarer sikkerhed og holdbarhed. Forsøgsarbejdet har undersøgt den mikrobielle status ved den nuværende produktion (dvs. mikrobiologiske data, temperaturer, tilsmudsningsgrad), vurderet fødevarer sikkerhed ved "challengetest" og prædiktiv mikrobiologi, testet effekten af renholdelsesteknologier – som kan anvendes under produktion – samt undersøgt og vurderet, om holdbarheden ændres ved forlænget produktion af fersk kød og kogte kødprodukter.

Samlet viser undersøgelserne, at det er nødvendigt at introducere frekvensrenholdelse, hvis produktionstiden skal forlænges. Frekvensen vil afhænge af, om der produceres ready-to-eat-produkter, som fx tillader vækst af *Listeria*, eller om der produceres produkter, som efterfølgende skal varmebehandles hos forbrugerne. Ved den løbende renholdelse skal slicesmuld og produktrester løbende fjernes for at undgå begyndende opformering af naturligt forekommende bakterier eller patogener i ophobet smuld eller rester i nicher i udstyr og på bånd.





Renholdelse under produktion kræver, at den valgte rengøringsteknologi kan anvendes, samtidigt med at der er produktion af kød og kødprodukter i lokalet. Det betyder, at der skal anvendes "ren" teknologi uden kemikalier, eller en teknologi, som er indkapslet, så eventuelle uønskede forbindelser ikke kommer i kontakt med fødevarerne.

I projektet er det undersøgt, i hvilken udstrækning damp sugning og aftørring med klude tilsat sprit eller vand kan anvendes. Begge afprøvede koncepter kan reducere antallet af bakterier på overflader. Den største udfordring er at renholde udstyr, som ikke hurtigt kan skilles ad, og at renholde led i modulbånd og andre ikke glatte flader i kontakt med kødet. På glatte overflader kan damp sugning eller aftørring med spritklude reducere kimtallet med mellem 1 og 3 log cfu/cm<sup>2</sup>, alt afhængig af hvordan teknologierne anvendes.

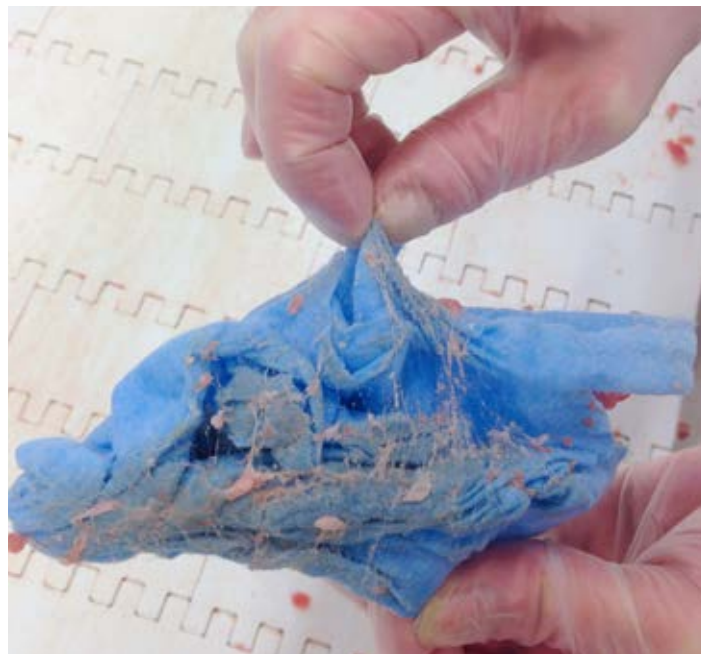
### Frekvensrenholdelse sikrer god holdbarhed

I projektet er der gennemført holdbarhedsforsøg, hvor den mikrobiologiske og sensoriske udvikling er analyseret. Samme produkttype er analyseret flere gange for at vise, hvad forlænget produktionstid betyder for holdbarheden. Samtidig blev produktionslinjen gennemgået for nicher og områder med særlige behov for renholdelse. De kritiske steder blev udpeget, og disse blev renholdt med en given frekvens under den forlængede produktion. Resultatet var, at virksomheden kunne forlænge sin produktionstid, uden at holdbarheden af produkterne blev forringet. Hvis der derimod ikke blev anvendt frekvensrenholdelse, blev holdbarheden af de sidst pakkede produktet forringet ved den forlængede produktionstid.

Sammenfattende er udbyttet af projektet, at forlænget produktionstid er mulig, dersom den nødvendige tid til frekvensrenholdelse kan implementeres på en cost-effektiv måde. Men en stor udfordring er, at meget

udstyr ikke er egnet til frekvensrenholdelse, samt at udbuddet af renholdeseteknologier, som er hurtige, effektive og mulige at anvende under produktion, er yderst begrænset. En anden udfordring er logistikken fx i forhold til forsyning med råvarer.

Projektet RENPÅNY er støttet af Svineafgiftsfonden og GUDP. For yderligere information kontakt projektleder Anette Granly Koch, aglk@teknologisk.dk

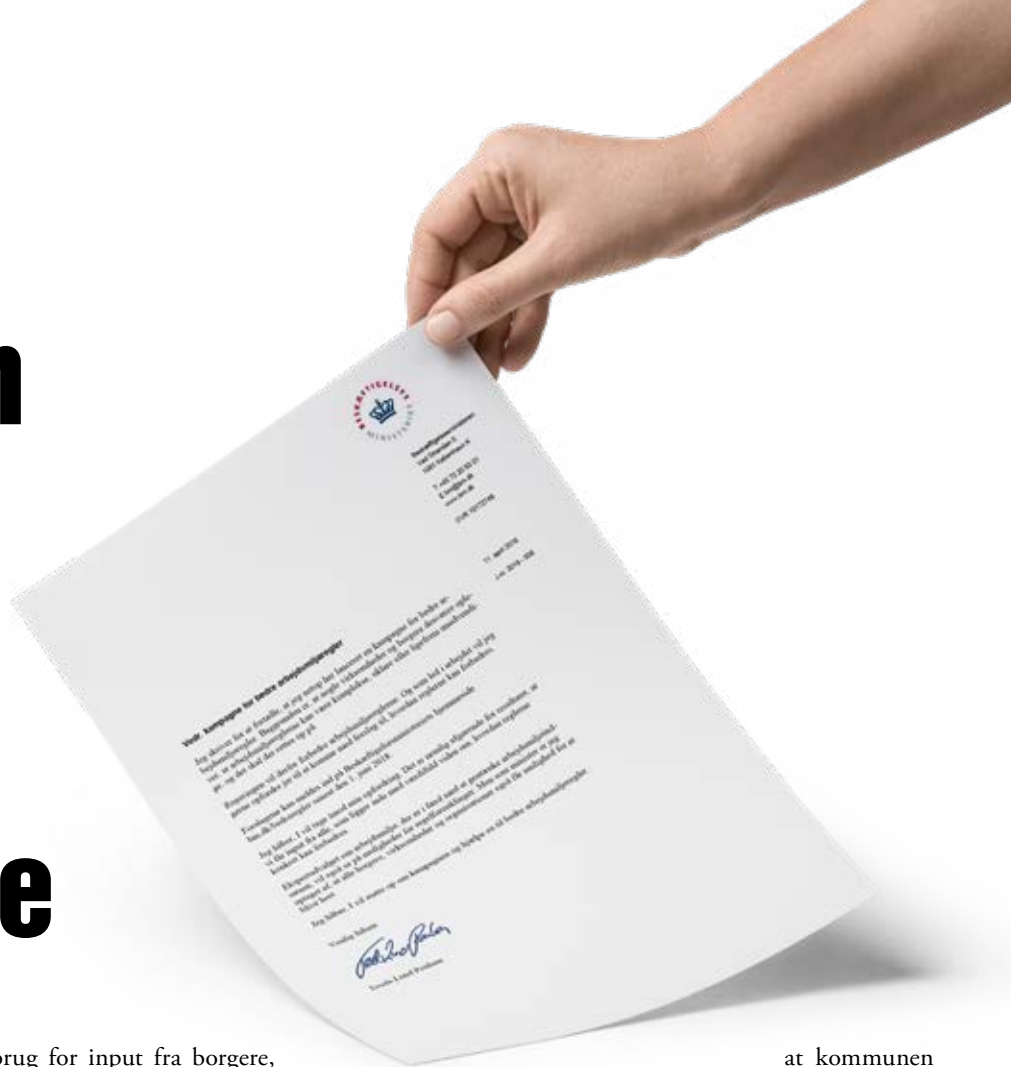


TEKNOLOGISK  
INSTITUT  
DMRI

Viden, der virker

WWW.DMRI.DK

# Hjælp ministeren med at gøre reglerne mere enkle



Beskæftigelsesminister Troels Lund Poulsen (V) opfordrer alle til at komme med forslag til bedre arbejdsmiljøregler.

Komplekse og uklare arbejdsmiljøregler må ikke spænde ben for arbejdsmiljøindsatsen. Ministeren vil derfor forbedre reglerne, og opfordrer alle borgere, virksomheder og organisationer til at hjælpe og komme med forslag.

Han siger: - De danske arbejdsmiljøregler udgør rygraden af et sundt arbejdsliv. Men vi må også se i øjnene, at der er borgere og virksomheder, som oplever, at nogle af reglerne kan være meget komplekse, uklare eller ligefrem unødvendige. Derfor igangsætter regeringen nu et arbejde med at forbedre arbejdsmiljøreglerne. Vores udgangspunkt er klart: Reglerne skal være til at forstå og give mening.

-Jeg har derfor en opfordring til danskerne: Hjælp os til bedre arbejdsmiljøregler. Frem til 1. juni vil det via Beskæftigelsesministeriets hjemmeside være muligt for alle at komme med forslag til, hvordan reglerne kan forbedres. Regeringen har allerede nedsat et ekspertudvalg, som gentænker hele arbejdsmiljøindsatsen, og som også ser på muligheder for regelforenklaring. Men vi har også

brug for input fra borgere, virksomheder og organisationer, så vi får spottet de regler, der ikke fungerer godt nok.

- Flere undersøgelser peger på, at arbejdsmiljøreglernes kompleksitet udgør en udfordring for virksomhederne. En undersøgelse fra Det Europæiske Arbejdsmiljø-agentur viser fx, at ca. hver femte danske virksomhed mener, at kompleks lovgivning gør det vanskeligt at behandle arbejdsmiljøet. Bedre og enklere regler er også et fokuspunkt internt i Beskæftigelsesministeriet. Arbejdstilsynet har således igangsat et arbejde med at rydde op i de interne instrukser og procedurer, som gælder for Arbejdstilsynets medarbejdere. Målet er, at knap hver 3. interne instruks skal skæres væk, så de tilsynsførende kan bruge kræfterne bedst muligt på at fremme et godt arbejdsmiljø på virksomhederne.

## 300 vejledninger og bekendtgørelser

- I Danmark har vi et solidt værn af arbejdsmiljøregler, der beskytter os mod dårligt arbejdsmiljø. Der findes lige nu mere end 300 vejledninger og bekendtgørelser, der handler om alt fra brug af sikkerhedssko til mobning og seksual chikane. De danske regler om arbejdsmiljø er utroligt vigtige. De udgør rygraden af et sundt arbejdsliv og er med til at sikre, at vi kan gå trygt og sikkert på arbejde. Nogle husker måske den 70-årige mand fra Svendborg, der malede byens gadeskilte på eget frivillige initiativ. Tvivl om arbejdsmiljøreglerne betød,

at kommunen stoppede hans arbejde – for hvad nu, hvis han kom galt af sted og fx faldt ned fra sin stige? Heldigvis viste det sig siden, at arbejdsmiljøreglerne ikke umiddelbart står i vejen for det frivillige arbejde, som skiltemaleren udfører. Men eksemplet er med til at vise, at der er brug for klarere regler og ikke mindst – mere sund fornuft, lyder det fra ministeren.

- I regeringen har vi derfor sat os for at forbedre arbejdsmiljøreglerne. Vores udgangspunkt er klart: Reglerne skal give mening og være til at forstå. Og det skal være lettere for virksomhederne at få den daglige arbejdsmiljøindsats til at glide, samtidig med at de tager hånd om deres forretning. Bedre og enklere regler er også et strategisk fokuspunkt for Arbejdstilsynet, der lige nu er i gang med at rydde op i de mange interne procedurer og krav, der stilles til Arbejdstilsynets medarbejdere. Målet er, at knap hver 3. interne instruks skal skæres væk, så de tilsynsførende kan bruge kræfterne bedst muligt på at fremme et godt arbejdsmiljø ude på virksomhederne.

- Når vi forbedrer reglerne, er det vigtigt at huske på én ting: Regler skal ikke være til for reglernes skyld. De skal være til for danskernes skyld. Jeg håber, at mange vil hjælpe til, slutter Troels Lund Poulsen.

Forslag til bedre arbejdsmiljøregler kan meldes ind på Beskæftigelsesministeriets hjemmeside: [bm.dk/bedreregler](http://bm.dk/bedreregler) frem til den 1. juni 2018.

Kilde: Beskæftigelsesministeriet



Beskæftigelsesminister  
Troels Lund Poulsen



# Månedens oste fra din ostehandler

Ostehandlerforeningen for Danmark (OFD) har udvalgt nogle oste til hver måned ud fra årstiderne. I maj måned er inspirationen til årstidens ost(e) hentet i Finland.

De 2 oste her i maj er:



## FINNJUSTI

- Laktosefri hårdost fra Finland

Finnjusti er en finsk hårdost af komælk. Naturmodnet i 8 måneder på egetræsplanker. Recepten er inspireret af alpeostene og tilpasset den skandinaviske smag. Osten er laktosefri og re-

lativ mild, med en let sødme og note af nøddesmag. Der forekommer lette saltkrystaller, der vidner om den lange lagring.

Kan skæres med ostehøvl til brødet, eller i tern/stave til ostebord.



## FINNLAPI

Finnlapi er en ægte ostespecialitet fra Finland. Fremstillet af gedemælk og naturmodnet i 6 måneder på egetræsplanker. Mælken kommer udelukkende fra en særlig finsk gederace kaldet Suomenvuohi. Denne gederace,

som i dag består af ca. 8.000 enheder, findes kun i Finland og er tilvænnet det robuste finske klima. Det familiedrevne mejeri "Juustoportti" indvejer den tilgængelige gedemælk og fremstiller Finnlapi-osten på traditionel vis. Denne unikke ost er laktosefri og inspireret af schweiziske Gryuere. Den lange lagring udvikler en mild, behagelig smag, med let aroma af gedemælk. Finnlapi er særdeles velegnet til tapas-retter og et "must" på enhver ostebuffet.

## Årstidens oste

Ostene er nøje udvalgt i samarbejde med Ostehandlerne og deres leverandører og tilpasset årstidernes luner. Alle butikker har selvfølgelig også deres helt egne specialiteter. Find din nærmeste ostehandler og årstidens oste på [www.ostehandlerne.dk](http://www.ostehandlerne.dk)



## 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.

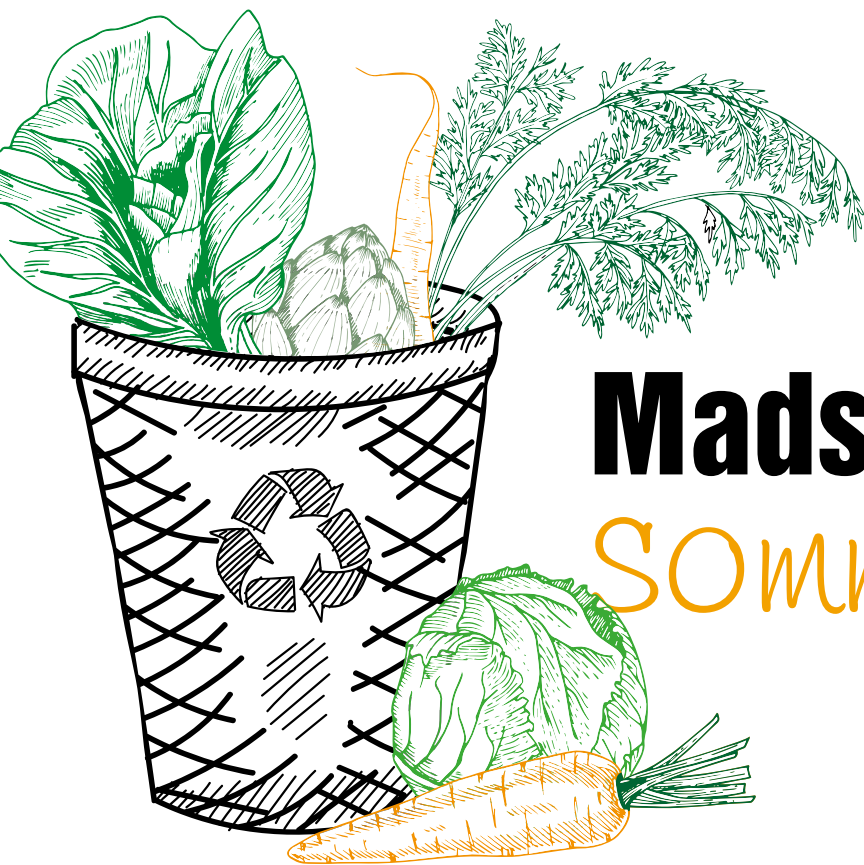
Vægt på kyllingerne: 1,9 – 2,6 kilo

Engros salg - Ring til os på 2043 8014

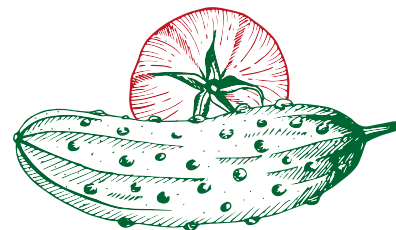


**GOTHENBORG**

Gothenborgvej 3 - 8653 Them  
[www.gothenborg.dk](http://www.gothenborg.dk)



# Madspildsfokus i Sommerlandet



Fokuserede madspildsindsatser, miljøbevidste medarbejdere og en passioneret leder er nøglen til, at Djurs Sommerland fik reduceret sit madspild med hele 18 % og deres udgifter til afhentning af madaffald med 38 % i 2017.

## En aktiv indsats giver gode resultater

Steffen Ladegård er ansat på fjerde sæson som F&B Manager i Djurs Sommerland. Op til 2017 sæsonen forberedte han en madspildsindsats, der på alle måder er tankevækkende og inspirerende – og ikke mindst en påmindelse om, at selv små indsatser gør en enorm forskel, når man er mange, der gør det på samme tid.

Madspild er blandt Steffens top 5 på indsatslisten. Ikke fordi Djurs Sommerland med et årligt besøgstal på omkring 800.000 gæster ikke gør en indsats i forvejen, men i Steffens øjne kan man altid optimere. - Da jeg gik i gang med indsatsen til sæson 2017, havde jeg fået så stort et indblik, at jeg kunne se, hvordan jeg som leder i fællesskab med medarbejderne kunne arbejde mere målrettet med at nedbringe madspild.

Steffen fortæller videre om sine madspildsindsatser. - Jeg gik minutøst alle vores varenumre igennem og kortlagde det spild, der var i produktionen af de forskellige menuer, og sikrede bl.a. at endeskiver fra tomaterne endte i centralkøkkenets hjemmelavede pizzasauce. Via kortlægningen af spildet viste det sig også, at vi havde rester af hele culottes, der var tilberedt til dagen, men som der ikke var gæster til. Vi begyndte at sous vide-tilberede dem, og det betød, at vi fik meget større fleksibilitet i forhold til at tilpasse mængderne til dagens antal gæster. Resultat blev samtidig et mere velsmagende, mørt og lækkert produkt.

- Jeg havde også lagt mærke til, at ReFood containerne ikke altid var fyldte, når personalet stillede dem til afhentning. Jeg vidste, at det på ingen måde var bæredygtigt, hverken for økonomien, miljøet eller Daka ReFood. Så hver gang, jeg observerede en container, der kun var halvfylt, henvendte jeg mig til de ansvarlige på de respektive spisesteder og bad dem om at hente den og få den fyldt helt op, inden de tog en ny i brug.

Der gik ikke længe, inden der ikke var halvfylde containere mere, da der er ret langt at gå fra den ene ende af parken og tilbage igen med en container, fortæller Steffen.

I samarbejde med medarbejderne er opmærksomheden øget på reduktion af madspild og har forandret sig til en kreativ proces, hvor flere og flere initiativer bliver igangsat. Djurs Sommerland har tre sæsoner: for-, høj- og eftersæson, så indkøb og produktion samt opfyldning på buffeterne bliver samstemt med kalkuler af antal gæster, så de får en bedre lagerstyring og dermed færre varer, som er nødsaget til at blive kasseret.

- I og med, at vi delte sæsonen op i tre undersæsoner, der harmonerede bedre med balancen mellem udbud og efterspørgsel, justerede vi også størrelsen på fadene på buffeten. Det medførte, at vi altid kunne tilbyde en visuel fyldt buffet, men mængderne var vidt forskellige alt efter undersæson – det har haft en stor betydning for mængderne af madspildet, fortæller Steffen Ladegård og fortsætter:

- Kun i fællesskab virker det – og det er lige netop den største faktor for vores succes. Medarbejderne her i Djurs Sommerland vil rigtig gerne gøre en indsats mod madspild, for de bekymrer sig om miljøet, og deres drivkraft og min passion er en effektiv motor. Jeg går hver dag flere runder i alle køkkener for at se i hvilken grad, medarbejderne benytter deres skraldespande. Jeg lytter til deres ideer, hjælper dem med at vurdere hvilke produkter, der skal laves til personalemad, og hvilke råvarer, der skal bruges inden for et par dage, så vi ikke går på kompromis med kvaliteten. Det er ekstremt vigtigt, at kvaliteten altid kommer før madspild. Hvis der sidst på dagen er et produktionsoverskud, bliver det fragtet til vores personalekøkken, hvor det så kan bruges.

Kilde: DAKA Danmark A/S





## Gennembrud:

## Aarhusianske Smartbake sikrer sig patent på brød

Bagerivirksomheden Smartbake har nu sikret sig et procespatent på en proces, der er udviklet for at styre hæveprocessen i gærholdige brødprodukter. Nye markedsmuligheder åbner sig. Da Smartbake i maj 2017 sendte de første kasser ud til forbrugerne med fersk dej, var det en to-



De to iværksættere Anders Høj (t.v.) og Steffen Bagge har sammen med eksterne investorer stukket et millionbeløb i Smartbake.dk og har investeret i nye produktionsfaciliteter i Hasselager ved Aarhus. PR-foto: Christina Lykke

tal nyhed af den simple årsag, at dej hæver. Og det harmonerer ikke godt med lukkede kasser. Den kode har Smartbake imidlertid knækket, og den proces, de har opfundet, sikrer, at produkterne først hæver, når emballagen brydes.

## Patenteret proces

Smartbake fik inspirationen fra et af deres tidligere projekter, iPosen: – Flere af os var også med, da vi havde iPosen.dk, og dengang var vi de første til at sende afkølede fødevarer med Post Danmarks pakkeflow. De kompetencer og erfaringer har naturligvis været med til at udvikle vores nye patenterede proces, fortæller Steffen Bagge, bestyrelsesformand i Smartbake.

## Åbner for nye produkter

Med det nye procespatent i hænde har der åbnet sig nye muligheder for Smartbake, der i løbet af 2018 kommer til at satse stort på at komme endnu bedre ind på detailmarkedet og



Når forbrugerne får kassen fra Smartbake.dk, er dejen gået i dvale, til emballagen brydes. Smartbake.dk har sikret sig patent på en proces, der sikrer dette. Foto: PR

måltidskassemarkedet. – Vi kommer til at lancere helt nye og unikke produkter inden for de næste måneder, som gør os endnu mere relevante i detailbranchen og ikke mindst i markedet for måltidskasser, som både er i stor vækst og har brug innovative produkter til at sikre en fortsat høj kvalitet, tilføjer Steffen Bagge. Smartbake fik for nyligt en ny millioninvestering fra vestjyske investorer samt fra ejerne Anders Høj Thomsen og Steffen Bagge, og en stor del af de penge er gået til nye produktionshaller i Hasselager - og nu altså også produktudvikling.

Kilde: Smartbake

## 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](http://foodtech.dk)

MCH Messecenter Herning | [mch.dk](http://mch.dk)



MCH

# Ti anbefalinger til regeringen skal løfte danskernes sundhed



Fem ministre modtog i midten af april ti anbefalinger fra Advisory Board for mad, måltider og sundhed. Anbefalingerne skal være med til at bremse danskernes øgede overvægt og begrænse endnu større udgifter til sygdomme som diabetes.

For første gang nogensinde var over halvdelen af danskerne sidste år overvægtige. Usund mad og dårlige madvaner anses, næsteften rygning, som den risikofaktor, der nationalt koster flest dødsfald og medfører kroniske livsstilssygdomme som diabetes, hjertekarsygdom og kræft. Som følge af udgifter til type 2-diabetes forventer OECD en årlig vækst i Danmark, som er en tredjedel lavere end ellers forventet. Det svarer til et årligt tab på ca. 10 mia. kr. i 2035. Samfundsudgifterne alene til diabetes forventes at fordobles fra ca. 30 mia. kroner i 2015 til 60 mia. kroner i 2025.

Derfor tog miljø- og fødevareministeren, sundhedsministeren, børne- og socialministeren, undervisningsministeren og ældreministeren godt imod ti anbefalinger om mad, måltider og sundhed, som skal følges op af et tværministerielt udspil.

## Anbefalingerne fik bl.a. følgende ord med på vejen

- Vi må konstatere, at vi står med nogle meget store sundhedsudfordringer direkte relateret til kostvaner, som kampagner ikke har løst; over halvdelen af danskerne er overvægtige, og vi har set en fordobling af forekomsten af diabetes 2 på blot ti år. Det er vi nødt til at gøre noget for at bremse, og det er en samfundsopgave at udbrede den viden, som vi har om vores fødevarer, så folk er klædt på til at træffe egne, myndiggjorte valg for deres eget liv, sagde den nu forhenværende miljø- og fødevareminister Esben Lunde Larsen.

- At mødes omkring gode måltider skaber grundlæggende glæde for mad og livet og påvirker sundheden positivt. Også fremadrettet. Barndommens vaner hænger ved. Både de gode og de dårlige, sagde Sundhedsminister Ellen Trane Nørby, da anbefalingerne blev præsenteret.

- God mad og ernæring er med til, at vi kan forblive friske og dermed bevare vores livskvalitet. Derfor er flere lokale køkkener på landets plejecentre også en af mine store mærkesager. Køkkener kan bidrage til, at måltidet bliver tilberedt tæt på de ældre, så der dufter af hjemmelavet mad inden spisetid. Jeg håber, at endnu flere plejehjem og kommuner vil

følge udviklingen og få køkkenerne tilbage på plejehjemmene, for det er de ældres sidste hjem – og til et hjem hører et køkken, sagde Ældreminister Thyra Frank.

## Anbefalinger til alle dele af samfundet

Anbefalingerne henvender sig ikke blot til staten, men også til familier, civilsamfund, erhvervsliv, medier og en lang række offentlige institutioner som vigtige ankerpunkter, der har en aktiv rolle i at skabe forandring mod bedre og sundere madvaner.

Kilde: Miljø- og Fødevareministeriet

## De ti anbefalinger

1. Lad os prioritere maden, vi spiser uden for hjemmet
2. Lad os sætte fokus på den mad, vi laver derhjemme
3. Lad os aktivt tage stilling til, hvor og hvordan vi spiser
4. Lad mad, smag og sundhed være centralt i vores børns uddannelse
5. Lad os blive klogere og tage ansvar for at udnytte den viden, vi allerede har
6. Lad os skabe lettere adgang til sunde og gode fødevarer
7. Lad os forandre kulturen for markedsføring af mad
8. Lad os i højere grad anerkende dem, der arbejder med mad og sundhed
9. Lad os give flere faggrupper kompetencer i forhold til mad og sundhed
10. Lad os sammen realisere anbefalingerne







# Nøglehullet på ikke færdigindpakkede fødevarer

Nu får bl.a. slagtere, ostephandlere, fiskehandlere, bagere, restauranter, cafeer, fastfood-udbydere, supermarkeder, tankstationer, hoteller og andre spisesteder mulighed for at sætte Nøglehulsmærket på ikke-færdigindpakkede fødevarer. Med de nye regler kan mærket sættes på alle ikke-færdigindpakkede fødevarer, hvis de lever op til Nøg-

lehullets krav om indhold af fedt, salt, sukker, fibre og fuldkorn. Danskerne spiser og køber mere og mere mad på farten, så de skal nemt kunne finde de sundere alternativer - også når det skal gå stærkt. Derfor sker der nu en ændring i reglerne for brugen af Nøglehulsmærket, som gør, at det bliver muligt at sætte det populære mærke på bl.a. sandwiches og salater, men også i delikatessafdelingens pålæg, udskæringer og oste.

dere valg bliver muligt for forbrugerne, når de køber fødevarer hos fx delikatessafdelinger i supermarkeder, slagtere, bagere, fiskehandlere, fastfood-udbydere og spisesteder, som fx restauranter, cafeer og hoteller - siger Anne Scott, Akademisk medarbejder i Fødevarestyrelsen.

Reglerne trådte i kraft d. 21. april 2018 og har været efterspurgt af industrien i noget tid: - Detailhandlen og restaurationsbranchen har igennem længere tid efterspurgt muligheden for at kunne reklamere med Nøglehullet på ikke-færdigindpakkede fødevarer. Derfor har Fødevarestyrelsen igennem det seneste år arbejdet på at kunne give erhvervet denne mulighed. Da Nøglehullet er et fælles nordisk mærke, har det krævet et grønt lys fra Norge, Sverige og Island. Det fik vi i Fødevarestyrelsen, og det er vi rigtig glade for, slutter Anne Scott.

*næsten*  
**Alle kender Nøglehullet**

Nøglehullet er Miljø- og Fødevareministeriets officielle ernæringsmærke. Næsten alle danskere kender til Nøglehulsmærket (94%, YouGov 2017), og mange ved, at mærket står for et sundere valg.

## Det skal være nemt at finde de sundere alternativer

Nøglehullet er et nemt og visuelt værktøj til at vælge sundere, og mærket findes på tusindvis af produkter. De nye muligheder er til stor gavn for de danskere, som gerne vil træffe et sundere valg i en travl hverdag.

- Vi ved, at convenience-produkter er i kraftig vækst. Derfor er det glædeligt, at det sun-

# Årets butik

Ved mad med mere's generalforsamling blev Kælderslagteren i Silkeborg ved Henrik Fyhn kåret til årets butik. Det var formanden for mad med mere, Thomas Korup Nielsen, der havde æren af at uddele den prestigefyldte pris, og i forbindelse med kåringen blev der blandt andet i talen om begrundelsen for valget sagt: - Butikken er meget levende og med et slagterpar i front til at gå forrest, kan personalet heller ikke lade være med at blive inspireret til at løbe de ekstra skridt, det kræves for at altid at levere førsteklasses råvarer og service. Kælderslagteren er en flot butik, der har fulgt med tidens trend - uanset om det er mandag eller fredag. Man er altid med på nye tiltag og koncepter, som nogle af de første i kæden. Der er et højt fagligt niveau og der arbejdes meget i produktudvikling - et konkret eksempel herpå er Himmelsbjerg-skinken.

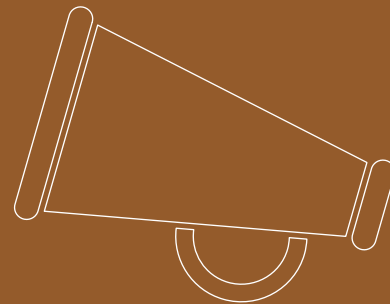
Mad med mere ønsker Kælderslagteren stort tillykke med den fornemme pris.

Kilde: mad med mere

Mad med mere uddeler hvert år prisen "årets butik" til en af kædens butikker. Det er mad med meres bestyrelse, der udvælger den butik, der skal kåres. Der lægges vægt på, at det er en flot og tidssvarende butik, hvor kunderne altid ser de nyeste tendenser og varer. Endvidere er det naturligvis vigtigt, at personalet er imødekommende og altid har et smil på læben og de gode råd parat.



# Vidste du at ...



## Det Danske Madhus ærgrer sig over ny afgørelse

Ny afgørelse åbner for, at kommuner i højere grad kan indgå aftaler uden at sætte dem i udbud på forhånd.

I begyndelsen af året indgik Norddjurs Kommune en aftale med Randers Kommunes storkøkken om levering af mad til 300 ældre borgere uden at sætte aftalen i udbud først. Det fik direktør i Det Danske Madhus, Henrik Sørensen, til at lægge sag an mod kommunen for „opgavetyveri“. Norddjurs Kommune var dog i sin gode ret til at handle som man gjorde, viser en ny afgørelse fra Ankestyrelsen og Klagensævnet for Udbud. Det skriver Berlingske. - Vi er meget kede af afgørelsen, for vi havde den opfattelse, at der skulle noget mere til, før kommunerne kunne gå sammen på den her måde, siger Henrik Sørensen til avisen.

Det Danske Madhus skal nu betale 50.000 kr. i sagsomkostninger til Norddjurs Kommune.

Kilde: Fødevarewatch

## Danmark har fået sin første BOB godkendelse

Den nye appellation hedder Dons. Det ligger ved indre Kolding Fjord. - I begyndelsen var jeg lidt til grin, nu er jeg foregangsmand. Det har til tider været lidt op ad bakke at lave vin i Danmark, siger vinbonde Sven Moesgaard, der som den første danske vinproducent netop har fået EU's kvalitetsstempel, BOB (Beskyttet Oprindelses Betegnelse), på sin mousserende vin. Det betyder, at området Dons i indre Kolding Fjord, nordvest for byen, er et anerkendt vinområde på lige fod med de verdenskendte områder som for eksempel Bordeaux, Rhône og Champagne. Anerkendelsen afleveres syv år efter, at Moesgaard sammen med Fødevarestyrelsen sendte en ansøgning til EU for at få godkendt sine vinmarker som et vinområde. Nu kan der stå BOB på flaskerne fra vingården Skærsøgård i Dons, på lige fod med at der står AOC på de franske vine og DOCG på de italienske vine. Godkendelsen kommer tyve år efter, at Sven Moesgaard plantede sine første vinplanter på skråningerne omkring Skærsøgård. Den består af 43 hektar, hvoraf de 5,5 hekta-

rer er vinmarker. Svend Moesgaard har vundet 198 medaljer for sine vine, og den mousserende har taget næsten halvdelen. Også i store, internationale konkurrencer. De anerkendte bobler fra Skærsøgård står på vinkortet hos nogle af Danmarks bedste restauranter, blandt andet Michelin-restauranterne McMu i Vejle og AOC i København.

Kilde: TV Syd

## Vildtslagter vil flytte til byen

Vedersø Vildt har i otte år produceret tusindvis af spegepølser, røgvarer og hakkekød på kronvildt, som bliver jagtet i naturen. Nu har ejerne planer om at flytte forretningen til Ulfborg. - Ulfborg er meget central for os. Vi får mange dyr ind derfra og fra de omkringliggende områder. Og så skal det ikke være nogen hemmelighed, at vi har pladmangel her. Når jagtsæsonen er i gang, går vi tre-fire mennesker oven i hinanden, siger Søren Gade Hansen, der var med til at starte Vedersø Vildt op for otte år siden.

Forretningen får størstedelen af sit privatsalg på fødevaremarkeder. Med flytningen til Ulfborg vil forretningen lave en lille butik, hvor det vil være muligt at købe af kødet i weekenderne. Vedersø Vildt ligger i dag for enden af Kæret i Vedersø, og her har forretningen ligget, siden den åbnede. Og selv om det kan synes langt væk fra det meste, har ejerne alligevel oplevet jægere, der kører langt for at få vildtslagterens servicering. - På fødevaremarkederne får vi mange nye kontakter, som med glæde kører langt med deres nedlagte dyr. Vi har eksempelvis kunder fra både Djursland og Sønderjylland. De gør en tur ud af det, griner Morten Midtgård Hansen, der dog alligevel erkender, at det bliver lettere for både kunder og ejere, hvis forretningen kommer til

at ligge inde i Ulfborg by. Ved sidste jagtsæson havde Vedersø Vildt slagterkniven i omkring 700 stykker kronvildt. Og der er intet, der tyder på, at lykken vender. - Vores tal har været støt stigende. Vi har faktisk en 2020-plan, hvor vi gerne skulle have et "step up" med endnu flere dyr, vi kan udskære og sælge. Vi ser lyst på fremtiden, siger Søren Gade Hansen.

Kilde: Holstebro Struer Dagbladet

## Kød fra udlandet fylder kølediskene i Coops butikker

Når forbrugerne griber en pakke "Slagterens" kød i supermarkederne, står de som oftest med et udenlandsk produkt i hånden. Tyskland, Holland, England og Irland. Navnene går igen og igen, når man vender pakkerne med "Slagterens" i varehusene SuperBrugsen og Kvickly, der begge hører under dagligvaregiganten Coop. LandbrugsAvisen har foretaget stikprøver i fem Coop-forretninger fordelt i Hovedstadsområdet, Vestjylland og Østjylland. Der tegner sig det samme billede i alle butikker: næsten samtlige af de konventionelle lavprisprodukter af fersk kød stammer fra udlandet. Det gælder både hak-





kekød af kvæg og svin samt udskæringer som skiveskåret stegeflæsk, ribbenssteg og svineko-teletter med flere.

Coop har ifølge formand Lasse Bolander en ambition om udelukkende at sælge dansk svinekød inden for det næste par år. Og ifølge formanden har Coop været i forhandling med selskabets kødleverandører i over et år for at finde en løsning, der kan sikre mere dansk kød i de mere end 1.200 butikker på landsplan. Det store bump på vejen om at nå dertil handler i bund og grund om prismærket i indkøb og køledisk, lyder det fra Coops indkøbschef Jens Visholm.

Kilde: Landbrugsavisen

### Kontaktløse betalinger runder en milepæl

Danske forbrugere har i den grad taget det kontaktløse Dankort til sig. På bare to et halvt år runder antal kontaktløse transaktioner en milepæl på 50% af alle betalinger i butikkerne. Den hastige udvikling vækker både glæde og overraskelse hos Nets, der står bag Dankortet. - Udviklingen i antal transaktioner med kontaktløs Dankort har været helt vild. Det kræver normalt en længere tilvænningsperiode for mennesker at ændre betalingsvaner, men kontaktløse betalinger fungerer så godt, at de på rekordtid har vundet danskernes hjerter. Vi er blandt de førende på området i Europa, siger Jeppe Juul-Andersen, der er vicedirektør med ansvar for Dankort hos Nets.

Kilde: Detailfolk.

### Investerings-kløe i dansk fødevarerindustri

Den danske fødevarerindustri rider på en bølge af optimisme, og flere producenter udtrykker, at de er klar til at storinvestere i nye initiativer på deres fabrikker. Det viser en konjunkturmåling, som Landbrug & Fødevarer har lavet ifølge finans.dk. Især er det forventninger til stigende indtjening, øget produktion og investeringer, der placerer målingen som den højeste nogen sinde, skriver mediet. - Vi er nået et godt stykke ind i et opsving. Verdensøkonomien

kører efterhånden på alle cylindre, og fødevarevirksomhederne nyder godt af en solid efterspørgsel fra mange markeder. Fødevareklyngens eksport satte i 2017 en meget markant rekord, og en del danske fødevarevirksomheder har efterhånden udnyttet deres kapacitet til det yderste, siger cheføkonom Frank Øland fra Landbrug og Fødevarer. Undersøgelsen viser også, at det ikke længere er manglende ordrer i fremtiden, der bekymrer virksomhederne, men derimod muligheden for at skaffe kvalificeret arbejdskraft og kvalitetsråvarer. - Det er relativt nyt, at virksomhederne ser så positivt på fremtiden for de danske aktiviteter. Det kan skyldes, at man efterhånden har udflaget de mest løntunge aktiviteter og automatiseret resten. Det kan også hænge sammen med, at der de seneste år har været betydelige lønstigninger i nogle af de lande, man tidligere udflegede til - herunder Polen, siger Frank Øland.

Kilde: Foodsupply

### Vejlenserne begræder tabet af byens bedste slagter

Slagter Nørskov i Vejle er stødt på økonomiske udfordringer og har lukket butikken. Den nyhed huer så langt fra vejlenserne, som ifølge deres kommentarer kommer til at savne butikken. Elsebeth Rie Pedersen har stået bag skranken på Vardevej siden 1991, men ejet slagterbutikken siden 2005. - Som 16-årig fik jeg en læreplads som slagter, og det betød, at jeg måtte forlade mit barndomshjem på Fyn for at flytte her til Vejle, sagde hun i et interview til avisen for to et halvt år siden. - Jeg kan jo ikke rigtig udtale på andres vegne, men hvad Slagter Nørskov angår, så har vi det faktisk ganske godt. Kunderne er godt klar over, at det faktisk ikke er dyrere at handle hos os, end det er i supermarkederne, tilføjede hun. Det har ikke været muligt at få en aktuell kommentar fra Elsebeth Rie Pedersen. Med lukningen af Slagter Nørskov er der i dag blot to slagterforretninger tilbage i Vejle.

Kilde: Vejle Amts Folkeblad



### Økologisk Landsforening: Små producenter klemmes af lovgivning

Den danske fødevarerlovgivning rammer små virksomheder og producenter så hårdt, at det nærmest er umuligt for dem at lave lønsom produktion og leve op til lovkravene. Det må et kommende fødevarerforlig ændre på, mener Sybille Kyed, Landbrugspolitisk chef i Økologisk Landsforening. - Vi skal aldrig gå på kompromis med fødevarerikkerheden, og kontrollen er en vigtig del af den. Men kontrollen skal give mening, og den skal stå mål med ressourcerne. Ressourcerne forstået som volumen, der er underlagt kontrol, tid der medgår til at udføre kontrol og tid for producenterne, der går til at medvirke til kontrol.

Den danske fødevarerlovgivning tager udgangspunkt i, at al fødevarer- og landbrugsproduktion er mono- og industriproduktion, og at hvert led i kæden fra jord til bord håndteres af selvstændige specialiserede virksomheder af en vis størrelse. Den levner ikke plads til alsidige småskalaproducenter, der håndterer hele vejen fra jord til bord. Kravene om indrapportering til diverse statistikker, og antallet af fødevarevirksomheder med dertilhørende egenkontrol, risikovurdering, økologierklæring og kontrolbesøg bliver enormt. Det er tidskrævende både for Fødevarestyrelsen og for den, der har den lille og alsidige bedrift. Et antal kontrolbesøg og tidsforbrug, som ikke svarer overens med den risiko, der er.

Kilde: Økologisk Landsforening

# Ny fødevareminister

Den 44-årige Venstre-politiker Jakob Ellemann-Jensen blev i begyndelsen af maj udnævnt til ny miljø- og fødevareminister. Han afløser Esben Lunde Larsen (V), der forinden havde oplyst, at han ville forlade ministerposten. Jakob Ellemann-Jensen er opstillet i Østjyllands Storkreds og blev i forbindelse med folketingsvalget i 2015 udnævnt til Venstres politiske ordfører. Jakob Ellemann-Jensen er født 25. september 1973 i Hørsholm, søn af fhv. udenrigsminister Uffe Ellemann-Jensen og fhv. chefredaktør Alice Vestergaard og far til to børn.

## Medlemsperiode

- Folketingsmedlem for Venstre i Østjyllands Storkreds fra 18. juni 2015.
- Folketingsmedlem for Venstre i Fyns Storkreds fra 15. september 2011 til 18. juni 2015.
- Kandidat for Venstre i Århus Sydkredsen fra 2014.
- Kandidat for Venstre i Odense Østkredsen fra 2010 til 2014.

## Parlamentarisk karriere

Politisk ordfører. Medlem af Europaudvalget, Finansudvalget, Forsvarsudvalget, Færøudvalget, Udvalget for Forretningsordenen, Det Udenrigspolitiske Nævn og Udenrigsudvalget.

## Uddannelse og erhverv

- Cand.merc.jur., Handelshøjskolen i København, fra 2000 til 2002.
- HA(jur.), Handelshøjskolen i København, fra 1996 til 1999.

- Grundkursus til officer af reserven, Hærens Kampscole, 1994.
- Sergent i Hæren, Sergentskolen i Sønderborg, 1993.
- Matematisk student, N. Zahles Gymnasieskole, fra 1989 til 1992.
- Koncernjurist, GN Store Nord A/S, fra 2007 til 2011.
- Afdelingschef, IBM Danmark A/S, fra 2005 til 2007.
- Jurist, IBM Danmark A/S, fra 2002 til 2005.
- Juridisk rådgiver, PwC Consulting A/S, fra 2000 til 2002.
- Kaptajn, Den danske Bataljon i Bosnien-Hercegovina, fra 1999 til 2000.
- Premierløjtnant af reserven, Den internationale Brigade, fra 1996 til 1999.
- Løjtnant, Sjællandske Livregiment, fra 1994 til 1996.
- Værnepligtig menig og sergent, Den Kongelige Livgarde, fra 1992 til 1994.

## Tillidshverv

Medlem af forretningsudvalget for Europabevægelsen. Medlem af bestyrelsen i Atlantsammenslutningen. Medlem af Skatterådet. Medlem af Rådet for Menneskerettigheder.



Danske Slagtermestre har ansat følgende

# nye medarbejdere:



**Maiken Stevnsvig**  
Regnskabsassistent,  
Økonomiafdelingen



**Christina Krogsgaard Christensen**  
Kordinator og medlemssupporter,  
Fødevareafdelingen



**Ann Aaholm Jørgensen**  
Kontorelev



# Messe-oversigt

## Fachpack, Nürnberg

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

## Sial, Paris

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

## Scanpack, Göteborg

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

## Foodtech, Herning

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

## International FOOD Contest 2018

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

## Nordic Organic Food Fair

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

## IFFA, Frankfurt am Main

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

## Foodexpo, Herning

21. - 24. marts 2020  
Fødevaremesse – foodservice, detail  
og maskiner  
[www.foodexpo.dk](http://www.foodexpo.dk)

## Anuga FoodTec

23. - 26. marts 2021  
Fødevareteknologimesse i Köln  
[www.anugafoodtec.com](http://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](mailto:mail@bago-line.dk)  
[www.bago-line.dk](http://www.bago-line.dk)

Kontakt os

## Emballage

## NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

Fødevareemballage

Engangsservice

Vakuumposer

Køkkenudstyr

Rengøringsmidler

Aftøringspapir

Fastfoodemballage

Logovarer

Alubakker

Poser & sække



**MultiLine**

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

## Annoncer til fødevaremagasinet

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



Traysealere  
Dybtrækningsmaskiner



Vakuumposer  
Krympeposer

Folier

Trays



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

## Grossister



Hele Danmarks Foodservice

### AB Catering Aalborg

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

### AB Catering Aarhus

Beta 1, 8382 Hinnerup  
Tlf. 72 224 224

### AB Catering Holstebro

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

### AB Catering Ribe

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

### AB Catering Sjælland/KBH

Park Allé 362, 2605 Brøndby  
Tlf. 72 302 402

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

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

# leverandørliste



Din landsdækkende grossist

### BC Catering Aalborg

Jellingvej 24, 9230 Svenstrup  
Tlf. 98 38 01 33

### BC Catering Herning

Hedelandsvej 18, 7400 Herning  
Tlf. 97 22 14 33

### BC Catering Skanderborg

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

### BC Catering Kolding

Kokbjerg 28, 6000 Kolding  
Tlf. 76 32 18 00

### BC Catering Odense

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

### BC Catering Roskilde & Bornholm

Langebjerg 17, 4000 Roskilde  
Tlf. 46 77 35 00

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



## Annoncer til fødevaremagasinet

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

## Knive/Sliberier

- **KNIVE:** "Professional Line"
- **SEYDELMANN:** Hurtighakkere og hakkere
- **KNECHT:** Hurtighakkerknive og slibemaskiner
- **REA:** Vogne/Reoler - plast
- **TITANIUM:** Gryder/Pander
- **PYNTEPLANKER:** I eg/nøddetræ

### PL-agentur

Vyffsvej 18 · 6000 Kolding  
Tlf. 75 56 77 00 · Fax 75 56 77 30  
Bil 40 27 75 18  
pl@pl-agentur · www.pl-agentur.dk

## Krydderier



**SOLINA**  
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

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



### TARME, KRYDDERIER & MASKINER

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

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

### Annoncer

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




**Indasia**  
... for smagens skyld

KRYDDERIER & MARINADER  
FÆRDIGBLANDINGER  
NATUR- OG KUNSTTARME  
EMBALLAGER

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

### Annoncer til fødevareremagasin

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



## Kunstattarme

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

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

Ring til Susanne for  
nærmere oplysninger  
og priser.

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

E-mail:  
susanne@charleschristiansen.dk

### Annoncer

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

## Kød engros

### Kødkvalitet i alle led



TLF: 98 57 44 01  
www.kildegarden.com

**SVENDBORG  
SLAGTEHUS**

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

**DanePork**  
www.danepork.dk

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

## Maskiner

**ingvald** TM

Vor viden  
- din fordel!

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

TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL  
KØDBRANCHEN SIDEN 1938

## FÅ EN HOLDBAR PAKKELØSNING!

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



[pmpack.dk](http://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

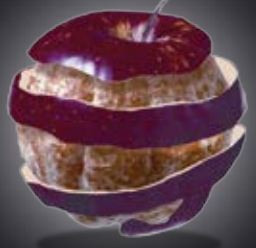


[www.multivac.dk](http://www.multivac.dk)  
mudk@multivac.dk  
Tlf. 7585 3422



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

**OSTEMESTEREN**



**OSTESPECIALITETER FRA OSTEHANDLERENS GROSSIST-LAGER**

Ulvehavevej 44 · 7100 Vejle

**75 65 26 46**

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

**Annoncer til fødevarer magasinet**



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

## Røgsmuld

**1. KL. RØGESMULD FREMSTILLET AF REN BØG**

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



**Dansk Træmel**

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

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

På Fyn henvises til:  
Steffen Olsen efft. Tlf. 65 95 50 84

**Annoncer**



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

## Rådgivning

**PROFESSIONEL LØNADMINISTRATION EFTER OVERENSKOMSTEN**



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

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

**Danske Slagtermestre**

Poppelvej 83 · 5230 Odense M  
Telefon 66 12 87 30

mesterslagteren  
mad med mere

Direktør Torsten Buhl  
Telefon 21 27 41 50

Formand Leif Wilson Laustsen  
Telefon 23 25 14 06

Marketingchef Ulrik Olesen  
Telefon 21 45 53 35

**FødevarerDanmark**

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

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

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

**Dansk Revision**

**DANSK REVISION SLAGELSE**

Regnskab og rådgivning til fødevarerbranchen

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

**FPR**

FPR Forsikringsmægler A/S  
forsikrer  
Danske Slagtermestre.

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

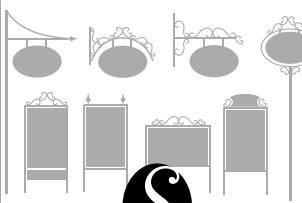
**FØDEVARE KONSULENTEN**

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

**Rådgivning Risikoanalyse kvalitetsarbejde**

## Skilte og Reklame

**SMEDEJERNSSKILTE**



**S**

**SURROW**  
SMEDEJERN · SKILTE · INVENTAR  
TELEFON 65 46 66 · [WWW.SURROW.DK](http://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](mailto:info@scanvaegt.dk) - [www.scanvaegt.dk](http://www.scanvaegt.dk)

**Annoncer**



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



# Saftigt og mørt kød får kunderne til at vende tilbage

## *Sous Vide kursus*

**4.-5. september og  
1.-2. oktober**

Kurset er fordelt over to gange  
med en afsluttende certificering  
med Karsten Tanggaard som  
dommer.



**ZBC, Maglegårdsvej 6-10, 4000 Roskilde, tlf: 55 78 88 88**

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet  
Peder Skrams Vej 4  
5220 Odense SØ