

# fødevarer

NR. 6 / JUNI 2018

## magasinet

**Ny robot erstatter  
nedslidende løftearbejde**

Se side 16

**TEMA**

**ONLINESALG**  
og distribution af  
**FERSKVARER & FROSTVARER**

**Vegansk is  
med lavt  
kalorieindhold**

Se side 12

# Tåbelige regler

Der er ikke den regering i nyere tid, som ikke på et tidspunkt har fået en idé om at afskaffe tåbelige regler. Problemet er, at de typisk indfører flere, end de afskaffer.

Lige nu er beskæftigelsesminister Troels Lund Poulsen i færd med at "forbedre" reglerne om arbejdsmiljø. Han er nemlig blevet opmærksom på, at *"arbejdsmiljøreglernes kompleksitet udgør en udfordring for virksomhederne. En undersøgelse fra Det Europæiske Arbejdsmiljøagentur viser fx, at ca. hver femte danske virksomhed mener, at kompleks lovgivning gør det vanskeligt at behandle arbejdsmiljøet"*, som han skriver på ministeriets hjemmeside. Han har set i øjnene, at nogle af reglerne ligefrem kan være "unødvendige".

Han har helt ret, og lad os håbe, at der denne gang kommer noget godt ud af erkendelsen. FødevareDanmark har længe påpeget, at reglerne om "tunge løft" gør rigtig mange borgere og virksomheder til kriminelle, fordi samfundet ville gå i stå, hvis reglerne skulle overholdes på alle arbejdspladser. Og for nylig kom Arbejdstilsynet på besøg i en slagterbutik, hvor der stod en 14-årig dreng og vaskede op. Det er en rigtig god måde for unge mennesker at tjene en skilling på, og samtidig får de i en tidlig alder en god føling med, hvordan livet er på en arbejdsplads. Slet ikke så få unge har fået smag for slagterfaget på den måde og har siden taget uddannelsen og således bidraget til den udvikling, som der er bred enighed om er nødvendig: At flere unge vælger en erhvervsuddannelse.

Dette samfundsnyttige aspekt var der ikke megen forståelse for hos Arbejdstilsynet. Opvaskeren stod rent fysisk for tæt på en lynhakker, mente kontrollanten. At strømmen til den var slået fra, og at drengen ikke skulle have noget med den at gøre, afholdt ikke kontrollanten fra at skride ind med en sanktion – til drengens store fortvivelse, for han var glad for sit job som opvasker hos slagteren.

En anden regel, som har ført til tåbeligheder, er bestemmelsen om at straffe virksomheder, som ikke tager elever. Det er rigtig godt at øge antallet af praktikpladser, men nu, hvor man bruger pisk i stedet for den gulerod, som man tidligere benyttede, opstår groteske situationer: En elev på Fiskeriskolen i Thyborøn er i gang med at uddanne sig til fiskehandler og kommer ud i praktik hos en fiskehandler, men da uddannelsen ikke er godkendt af Undervisningsministeriet (især fordi der er for få elever) skal fiskehandleren betale for ikke have en elev.

En anden virksomhed kan ikke blive godkendt som uddannelsessted, fordi dens produktion ikke er alsidig nok. Alligevel straffes den for ikke at tage elever.

Og så er der – ikke at forglemme – alt det bøvler og besvær, som Persondataforordningen påfører os alle sammen. Man løser et lille problem ved at skabe et kæmpestort. Det er helt vildt, hvad der bruges af tid og ressourcer på at opfylde denne lovgivning rundt om i Danmark – og i princippet også i resten af EU, hvorfra mange af de andre tåbeligheder også stammer. Det gør jo det meste af den danske lovgivning. Så måske skulle regeringen især rette henvendelse til Bruxelles om alle de "unødvendige" regler, som den angiveligt vil til livs.

”...samfundet ville gå i stå, hvis reglerne skulle overholdes på alle arbejdspladser.



Torsten Buhl  
Direktør, FødevareDanmark

## Nyheder

### Offentligt udbud og fødevarepriser

Udbudsloven bliver ikke forvaltet efter intentionerne i loven. Læs om status i de forskellige sager og muligheden for at regeringen kommer i mindretal.

Læs også om de mange fødevarepriser, kandidater samt forløbet frem til kåringen den 9. oktober.

### Fissegrossist, lufttørrede fødevarer, økologisk is og Madværkstedet 2019

På trods af, at 25 % af værdien af alt fødevarer salg udgøres af kød og kødprodukter, er der fra tid til anden læsere, som gerne ser en endnu større variation af artikler her i Fødevaremagasinet. I denne udgave har vi både portræt af Chriis, som er is baseret på plantemælk, samt portræt af fissegrossistvirksomheden J. Chr Juhl. Endelig har vi også et spændende portræt af en helt ny virksomhed, Saluminati, som har specialiseret i lufttørrede produkter.

### Fødevaresikkerhed i salttørrede skinker, robot til løftearbejde, det økologiske landkort og elever

Bliv klog på risici, hygiejne og hvordan tørring m.m. kan sikre, at de saltede produkter forbliver sikre at spise. Læs også om robotter, der på pakkelinjen kan klare tunge og gentagne løft, så slagteriarbejderne undgår nedslidning, samt om de detaljerede regler omkring unges arbejde. Læs også om, hvor udbredt økologien er i hele landet, samt om, hvor mange elever du skal have.

### Synlighed i fødevarebranchen

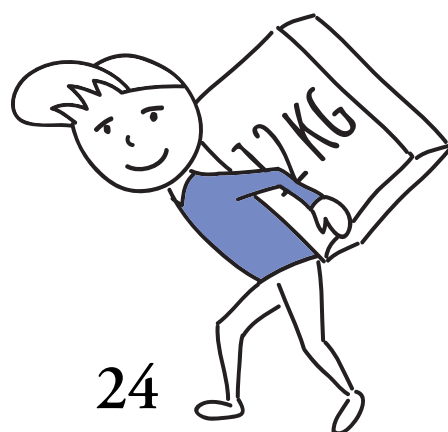
Nu er det blevet muligt at læse tidligere udgaver af Fødevaremagasinet på bladets hjemmeside. Kig under udgivelser og temaer samt under "Arkiv". Fødevaremagasinet udkommer som vanligt ikke i juli måned, men er tilbage igen i august. Husk, at med en tekstsideannonce i Fødevaremagasinet, en annonce i leverandørlisten og/eller med et banner på hjemmesiden når du ud til hele fødevarebranchen. Kontakt Birthe Lyngsø på tlf. 5150 6717 eller på mail bi-press@mail.dk og få en snak om, hvordan din virksomhed, dine produkter eller dine ydelser bliver synlige i branchen i 2018.

God sommer  
og god læselyst!

Redaktionen



- 4 Udbudsloven skal strammes op**
- 5 Har kørt prøvesag i klagenævnet**
- 6 Priser til fødevarebranchens bedste**
- 8 De kompromisløse**  
pølsemagere fra Næstved
- 10 Som en fisk i vandet**
- 12 Vegansk is med lavt kalorieindhold**
- 14 Madværkstedet vender tilbage**
- 16 Ny robot erstatter**  
nedslidende løftearbejde
- 18 Fødevaresikkerhed**  
i saltede, tørrede skinker
- 20 Kontrolkampagner 2018**  
- fødevarestyrelsen
- 21 Hvor mange elever**  
skal I have ansat?
- 22 Mød landets tre bedste kantiner**
- 22 Hvem vinder prisen**  
"De økologiske køkkenroser"?
- 23 Sådan ser det danske**  
øko-landkort ud
- 24 Unges arbejde hos**  
FødevareDanmarks medlemmer
- 26 Vidste du at...**
- 29 Messeoversigt**



juni 2018

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

**ANSVARSHAVENDE** Per Aaskov Karlsen

**JOURNALISTER** Per Henrik Hansen, Rikke Holm, 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. Mediadinformation kan rekvireres.

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

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

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

**FORSIDEFOTO** Chriis

ISSN 1902-4509

# Udbudsloven skal strammes op

SMV'er skal have bedre muligheder for at kunne byde ind på kontrakter, og ordregivere skal i flere tilfælde end nu lave deludbud i stedet for totaludbud, hvor kun de store leverandører kan være med, mener Torsten Buhl fra FødevarerDanmark

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Da det oprindelige lovforslag om en ny Udbudslov blev fremsat i 2015, forudså FødevarerDanmark, at loven ikke ville virke. Flere SMV'ere oplever, at ordlyden i loven bliver brugt til at omgå den.

- Det påpegede vi allerede under to foretræder for Folketingets Erhvervsudvalg under lovens tilblivelse, og det har desværre vist sig at holde stik, siger Torsten Buhl, administrerende direktør, FødevarerDanmark, paraplyorganisation for blandt andet Danske Slagtermestre.

Han peger på, at det afgørende ikke er, hvor mange virksomheder under SKI-aftalerne, der er SMV'er, men hvor stor en del af omsætningen, der er til SMV'er.

- Det er det, der betyder noget for, om staten, regionerne og kommunerne understøtter denne del af erhvervslivet i et omfang, som Udbudsloven er et udtryk for et ønske om, understreger han.

At kommunerne kan lave små-aftaler med lokale udbydere på trods af totalkontrakter er en misforståelse af, hvad det handler om, mener han.

- Udbudslovens sigte er ikke at skabe valgmuligheder for de offentlige indkøbere, men at skabe muligheder for SMV'erne til i det mindste at byde ind på kontrakter. Det er disse muligheder, som ikke sikres godt nok med den ordlyd, som loven har nu, siger han.

## Et falsk argument

Torsten Buhl sætter for eksempel spørgsmålstegn ved, om det er en rimelig og saglig begrundelse at henvise til miljø- og klimahensyn som begrundelse for at vælge totalleverandører i en kommune.

- Det kan da godt være, at der bliver mindre kørsel i den pågældende kommune ved at vælge én leverandør, men hvis lastbilen kommer langt væk fra med varer fra terminaler, som der jo også har været kørsel til med varer, som måske endda kommer fra udlandet, er miljø- og klimabelastningen typisk større, end hvis man vælger lokale leverandører. Så det meget anvendte klima- og miljøargument er falsk, siger han.



Han forklarer, at lovens § 49 siger, at kontrakter skal deles op, og ellers skal det forklares, hvorfor man ikke gør det. Ifølge lovbemærkningerne har "ordregiver", det være sig stat, region eller kommune, et meget vidt skøn i forhold til at beslutte, om man vil dele op, og dette skøn kan ikke tilsidesættes, står der.

- Dette i sig selv gør loven helt tandløs i forhold til dens eget sigte, og erhvervs-

minister Brian Mikkelsen har selv i Folketinget erkendt, at der er plads til forbedringer. Vi ser gerne, at regeringen strammer op på loven, så det sikres, at undladelse af opdeling bliver sjældne undtagelser, siger han.

## Lov reduceret til en hensigtserklæring

Formålet med at kræve opdeling er, ifølge Torsten Buhl, ikke at gøre indkøbene dyrere end ved totalkontrakter. Det offentlige skal fortsat kunne handle økonomisk fornuftigt. Men det bliver ikke nødvendigvis dyrere at benytte SMV'er som leverandører.

- Det handler ikke om at skabe forfordeling, men om at sikre, at de små og mellemstore også har mulighed for at komme med bud. Altså lige muligheder. Dette skaber loven ikke sikkerhed for. Loven er reelt kun en hensigtserklæring, understreger han.

## Går imod lovens formål

Han mener, at bud fra SMV'er kan resultere i en mere økonomisk løsning for ordregiver.

- Ved at give de "små" mulighed for at afgive bud afholdes kommuner ikke fra i sidste ende at vælge en totalleverandør. Men ved på forhånd at vælge en totalleverandør afskærer myndigheden sig omvendt fra en bred vifte af, måske bedre, tilbud fra SMV'erne, siger han, og han mener, at som praksis er nu, går den direkte imod Folketingets ønsker.

- Folketinget og regeringen signalerer ofte, at man ønsker at skabe gode betingelser for små og mellemstore virksomheder rundt om i landet. Det er også Udbudslovens formål. Når ordregiverne så vælger totalleverandører, modarbejder man disse politiske bestræbelser. Det gælder også SKI, der er ejet af staten og kommunerne, siger Torsten Buhl og fortsætter:

- Det er jo helt barokt, at regeringen kommer med alle mulige "pakker", der skal skabe vækst i navnlig små og mellemstore virksomheder, men så handler lige modsat dér, hvor den selv kan gøre en forskel – ved at udelukke disse virksomheder fra en meget stor del af markedet.

## Risiko for mindretal

Men der er måske lys forude for ændringer til fordel for SMV'er. Dansk Folkeparti, Socialdemokratiet og Radikale Venstre har meldt ud, at de er klar til at bringe regeringen i mindretal i sagen om danmarkshistoriens største offentlige fødevarerudbud, der går under navnet 50.90. Politikere fra de tre partier er utilfredse med, at den store kontrakt ikke er opdelt i delkontrakter, og at der er for vide rammer for, hvad man kan bruge som begrundelse for ikke at opdele kontrakten.

# Har kørt prøvesag i klagenævnet

På vegne af et medlem har FødevareDanmark kørt en sag fra Høje Taastrup Kommune for at få afklaret, om lovteksten i Udbudsloven er klar nok

I forbindelse med, at et medlem under FødevareDanmark ikke fik mulighed for at byde ind, da et udbud, der kunne være lavet som et deludbud, blev lavet som et totaludbud af Høje Taastrup Kommune, besluttede FødevareDanmark sig for at køre en prøvesag. Denne klage har organisationen fået afslag på.

- Vi fik aktindsigt i sagen fra kommunen, men vi har ikke kunnet finde noget, der sagligt begrundes, at der skulle laves et totaludbud og ikke et deludbud, siger chefjurist Steen Møhring Madsen fra FødevareDanmark og fortsætter:

- Der var slet ikke nogen begrundelse, før vi klagede og klagenævnet bad om at se den. Det har klagenævnet godkendt. Klagenævnet tilkendegiver også, at det ikke kan forholde sig, om de forvaltningsretlige regler er overholdt. Kommunen kan i dag begrunde valg af totaludbud frem for deludbud uden at dokumentere, at der er hold i begrundelsen; for eksem-

pel en begrundelse i miljø- og klimahensyn. Så kommunerne har i dag frit lejde, siger han.

## Politisk løftestang

FødevareDanmark vil nu bruge sagen som politisk løftestang for at få strammet op på ordlyden i loven.

- Sådan en sag koster i øvrigt 20.000 kr. i klagegebyr plus sagsomkostninger. Det er mange penge for en SMV'er. Det kan i sig selv afholde flere fra at klage over et udbud, selv om der måtte være gode argumenter for at indbringe en sag for Klagenævnet. Vi håber, at vores opråb over for politikerne kan være med til at sikre en tilpasning af loven, så SMV'erne gives mulighed for fremover at give tilbud ved offentlige udbudsrunder. En sikring af principperne om ligebehandling skulle gerne føre til, at der slet ikke bliver behov for at klage, siger chefjurist Steen Møhring Madsen fra FødevareDanmark.

## Udbudsloven om delkontrakter

**§ 49** En ordregiver kan udbyde særskilte delkontrakter i stedet for at udbyde en samlet kontrakt.

**Stk. 2** Udbyder en ordregiver ikke særskilte delkontrakter, skal ordregiveren i udbudsmaterialet oplyse om baggrunden herfor.

**Stk. 3** En ordregiver skal i udbudsbekendtgørelsen anføre,

- 1) om tilbudsgiveren kan afgive tilbud på en, flere eller alle delkontrakter
- 2) om tilbudsgiveren kan tildeles en, flere eller alle delkontrakter, og i givet fald hvordan delkontrakterne eller grupper af delkontrakter kan kombineres, og
- 3) hvilke objektive og ikkediskriminerende kriterier eller regler, der er afgørende for tildelingen af delkontrakter, herunder hvordan delkontrakterne tildeles, når kriterierne eller reglerne ellers ville resultere i, at en tilbudsgiver får tildelt flere delkontrakter end det maksimale antal, som tilbudsgiveren kan få tildelt.

# Partner / medejer søges

Til daglig drift & strategisk udvikling af slagterforretning / catering virksomhed søges partner/medejer. Der er lagt op til køb af en ejerandel af virksomheden fra 20-49%, hvor de nuværende ejere gerne stiller sig til rådighed med arbejdskraft og viden.

- Virksomheden er veldrevet og professionel med en årlig vækstrate på ca. 10%.
- Daglig indkøb af middag/ aftensmad & hjemmelavet pålæg i butikken.
- Catering sortiment med mad ud af huset til virksomheder og private.
- Pensionistmad med varme retter leveres dagligt til ældre borgere.
- Total fester til firmaer eller private (fredag/lørdag), der omfatter alt lige fra planlægning og afvikling med telt, service og mad.
- I tilknytning til butikken er der selskabslokale med plads til min 60 personer. (Fester og sammenkomster for private eller firmaer).

Virksomheden startede 15/10-2009 og har i dag ca. 6-10 medarbejdere. Der omsættes for ca. 5 mio. kr., og den årlige omsætningsvækst er på ca. 10%.

Foruden to ejere er der en række dygtige medarbejdere, som hver især arbejder seriøst inden for deres felt. Den nye partner er velkommen til at bidrage med kvalificeret videreudvikling af å la carte, dagens ret, temafester, foredragsaftner mm.

Partneren skal have den rette indstilling til kvalitet og detaljer samt en forståelse for, hvad det kræver at arbejde inden for et serviceerhverv, hvor den mindste detalje i det færdige produkt til kunden tæller.

Virksomheden ligger i Sydjylland, i en stationsby, der er i en god udvikling. Forretningen er også på nettet med en flot hjemmeside og en velbesøgt facebookside med ca. 2.600 likes.

Interesserede  
bedes kontakte  
Erhvervskonsulent Ulrik  
Uhrskov, tlf. 23 26 50 62,  
uu@udviklingsvejen.dk



# Priser til fødevarebranchens bedste



Igen i år uddeler L&F de eftertragtede fødevarepriser Slagterprisen, Mejeriprisen og Frugt- og grøntprisen, Økologiske Køkkenrosen og Kantineprisen til køkkener og butikker, som performer ekstra godt inden for netop deres område.

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

For alle priser gælder, at der skal udpeges nominerede, før de endelige vindere kåres ved et awardshow på Landbrug & Fødevarers store branchedag, Fødevaredagen, der løber af stablen den 9. oktober på Hindsgavl Slot på Fyn. Her deltager direktør Flemming Nør-Pedersen fra Landbrug & Fødevarer og står blandt andet for at overrække de eftertragtede priser: - Priserne er en rigtig god tradition. De hylder nemlig både håndværket og dem, der forstår at gøre de daglige indkøb til en oplevelse for kunderne, siger han.

## Konkurrencen er hård

Priserne er en vigtig løftestang for handlen, og der er kamp til stregen hvert år. Hver pris har en jury, og juryens kriterier er skarpe. Der skal leveres på

oplevelse for kunden, men også på kvalitet, en fornemmelse for sæson og på iscenesættelsen af de gode råvarer. Der var deadline for indstilling af kandidater den 10. april 2018.

## Kandidater til slagterprisen 2018

Blandt kandidaterne til slagterprisen var slagtermester Bjarne Laustsen og René Madsen fra Stoholm Slagter. Slagter Lundgaard i Humlebæk ved Anne og Jens Christian Lundgaard var også med i slutspurten om Slagterprisen 2018. Det samme gjaldt Torben Nedergaard, som driver Slagteren i Hørning sammen med sønnen, Dan Nedergaard. Der var i alt otte indstillede slagterbutikker i kategorien "Privatslagtere", og efter præsentationen, som var den 2. maj, udvalgte juryen de tre butikker, der går videre som nominerede til Slagterprisen 2018.

Det var de små marginaler, der afgjorde, hvem der blev nomineret. Juryen var enig i, at de valgte havde lige det ekstra, der berettiger til en nominering til Slagterprisen 2018.

Kilde: L&F, Skive Folkeblad, Lokalavisen Fredensborg, Ugebladet Skanderborg

## De nominerede i kategorien "Privatslagtere" er

- Slagtermestrene Bjarke Jensen og Mark Purkær, Slagter-Riget, Aarhus
- Slagtermester Jacob A. Nielsen, Slagter Jacob, Kalundborg
- Slagtermester Jesper Christiansen, Slagter Jesper, Farum

## De nominerede i kategorien "Slagtere i supermarkeder/hypermarkeder" er

- Slagtermester René E. Larsen, SuperBrugsen, Kerteminde
- Slagtermester Jan Spetzler, MENY, Holbæk
- Slagtermester Jakob Magnusson, MENY, Præstø

# Få din forretning på ret køl

**ERA BILER leverer årets varebil som kølebil**



**2.828,-** inkl. 5 års garanti

I månedlig erhvervs leasing afgift ex. moms.  
60 mdr. 30.000 km. pr. mdr.  
Ekstraordinær leasing ydelse: 40.000 kr. ex moms.  
Tilbagekøbsværdi: 60.000 ex. moms  
Serviceaftale med 30.000 km. pr. år.  
60 mdr. = 687 kr. ex. moms pr. md.  
Toyota PROACE Comfort 115 hk. diesel · Køleopbygget

Hvis forretningen har brug for driftssikker køletransport, så har ERA BILER et usædvanligt godt tilbud. Vi forestår opbygningen af en topprofessionel integreret dansk køleløsning i vores Toyota PROACE - der i 2017 vandt den eftertragtede titel som "Årets varebil".



Resten er lige ud af landevejen. Vi kan levere fragtfrit i hele Danmark til virkelig gode priser - og vi har mulighed for at tilbyde køleerstatningsbil, ved servicebesøg eller i andre tilfælde hvor bilen kortvarigt er nødt til at holde stille. På gensyn hos ERA BILER!



**Frederikssund**  
Toyota · Fiat  
Pedersholmparken 4  
3600 Frederikssund  
Tlf. 4731 5900

**Helsingør**  
Toyota · Fiat  
Rundinsvej 39  
3200 Helsingør  
Tlf. 4879 5220

**Hillerød**  
Toyota  
Gefionsvej 10  
3400 Hillerød  
Tlf. 4829 9500

**Hillerød**  
Fiat · Iveco  
Sigrunsvej 1  
3400 Hillerød  
Tlf. 4829 9500



**ERA BILER**

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



Fennikelpølsen Foeni - en af de mest populære pølser i Saluminatis sortiment. Fennikelpølsen Foeni har en behagelig duft af anis- og lakridsnoter, uden at man har en fornemmelse af, at det er for voldsomt. Smagen er blød og rund, hvilket harmonerer godt med fennikels milde og let sødlige karakter.



# De kompromisløse pølsemagere fra Næstved

Det lyder som noget nær en umulig opgave. At skabe lufttørrede pølser i samme høje kvalitet som i Italien og Spanien, blot i det omskiftelige og fugtige danske klima. Ikke desto mindre er det, hvad en slagter og en kemiingeniør fra Sydsjælland i årevis har arbejdet målrettet på, og nu er lykkedes med

AF MARIA STOVE FOTO: SALUMINATI

Normalt er lufttørrede fødevarer en specialitet, man forbinder med mere sydlige himmelstrøg, hvor den milde, fugtige luft skaber ideelle betingelser for langtidsmodning af saltede kødprodukter.

Det er vanskeligt at lufttørre produkter ad naturlig vej i Danmark på grund af det kolde klima, men den danske virksomhed Saluminati har via en innovativ tilgang og brug af en særlig modningsproces samt maser af tålmodighed formået at gøre det muligt.

Saluminatis produkter skal dog ikke blot være en kopi af de ellers fremragende produkter, man får i Sydeuropa, forklarer kemiingeniør Steen Munk fra Saluminati.

Sammen med sin kompagnon, slagtermester Kim Søndergaard, har han bevidst nedtonet de mere osteagtige, gærede og skimmelprægede smagsnoter, der er typiske for de italienske og spanske pølser, og valgt at satse på minimalistisk enkelhed og helt rene smagsnuancer.

## Et nordisk islæt

Alba, kalder de pølsen, der har en intens og dyb smag af trøffel. Den har fået lov til at tørre i op mod fem måneder og er derefter blevet koldrøget for at tilføre et nordisk islæt.

Samme omhu kendetegner fennikelpølsen, Foeni, og chilipølsen, Cap-sai og de fire andre pølser fra Saluminati, som har hver deres helt særlige karakteristika.

"Vi har en målrettet tilgang til, hvordan vores pølser skal smage, føles, dufte og se ud," siger Steen Munk:

"For det første vil vi gerne have en ren og klar smag. Hovedkrydderiet og kødet skal kunne smages. Der skal være en fornemmelse af dybde, og for hver bid skal smagen udvikle sig. Det skal ikke være som et tyggegummi, der kun er interessant i begyndelsen, og så smager af gummi for resten. Der skal være en hale af eftersmag, og du skal kunne smage det dybt nede i ganen".

Ideen til Saluminati udsprang af Kim Søndergaards fascination af lufttørrede pølser. Han tænkte, at det måtte man da selv kunne producere hjemme i slagterbutikken i Næstved.

Efter et par års produktudvikling, der resulterede i flere fødevarerpriser, teamede han i 2013 op med Steen Munk, som i mere end ti år havde været trofast kunde i butikken.

"Vores kompetencer komplementerer hinanden. Kim har den faglige side, og som kemiingeniør har jeg en viden om mikroorganismer og de



Paprikapølsen Casi - Stærk og sød på én gang er den krydrede og chorizo-inspirede Casi-pølse fra Saluminati. Paprikaen giver dybde, intensitet, mørke toner og en fyldig smag til pølsen. Server den fx som tapas på en varm sommeraften.



Chilipølsen Casi - Saluminati bruger en af verdens stærkeste chilier i Casi-pølsen. Den er dyrket hos Kim Søndergaards familie her i Danmark og er på trods af styrken derfor høstet yderst lokalt. Intentionen bag pølsen, er, at man skal kunne smage pølsen uden at smagsløgene bedøves, og at chiliens karakteristiske varme først kommer behersket til sidst som en passende afslutning.

betingelser, der gør, at de arbejder sammen med os - og ikke imod os," fortæller Steen Munk.

## Kvalitet tager tid

De første produkter blev frigivet til salg i marts 2018. Der ligger mange års research, udvikling og forfinelse af de lufttørrede pølser til grund for lancerede varer, og det er heldigvis noget, der både overrasker og vækker anerkendelse blandt kunderne i grossistledet.

"Det glæder os, at folk kan se, at vi har gjort os umage. Vi laver indgangskontrol på alle indkomne råvarer og håndsorterer kød og spæk, ligesom vi ser til pølserne hver dag," siger Kim Søndergaard.

Han påpeger, at det tager lang tid at fremstille lufttørrede pølser, der har den rigtige smag, og det har ikke været uden udfordringer, for det danske vejr er omskifteligt og drilsk, men det er det hele værd:

"Ting, der tager tid, får også mere smag. Mange prøver at lave krumspring og modne deres kødprodukter hurtigere, men det ønsker vi ikke. Vi er helt kompromisløse i forhold til, hvad vi vil opnå i smag. Vi vil ikke prøve at lægge arm med naturen ved at accelerere processen, men vi venter på, at den gør sit arbejde under de betingelser, der er her i Norden, og det giver nogle helt unikke smagsnoter".

Holdet bag Saluminati. Slagtermester Kim Søndergaard (tv) og kemiingeniør Steen Munk (th).



## Om Saluminati

Saluminati fremstiller lufttørrede pølser, der er konkurrencedygtige på verdensplan, hvad angår duft- og smagsnoter. Det er virksomhedens dna at arbejde sammen med naturen på naturens betingelser, og processerne er meget tidskrævende.

Ifølge Kim Søndergaard og Steen Munk betragter Fødevarestyrelsen Saluminati som 'first movers' på området i Danmark og er jævnligt på besøg for vidensdeling, ligesom Slagteriskolen i Roskilde har sendt undervisere/pølsemagere til på kursus i fremstilling af fermenterede pølser hos Saluminati.

### Hvad betyder Saluminati?

Saluminati er sammensat af to ord: Salume og Illuminati. Salume er italiensk og kommer af det latinske ord sal, som betyder salt. Salume vil på dansk betyde saltet og modnet kød. Illuminati var et hemmeligt selskab, som blev dannet i oplysningstiden, og som stræbte efter forbedring og perfektion. De blev også kaldt "de oplyste", altså dem der havde viden om, og det er i den betydning, at ordet Illuminati indgår. Ved at sammensætte de to ord får man: "Dem der ved noget om at modne kød ved hjælp af salt".

### Innovativ produktudvikling

Saluminati arbejder hele tiden på at udvikle produkterne og optimere smagen. Blandt andet i samarbejde med Københavns Universitet under projektet CPH-Food, der er et tilbud om vidensbaseret hjælp til innovativ produktudvikling for små og mellemstore virksomheder inden for det fødevarerrelaterede område - hovedsageligt i Region Sjælland.

Målet med KU-samarbejdet er at sætte en ny international standard for smagsnoter i lufttørrede pølser. Projektet skal generere viden om optimering af smagsstoffers dannelse samt afklare, hvorvidt den af lovgivningen fastsatte mængde nitrat er begrænsende for bakteriers udvikling af smagsstoffer henimod modningsprocessens afslutning.

Heri indgår også et samarbejde med ingrediensvirksomheden Chr. Hansen i forhold til brug af mikroorganismer i fermenteringsprocessen.



AF RIKKE HOLM

# Som en fisk i vandet

Markedet for fersk fisk er underlagt præmisser, der for en udenforstående synes nær umulige: Holdbarheden er lav, priserne varierer dagligt, sæsonudsvingene er store og vind og vejr afgør dagens fangst. At det alligevel kan lykkes at skabe succes som fiskegrossist, er Kerteminde-virksomheden J. Chr. Juhl et glimrende eksempel på

J. Chr. Juhl A/S er blandt de største fiskegrossister i Danmark. Virksomheden har eksisteret siden 1934 og råder over 7000 m<sup>2</sup> lagerbygninger på havnen i Kerteminde. Ud over et topmoderne køleanlæg rummer bygningerne bl.a. en mindre fiskebutik samt et røgeri, hvor fiskene ryges på gammeldags manér og uden tilsætningsstoffer. Fersk fisk landes dagligt fra auktioner i Hvide Sande, Thyborøn, Hanst-

holm, Hirtshals og Skagen samt fra fabrikker i Esbjerg, Island, Færøerne og resten af verden. Ca. 5 % af fiskene landes af lokale fiskere.

## Er erfaring før statistik

Markedet for fisk er på mange måder uforudsigeligt: I år er der fx landet fem gange flere stenbidere end sidste år. Som fiskegrossist ved man aldrig på forhånd, hvilke fisk, der landes på en

given dag. Statistik er sjældent brugbar. Det er til gengæld erfaring, sæsonkendskab og viden om vejrets indvirkning på fangsten:

- Er der storm i Hvide Sande, køber vi op i Skagen, hvor der typisk fanges andre fiskearter, forklarer ejer Jesper Levin. - Vi handler udelukkende fisk i højeste kvalitet, og vores opkøbere er til stede på fiskeauktionen for at besigtige fangsten. Har vindstyrken eksempelvis



været høj, kan fiskene have slidt på hinandens skind under transporten, hvilket gør dem svære at afsætte til vores kunder.

Fra fisken opkøbes, til den omsættes, går der maksimalt halvandet døgn. Ud over fisk forhandler J. Chr. Juhl bl.a. også saucer, fond, rasp, kaviar, foie gras, vagtelæg - samt flageis. Netop af hensyn til holdbarheden leveres fiskene i våd transport, hvor vandet kan løbe fra.

### Hektisk aktivitet fra morgenstunden

I Kerteminde begynder arbejdsdagen kl. 04.00, hvor fiskene ankommer fra opskæring i Padborg, losses til transport eller lægges på køl. Når byen vågner, er der fuldstændig stille på havnekajen:

- Tidligere var der livlig aktivitet på havnen om formiddagen, men fødevarereglerne betyder, at alt i dag pakkes væk inden for få timer. En gang imellem hører vi fra forbipasserende, at de er i tvivl, om vi stadig eksisterer, fortæller Jesper Levin.

Han er anden generations ejer og har arbejdet i virksomheden i 19 år. Forinden var han kok på en kendt fiskerestaurant. Som nyt medlem af SMV Fødevarer har Jesper Levin indledningsvis benyttet muligheden for at få gennemgået virksomhedens egenkontrol:

- Vi har en levnedsmiddeltekniker ansat, fordi en del af vores kunder kontakter os, når de ved et kontrolbesøg får spørgsmål, de ikke selv kan besvare. Det kan fx være at etiketten, der viser fiskens latinske navn, er kasseret forud for kontrollen. Vi mener, at vi har godt styr på vores egenkontrol, men det har været fint at få eksterne øjne på.

### Loyale kunder og stabile medarbejdere

Uforudsigeligheden, der præger jagtmarkedet, modsvares af en loyal kundeskare, som tæller fiskebutikker, mindre fiskegrossister, røgerier samt delikatesseafdelinger i hele landet. Kontakten til kunderne er tæt og hyppig: Kunderne ringer typisk flere gange om dagen, og får

oftest leveret fisk dagligt. Prisen betyder mindre end tilliden mellem parterne. Derfor handler man hos J. Chr. Juhl aldrig med sine kunders kunder.

Også i forholdet til de ansatte er tillid et nøgleord. Jesper Levin lægger vægt på, at der skal være tid til at drikke en kop kaffe, når chaufføren leverer fisk hos kunderne. Sygefraværet i virksomheden er lavt og arbejdsglæden høj. De fleste medarbejdere har været i virksomheden i en lang årrække: Ældste medarbejder, røgmesteren, som er blandt branchens dygtigste, har været ansat i 55 år. Branchens kompleksitet betyder, at alle medarbejdere gerne skal forstå og kunne varetage samtlige opgaver i virksomheden, så man kan dække hinandens funktioner efter behov. Det gælder uanset jobtitel: Selv skal Jesper Levin i dag nå at vaske gulve, før han kan holde fyraften.



# Vegansk is

## MED LAVT KALORIEINDHOLD

Chriis i Hornsherred producerer økologisk is baseret på plantemælk. Efter en revitalisering af brandet i 2017 er Christina Jørgensen, den 23-årige iværksætter bag virksomheden, nu klar til at vækste i Danmark og Norden.

AF RIKKE HOLM

Da Christina Jørgensen startede sin produktion af plante-is i 2014, var det en udfordring at få folk til at tage imod en gratis smagsprøve i butikkerne. Siden har markedet for veganske, økologiske og klimavenlige fødevarer udviklet sig positivt, selv om Danmark stadig halter efter lande som Sverige, Norge og Tyskland.

Ud over at være vegansk og økologisk indeholder plante-is fra Chriis i gennemsnit ca. 165 kcal pr. 100 gram. Sammenlignet med en almindelig flødeis svarer det til 1/3 fedt og kalorier. Isen er ydermere laktose- og glutenfri, og emballagen er bionedbrydelig FSC-mærket pap og genanvendelig plast. Klimaafttrykket er med andre ord minimalt og rammer

hermed en trend, som Christina Jørgensen forudser vil vokse i fremtiden. Som markedet ser ud lige nu, er målgruppe herhjemme fortrinsvis veluddannede kvinder i alderen 18-50 år, som er bosiddende i større byer.

Plante-isen sælges i bl.a. Meny, Super Brugsen, Kvickly, 7/11, nemlig.com, helsekostbutikker, caféer og diverse isbutikker. I sæsonen kombineres forretningen med udlejning af en isbil til arrangementer og events.

### Soyais og raw cake

Efter et år, hvor Christina Jørgensen har haft fokus på at modernisere virksomhedens udtryk, øge produktionen, så der er basis for vækst, og



samtidig omlægge sortimentet med nye, økologiske varianter, er målsætningen for 2018 at lande en omsætning i omegnen af 1,5 mio. kroner:

- Vi valgte sidste år at revitalisere vores design og udvikle nye smagsvarianter. Blandt andet fordi vi er blevet mere bevidste om, hvor stor indflydelse det grafiske udtryk på fx emballagen har på salget, forklarer Christina Jørgensen: - Samtidig er vi startet meget ærligt med et ønske om at anvende rene råvarer og mere økologi. Dejen i vores raw cakes er fx udelukkende baseret på naturlige, økologiske råvarer som mandler og dadler, men smagen er som i en rig brownie. Fordi kagen hverken er bagt eller behandlet, er vitaminer og proteiner bevaret intakte.

### Det startede med eksperimenter...

Da Christina Jørgensen i 2014 startede Chriis, var målsætningen at udvikle laktosefri is, der var mere interessant end dem, der fandtes i supermarkederne. Forud for opstarten lå bl.a. en studentereksamen, en lang række eksperimenter med at indfryse soya-, plantemælk og friske frugter i forældres køkken samt et sabbatår, hvor Christina Jørgensen sparede penge sammen til at starte virksomhed.

Efter første år som iværksætter deltog hun – sammen med sin daværende partner, Regitze Ericsson – i "Løvens Hule" på DR1, hvor de to unge kvinder pitched sig til investeringer fra Ilse Jacobsen, Jesper Buch og Birgit Aaby:

- Særlig Birgit Aaby har brugt meget tid og energi som mentor. Hun bidrager med en virkelig god energi og er sindssygt skarp, understreger Christina Jørgensen, der også har fået god opbakning fra sine forældre, som selv har 20 års erfaring som iværksættere.

### Markedsføring på sociale medier

Chriis har i dag tre medarbejdere ansat, som hjælper med at varetage salg, marketing og demosmagninger. En mindre, mere specialiseret del af virksomhedens udvikling og produktion foregår i en ombygget længe i Christina Jørgensens forældres gård, mens produktionen kan skaleres op ved hjælp af et eksternt mejeri.

- Vi markedsfører os primært gennem vores website og via Facebook, Instagram og bloggere. Øget konkurrence betyder, at vi i fremtiden skal vi have langt mere fokus på markedsføring. Samtidig arbejder vi kraftigt på at afsætte vores produkter til Norge og Sverige, hvor markedet for veganske produkter er stort og differentieret, uddyber Christina Jørgensen.

Hun forventer, at medlemskabet i SMV Fødevarer giver mulighed for at sparre med andre fødevarerivirksomheder, der har erfaring med at afsætte varer i udlandet. Samtidig tilbyder medlemskabet en attraktiv mulighed for at bruge foreningens konsulenter til at håndtere eventuelle udfordringer i forhold til Fødearestyrelsen, afrunder hun samtalen.





# Madværkstedet vender tilbage

Madværkstedet vender i 2019 tilbage og slår dørene op til Lokomotivværkstedets rå og stilrene torvehal tirsdag 26. og onsdag 27. marts. Det bliver endnu en gang et levende og sanseligt værksted, der stiller helt skarpt på det gode håndværk samt de nyeste tendenser og produkter inden for føde- og drikkevarer, skriver MCH Messecenter Herning.

På Madværkstedet kan fødevarerleverandører og -grossister fremvise nyheder og fortælle historien bag deres produkter. På trendområdet "Det Levende Madværksted" får de derudover mulighed for at komme endnu tættere på kunderne gennem daglige workshops og foredrag, der skal bidrage yderligere til inspiration og vidensdeling.

Messen er fødevarerleverandørernes nyudviklede fagmesse, som blev lanceret i 2017 som supplement i de ulige år til Nordens største fødevarermesse Foodexpo: - Vi fik en fantastisk modtagelse fra hele branchen i 2017, og derfor er vi meget stolte over, at vi kan byde dem alle sammen ind til ny inspiration igen i 2019. Vi ville gerne skabe et mødested til fødevarerbranchen i de år, hvor der ikke afholdes Foodexpo i Herning, og det er lykket, siger Carina Høgsted Kirkegaard, projektleder i MCH Messecenter Herning, som arrangerer Madværkstedet.

## Et stærkt samarbejde

Madværkstedet er udviklet i et tæt samarbejde mellem MCH Messecenter Herning, en gruppe af food-udstillere og brancheforeningen Mærkevarerleverandørerne, som ser frem til at fortsætte samarbejdet:

- Det var en stor succes sidste gang, og det vil vi gerne være med til at bygge videre på. Det fælles møde, som opstår mellem kunder og producenter på en messe som Madværkstedet, er noget helt særligt, og det

skal vi værne om. Derfor glæder vi os til at kunne byde både udstillere og besøgende velkommen på Madværkstedet igen i 2019, siger direktør for brancheforeningen Mærkevarerleverandørerne, Niels Jensen.

Madværkstedet afholdes i marts 2019, og allerede nu er de første udstillere på plads. I oktober 2018 åbner forhåndsregistreringen for besøgende.

Kilde: Madværkstedet





# TILLYKKE

De tre nominerede køkkenchefer  
til årets Kantinepris 2018 er:

**MATHIAS HOLT**

Socialcantina

**JESPER SALOMONSEN**

Novo Nordisk

Meyers Contract Catering

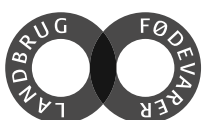
**CASPER HOLM LØVGREEN**

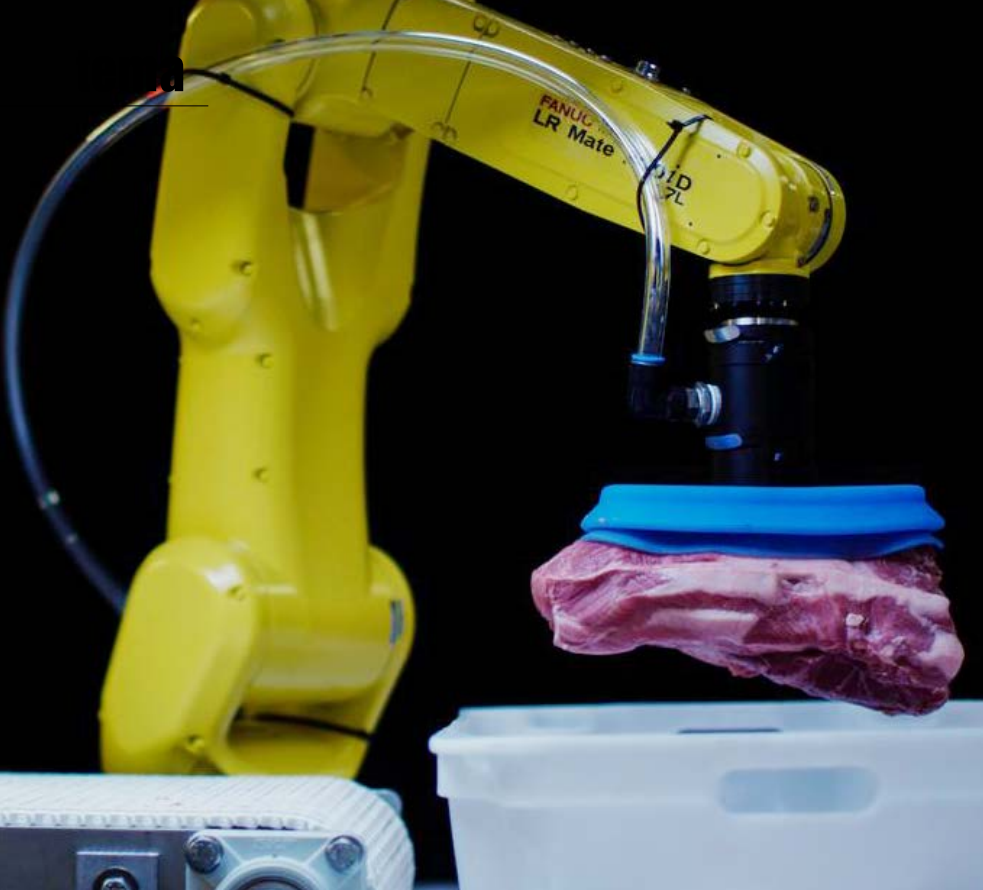
Kombit

Kokkenes Køkken

KANTINEPRISEN er Landbrug & Fødevarers pris til kantiner, der tænker bæredygtighed og som formår at udvise ansvar og gå i dialog. De nominerede er valgt, fordi den gode spiseoplevelse står skarpt. De er dygtige håndværkere, faglig stolte, tilbereder raffineret og smagfuld mad til deres gæster og går ikke på kompromis i valget af råvarer.

Vi glæder os til at kåre vinderen på Fødevaredagen den 9. oktober 2018.  
Følg med på [Goderaavarer.dk](http://Goderaavarer.dk)





Ferske produkter løftes fra kasse til bånd



De bedst tilgængelige produkter udvælges af algoritmerne i visionsystemet og flyttes af robotten til en specifik position på båndet

# Ny robot erstatter nedslidende løftearbejde

Teknologisk Institut har lanceret en ny robot kaldet meat mover, der kan overtage det nedslidende arbejde fra de slagteriarbejdere, der i dag pakker grisekød. Udviklerne bag regner med stor efterspørgsel, når robotten meat mover først har vist sit værd

AF KIM Blichfeldt Kirkeby

Danske slagterier er blandt de mest effektive i verden, og det kan også mærkes på slagteriarbejderne i form af skader som slidgigt, rygproblemer og muskelskader, der opstår som følge af gentaget og ensidigt arbejde i et højt tempo. Ansporet af Arbejdstilsynet fokuserer slagteribranchen derfor i disse år på, hvordan arbejdsmiljøet kan forbedres. Her har ny robotteknologi vist sig at være en del af løsningen. Seneste skud på stammen af robotter til slagterierne hedder meat mover fra Tekno-

logisk Institut, der populært sagt er udviklingsafdelingen for den danske slagteribranche.

“Vi har udviklet meat mover, fordi der er et behov for en fleksibel pakkelse, hvor man ved relativt små justeringer kan indpasse den i slagteriernes pakkerier,” siger sektionsleder Kim Blichfeldt Kirkeby, der arbejder med automatisering hos Teknologisk Institut.

Han har været konstruktør på projektet, lige fra det for to år siden blev søsat med midler fra Svineafgiftsfonden til i dag, hvor meat mover er salgsklar. Det færdige produkt består af tre dele: En robot, en vakuumbælt med sugekop og et visionsystem, der lynhurtigt kan fodre robotten med billeder af produktet, så robotten ved, hvorfra den skal angribe produktet for at få det bedste greb.

“Det virker som en simpel proces, men det er det ikke, da der har været rigtig mange iterationer i forhold til visionsystemet og det hygiejniske gribeværktøj,” siger Kim Blichfeldt Kirkeby.

## Fleksibel og mobil

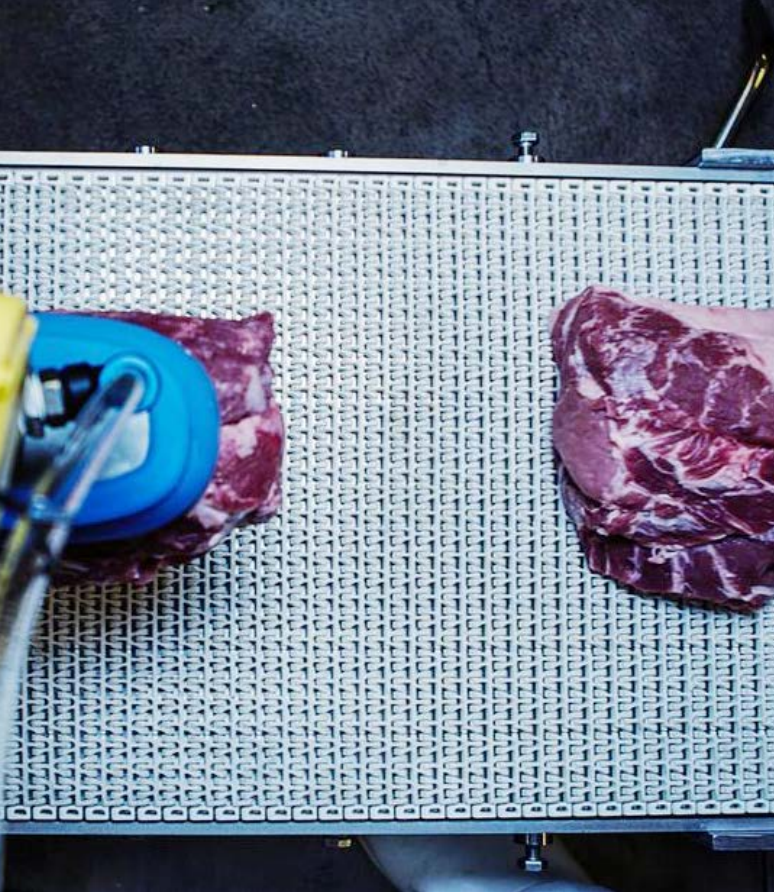
Robotten kan placeres flere steder på produktionslinjen, da den både kan løfte f.eks. ferske og emballerede nakker fra en kasse til et trans-

### Meat mover er mindst ligeså effektiv som et menneske

Meat mover er konstrueret til at kunne være minimum ligeså effektiv som en slagteriarbejder i samme funktion. Det betyder, at meat mover kan flytte 1.500 vakuumpakkede delstykker fra bånd til kasse i timen, 1.100 ferske delstykker fra kasse til bånd eller 1.200 ferske delstykker fra bånd til bånd.

Robotten er primært udviklet til at håndtere produkter af grisekød på 2-3 kilo, men den kan også fås i udgaver, der kan løfte meget tungere produkter.

Meat mover er udviklet og testet af Teknologisk Institut.



portbånd, ligesom den kan løfte produkterne fra transportbånd til kasse. Den samme robot kan bruges til begge opgaver. Man vælger blot den forprogrammerede applikation på en touchscreen og udskifter sugekoppen på vakuumgriberen, så den passer til produktet. Og så er den klar.

“Dermed undgår slagteriet en masse spildtid med at udskifte dedikerede robotter, der kun har én funktion,” siger Kim Blichfeldt Kirkeby.

## Vil du vide mere, er du velkommen til at kontakte

Kim Blichfeldt Kirkeby  
Tlf. 72 20 14 02  
Mail [kki@teknologisk.dk](mailto:kki@teknologisk.dk)



### Udviklet i samarbejde med branchen

Og det behøver ikke være dyrt for slagterierne at reducere arbejdsskader ved at installere meat mover. Robotten erstatter nemlig de medarbejdere, der udfører pakkearbejdet i dag, og derfor kan meat mover hurtigt blive god forretning for slagterierne.

“Meat mover vil kunne erstatte den medarbejder, der pakker hele dagen, og den kan derfor blive tjent hjem efter to år. Og det er ligegyldigt, om det er et stort eller lille slagteri, da meat mover er ret simpel at omstille,” siger Kim Blichfeldt Kirkeby.

Han understreger, at meat mover er udviklet i tæt samarbejde med branchen, hvorfor applikationen også er grundigt testet på Teknologisk Instituts unikke testfaciliteter på Danish Crowns slagteri i Ringsted.

“Den anvendes på steder, hvor slagteriarbejderne er meget udsatte, så der er ikke nogen, der ikke vil tage godt imod meat mover, da folk godt ved, at det er et hårdt sted at arbejde,” siger han og spår masser af arbejde til den nye robot.

“Vi har udviklet et produkt, som vi synes er helt fantastisk. Pt. er vi på jagt efter en virksomhed, der kan markedsføre produktet. Projektet er startet af den danske svinebranche, som har stor fokus på at lave markante forbedringer af arbejdsmiljøet. Vi oplever derfor, at der er stor interesse for at få bragt løsningen til markedet.



## 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)



# Fødevaresikkerhed i saltede, tørrede skinker

AF TOMAS JACOBSEN, TEKNOLOGISK INSTITUT  
(TJAN@TEKNOLOGISK.DK), DMRI

Tørsaltede skinker, som f.eks. spegeskinke eller spansk- og italiensk-inspirerede hele tørrede skinker, bliver fremstillet af stadig flere slagtere og kødproduktproducenter i Danmark. Produkterne er populære, og da de spises uden en forudgående varmebehandling, stilles der store krav til hygiejnen under produktion.

Fremstillingsprocessen er umiddelbart simpel, idet der ofte kun tilsættes én ingrediens, nemlig salt. Dette betyder dog også, at det kun er salt og lagringstemperatur under fremstillingen, som kan forhindre, at der kommer vækst af uønskede bakterier i produktet under produktionen.

Til nogle tørrede skinker anvendes nitritsalt, og nogle af produkterne kan også være tilsat krydderier under saltningsprocessen, ligesom nogle tørrede skinker røges.

## Ubeskadigede kødstykker/muskler er vigtige

De tørrede skinker er produkter, der består af hele muskler. Musklerne er sterile inden i, og derfor er det kun på overfladen, der kan ske vækst af bakterier og skimmel. Det er derfor vigtigt, at overfladen på råvarerne er ubeskadiget og uden dybe stik. Til saltede, tørrede skinker kan det ikke anbefales, at stiksaltede skinkerne med en saltlage, som det anvendes til saltede produkter, der efterfølgende koges. Stiksaltningsen kan medføre, at der transporteres bakterier fra overfladen og ind i det sterile kød. Det vil give stor risiko for vækst af uønskede bakterier under fremstillingen.

## Saltning og modning

En typisk fremstillingsmåde for produktion af de tørrede produkter er, at de tørsaltes ved 2-5 °C i ca. 1 døgn pr. kg råvarevægt (dvs. en skinke på 7 kg tørsaltes i 7 dage). Under saltningen er det vigtigt, at luftfugtigheden er tilstrækkelig høj til, at der dannes en vandfilm på produktens overflade. Vandfilmen består af en mættet saltopløsning, der understøtter, at saltet kan trænge ind i produktet. Hvis luftfugtigheden er for lav, og overfladen på kødråvaren bliver for tør, vil saltet blot ligge på overfladen uden at gå i opløsning og trænge ind i kødet.

Efter saltningen skal produkterne udlignes, for at saltet kan blive fordelt i hele produktet. Salt vandrer (diffunderer) meget langsomt i kød,

og udligningen af saltet i hele kødstykket tager typisk op til flere måneder, før altkoncentrationen er jævn og ens i produktet. Udligningen foretages typisk ved kølerumstemperaturer på 2- 5°C.

Efter udligning skal produkterne tørre og modne for at få den rette konsistens (tekstur), smag og holdbarhed. Modningen foregår over flere måneder og ofte ved stigende temperaturer, efterhånden som produktet tørrer.

## Salt og temperatur skal hindre vækst af sygdomsfremkaldende bakterier

Under saltningen ved 2-5 °C vil salt diffundere ind i kødet, og der vil være en udtrækning af små mængder kødsaft. Ved afslutningen af saltningen vil væsken, der er trukket ud af kødet, typisk have et saltindhold på 16 – 17 % salt i vand. Dette saltindhold er højere end vækstgrænserne for patogene bakterier. Da saltningen desuden foregår ved 2-5 °C, er der ingen risiko for vækst af patogene bakterier under saltningsprocessen ved ovennævnte forhold.

Skinkerne vil efter saltningen have et salt-i-vand-forhold på mellem 6 og 8 %. Produkterne kan være tilsat op til 150 ppm nitrit, og pH vil typisk være omkring 5,7- 6,0.

*Campylobacter*, *E. coli* og *Clostridium perfringens* kan ikke vokse ved så høje saltniveauer, når temperaturen samtidig er lav. De vokser ved henholdsvis max. 1,5%; 6% og 7 % salt i vandfasen.

*Listeria monocytogenes* kan vokse ved køletemperaturer ned til ca. 1 °C, men bakteriens minimumstemperatur for vækst afhænger af salt-i-vand-forholdet. Det vil sige, at når salt-i-vand-forholdet bliver mindre favorabelt for bakterien, stiger minimumstemperaturen for vækst. Minimumstemperaturen for vækst af *Listeria* er 5 °C ved 9% salt i vand (aw 0,94); 10 °C ved 10 % salt/vand (aw 0,93) og 15 °C ved 11% salt i vand (aw 0,91). Fødevarestyrelsen angiver at *L. monocytogenes* ikke vokser fra 10% salt i vandfasen.

*Salmonella* kan vokse ved temperaturer ned til ca. 5 °C, og stopper væksten ved en saltprocent i vandfasen på 8 %. Denne saltprocent vil næsten være opnået, når tørringen af produkterne begynder.



### Røgning og tørring reducerer bakterier og skimmel

I nogle tilfælde vil den første proces efter saltning være en røgning af produkternes overflade. Røgning har en antimikrobiel effekt - særlig i forhold til skimmelvækst. Men der vil ved røgningen også ske en reduktion af *L. monocytogenes* og *S. aureus* på op til ca. 1 log enhed på skinkernes overflade. I starten af tørringsprocessen er det vigtigt, at temperaturen holdes lav fx under 7 °C, indtil produkterne har mistet noget vand, så salt-i-vand-forholdet øges, fx indtil halvdelen af det planlagte svind er opnået. Under tørringen vil saltkoncentrationen på skinkernes overflade være højere end den gennemsnitlige salt-i-vand-koncentrationen, da der løbende under tørringen transporteres saltvand til overfladen, og vandet fordampes.

Tørringen kan foregå med et svind på op til ca. 1 % i døgnet, i starten lidt mere og senere lidt mindre. Efterhånden som produktet tørrer, kan temperaturen under tørring og modning af produktet øges, uden at der

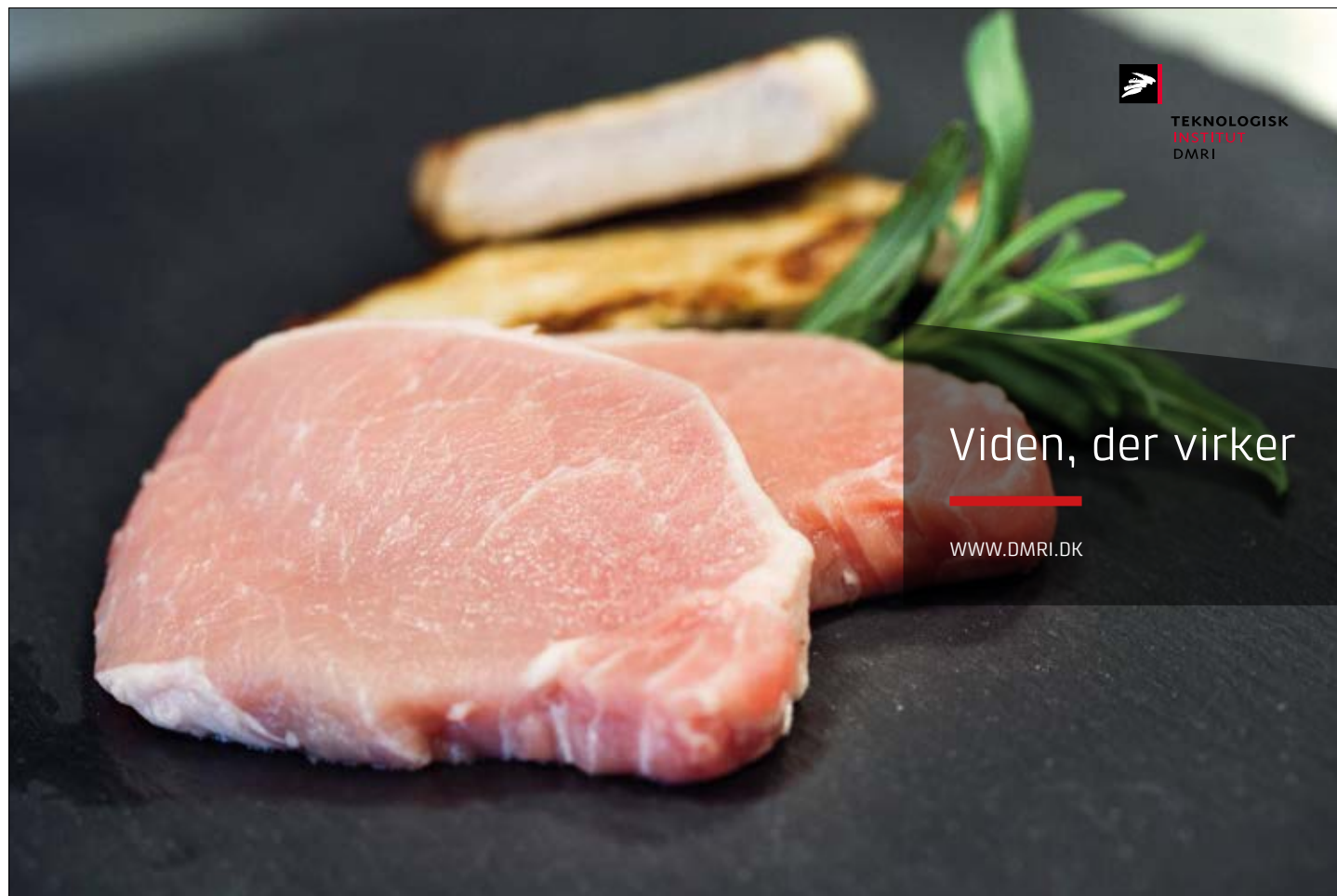
er markant risiko for vækst af bakterier. Salt-i-vand-forholdet efter tørring og modning er typisk 11-14 % i de færdige produkter.

For proteolytiske *Clostridium botulinum* estimeres det, at der ved 7,5 % salt i vand, pH 6,0 og 20 °C vil være en lagfase (periode indtil væksten begynder) på ca. 1.000 timer (40 dage). Der vil derfor ikke være risiko for vækst af *Clostridium botulinum* under tørringen, idet saltindholdet hele tiden stiger i produktet.

Tørrede saltede kødprodukter, som spegeskinke, Serrano- og Parma-type skinkeprodukter, er meget sjældent nævnt som årsag til sygdomsudbrud og tilbagekald, så generelt er det produkter, der er sikre at spise, hvis produkterne er fremstillet efter traditionelle principper, hvor der er fokus på fødevarer sikkerheden.

Teknologisk Institut, DMRI arbejder i projektet "Matematisk model til vurdering af henfald af patogener i tørrede kødprodukter" (støttet af Svineafgiftsfonden) på, at udvikle en matematisk model, der kan beregne vækst eller henfald af en række bakterier under de stadigt skiftende forhold af saltkoncentration og temperaturer, som processerne til tørrede kødprodukter indebærer. Modellen forventes færdigudviklet ved udgangen af 2018 og vil være et redskab i kvalitetskontrollen af kødprodukter. Det er vigtigt at få vurderet processerne i produktionen af eksperter indenfor fødevarer sikkerhed, så man sikrer at saltning og tørring gennemføres uden risiko for tilvækst af uønskede bakterier eller skimmel.

For yderligere information kontakt Tomas Jacobsen (TJAN@teknologisk.dk).



# Kontrolkampagner 2018

## - fødevarerstyrelsen

### Dyrevelfærdsmærket skal bruges korrekt

1. april til 31. oktober

Formålet med kampagnen er at kontrollere, om det statslige dyrevelfærdsmærke 'Bedre dyrevelfærd' bruges korrekt i danske slagterbutikker og i supermarkederne. Mærket blev introduceret i foråret 2017, fordi dyrevelfærd for mange forbrugere er blevet et vigtigt parameter, som man køber ind efter. Fødevarestyrelsen vil endvidere kontrollere, om sporbarhed på fødevarer med dyrevelfærdsmærket er i orden.

### Hjælp til at forstå og følge reglerne

1. marts til 31. oktober

Formålet med kampagnen er at kontrollere og vejlede de virksomheder, som gentagne gange overtræder fødevarereglerne. Danske fødevarer virksomheder er generelt gode til at overholde reglerne. Men nogle få virksomheder går igen i den negative smiley-statistik og får flere sure smileys i træk. Nu sætter Fødevarestyrelsen ind med en kampagne, der retter sig mod de virksomheder, som gerne vil, men ikke formår at følge reglerne. Målgruppen er alle fødevarer virksomheder, som på de sidste tre kontrolbesøg har fået to anmærkninger fra fødevarer kontrollen.

### Listeria skal styres

1. maj til 31. oktober

Formålet med kampagnen er at kontrollere, om kødpålægsvirksomheder, fiskevirksomheder og institutionskøkkener har styr på listeriabakterierne i risikoprodukter som blandt andet kødpålæg, røget og gravad fisk. Kampagnen skal endvidere bruges til at vurdere, om de listeriainitiativer, som Fødevarestyrelsen har gennemført siden 2014, har haft effekt i virksomhederne. Hvert år bliver i gennemsnit ca. 40-50 personer i Danmark syge af listeriose. Årsagen er fødevarer med for højt indhold af listeria. De smittede er oftest i forvejen alvorligt syge personer med nedsat immunforsvar, og ca. 25 % dør af sygdommen.

### Salg af kød fra en detailvirksomhed til en anden

1. maj til 30. juni

Formålet med kampagnen er at kontrollere, om detailhandelsvirksomheder sælger flere animalske fødevarer til hinanden end EU-lovgivningen tillader efter det, der kaldes 1/3-reglen. Detailvirksomheder må gerne sælge animalske fødevarer til andre detailvirksomheder. En forudsætning er dog, at virksomhederne er registreret hos Fødevarestyrelsen. Endvidere skal virksomhederne kunne dokumentere, at værdien af de animalske fødevarer, der leveres til andre detail-virksomheder, ikke udgør mere end en tredjedel af deres totale omsætning af animalske fødevarer.

### Instruktion af medarbejdere i fødevarer virksomheder

1. marts til 31. december

Formålet med kampagnen er at kontrollere, om personer, som håndterer fødevarer, har kendskab til fødevarerhygiejne, personlig hygiejne, risikohåndtering og egenkontrol. I alle fødevarer virksomheder skal personalet instrueres eller uddannes i fødevarerhygiejne, så det står i rimeligt forhold til det arbejde, de udfører. Instruksen eller uddannelsen skal gives fra første ansættelsesdag. Lederen af fødevarer virksomheden er ansvarlig for, at personalet får de fornødne kompetencer, så de ad den vej kan bidrage til en høj fødevarer sikkerhed.

### Veterinære kontrolkampagner i 2018

- Håndtering af syge og tilskadekomne slagtesvin og søer (april til september)
- Transportegnethed af svin og kvæg (april til september)
- Rengøring og desinfektion af transportmidler til svin (februar og året ud)

### Rene dyr giver høj fødevarer sikkerhed

1. september til 30. november

Formålet med kampagnen er at kontrollere, om slagteriernes håndtering af urene dyr inden og under slagtingen foregår på en måde, som i tilstrækkeligt omfang mindsker risikoen for, at slagtekroppene bliver forurenet. Renligheden af dyrene har betydning for risikoen for at overføre blandt andet colibakterier og salmonella til fødevarerne. Derfor vil Fødevarestyrelsen blandt andet se på, om slagterierne har procedurer for og faciliteter til vask eller klipning af de urene dyr inden slagting.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen



Kilde: SlagtehusNyt

# Hvor *mange* elever *skal* I have ansat?

Pr. 1. januar 2018 trådte en ny ordning i kraft – praktikplads-AUB. Praktikplads-AUB omfatter virksomheder, der har mere end én fuldtidsansat medarbejder med en erhvervsuddannelse som deres højeste fuldførte uddannelse. Antallet af elever, I skal have ansat, afhænger af antallet af virksomhedens erhvervsuddannede medarbejdere; også faguddannede inden for andre brancher. Om de ansatte arbejder som faglærte eller ufaglærte i virksomheden, har ingen betydning for opgørelsen.

Hvert år i april modtager I en forskudsopgørelse med jeres mål for, hvor mange elever I skal have ansat i det indeværende kalenderår. På opgørelsen kan I se, om I ligger over eller under de beregnede elevpoints. I juni måned det efterfølgende år fremgår det af årsopgørelse, om virksomheden har opfyldt sit mål. Hvis ikke målet er opfyldt, skal der betales et ekstra bidrag til Praktikplads-AUB. Fra 2018 vil alle virksomheder, som er omfattet af ordningen, få nedsat bidraget til Praktikplads-AUB med kr. 295 (2018-niveau) pr. medarbejder med en erhvervsuddannelse.

## I kan få bonus

**Praktikbonus:** Uddannes der flere elever, end virksomheden har gjort i gennemsnit de seneste tre år og samtidig opfylder måltallet, udbetales der en praktikbonus på kr. 25.000 pr. helårselev.

**Fordelsbonus:** Virksomheden kan få op til

5000 kr. pr. helårselev i fordelsbonus, hvis der uddannes elever fra en af fordelsuddannelserne. Fordelsuddannelser er uddannelser inden for fag, hvor der vurderes at være særligt behov for at uddanne flere faglærte (bl.a. gourmetslagter). Listen over fordelsuddannelser kan ændre sig, når året er gået. Fordelsbonus består af en fast pulje på 20 millioner kr. hvert år. Eventuel ekstraopkrævning eller udbetaling sker automatisk.

## Praktikpladsen.dk

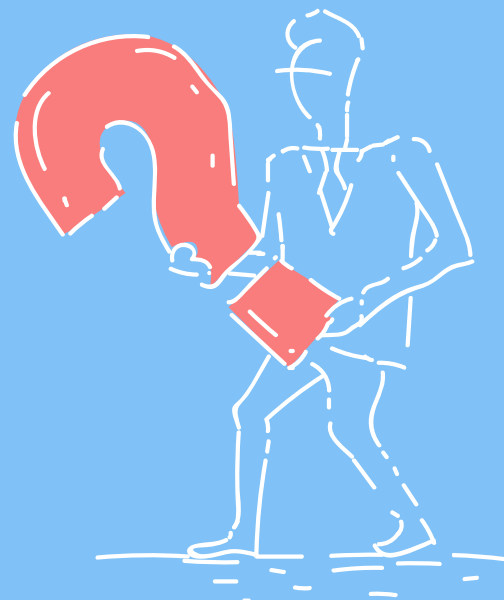
Vi anbefaler, at I bruger portalen Praktikpladsen.dk til rekruttering af elever. Portalen er en elektronisk praktikpladsformidling, hvor målet er at formidle kontakt mellem praktikplads-søgende elever og virksomheder. Eleverne kan oprette et cv og søge efter ledige praktikpladser. På [www.praktikpladsen.dk](http://www.praktikpladsen.dk) kan eleverne se, hvilke virksomheder, der er godkendt til at uddanne elever og lærlinge inden for de forskellige uddannelser. De kan også se ledige praktikpladser.

Hvis I ikke kan leve op til jeres måltal for elever og lærlinge, fordi der ikke er elever, er det muligt at få en nedsættelse af Praktikplads-AUB. Det kræver, at I har haft et stillingsopslag på [www.praktikpladsen.dk](http://www.praktikpladsen.dk) i mindst tre måneder og ikke har modtaget ansøgninger fra elever, der har bestået det relevante grundforløb.

## Vil I vide mere

Spørgsmål til ovenstående kan rettes til FødevareDanmark: Anne Mette Bølle Fruerlund på tlf. 50895513 eller Steen Møhring Madsen på tlf. 50895504

I kan også læse mere om Praktikplads-AUB på [www.virk.dk/praktikplads-aub](http://www.virk.dk/praktikplads-aub) og løbende følge med i jeres forskudsopgørelse og senere jeres årsopgørelse på [www.virk.dk/praktikplads-aub-selvbetjening](http://www.virk.dk/praktikplads-aub-selvbetjening).



# Mød landets tre bedste kantiner



Sidste års vinder af kantineprisen for virksomheder blev kantineleder Giovanni Fico, Meyers Contract Catering hos Advokatfirmaet Bech-Bruun, København

De tre nominerede til Årets Kantinepris 2018 har det til fælles, at den gode måltidsoplevelse står skarpt, og kantinerne har fokus på råvarer i sæson samt en bæredygtig tankegang, hvor alle råvarer skal bruges uden at gå på kompromis med kvaliteten. Endvidere er alle tre nominerede ekstremt dygtige håndværkere, der laver raffineret og smagfuld mad til deres gæster. Og så går de selvfølgelig ikke på kompromis i valget af råvarer.

## Svært valg

Det er 15. gang, at erhvervsorganisationen Landbrug & Fødevarer uddeler Kantineprisen.

Men selv om der efterhånden er stor erfaring med at vælge de nominerede, bliver det ikke nemmere. For hvert år bliver de indstillede kandidater stærkere og stærkere, og det er dermed sværere for juryen at vælge de nominerede, fordi grundlaget er så godt. Andreas Buchhave Jensen, der er Landbrug & Fødevarers repræsentant i juryen, siger: - Der sker virkelig noget i den her branche. Niveauet løfter sig hele tiden, og de kokke, der er nomineret i år, kunne til hver en tid gå ud og få job på nogle af de bedste restauranter. Det er en fryd at opleve, at nogle af de rigtigt gode håndværkere i branchen har fået øjnene op for, at kan-

tinebranchen også er et sted, hvor de har mulighed for at udfolde deres talent.

## De nominerede til årets Kantinepris 2018 er

- Køkkenschef Mathias Holt, Socialcantina, Brønshøj
- Køkkenschef Jesper Salomonsen, Meyers Contract Catering, Novo Nordisk i Måløv
- Køkkenschef Casper Holm Løvgreen, Kokkenes Køkken, Kombi, København S

## Hvem vinder prisen

## "De økologiske køkkenrosen"?

Otte køkkener i det danske madland er nominerede til at vinde "De Økologiske Køkkenrosen". Prisen uddeles til de offentlige køkkener, der har gjort en særlig indsats for økologien, som både kan smages i maden og opleves i måltidet. Økologi handler ikke kun om økologiske råvarer. Økologi handler også om, at personalet i køkkenerne er fokuseret på sæson og tilberedning, og at de ansatte udviser en høj faglig stolthed, der smitter af på deres kollegaer, på deres arbejdsplads og på andre køkkener. Kandidaterne er først og fremmest udvalgt efter, om de har en stærk økologiprofil. For juryen handler det ikke om, hvorvidt køkkener har et guld, sølv eller bronzemærke i økologi.

- I stedet handler det om den proces, køkkenet har været igennem for at få økologien indført i køkkenet. Og ikke mindst den indsats, der ligger bag, siger Andreas Buchhave Jensen. De nominerede køkkener har også stor fokus på brug af årstidens råvarer og på balancen mellem grundsmagene og teksturer. Endelig har alle køkkenerne fokus på at kompetenceløfte medarbejderne, så de er fagligt rustede til at håndtere en økologisk produktion.



## De nominerede i de fire kategorier er

### Centrale- og hospitals køkkener

- Byens Køkken, Odense
- Regionshospitalet Nordjylland, Thisted

### Daginstitutioner, mad til børn og unge

- BØ Æblehuset, Herlev
- Børnehuset, Søborg

### Plejehjem, sociale institutioner (døgn) med lokale produktionskøkkener eller levebo-miljøer

- Virklund Plejecenter, Silkeborg
- Plejecentret Bonderupgaard, Brønshøj

### Skoler og uddannelser

- Flakkebjerg Efterskole, Slagelse
- Gasværksvejens Madskole, København V.

Uddelingen af priserne sker i et samarbejde mellem Landbrug & Fødevarer og de faglige organisationer; Kost- og Ernæringsforbundet, FOA og 3F, der organiserer de køkkenprofessionelle.

# Sådan ser det danske øko-landkort ud

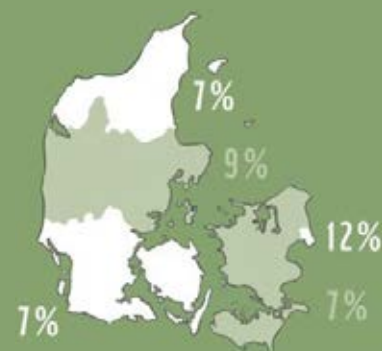
Tidligere var økologi mest et københavn-fænomen, men sådan er det ikke længere. De jyske byer haler ind, og i dag vækster økologi i alle landets regioner. Faktisk bruger hver eneste dansker i gennemsnit mere end 2.000 kroner på økologi om året. Det gør Danmark til verdensmester i økologi, da mere end 10 procent af Danmarks samlede fødevarer salg er økologisk. Det er især mejeriprodukter, frugt og grønt, som danskerne putter i indkøbskurven.

Økologiske fødevarer bliver mere og mere populære hos danskerne. Salget af økologi er steget med 15 procent siden 2015, og det forventes, at væksten fortsætter. I 2016 blev der i Danmark solgt økologiske madvarer for 11,8 mia. kr. Det svarer til, at hver dan-

sker i gennemsnit bruger 2.060 kroner om året på økologi.

Faktisk er salget af økologiske mejeriprodukter steget med 10-12 procent i alle landets regioner fra 2016 til 2017.

- Madtendenser starter ofte i de store byer og blandt de unge, og så spreder den sig langsomt til resten af befolkningen. Det har været tilfældet med økologi i Danmark. Københavnerne tog de økologiske fødevarer til sig først, men nu er jyderne og fynboerne i den grad kommet med på bølgen. I dag køber danskere i alle landets regioner økologisk. Det kan vi tydeligt mærke hos Arla, hvor der er en voksende efterspørgsel på vores økologiske produkter, siger Ditte Søndergaard, ansvarlig for økokategorien i Arla.



Selvom Jylland og Fyn er hoppet med på økobølgen, er der stadig store forskelle mellem regionerne. København har fortsat førertrøjen som den region, der køber flest øko-varer. 12 procent af de fødevarer, som sælges i København, er nemlig økologiske. Det samme gør sig kun gældende for syv procent af fødevarerne i Nordjylland, Syddanmark og på Sjælland.

Kilde: Arla, Danmarks Statistik og Økologisk Landsforening

## Velkommen til fremtiden

13.-15. november 2018



### Hele fødevarerindustrien mødes på FoodTech, og du er inviteret.

Korn og væb sammen med tusindvis af kolleger når flere end 300 danske og internationale udstillere giver dig et blik ind i fremtidens fødevarerindustri. Oplev blandt andet International Food Contest, hvor 1.500 fødevarer bliver bedømt og udstillet. Vær med til at sætte fokus på bæredygtighed på IFC World Congress eller deltag i duellen mellem topstuderende og eksperter på FoodTech Challenge & InnovateFood.dk.

Book stand og læs mere på [foodtech.dk](http://foodtech.dk)

**FOODTECH**  
PROCESSING & PACKAGING | 13 - 15 NOVEMBER 2018



# Unges arbejde hos FØDEVARE-DANMARKS MEDLEMMER

Både ostebutikker, fiskeforretninger, slagtere og andre inden for fødevarerbranchen har ofte unge skoleelever til at hjælpe med ekspedition, oprydning og rengøring. Dette er en god introduktion af de unge til arbejdsmarkedet, og det er en god hjælp til virksomhederne. Der er dog et kompliceret regelsæt, som omfatter unges arbejde. Det kan være svært at finde rundt i, og man kan uforvarende ende i en uoverensstemmelse med Arbejdstilsynet.

## Baggrunden for reglerne

Regelsættet for at ansætte unge under 18 år er en blanding af EU-regler og nationale danske regler, som er implementeret i dansk lovgivning i Arbejdstilsynets bekendtgørelse om unges arbejde: <https://arbejdstilsynet.dk/da/regler/bekendtgørelser/u/sam-unges-arbejde-239>

Det er nødvendigt med særlige regler for at beskytte de unge mod skader og ulykker, der kan forfølge dem resten af livet, fordi:

De er ikke færdigudviklede rent fysisk:

- knogler og muskler vokser stadig og har endnu ikke fået deres fulde styrke. Der er derfor større risiko for at lade en overbelastningsskade, som kan give varige mén eller måske direkte invalidere.
- Ikke færdigudviklet koordinationsevne og overblik

- Hjernen er ikke færdigudviklet
- Manglende forudseenhed
- Manglende erfaringer til at vurdere situationerne.

Og så den store faktor: HORMONER:

- De unge teenagere er ofte ukoncentrerede om arbejdet. Der skal jo både tjekkes Facebook og Twitter; og hovedet er måske fuldt af søde tanker om det blik, man fik fra den nye lækre i klassen.
- Specielt for teenagedrengene har vi "Superhelte-syndromet". De tror, de kan alt, og de vil gerne vise det. Derfor får de ofte sat gang i noget, de ikke har forudsætningerne for at overskue konsekvenserne af, fx løftet for tungt eller startet en "spændende" maskine.

Som arbejdsgivere har man ansvaret for, at de unge, man har ansat, ikke kommer til skade; men får en god start på arbejdslivet og kommer hjem til forældrene i hel tilstand!

## Grundlæggende regler

- Børn under 13 år må som udgangspunkt ikke arbejde for en arbejdsgiver.
- 13-14-årige og ældre unge, der stadig er undervisningspligtige; det vil sige, at de ikke er færdige med 9. klasse, må udføre lettere, ufarlige arbejdsopgaver.

- Unge, der er fyldt 15 år og er færdig med 9. klasse, må udføre alle former for arbejde, som ikke er farligt. (Undtaget fra reglerne er unge i et lærlingeforhold.)

Der er således to grupper unge, vi har berøring med i branchen: de unge, som ikke er færdige med 9. klasse, og de ældre unge, der er 15 – 18 år og er færdige med 9. klasse.

## De generelle regler for begge grupper unge er:

- Alle under 18 år må maksimalt løfte 12 kg tæt ved kroppen, og bæring over afstande længere end 2 meter af de tunge ting skal begrænses mest muligt (De kan sikkert alle sammen løfte 15-25 kg - men deres ryg kan ikke tåle det. Det er her, man kan grundlægge en dårlig ryg, som om 20 år kan gøre ondt hver dag, eller gøre dem uarbejdsdygtige).
- De unge må maksimalt trække eller skubbe med 250kg på palleløftere, transportvogne o.l.
- Unge under 18 år må ikke betjene farlige maskiner, som fx elektriske hejsetaljer, pålægsmaskiner, båndsave, elstablere, boltstoler, højtryksrensere med tryk over 70 bar, pølsestoppere, motoriserede græsslåmaskiner og havetraktorer.
- De må som grundregel heller ikke betjene røremaskiner, lynhakkere, friturestegere, op-

vaskemaskiner og kødhakkere; men er disse maskiner ordentligt afskærmet, må de bruges af de unge, der er fyldt 15 år og er færdige med 9. klasse.

- Unge under 18 år må ikke arbejde med eller komme i kontakt med farlige kemikalier.
- Det gælder alle færemærkede kemikalier. Man skal derfor vælge sine rengøringsmidler og opvaskesæbe med omhu, så man undgår færemærkede produkter til de opgaver, de unge medarbejdere skal udføre.
- De unge skal instrueres grundigt i deres arbejdsopgaver, og der skal holdes et effektivt opsyn med dem, så man er sikker på, at instruktionen følges og ikke glemmes, eller at den unge ikke begynder på noget, der endnu ikke er givet instruktion i.

### Hvad må de unge arbejde med?

13-14-årige og ældre unge, der stadig er undervisningspligtige, må arbejde med:

- Ekspedition i butikken, når der er en voksen i nærheden.
- Lettere rengøring med ufarlige midler.
- Bruge helt ufarlige maskiner (kopimaskiner, støvsuger).
- Oprydning og lignende, som ikke indebærer tunge løft over 12kg.

Vær opmærksom på, at de unge heller ikke må være i farlig nærhed af farlige maskiner. Hertil regnes normalt f.eks. lynhakkere, båndsave, pålægsmaskiner o.l., som er i drift.

Der er i øjeblikket tvivl om dette, da Arbejdstilsynet har givet påbud, hvor den unge arbejdede i samme rum som stillestående maskiner. Dette bliver lige nu afprøvet i en klagesag!

Det er også Arbejdstilsynets vurdering, at opfyldning af industriopvaskere ikke er tilladt for de undervisningspligtige unge. Husk også, at den unges forældre skal være indforstået med ansættelsen hos jer.

15-17-årige som er færdige med 9. klasse, må arbejde med de samme opgaver som de 13-14 årige - samt følgende:

- Betjening af opvaskemaskiner med automatisk sæbedosering.
- Betjene røremaskiner, lynhakkere, opvaskemaskiner og kødhakkere, når disse er forsvarligt afskærmede. Dette gælder kun selve brugen – ikke adskillelse og rengøring.
- Betjene friturestegere, som er forsvarligt fastgjort. Der skal være et brandtæppe i nærheden, og den unge må ikke skifte den varme olie.
- Arbejde med færemærkede produkter, hvis det foregår i lukkede systemer (f.eks. CIP-rengøring af rør og tanke).

### Arbejdstider

Der er regler for både antal timer dagligt og for tidsrummet, den unge må arbejde i (arbejdet må jo ikke gå ud over skole og lektier).

De 13-14 årige samt unge, der er fyldt 15 år, men endnu ikke gået ud af 9. klasse, må ikke arbejde i tidsrummet fra kl. 20.00 til kl. 06.00.

Unge, der er fyldt 15 år og ikke længere er omfattet af undervisningspligten, må yderligere arbejde i butikken indtil kl. 22:00

### Hvor findes flere informationer?

Denne artikel har forhåbentlig skabt mere klarhed over de lidt komplicerede regler for at sætte unge mennesker i arbejde. Der vil selvfølgelig altid kunne opstå tvivlsspørgsmål, så her kommer et par links til yderligere information:

Reglerne kan læses på arbejdstilsynets hjemmeside om unge - <https://arbejdstilsynet.dk/da/temaer/tema-unges-arbejde>

Man kan bruge FødevarerDanmarks Hotline og ringe eller maile til Anders Eg Larsen, Niras Joblife på mobil 30 10 96 72 eller [aela@niras.dk](mailto:aela@niras.dk).

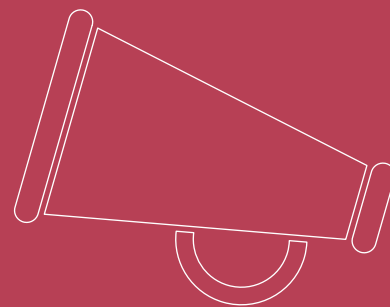


### Reglerne findes i dette skema

| Arbejdstider                                  | 13-14 årige                                                  | 15-17 årige, der ikke har afsluttet 9. klasse                | 15-17 årige, der har afsluttet 9. klasse              |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Skoledag                                      | 2 timer om dagen                                             | 2 timer om dagen                                             | 8 timer om dagen*                                     |
| Skolefridag                                   | 7 timer om dagen                                             | 7 timer om dagen                                             | 8 timer om dagen*                                     |
| Skoleuge                                      | 12 timer om ugen                                             | 12 timer om ugen                                             | 40 timer om ugen*                                     |
| Skolefri uge                                  | 35 timer om ugen                                             | 40 timer om ugen                                             | 40 timer om ugen*                                     |
| Pause (medregnes ikke i arbejdstidens længde) | 30 minutter, når arbejdstiden er på mere end 4,5 time        | 30 minutter, når arbejdstiden er på mere end 4,5 time        | 30 minutter, når arbejdstiden er på mere end 4,5 time |
| Hvileperiode                                  | 14 timer                                                     | 14 timer                                                     | 12 timer                                              |
| Fridøgn                                       | 2 døgn om ugen                                               | 2 døgn om ugen                                               | 2 døgn om ugen                                        |
| Ferie                                         | Så vidt muligt en hel arbejdsfri periode i skolesommerferien | Så vidt muligt en hel arbejdsfri periode i skolesommerferien |                                                       |

\* Må dog ikke overstige arbejdstiden for voksne i samme dag

# Vidste du at ...



## Butikker må ikke tage gebyr for kontantbetaling

Forbrugernes vagthund har afgjort, at det er i strid med loven at pålægge gebyrer for kontantbetaling.

Håndteringen af kontanter er for mange virksomheder blevet en dyr affære. Men det går ikke at komme omkring pengeproblemet ved at lægge ekstra gebyrer på kontantbetalingerne. Det har Forbrugerombudsmanden - borgernes vagthund på forbrugerområdet - afgjort. Afgørelsen er kommet i forbindelse med en konkret sag, hvor en virksomhed ønskede at opkræve et gebyr for at modtage betaling med kontanter. Forbrugerombudsmanden ønsker ikke at offentliggøre virksomhedens navn, men oplyser, at det er en „kendt“ virksomhed. Virksomheden ville opkræve et gebyr for at nedsætte omkostninger og sikkerhedsrisici forbundet med at modtage betaling med kontanter. Men det vil ifølge Forbrugerombudsmanden være i strid med god erhvervsskik, fordi det reelt vil betyde, at forbrugerne skal betale mere for den vare, de køber. - Flere vælger at betale med betalingskort, MobilePay eller anden elektronisk betalingsløsning, når de handler. Det ændrer

dog ikke på, at man fortsat skal kunne betale med kontanter, uden at det gør købet dyrere, siger forbrugerombudsmand Christina Toftegaard Nielsen. Som det er i dag, har butikker dog mulighed for at nægte at tage imod kontanter efter klokken 20 om aftenen.

Kilde: *ritzau/Retailnews*

## Ekstra vandstat frusterer i fødevarerbranchen

Mejeriet Naturmælk og fiskevirksomheden TripleNine er to af de virksomheder, der er frustrerede over højere vandtakster som følge af den nyligt afsagte dom i Danmarks-historiens største skattesag. TripleNine i Thyborøn risikerer at få hævet vandtaksen med op til syv procent som en konsekvens af dommen, der ifølge en analyse udgivet af Skat kan hente 36 milliarder kroner ekstra op af lommerne på virksomheder og familier. For TripleNine vil øgede vandtakster gøre ondt, da virksomheden hver dag kæmper på et meget konkurrencepræget marked. - Med den her tekniske skat er det som at tage to skridt frem og et tilbage. Den vil betyde, at vores samlede udgifter til vandforbrug og spildevandsafledning årligt anslået vil stige med 300.000 kroner, siger Jacob Rasmussen, der er energi- og miljøchef i TripleNine. Mejeriet Naturmælk i Tinglev bruger i dag cirka 100.000 kroner om måneden på vandregningen. Mejeriets direktør, Leif Friis Jørgensen, er også frustreret ved udsigten til øgede udgifter til vand- og spildevandsbehandling.

Kilde: *Foodsupply*

## 2019 – kartoffels år i Danmark

De fleste forbrugere kender forskel på druerne chardonnay, merlot og pinot noir. Og de fleste kender forskel på en hvedeøl og en porter. Men kartofler? Her kniber det. Jo, vi kender en bagekartoffel, en aspargeskartoffel og de dejlige nye kartofler, som

kommer i disse uger – men hvad ellers? Der dyrkes op mod 100 forskellige kartoffelsorter i Danmark. Der er alt fra røde kartofler, små intense æggeblommekartofler til den blå congo. Kartofler med vidt forskellig smag og kulinariske værdier, der er lige så alsidige og fascinerende som vinens og øllets univers. Vi har sågar en geografisk beskyttet kartoffel fra Lammefjorden i Danmark. Men danskerne mangler en interesse for den mest jordnære råvare, som vi kan dyrke i baghaven. Det er synd af mange årsager. Kartofflen er fiberrig, rig på c vitamin og fattig på kalorier. Kartofflen er en af de afgrøder, som vi virkelig kan dyrke i vores klima – og klimaaftrykket er lavere end både ris og pasta, som flere og flere forbrugere har erstattet den med. Den har en lang holdbarhed, er nem at have i sortimentet, og så er prisen tilmed ret demokratisk – alle kan være med her. Kartofflen taler i høj grad til det unge forbrugers værdier. Vi har bare ikke fortalt det. Den trend forsøger vi at vende i skoleåret 2018-2019. Hvert år afholdes der Madkamp i de danske skoler. Madkamp består af efteruddannelse af madkundskabslærere, undervisningsmateriale og et storstilet Danmarksmeisterskab blandt de bedste madkundskabshold. I 2019 bliver Madkamps tema ”brug knolde”, hvor de unge – fremtidens forbrugere – skal nørde med kartofler.

Kilde: *Judith Kyst, direktør, Madkulturen*

## Aftale om plast skal skåne miljøet

Britiske supermarkeder og fødevarerproducenter indgår aftale om at undgå plastemballage, der ikke kan genanvendes eller komposteres. Senest 2025 skal det i Storbritannien være slut med at anvende poser og bakker af plast, der ikke kan genanvendes og komposteres. De britiske supermarkeder har forpligtet sig til senest i 2025 at stoppe brugen af plastposer, som kun anvendes en gang til f.eks. at indkøbe frugt og grønt.

Kilde: *DHB*

## Ærøslagteren har åbnet

Der var kø hele vejen ud ad butiklokalet, da Ærøslagteren i Dunkær åbnede dørene op for første gang.





# DIGITALTRYKKERI

med alt under ét tag



Nemt,  
hurtigt og  
god service!

## Alle grafiske produkter – små og store oplag

Magasiner, hæfter, tidsskrifter, bøger, visitkort, brevpapir, kuverter, plakater, roll-ups, bannere, skilte, brochurer, foldere, klistermærker, selvklebende, folie og meget mere...

|                      |                      |                      |
|----------------------|----------------------|----------------------|
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> |                      |                      |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |

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



Ærø Slagterren har haft ekstra travlt for at kunne nå at blive klar til åbningsdagen. Til-

bage i februar måned fyrede Ærøslagteren slagterparret Inas Altawershi og Marek Niczke, og dermed har Ærø Slagteren skullet finde nye ansatte på rekordtid.

Den ene af Ærøslagterens to nyansatte, Brian Lind Olsen, er 42 år gammel og blev uddannet for 20 år siden. Han driver en kursusvirksomhed ved navn Fynske Pøsemager, men tilbuddet fra Ærø Slagteren kunne han ikke sige nej til, så fremover kommer han til at tilbringe mandag til onsdag på Ærø, hvor han skal slagte og stå i butik.

- Her er fokus på økologi og dyrevelfærd. Jeg har nogle muligheder her, som jeg ikke ville have hos andre slagtere. Hvis jeg vil lave en tyk bacon, så kan jeg bede opdrætteren om at få nogle dyr med nogle flere kilo på kroppen, siger Brian Lind Olsen.

I dag står han bag grillen og skærer ud af den helstegte pøtægriis. Madlavning og slagting er både hans arbejde og interesse. I weekenden har han tre konfirmationer, hvor han skal stå for maden.

- Jeg ville klare mig fint ved kun at arbejde hos Ærø Slagteren, men jeg laver mad, fordi jeg synes, det er sjovt, siger Brian Lind Olsen.

## Eksperimenter

Den nye slagter Brian Lind Olsen drømmer om på sigt at kunne lancere en række nye og unikke produkter sammen med sine kolleger. - Ligesom Læsø og Skagen er kendt for at have deres egen lufttørrede skinke, så vil vi også gerne have en. Ligesom vi også gerne vil kigge mod sydlandske himmelstrøg og lade os inspirere derfra, siger han og fortsætter: - Jeg er

sindssygt glad for at se, at så mange mennesker er mødt op i dag. Nu skal arbejdet fortsættes, og vi skal udvikle et sted, hvor alle har lyst til at komme, siger Brian Lind Olsen. Da avisen en time efter åbningen drager hjem, står folk stadigvæk i kø hele vejen ud af butikken, og flere hundrede har enten handlet i butikken og/eller nydt et stykke af den helstegte pøtægriis eller en af de forskellige typer pølser.

Kilde: Fyns Amts Avis

## Amazon i Danmark bliver en fest for forbrugerne

Rygterne går i øjeblikket om, at Amazon kommer til Norden og Danmark inden efteråret 2018. Det skriver Ugebladet A4. Amazons indtog på det danske marked vil betyde forbrugsfest med billige priser, lynhurtig levering og stort udvalg for forbrugerne, men det vil samtidig medføre fyringer og butikslukninger i den danske detailhandel. - Umiddelbart kommer den disruptive kraft fra Amazon primært til at ramme den traditionelle detailhandel. Det kommer til at blive endnu et slag i solar plexus, siger Niels Ralund, der er direktør i Foreningen for Dansk Internet Handel (FDIH). I andre lande har Amazon allerede betydet store ændringer på markedet – som for eksempel i Tyskland, hvor onlinegiganten sidder på en markedsandel på 46 pct. trods det, at Amazon først gik ind på det marked i 2015.

Kilde: Retailnews

## Andelsvirksomheder stifter ny tænketank

En række store og små medlems- og medarbejderejede selskaber og organisationer har slået sig sammen for at stifte en tænketank, der får navnet Demokratisk Erhverv. Coop, Arla og flere andre virksomheder er gået sammen om at skabe en ny andelstænketank. Bag tænketanken står blandt andet store kendte virksomheder som Coop, Arla, Forenet Kredit, Eniig og GF Forsikring, men også mindre virksomheder som Logik & Co., og Thorup Strand Kystfiskerlaug og Thise Mejeri. -Det er første gang i danmarkshistorien, at forbrugerejede virksomheder slår sig sammen med medarbejderkooperativer og landbrugets andelsbevægelse med en klar fælles sag: at styrke demokratisk erhvervsdrift og øge samfundets viden om, hvad demokratiske virksomheder er og kan,

siger Mike Dranov, foreningsdirektør i Coop om stiftelsen. De fleste danskere er medlem af en eller flere virksomheder. Alene Coop har eksempelvis 1,7 mio. medlemmer og energiselskabet Eniig har 380.000.

Kilde: DHB

## Food Fyn bliver ny fynsk fødevareklynge

For at kunne fokusere indsatserne yderligere overgår Food Fyn til at være en selvstændig klynge i Udvikling Fyn, hvor indsatser og projekter målrettes klyngens medlemmer med henblik på at styrke samarbejdet og vækstpotentialet på tværs af fødevarebranchen. Medlemmer af klyngen vil derfor spænde bredt over hele værdikæden lige fra primærproducenter, forarbejdningsvirksomheder, restaurationer, detailhandlen og fødevarerelaterede vidensinstitutioner. Medlemskab i klyngen er gratis.

Kilde: Food Fyn

## Himmerlandskød går efter knap en tredjedel af markedet

Med en ny professionel bestyrelse går det fusionerede kreaturslagteri efter at øge markedsandelen på kreaturslagtninger. 12. april blev der valgt en bestyrelse i fusionselskabet Himmerlandskød A/S. Hans Peter Jensen blev valgt som formand, mens de øvrige bestyrelsesmedlemmer blev Jan Thomsen, Karina Boldsen og Carsten Greiffenberg. - I fjor stod vi for 23 procent af de danske kreaturslagtninger. Vores mål er 30 procent,“ siger direktør og medejer Lars Andersen. Himmerlandskød A/S fusionerede i januar med Hjalmar Nielsen, Nordic Beef Hadsund og Kjellerup Eksportslagteri.

Kilde: FødevareWatch



# 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)

## Madværkstedet, København

26. - 27. marts 2019  
[www.madværkstedet.dk](http://www.madværkstedet.dk)

## 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**  
Blækhatten 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/nødde træ

### PL-agentur

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

## Krydderier



**SOLINA**  
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

MARINADER | KRYDDERIER  
HJÆLPSTOFFER | SPECIAL BLANDINGER  
NATUR- & KUNSTTARME | EMBALLAGE

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



### TARME, KRYDDERIER & MASKINER

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

Nr. Hostrupvej 22 · 6230 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



## Kunsttarmer

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

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

Ring til Susanne for  
nærmere oplysninger  
og priser.

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

E-mail:  
susanne@charleschristiansen.dk

### Annoncer

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

## Kød engros

### Kødkvalitet i alle led



TLF: 98 57 44 01  
www.kildegarden.com

**SVENDBORG  
SLAGTEHUS**

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



**DanePork**

www.danepork.dk

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

## Maskiner

**ingvald** TM

Vor viden  
- din fordel!

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

TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL  
KØDBRANCHEN SIDEN 1938

## FÅ EN HOLDBAR PAKKELØSNING!

- TRAYSEALERE
- VAKUUMPOSER
- SOUS VIDE Udstyr
- DYBTÆKSMASKINER
- KRYMPEPAKKEMASKINER



pmpack.dk · tlf. 7560 2000

**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



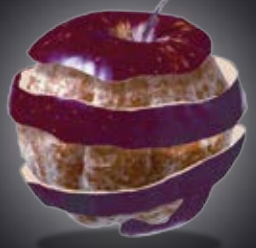
RISCO vakuumfyldere  
TIPPER TIE clipsemaskiner



[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. RØGSMULD FREMSTILLET AF REN BØG**

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



**Dansk Træmel**

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

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

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

**Annoncer**

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



## Rådgivning

**PROFESSIONEL LØNADMINISTRATION EFTER OVERENSKOMSTEN**



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

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

**Danske Slagtermestre**

Poppelvej 83 · 5230 Odense M  
Telefon 66 12 87 30

mesterslagteren  
mad med mere

Direktør Torsten Buhl  
Telefon 21 27 41 50

Formand Leif Wilson Laustsen  
Telefon 23 25 14 06

Marketingchef Ulrik Olesen  
Telefon 21 45 53 35

**FødevarerDanmark**

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

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

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

**Dansk Revision**

**DANSK REVISION SLAGELSE**

Regnskab og rådgivning til fødevarerbranchen

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

**FPR**

FPR Forsikringsmægler A/S  
forsikrer  
Danske Slagtermestre.

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

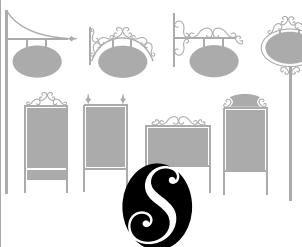
**FØDEVARE KONSULENTEN**

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

**Rådgivning  
Risikoanalyse  
Kvalitetsarbejde**

## Skilte og Reklame

**SMEDEJERNSSKILTE**



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

## Vægte

**Scanvægt**

- Vægte
- Pakkemaskiner
- Prismærkningsanlæg
- Softwareprogrammer
- Etiketter
- Indvejningsvægte
- 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)



# SKROTPRÆMIE

Få min. **50.000 kr.** for din gamle varebil  
og brug dem som 1. gangs betaling



## FIAT SCUDO L2H1 KØLE/FROSTBIL

Opbygning: Thermo King V200 Max-20.

Reg: Sep./ 2015.

Km: 33.000.

Finansiel leasing/ 60 mdr. via Fiat Finans:

Ydelse pr. måned: Kr. 2.595,-

Udbetaling: Kr. 0,- (Byttebil)



## FIAT DUCATO 35 MAXI L3H2 KØLEVOGN

Opbygning: Thermo King V300 Max-10.

Reg: Maj/ 2016.

Km: 48.000.

Finansiel leasing/ 60 mdr. via Fiat Finans:

Ydelse pr. måned: Kr. 4.195,-

Udbetaling: Kr. 0,- (Byttebil)



## FIAT DUCATO 35 MAXI L3H2 KØLEVOGN

Opbygning: Thermo King V300 Max-10.

Reg: Dec./ 2015.

Km: 31.000.

Finansiel leasing/ 60 mdr. via Fiat Finans:

Ydelse pr. måned: Kr. 3.895,-

Udbetaling: Kr. 0,- (Byttebil)



## FIAT DUCATO 33 MAXI L3H2 KØLEVOGN

Opbygning: Thermo-King V300 Max-20.

Reg: Juni/ 2016.

Km: 20.000.

Finansiel leasing/ 60 mdr. via Fiat Finans:

Ydelse pr. måned: Kr. 4.495,-

Udbetaling: Kr. 0,- (Byttebil)



## FIAT DUCATO 35 MAXI L3 KØLEVOGN

Opbygning: Thermo King V300 Max-50.

Reg: Sep./ 2014.

Km: 87.000.

Finansiel leasing/ 60 mdr. via Fiat Finans:

Ydelse pr. måned: Kr. 4.995,-

Udbetaling: Kr. 0,- (Byttebil)



## FIAT DUCATO 35 MAXI L3H2 KØLEVOGN

Opbygning: Webasto 2-zone fra Jydsk Auto.

Reg: Dec./ 2016.

Km: 1.000.

Finansiel leasing/ 60 mdr. via Fiat Finans:

Ydelse pr. måned: Kr. 4.995,-

Udbetaling: Kr. 0,- (Byttebil)

**Bemærk venligst at tilbuddene er betinget af en byttebil.**

Læs mere om bilerne: <http://fiat.nellemann.dk/om-os/aktuelle-tilbud/skrotpraemie-varebiler>

Priserne er inkl. nummerplader og leveringsomkostninger. Priserne er ekskl. 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: [hhdh@nellemann.dk](mailto:hhdh@nellemann.dk)

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet  
Peder Skrams Vej 4  
5220 Odense SØ