

# fødevarer

## magasinet

NR. 8 / SEPTEMBER 2018

**Samarbejde og  
solidt håndværk**

Se side 8

**TEMA**

*Effektiv*  
OG SIKKER  
produkt håndtering,  
**EMBALLAGE**  
og varetransport

**En dag tilbage  
- eller er der 9 dage tilbage?**

Se side 16

# Alarmerende lukninger

Det var en trist historie, som Politiken valgte at bringe den 1. september om slagterbutikker, der lukker. Eller måske rettere: En alarmerende historie, for overskriften lød: *"Alarmerende udvikling: Slagterbutikker lukker på stribe"*.

I avisen kunne man læse, at i 2017 og de foreløbige måneder i 2018 er der lukket 46 butikker, mens der kun er åbnet 20. Det er tal, som avisen har fra FødevareDanmark, og vi må give avisen ret: Det er i sandhed en alarmerende udvikling. Avisen kunne derfor også sandfærdigt berette, at der havde været afholdt et "krisemøde" i ledelsen af Danske Slagtermestre. Vi ser nemlig på disse tal med stor alvor, både for branchen, men selvfølgelig også for organisationens fundament. Vi er til for medlemmerne, men det kan vi jo kun være for fuld styrke, hvis der er nok til at bære en potent organisation. Som sådan befinder vi os således i et skæbnefuldlesskab med medlemmerne.

Og hvad er så vores svar på den udvikling, som Politiken kunne skrive om, og som mange andre medier efterfølgende har bragt? Vi kunne til en begyndelse konstatere, at det er et mærkeligt mønster, der tegner sig. Man kunne jo nemlig tro, at det især er butikker i de små byer, der lukker, men det er ikke tilfældet. Det er ikke mindst byer som København, Aarhus, Odense, Aalborg (Nørresundby) og Svendborg, der oplever disse lukninger, mens slagterbutikker i små provinsbyer typisk klarer sig glimrende. Hvordan kan det være? Kan det være, fordi borgerne i de mindre samfund har et tættere forhold til de næringsdrivende, end borgene i storbyerne har? Jeg ved det ikke.

Hvad jeg til gengæld ved, er, at butikker, der gør dygtigt brug af de serviceydelser, som vi tilbyder i FødevareDanmark og Danske Slagtermestre, i de fleste tilfælde er lykkedes med at vende en truende kurs mod afgrunden. Særligt dem, som gør brug af vores regnskabsservice har vi kunnet hjælpe med at redde, inden det var for sent. Selve tallene er naturligvis strengt fortrolige mellem regnskabskonsulenten og butikken, men hvis kurverne peger i den gale retning, kan konsulenten dels selv give god økonomisk rådgivning, men dels også give et diskret signal til vore butikskonsulenter om, at den pågældende butik kunne have nytte af et besøg og af nogle gode råd. På den måde er det lykkedes at vende udviklingen i adskillige butikker, så de i dag driver sunde forretninger. Også vores juridiske afdeling tilbyder foruden den grundlæggende service et frugtbart samarbejde i det PLUS-koncept, som indebærer, at der f.eks. bliver søgt refusioner i tide og i det hele taget gøres, hvad der er muligt for, at personaleadministrationen fylder mindst muligt i dagligdagen. På samme måde kan Fødevareafdelingen afhjælpe de fleste problemer, når det gælder fødevarerikkerhed, og i det hele taget er det vor ambition at yde værdifuld hjælp på alle andre områder den dem, som de butikskrivende selv er eksperter i.

Jeg skriver ikke dette som en reklame. Blot synes jeg, at det er drøn ærgerligt at erfare, at butikker, som vi måske kunne have været med til at redde, går konkurs. Det er naturligvis ikke nogen livsforsikring at benytte sig af vore serviceydelser, men hvis noget halter, er det da et forsøg værd – og selvfølgelig endnu bedre, når der ikke er.

”... mens slagterbutikker i små provinsbyer typisk klarer sig glimrende.



Torsten Buhl  
Direktør, FødevareDanmark

## Nyheder

### Landsmødeindkaldelse, spildevandssagen og udbudssagen

Danske Slagtermestre (DSM) afholder landsmøde i weekenden den 27.-28. oktober på Skarrildhus ved Kibæk. Se dagsorden og mødeindkaldelse. Udbudsloven skal evalueres i 2020 og Erhvervsminister Rasmus Jarlov har erkendt problemerne i loven. FødevareDanmark presser på for at gøre noget ved urimelighederne nu. DSM har stævnet den danske konkurrencekommissær i EU, Margrethe Vestager, for inhabilitet i sagen om spildevandsafgift. Danske Slagtermestre mener, at afgiften tilgodeser store danske slagterier på bekostning af de mindre, som er blandt foreningens medlemmer. Læs mere om stævningen her i bladet.

### Portrætter af osthandler, slagter samt catering producent

Læs om Slagter Jesper, mad med mere, på Farum Bytorv, som er en af de 3 nominerede til Slagterprisen 2018. Læs også om osteforretningen Gourmand Ostespecialisten, som er ejet og drevet af Henrik Storgaard, der oprindelig er uddannet slagter samt om Clausens Catering, der producerer salater, dressinger og mange andre spændende produkter.

### Madspild, kvalitetsoptimering af halvfabrikata og forædlede kødprodukter med planteproteiner

Læs her i bladet om et nyt tiltag for at reducere madspild. Ved hjælp af en indikator (Keep-It) kan forbrugerne se, hvor mange dages holdbarhed, der er tilbage på det enkelte produkt. Indikatoren, som er en stor succes i Norge, forventes at blive lanceret i Holland og UK her i 2018 og i Danmark i 2019. Læs også om optimal kvalitet ved færdigtilberedning af sous vide-tilberedt halvfabrikata samt hvordan man bedst kan forædle kødprodukter med planteproteiner.

### Synlighed i fødevarebranchen

Husk at med en tekstsannonce i Fødevaremagasinet, en annonce i leverandørlisten og/eller med et banner på hjemmesiden, når din markedsføring ud til hele fødevarebranchen. Kontakt Birthe Lyngsø på tlf. 51 50 67 17 eller på mail bi-press@mail.dk og få en snak om, hvordan din virksomhed, dine produkter eller dine ydelser bliver synlige i branchen i hele 2018.

God læselyst!

Redaktionen



- 4 FødevareDanmark vil have**  
erhvervsminister til at handle hurtigere
- 5 Indkaldelse til landsmøde**
- 6 Danske Slagtermestre hiver**  
**Margrethe Vestager for EU-**  
**domstolen**
- 8 Samarbejde og solidt håndværk**
- 12 En slagter med passion for ost**
- 14 Luksussalater og dressinger**  
efter originale opskrifter
- 16 En dag tilbage**  
- eller er der 9 dage tilbage?
- 18 Optimal kvalitet ved**  
færdigtilberedning af sous vide-  
tilberedt halvfabrikata
- 20 Kødprodukter**  
**med planteprotein**
- 22 Natural Products Scandinavia &**  
**Nordic Organic Food Fair**  
**vender tilbage til MalmöMässan**
- 24 International Food Contest 2018**
- 24 Sådan vil regeringen**  
få danskerne til at spise sundere
- 29 Messeoversigt**



## September 2018

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

**ANSVARSHAVENDE** Per Aaskov Karlsen

**JOURNALISTER** Heidi Svømmekjær, 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. Mediainformation kan rekvireres.

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

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

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

**FORSIDEFOTO** Mad med mere

**ISSN 1902-4509**

# FødevareDanmark

## vil have erhvervsminister til at handle hurtigere

Erhvervsminister Rasmus Jarlov (K) har over for brancheorganisationen FødevareDanmark erkendt, at ordregivningen i forbindelse med offentlige udbud ikke altid fungerer efter hensigten. En evaluering er planlagt i 2020, men FødevareDanmark vil have ministeren til at tage affære hurtigst muligt

Hos FødevareDanmark, der er brancheorganisation for omkring 700 af landets små og mellemstore fødevarevirksomheder, har man længe været dybt frustreret over den nuværende udbudslov. Ifølge brancheorganisationen virker loven ikke efter hensigten, og i mange tilfælde udelukkes små og mellemstore fødevarevirksomheder fra at byde ind på offentlige udbud. FødevareDanmark har blandt andet ved flere lejligheder gjort den forhenværende erhvervsminister Brian Mikkelsen (K) opmærksom på problemet. Nu er der en ny erhvervsminister, Rasmus Jarlov (K), og han har i et svar til brancheorganisationen erkendt, at der er problemer i forbindelse med overholdelse af loven, som der skal rettes op på.

"Det ligger mig meget på sinde, at små og mellemstore virksomheder har adgang til offentlige udbud. Det skal opdel- eller forklarprincippet medvirke til at sikre, og derfor skal vi naturligvis have fokus på, at ordregiverne overholder dette princip," skriver ministeren. Det glæder FødevareDanmark, at den nye erhvervsminister vil gøre noget ved sagen.

- Vi har længe forsøgt at få fokus på, at der er store problemer forbundet med udbudsloven. Vi oplever blandt andet, at de mindre fødevarevirksomheder slet ikke får mulighed for at byde ind på de offentlige udbud, hvilket går stik imod udbudslovens intention, siger Torsten Buhl, administrerende direktør, FødevareDanmark.

### Klager koster kassen

Han peger blandt andet på en sag fra Høje Taastrup, hvor kommunen lavede et totaludbud, men uden at give nogen begrundelse for at udbuddet ikke var delt op, så flere kunne byde ind. En sådan begrundelse skal ellers gives ifølge lovgivningen. Forklaringen kom først, da FødevareDanmark klagede over, at den manglede, og det godkendte klagenævnet, også selv om forklaringen mildt sagt var luftig.

Som det er nu, så er det risikofrit at køre efter "går den, så går den"-princippet, og tit går den alene af den grund, at det koster eksempelvis en mindre fødevarevirksomhed 10.000-20.000 kroner plus eventuelle sagsomkostninger overhovedet at indgive en klage. Det er helt urimeligt, siger Torsten Buhl.

### Kræver handling nu

Rasmus Jarlov har i sit svar til FødevareDanmark pointeret, at han ikke kan kommentere på sagen fra Høje Taastrup, men ministeren medgiver som nævnt, at der er problemer med overholdelse af udbudsloven.

Det sker blandt andet med henvisning til en evaluering fra Konkurrence- og Forbrugerstyrelsen, hvoraf det fremgår, at i 44 procent af de tilfælde, hvor ordregiveren ikke havde opdelt udbuddet i delkontrakter, manglede der en forklaring. Dette er ifølge erhvervsministeren "ikke acceptabelt", og problemet vil blive taget med i en planlagt evaluering af udbudsloven i 2020.

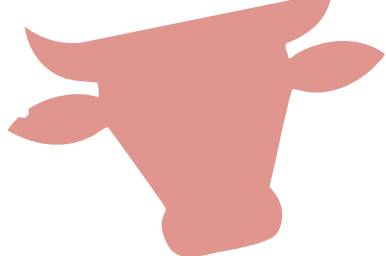
Denne tidshorisont stiller man sig dog ikke tilfreds med i FødevareDanmark.

- Når erhvervsministeren har erkendt et problem, som vi har peget på i flere år, så kan jeg slet ikke se, at der er nogen grund til at vente til 2020 med at få det løst, siger Torsten Buhl.

### Analyseresultater på vej

Rasmus Jarlov peger også på, at Konkurrence- og Forbrugerstyrelsen blandt andet i juni 2018 lancerede en guide til offentlige ordregivere, som skal hjælpe dem med at vurdere, om en opdeling af en kontrakt er hensigtsmæssig eller ej. Desuden har styrelsen indledt drøftelser med de virksomheder, der udbyder systemer til elektronisk gennemførelse af udbud med henblik på at få systemerne tilpasset, så det bliver tydeligt, at ordregivere i udbudsmaterialet skal forklare sig, hvis en kontrakt ikke opdeles.

For at følge op på, om offentlige ordregivere i dag i højere grad opfylder opdel eller forklar-princippet, vil Konkurrence- og Forbrugerstyrelsen gennemføre en opfølgende analyse af overholdelsen af opdel eller forklar-princippet. Rasmus Jarlov forventer at offentliggøre resultaterne af denne evaluering inden udgangen af 2018.



Slagtermesterforeningen Midt-Vest er vært ved DSM landsmøde nr. 100. På billederne ses jægerne og slagtermestrene Bo Berthelsen samt Ole Erlandsen, der er klar til at byde velkommen på Skarrildhus.

aktuelt



# Indkaldelse til landsmøde

Der indkaldes hermed til landsmøde søndag den 28. oktober 2018 kl. 10.00 på Hotel Skarrildhus, Sdr. Ommevej 4, 6933 Kibæk

Danske Slagtermestre inviterer i samarbejde med Slagtermesterforeningen Midt-Vest til landsmødearrangement i weekenden den 27.-28. oktober 2018. Såvel aftenarrangement lørdag den 27. oktober som landsmøde- og frokost den 28. oktober afholdes på Hotel Sinatur Skarrildhus - Hotel og Conferencecenter.

I forbindelse med landsmødet søndag den 28. oktober gennemføres et ledsagerarrangement, som i år foregår på hotellet, hvor der er besøg af Anette Heick, holder et foredrag med musikalsk indslag.

## Dagsorden – Landsmøde 2018

1. Navneoprøb og præsentation af de delegerede
2. Valg af dirigent
3. Formandens beretning  
– såvel skriftlig som mundtlig
4. Regnskaberne
5. Behandling af indkomne forslag
6. Valg af bestyrelsesmedlemmer og suppleanter
7. Valg af revisorer
8. Eventuelt

## GOD INSPIRATION til mad ud af huset

*- til både små og store køkkener*

- Krydderier og marinader
- Bouilloner og supper
- Saucer og jævner
- Paneringer
- Færdigblandinger
- Delikatesse
- Is og Desserter

... og vi har masser af inspirerende opskrifter, der sikrer dig ensartethed og lethed

**Indasia**  
... for smagens skyld

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



# Danske Slagtermestre hiver Margrethe Vestager for EU-domstolen

Brancheorganisationen Danske Slagtermestre, der er en del af FødevareDanmark, har stævnet den danske konkurrencekommissær i EU, Margrethe Vestager, for inhabilitet i sag om spildevandsafgift. Danske Slagtermestre mener, at afgiften tilgodeser store danske slagterier på bekostning af de mindre, som er blandt foreningens medlemmer

Danske Slagtermestre vil have en sag, der involverer EU-Kommissionen og Margrethe Vestager, for EU-Domstolen. Brancheorganisationen mener, at der er tale om konkurrenceforvridning, der går ud over en række små og mellemstore fødevarevirksomheder, og organisationen klagede til EU-Kommissionen, som har afvist at forfølge sagen yderligere. En afgørelse, som er underskrevet af Margrethe Vestager.

– Jeg må sige, at jeg finder det højst besynderligt, at Margrethe Vestager står som underskriver af en afgørelse i en sag om en lovgivning, som hun selv i sin tid som minister var en stærk drivkraft bag, siger Leif Wilson Laustsen, formand for Danske Slagtermestre med henvisning til, at afgiften var en del en vækstplan, som blev lanceret af den daværende regering i 2013 med Margrethe Vestager som økonominister.

## Er ikke blevet hørt

En anden væsentlig årsag til stævningen er, at EU-Kommissionen ifølge Danske Slagtermestre har valgt at træffe en afgørelse udelukkende på baggrund af dialoger med den danske

stat og Kammeradvokaten, hvorimod Danske Slagtermestre ikke er blevet hørt eller har haft mulighed for at kommentere de præmisser, som afgørelsen lægger til grund.

– Afgørelsen viser med al tydelighed, at der er sket en krænkelse af det helt grundlæggende princip, som gør sig gældende i god forvaltning, nemlig retten til at blive hørt. Den bygger på noget helt andet end det, som har været drøftet under det ellers lange sagsforløb, siger adm. direktør Torsten Buhl.

## Uretfærdig afgift

Konsekvenserne af den såkaldte trappemodel i spildevandsafgiften er meget mærkbar. Store slagterier opnår i dag en afgiftsreduktion, der giver dem en rabat på 55 procent pr. slagtet gris, de mellemstore slagterier får en rabat på 10 procent, mens de små ligger på 3 procent.

– Denne urimelighed har vi forsøgt at gøre EU-Kommissionen klart i 4 ½ år, og nu er den kommet med en afgørelse, der er helt hen i vejret. Så nu ser vi os nødsaget til gå til EU-Domstolen, slutter Torsten Buhl.

## Forløbet med spildevandsafgiften

I bestræbelserne på at hjælpe den betrængte slagterisektor og dens betydelige antal af arbejdspladser lancerede SR-regeringen, med Margrethe Vestager, i 2013, som en del af den såkaldte "Vækstplan DK", en reduktion af spildevandsafgiften for meget store virksomheder. For at få fuld gavn af de nye takster skulle et slagteri have et årligt forbrug af spildevand på over 20.000 kubikmeter. Der var tale om en såkaldt "trappemodel", der ville give 20 procent rabat på forbrug over 500 kubikmeter og 60 procent på forbrug over 20.000 kubikmeter. For små slagterier/slagtehusene betød det, når afgiftslettelsen var fuldt indfaset i 2018, en besparelse på 3 procent i spildevandsafgift pr. slagtesvin. Mens mellemstore slagterier kunne få en besparelse på 10 procent og for store slagterier, ville det betyde en besparelse på 55 procent.

## Protester hjalp ikke

Danske Slagtermestre protesterede over for Miljøministeriet og Folketingets Miljøudvalg mod lovforslaget, både i skrift og tale, men uden nogen effekt. Da loven var vedtaget, klagede DSM til EU Kommissionen over det, som de så som en konkurrenceforvridning. I første omgang afviste EU Kommissionen klagen med henvisning til et svar fra den danske Kammeradvokat, men med mulighed for replik fra DSM. Et svar blev sendt afsted fra DSM, og så skete der ikke mere. I mellemtiden var Margrethe Vestager blevet EU-kommissær for konkurrenceområdet. Efter mange måneders ventetid rettede DSM henvendelse direkte til Margrethe Vestager med besked om, at hvis sagsbehandlingen ikke ville blive genoptaget inden for en måned, ville foreningen se sig nødsaget til at indgive en klage til EU's ombudsmand. Herefter fik DSM tilsendt sagsdokumenter, der var ca. halvandet år gamle, som foreningen responderede på i december 2016. I juli 2017 var der ikke kommet svar, og DSM rykkede for en afgørelse i sagen. Svaret var, at Kommissionen arbejdede på en afgørelse, som den forventede at have færdig i september i 2017. Afgørelsen kom her i juni 2018.



# nordic organic foodFAIR

MalmöMässan | Sweden  
14-15 November 2018

## Den eneste fagmesse for økologiske føde- og drikkevarer i Norden

Nordic Organic Food Fair præsenterer detailhandlere, indkøbere og foodservice-professionelle for de **allernyeste trends og produkter**, der endnu ikke er set på nogen andre fagmesser.

Messen afholdes samme sted som **Natural Products Scandinavia**, og de to messer vil tilsammen være vært for mere end 500 udstillende virksomheder, der præsenterer de allerbedste bæredygtige og økologiske føde- og drikkevareprodukter fra Norden og hele verden.

Organiseret af **diversified**  
COMMUNICATIONS • UK

“ Vi kigger efter de nyeste trends, og på denne messe møder vi leverandører, som vi ikke møder andre steder.”

KIM JUHL-KRISTENSEN, PROJECT MANAGER,  
LIDL DANMARK

Book din GRATIS messebillet til den  
14.-15. november 2018 på  
**[www.nordicorganicfoodfair.com](http://www.nordicorganicfoodfair.com)**,  
og angiv kampagnekoden NFDK625

SIDEØBENDE  
MED



**Natural  
Products**  
Scandinavia

MalmöMässan  
14-15 November 2018







# Samarbejde *og solidt håndværk*

Nok står der Slagter Jesper på facaden på Farum Bytorv, men ifølge manden bag navnet er nomineringen til Slagterprisen 2018 resultatet af en stærk holdindsats

AF HEIDI SVØMMEKJÆR

Slagter Jesper er også kendt som Jesper Rosenvinge. Han blev udlært hos slagtermester Egon Hornsleth på Farum Bytorv i 1992. Derefter fortsatte Jesper samme sted, indtil han selv overtog forretningen i 2004. Omrent på samme tid valgte han at indgå samarbejde med mad med mere-kæden, og det var der flere grunde til - I en type butik som denne er der mange opgaver, som skal løftes, forklarer Jesper. Derfor er det godt at have et fællesskab, hvor man kan sparre sammen. Det er også virkelig rart, at de klarer noget af markedsføringen for os udover sociale medier og nyhedsbreve og den slags. Vi er supergode til selve håndværket, men det andet er svært at finde tid til.

## En fælles indsats

I år har Landbrug & Fødevarer nomineret Slagter Jesper til Slagterprisen 2018 i kategorien "privatslagtere" - sammen med to andre butikker fra mad med mere-kæden. - Det er jeg mega stolt over. Vi fortjener den alle-



sammen her i butikken. Vi er i alt syv, og så nogle unge, og alle brænder virkelig for det. Både at producere, præsentere varerne og give kunderne en god oplevelse. Det er jeg da superglad for, at nogen har lagt mærke til.

## Godt håndværk og glade kunder

Om nomineringerne til Slagterprisen udtaler jurymedlem Vickie Enné Ryge fra Landbrug & Fødevarer:

- I år har der været rigtig meget fokus på håndværket. Der modnes kød i lange baner, laves hjemmelavede pølser og kreeres gode måltids-løsninger. I forhold til tilbehøret tænkes der mere og mere på sæson – og nogle gange lokale råvarer.

De nærmere vurderingskriterier kan ses på Slagterprisens hjemmeside, [www.goderaavarer.dk/priser/slagterprisen](http://www.goderaavarer.dk/priser/slagterprisen) hvor de fem fokusområder er fremhævet: Håndværk, sortiment og iscenesættelse, kunden i centrum, differentiering og glad smiley. Selv giver Jesper et forsigtigt bud på, hvorfor netop de er nomineret: - Jeg tænker, det er en blanding af, at vi prøver at gøre det rigtigt fint i forretningen, at give en god oplevelse og er en del til stede på de sociale medier via min hustru, som er den tekniske af os to.

Hvad angår produkterne selv, siger Jesper: - Generelt tager det lige så lang tid at lave en dårlig vare som noget, der er i top. Og tiden er det dyreste, vi har. Vi prøver at holde et højt niveau, så vi laver selv alt i pålæg og grillpølser. Det er noget af det, jeg synes hører til en rigtig slagterbutik. Godt gammeldags krogmodnet højreb, der hænger minimum 10 uger. Det vil være meget nemmere at købe det af en kollega, men jeg vil hellere stå med det i hånden selv.

## Fingeren på pulsen

Foruden almindelige slagtervarer byder butikken på en række

delikatessevarer fra producenter med samme ærekære tilgang til kvalitet som de selv, fx chokolade fra Peter Beier, krydderier fra Mill & Mortar, lokale produkter, en del spiritus og vin fra egen import. Og så har de altid en finger på pulsen. - Vi prøver at køre en klassisk butik, men er også med på nogle af de nye ting som convenience. Vi har egnsretter som fx bøf stroganoff og stegevarer, hvor grøntsagerne er gjort klar, men hvor kødet lige skal i ovnen. Og så har vi en del sous-vide - både for-vakuumeret til dem, der selv vil tilberede kødet, og færdigtillberedt for de andre. Der har vi fået hjælp af sous-vide eksperten Karsten Tanggaard. Han har også været ude hos os og demonstreret for kunderne.

## Med i bestyrelsen

Udover at eje en butik i kæden er Jesper også med i mad med meres bestyrelse. - De henvendte sig til mig omkring 2007 for at høre, om jeg ville repræsentere vores del af landet sammen med Jacob Nielsen fra Kalundborg. Det ville jeg gerne, så vi mødes 6-8 gange om året og laver en plan for prissætningen, samarbejder med leverandører om fx fødevarer og emballage og fælles kampagner som vores grillpakker, nytårsmenuer og årstidsbestemte buffeter. Vi har også sammenkomster og kurser, hvor vi bliver inspireret og kigger til, hvad de andre laver. Det er en kæmpe del af det - at vi kan lære af hinanden.

## Nye pølser på tegnebordet

I år er første nominering for Slagter Jesper, men hvad ville en førsteplads betyde for ham? - Det ville være et kæmpe klap på skulderen, både for mig, men så sandelig også for mine kollegaer. Det er næsten det største, man kan få ud over det, at kunderne kommer herind hver dag og lægger deres surt tjente skillinger på disken.

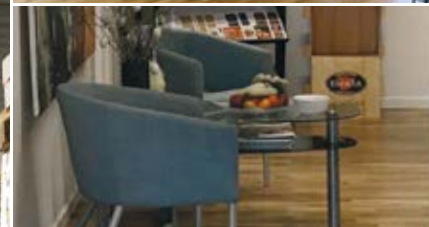
Selv om der er travlt på Farum Bytorv, simrer der altid nye ideer i slagterbutikken. - Vi har lige bygget butikslokalet om for 3,5 år siden, så nu er det baglokalet, der skal have en overhaling. Og så har vi hele tiden nye produkter i støbeskeen - som de to nye grillpølser, vi har introduceret i år: én med brændenælder og bacon og én med rød karry. Begge er blevet et stort hit sammen med vores klassikere. Sådan elsker vi at nørde videre.



Stamholmen 140B, 2650 Hvidovre

**SALG**

# Stort fødevaregodkendt lager med køl



## Rummelig ejendom med muligheder

- Ejendommen er opdelt i 3 lejemål, hvoraf 2 er udlejede
- Det ledige lejemål er på 450 m<sup>2</sup>
- Ca. 272 m<sup>2</sup> af det ledige lejemål er
  - et fødevaregodkendt lager med køl
  - et ca. 43 m<sup>2</sup> uopvarmet sluseareal i stueplan
  - et 135 m<sup>2</sup> kontor på 1. sal
- Lejeindtægten for det udlejede areal på i 310 m<sup>2</sup> udgør pt. kr. 181.366 årligt.

**Samlet areal: 760 m<sup>2</sup>**

**Pris: Kr. 8.250.000**



Skann og læs mere om  
ejendommen eller gå ind på  
[www.andersen-erhverv.dk](http://www.andersen-erhverv.dk).



Andersen Erhverv A/S, Skovlytoften 9A, 2840 Holte, Tlf. 70 20 28 12  
[info@andersen-erhverv.dk](mailto:info@andersen-erhverv.dk), [www.andersen-erhverv.dk](http://www.andersen-erhverv.dk)

# En slagter med passion for ost



Egentlig er han uddannet slagter. Men osten trak, og nu har han i mere end 20 år drevet Gourmand Ostespecialisten på Frederiksberg. Ifølge Henrik Storgaard er opskriften på succes i branchen et stærkt blik for kvalitet, et godt varekendskab og et erfarent personale, der kan yde en god service.

-Jeg spiser ost hver eneste dag - dagen lang, og jeg bliver aldrig træt af det. Ost er vanedannende og livsforlængende. I vores branche bliver oste-handlere rigtig gamle, siger Henrik Storgaard.

Da han åbnede Gourmand Ostespecialisten i begyndelsen af 1990'erne var der i forvejen fem ostebutikker på Frederiksberg, men han syntes, der manglede en på Gammel Kongevej.

Lokalerne var af ældre dato og noget nedslidte, men det lykkedes at få sat skik på dem, og få fyldt op med varer - og nu har forretningen med succes været en del af kvar-

teret i mere end 20 år og er to gan-

ge blevet tildelt hædersdiplom af Det Danske Gastronomiske Akademi.

Succesen hænger ifølge Henrik Storgaard tæt sammen med konceptet, som han ikke afviger fra.

-Det har altid været vigtigt for os at satse på kvalitet, og hvis vi skal overleve i branchen, så må vi aldrig gå på kompromis med det. Det er et koncept, der holder, siger Henrik Storgaard og forklarer, hvad der skal til for at konkurrere med eksempelvis supermarkederne.

-Vi skal have varer, de ikke har, og vi kan modne ostene og behandle dem på en helt anden måde, end de overhovedet har kendskab til, og vi kan have et helt andet engageret personale. Mine kunder skal stå over for en, der har varekendskab og kan yde en ekstraordinær god service - en der giver den ekstra smagsprøve og fortæller historien om osten, siger Henrik Storgaard.

## Lytter til kunderne

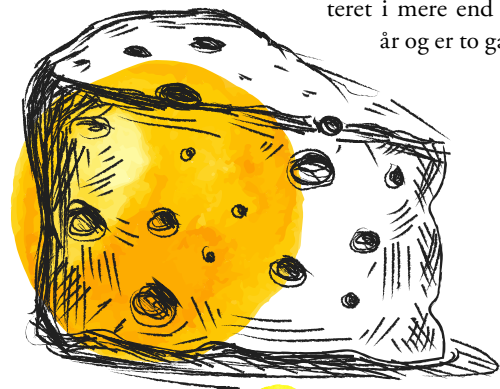
Det lå ellers ikke i kortene, at Henrik Storgaard skulle drive en ostebutik. For da han blev ud-

lært i 1982, var det som slagter. Han stod i lære i Nærum Stormarked, der i dag er Menu. Slagtermesteren, der udlærte ham, købte en oste forretning på Værnedamsvej på Frederiksberg, og den bestyrede Henrik Storgaard i fem år, inden han tog springet og åbnede sin egen forretning på Gammel Kongevej.

-Jeg valgte at kombinere ost og charcuteri, for jeg kunne ikke helt slippe pølse, skinke og patéer, siger han og påpeger, at der også er brød og sandwich i sortimentet, så der er til den komplette hyggeaften.

Udover selv at være en rendyrket ostepassonist, har han opdyrket sin viden og ekspertise om ost ved at lytte og følge op på kundernes efterspørgsel. Det har ført ham vist og bredt i ostens mangfoldige verden. Han ser også en stor værdi i at samarbejde med kollegaer i branchen. Senest er han kommet med i en erfar-gruppe, faciliteret af en kvinde, der importerer hollandske gårdoste. I gruppen kan ostephandlerne dele deres erfaringer og sparre med hinanden.

-Det er rigtig rart, at vi er kommet så langt. Jeg tror, det skyldes, de trænge tider vi har væ-





ret igennem under finanskrisen, hvor mange butikker blev nødt til at lukke. Det har gjort, at vi er nødt til at stå sammen, og det har styrket vores samarbejde, siger Henrik Storgaard.

Det er også en af grundene til, at Gourmand Ostespecialisten har meldt sig ind i SMV Fødevarer.

-Vi er i en branche, hvor vi må bakke op om de tiltag, der er. Jo flere, vi er, des stærkere er vi. Og hvis vi har brug for støtte og vejledning, hjælp til markedsføring, eller hjælp til at løse udfordringer blandt personalet, så er de klar til at hjælpe. Det giver tryghed at have en backup, siger Henrik Storgaard.

## Satser på sociale medier

Forretningen på Gammel Kongevej kommer til at ligne sig selv – også i fremtiden, forsikrer Henrik Storgaard. Han kan se, at supermarkederne også begynder at blive trængte nu, fordi kunderne efterspørger flere specialprodukter og gerne vil vide mere om de varer, de køber.

-Det er den kræsne kunde, vi står over for. De, der ved en masse selv, og gerne vil se sin osthandler i øjnene. Derfor skal vi holde fast i konceptet, være lydhøre og lytte efter kundernes efterspørgsel. Det er såre enkelt. Vi kan ikke have alle oste, men den lange erfaring

kommer os til gavn, og vi kan i stedet anbefale en anden ost, der kan det samme, siger han.

For at fremtidssikre butikken, har Gourmand Ostespecialisten indgået et samarbejde med et firma, der varetager den digitale markedsføring. Det har blandt andet betydet, at butikken ikke har en hjemmeside, men i stedet satser på at få omtale og opdyrke loyalitet på sociale medier.

Det giver langt mere mening, når man alligevel ikke har en webshop, hvor man sælger varer på nettet, påpeger Henrik Storgaard. Hvor meget, der kommer ud af samarbejdet, ved han endnu ikke, men han kan konstatere, at der til stadighed er et flow af både nye og gamle kunder i butikken – unge som ældre.

Gourmand Ostespecialisten skal dog ikke vokse sig for stor, og han har ingen planer om at ekspandere og åbne flere forretninger. Hjerter er butikken på Gammel Kongevej, som det har været i over 20 år.

-Jeg vil gerne passe ordentlig på det her lille barn, som jeg har været med til at føde, og jeg vil gerne selv være til stede i butikken, siger Henrik Storgaard og uddyber:

-Jeg er lige kommet fra ferie, og jeg savner mine kunder, mine oste og mit personale.



# Velkommen til fremtiden

13.-15. november 2018



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

Kom og vær 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.

Læs mere og hent din fribillet på [foodtech.dk](http://foodtech.dk)

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



Clausen's hønsesalat, der er komponeret efter Fru Clausens originale opskrift, er en af de populære danske klassikere i salatsortimentet.

## Luksussalater og dressinger efter originale opskrifter

Det var et lykketræf, da Thomas Niebuhr sidste år købte en gammel ejendom i Rødovre. I ejendommen lå også produktionslokalene til en virksomhed med rødder helt tilbage til 1930'erne og en driftig Fru Clausen, der fremstillede sine egne salater og saucer. Nu har han rebrandet virksomheden under navnet Clausen's.

TEKST: MARIA STOVE FOTO: CLAUSEN'S

Thomas Niebuhr var slet ikke klar over, hvilken historisk værdi der egentlig gemte sig i den ejendom, han overtog i december 2017. Huset rummede produktionslokaler og solide kvalitetsmaskiner til fremstilling af eksempelvis mayonnaisebaserede salater og dressinger.

Men ikke nok med det, det gemte også på historien om Fru Clausen fra København, der i de kriseramte 1930'ere, åbnede en viktualieforretning i indre by. Her producerede hun salater efter egne opskrifter til restaurationer og slagtere og fik stor succes med det. Senere flyttede virksomheden til Kalvebod Brygge, for derefter at lande i Rødovre i år 2000, hvor den har ligget lige siden.

Niebuhr, der ikke før har arbejdet med fødevarevirksomhed, så straks potentialet. Han stiftede Clausen Catering Copenhagen A/S og begyndte at udvikle cateringprodukter under brandet Clausen's.

- Historien lød spændende, og der var gode muligheder for at udvide sortimentet og tilpasse det til et marked, hvor der er stor efterspørgsel på luksussalater, men kun meget få producenter, siger Thomas Niebuhr.

### Kvaliteten er bærende for produkterne

Et halvt år efter overtagelsen har han relanceret virksomheden med nyt logo og emballage-

design samt et større sortiment. Grundideen har været at tage udgangspunkt i Fru Clausens originale opskrifter og lade dem udgøre virksomhedens kerneprodukter. Alle produkter bliver fremstillet helt fra bunden.

- Vi har for nylig bygget vores eget køgeri, hvor vi kan fremstille alle former for dressinger og puréer, som baser for saucer og salater, og vi kan selv styre processen hele vejen, siger Thomas Niebuhr.

Ud over en hjemmerørt mayonnaise og remulade omfatter grundsortimentet klassikere som eksempelvis hønsesalat, skinkesalat, tunsalat, rejesalat og krabbesalat, som man kender fra det danske frokostbord.

Dertil har han fået udviklet en bearnaise-sauce, der kan varmes op til 100 grader uden at skille. Det er allerede blevet en storsællert til restaurationsbranchen, da den sensorisk lægger sig så tæt op af en hjemmelavet bearnaise som overhovedet muligt for et cateringprodukt. Det har krævet en del ressourcer, men Thomas Niebuhr har ikke villet gå på kompromis med hverken smag eller funktionalitet.

Han har også planer om begynde at eksperimentere med pickles og puré, der er råsyl-

### Clausen Catering Copenhagen A/S

Clausen Catering Copenhagen A/S, producerer salater og dressinger af høj kvalitet under navnet Clausen's. Virksomheden har ingen fuldautomatiske maskiner og baserer sig på godt gammeldags håndværk. Opskrifterne er langt overvejende de originale fra Fru Clausen, som etablerede virksomheden for knap 90 år siden. Nye produkter har dog også fundet vej til sortimentet. Kunder kan desuden få fremstillet produkter efter deres egne opskrifter ved bestilling af større mængder. Clausen Catering Copenhagen A/S leverer blandt andet til fiskehandlere, slagtere, kantiner, restauratører og grossister. Læs mere på [clausencatering.dk](http://clausencatering.dk)

## Clausen's - fra 1930 til i dag

Firmaet tog sin start i 1930-1931 som en viktualieforretning i Keld Langes gade, en sidegade til Nørre Søgade i det indre København. Viktualieforretningen blev åbnet af Fru Clausen, der producerede salater efter egne opskrifter. Hun fik et godt ry og begyndte lidt efter lidt at producere salater til restauranter og flere af Københavns slagtere. Sønnerne overtog forretningen i 1956 og rykkede til det nye Kjøbenhavns Fisketorv på Kalvebod Brygge, hvor de byggede en mindre fabrik. Firmaet lå på Fisketorvet fra 1957 og frem til år 2000. I år 2000 blev fabrikken solgt, og de nye ejere flyttede til større lokaler i Rødovre. I december 2017 blev fabrikken købt af Thomas Niebuhr, som stiftede Clausen Catering Copenhagen A/S.

tet for at give slutbrugeren en større gastronomisk oplevelse.

- De grossister, vi handler med, er kvalitetsbevidste og kritiske, fordi de skal kunne tilbyde deres kunder et unikt produkt, der skiller sig ud, og det er helt i tråd med det, vi ønsker at levere, siger Thomas Niebuhr.

## Godt at være en del af netværket SMV Fødevarer

Clausen's gennemgår for tiden en større ombygning og udvidelse af produktionen. Samti-

dig har firmaet investeret i nye maskiner og er i færd med at øge medarbejderstaben for at imødekomme kundernes stigende efterspørgsel.

- Hvis man går med en salatmester i maven, er det et godt tidspunkt at sende en ansøgning, siger Thomas Niebuhr.

Men han understreger, at selvom Clausen's er et brand i vækst, og virksomheden nu har kapacitet til at producere 25 ton om ugen, er det ikke intentionen, at det skal være en kæmpe virksomhed. Produktionen skal stadig foregå manuelt, og de hjemmerørte klassiske salater og dressinger skal være omdrejningspunktet.

Da Niebuhr på trods af, at have drevet flere virksomheder og været selvstændig i 20 år, ikke tidligere har drevet en fødevarer virksomhed, har han dog på nogle punkter følt, at han er gået ind i projektet med bind for øjnene.

Det har på nogle punkter været givende, da han har kunnet bruge sin naturlige nysgerrighed og ikke på forhånd har afskrevet potentielle muligheder. Men det har også givet et behov for at være en del af et stærkt netværk. På Fødevareressen i Herning i foråret 2018 fik han kontakt til SMV Fødevarer og meldte sig ind for at få del i den support, netværket kan tilbyde.

- De kunne tilbyde knowhow om retningslinjer for fødevarer, hjælp til hvad man fødevaremæssigt skal være opmærksom, bonusaftaler med andre virksomheder, nye kontakter og ikke mindst, at vi hele tiden er med på det ny-

este på fødevarerområdet – heriblandt brugen af eSmiley, siger Thomas Niebuhr.



Thomas Niebuhr med en af de store røremaskiner, der producerer luksussalater til cateringbranchen.



## 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)

Indikatoren bidrager til øget tryk omkring madvarer, og reducerer det mad som smides ud i hele værdikæden fra produktion til forbrug.



Keep-it indikatoren er et intelligent værktøj, som giver løbende information (real time) om den faktiske holdbarhed på madvarer, primært ferskvarer. Størrelsen af indikatoren er ca. 1 x 4 cm.

# En dag tilbage - eller er der 9 dage tilbage?

AF PER AASKOV KARLSEN

Madspild er blevet et meget centralt fokusområde, da opgørelser viser, at madspildet udgør en overraskende stor del af vores fødevarerforbrug, og da produktionen af fødevarer naturligvis påvirker CO<sub>2</sub> udledning og i det hele taget trækker på naturens ressourcer. "Stop Spild af Mad", "Too good to go", Fødevarerbanken og mange andre tiltag forsøger at reducere madspildet i Danmark. Inden længe vil den norske virksomhed Keep-it Technologies AS lancere en indikator, som vil reducere spildet af ferskvarer yderligere i Danmark. I Norge smides i alt 335.000 ton spiselig mad ud hvert år, hvor producenter og dagligvarehandel står for 39 % af madspildet, mens forbrugerne står for de resterende 61 %. I EU anslås tallet at være 90 mio. ton madspild om året.

## Historien bag Keep-it indikatoren

Måske har du allerede hørt om Keep-it indikatoren, for de første tanker om produktet blev allerede skabt i 2001. Herefter arbejdede 3 profes-

sorer på Universitetet i Oslo med ideen, og der gik 5-6 år med at udvikle en prototype i laboratoriet. EU har medfinansieret udviklingen af indikatoren. Først hen i 2011-12 blev indikatoren testet og lanceret sammen med Rema 1000 i Norge og egentlig lanceret i 2013. I dag anvendes indikatoren hos Rema 1000 i Norge, Kolonial.no (onlinesalg af fødevarer, red.) samt på færdigproduceret patientmad på Universitetssygehuset i Oslo. Der er indtil nu solgt mere end 40 mio. indikatorer, fortæller Aadministrerende direktør Kristen A. Hovland fra virksomheden Keep-it Technologies til Fødevarermagasinet.

## Hvordan fungerer Keep-it indikatoren?

Når Keep-it indikatoren sættes på en vare, registrerer indikatoren hele tiden, hvilke temperaturer varen udsættes for. Indholdet i indikatoren er specifikt udviklet til forskellige varer og simulerer, hvordan varens resterende holdbarhed reduceres over tid. Når varen opbevares et sted, hvor der er varmt, bevæger indikato-

ren sig hurtigt. Når varen holdes kold, bevæger indikatoren sig langsomt. Når indikatoren viser nul, kan varen ikke længere spises. Hvis et fiskeprodukt fx kan holde sig i 12 dage ved 4 °C, reduceres holdbarheden, hvis det opbevares ved en højere temperatur. Men hvis fisken derimod holdes koldere end 4 °C, forlænges holdbarheden (I Danmark er kravet til opbevaring af fisk max 2 °C, red.)

- Indikatoren består af to opløsninger, en blank og en mørk opløsning med en barriere imellem, som sikrer, at opløsningerne ikke kommer i kontakt med hinanden før den aktiveres af en maskine under produktion af varen. Opløsningerne er naturligvis godkendte af de norske fødevarermyndigheder og baseret på "madkemi", fortæller Kristen A. Hovland. Keep-it indikatoren indeholder ingen farlige eller skadelige indholdsstoffer. Indholdet i indikatoren findes også i almindelige fødevarer. Hvis indikatoren er beskadiget, og indholder begynder at sive ud, kan det ganske enkelt skylles af med vand.



Vi forventer, at introducere indikatoren på det danske marked i 2019, fortæller Administrerende direktør Kristen A. Hovland

### Nøjagtigheden af indikatoren

-Forskellige slags fødevarer har forskellig holdbarhed, fortæller direktøren - Vi tager højde for denne variation ved at udvikle forskellige indikatorer til de specifikke produkter. Det er altid producenten, som er ansvarlig for madens holdbarhed.

Keep-it indikatoren indeholder et avanceret system baseret på flere kemiske reaktioner, der sker sideløbende. Vi anser temperaturområdet mellem 0°C og 12°C for at være det mest normale temperaturområde, som kølevarer bliver eksponeret under, og derfor er indikatoren specifikt designet til at fungere inden for dette område. Indikatoren fungerer imidlertid også godt uden for dette temperaturområde – fra omkring minus 5°C og op til plus 25°C. Ved disse temperaturer kan der dog opstå nogle afvigelser i forhold til den korrelerede holdbarhed for en bestemt madvare. Ikke desto mindre vil Keep-it indikatoren vise en relevant angivelse af varens holdbarhed, hvis varen opbevares ved stuetemperatur et stykke tid og efterfølgende nedkøles. Dette kan fx ske, hvis fødevarer opbevares i bilen under en lang køretur, inden den sættes i køleskabet. Det er også vigtigt at understrege, at Keep-it (ligesom den almindelige datomærkning) kun gælder, indtil emballagen åbnes. Nøjagtigheden af den kemiske reaktion i indikatoren vil normalt være inden for en fejlmargen på plus-minus 12 til 24 timer, selv om dette kan variere en smule fra produkt til produkt og alt efter, hvilken oprindelig holdbarhedstid og temperatur maden er blevet opbevaret ved, fortæller Kristen A. Hovland.

### Spørgsmålene melder sig

Kan forbrugere fx stole på, at det er sikkert at spise maden, når der er en Keep-it indikator på pakken, og der er angivet en antal dage tilbage af holdbarheden? Generelt kan forbrugeren se, om varen er blevet opbevaret ved den rette temperatur lige fra fremstillingstidspunktet, gennem hele kølekæden, og indtil forbrugeren stiller den i sit eget køleskab. Keep-it forbedrer ikke kvaliteten af maden og kan ikke afsløre, om maden var dårlig til at starte med. Så snart forbrugeren har åbnet emballagen, kan man ikke længere stole på, hvad indikatoren viser. Det gælder også den almindelige datomærkning. Når emballagen er brudt, påvirkes madvarens holdbarhed, og den begynder hurtigere at blive fordærvet. Det samme gælder, når en ferskvare, som er beregnet til opbevaring i køleskab, nedfryses, så ændres forudsætningerne for varens holdbarhed. Derfor vil en indikator, som er kalibreret til køleskabstemperatur, ikke længere være nøjagtig, hvis varen nedfryses. Indikatoren vil dog minde forbrugeren om, hvor længe produktet havde tilbage af holdbarheden, da produktet blev nedfrosset.

Der kan være flere grunde til, at to ens madvarer kan have forskellig holdbarhed. Varerne kan være blevet opbevaret ved forskellige temperaturer hos producenten, under transporten eller i forretningen. Endelig kan forbrugeren have opbevaret varerne ved forskellige temperaturer på vej hjem fra butikken eller derhjemme, og varerne kan også være opbevaret forskellige steder i køleskabet. Det er ikke nødvendigt at fjerne indikatoren fra emballagen, førend forbrugeren smider emballagen ud. Indikatoren er

lavet af samme type plast som den, der anvendes som standardemballage til de fleste fødevarer.

### Skræddersyede indikatorer

-For virksomheder eller detailhandelskæder, der ønsker at påsætte indikatoren på deres produkter, skræddersyr vi indikatoren, så den lige netop passer til de enkelte kunder og deres produkter, fortæller Kristen A. Hovland videre. - Det er holdbarhedsprofilen på produktet, som afgør, hvordan indikatoren skal være sammensat. Hvor mange bakterier, der vokser over tid og ved forskellige temperaturer, indgår i de forudsætninger, som opstilles ved udvikling af den enkelte indikator og ved etablering af det mekaniske anlæg til påsætning af indikatoren på den enkelte produktion. Der er således heller ingen fast pris på indikatoren, men prisen vil altid være lavere end omkostningerne ved det madspild, som ellers ville have været der, og kunderne vil derfor typisk ikke ændre priserne på produkterne. Madspildet kan typisk reduceres med 20 til 50%, fortæller Kristen A. Hovland.

### Øget kapacitet

Potentialet for indikatoren vurderes til at være stort. Indikatoren vil blive introduceret i Holland og i UK som de næste markeder her i 2018, og målet er at introducere i USA i 2019. - Vi er ved at øge produktionskapaciteten for produktion af indikatoren, så vi i løbet af 2019 vil være i stand til at producere 5 gange det nuværende antal. Vi forventer som nævnt at introducere indikatoren på det danske marked i løbet af 2019, slutter Kristen A. Hovland.

# Optimal kvalitet ved færdigtilberedning af sous vide-tilberedt halvfabrikata

AF MARI ANN TØRNGREN, SENIORPROJEKTLEDER, DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT  
OG LOUISE HOFER, KONSULENT, DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT

Sous vide-tilberedning af kød bliver mere og mere udbredt, og produkterne ses i dag både i detail og foodservice samt i private hjem, hvor et stigende antal sous vide-entusiaster giver sig i kast med teknologien. Årsagen til den stigende efterspørgsel er muligheden for at styre tilberedningstemperatur og -tid meget nøjagtigt. Derved undgår man overtilberedning, også selvom middagen bliver udskudt et par timer, og man kan designe en tilberedning til at give netop den kvalitet, der efterspørges. Desuden øges fleksibiliteten markant, da tilberedningen kan udføres uafhængig af serveringstidspunktet, og derfor kan foretages decentralt eller på tidspunkter af døgnet, hvor der er bedre tid.

Ved sous vide-tilberedning vakuumpakkes kødet i kogeposer og tilberedes i temperaturstyrede vandbade, til det er mørt og sikkert og i princippet spiseklart. Men da temperaturen under sous vide-tilberedning er så lav, at produkterne ikke opnår den eftertragtede stegte kødsmag, vil en færdigtilberedning inden servering give det bedste resultat. Fx skal flæskestegen serveres med en sprød svær, og hakkebøffen skal have en gyldenbrun stegeskorpe. Dette gælder også, når man producerer sous vide-tilberedt halvfabrikata, hvor man ikke serverer kødet med det samme, men lægger det

på køl eller frost for på et senere tidspunkt at genopvarme kødet og færdigtilberede det inden servering.

Teknologisk institut har testet, hvordan forskellige metoder til pakning, brunning samt genopvarmning påvirker spisekvaliteten af sous vide-tilberedt halvfabrikata af hakkebøffer og flæskesteg.

## Hvordan tilberedes en god hakkebøf?

Caféer og restauranter har som regel altid en burgermenu på kortet, og det er ikke ualmindeligt, at bøffen er sous vide-tilberedt. For at give hakkebøffen stegt udseende og smag skal den brunes enten før eller efter sous vide-tilberedning – men hvordan opnås det bedste resultat?

I forsøget blev rå hakkebøffer forbrunet ved enten kipstegning eller båndstegning og sammenlignet med hakkebøffer uden forbruning. Efterfølgende blev alle hakkebøffer sous vide-tilberedt ved henholdsvis 58°C og 75°C, hvorefter de blev kølet og frostlagret indtil sensorisk analyse. Inden servering blev de brunet af og genopvarmet på en varm stegepande.

Der er delte meninger om, hvorvidt en hakkebøf skal være rød eller gennemstegt, men for sous vide-tilberedte hakkebøffer er det kun et

spørgsmål om smag og behag, da den røde hakkebøf tilberedt ved 58°C er lige så sikker som den gennemstegte tilberedt ved 75°C. Spiseoplevelsen er derimod meget afhængig af tilberedningstemperaturen, idet hakkebøffer tilberedt ved 58°C, uanset forbruning, blev mere rosa, møre og saftige, mens tilberedning ved 75°C medførte et mere gennemstegt udseende, gummiagtig konsistens og genopvarmet smag.

Resultaterne viste, at temperaturen under sous vide-tilberedning har større betydning for spisekvaliteten end valg af brunningsteknologi. For gennemstegte hakkebøffer sous vide-tilberedt ved 75°C var der faktisk ingen forskel på, om bøfferne var forstegt på kipsteger eller båndsteger, mens spisekvaliteten af hakkebøffer tilberedt ved 58°C i større grad var påvirket af bruningsmetoden (tabel 1).

## Fødevarerikkerhed ved sous vide-varmebehandling

Ved tilberedning af kød skal man være opmærksom på fødevarerikkerheden. Teknologisk institut har udarbejdet en guideline for, hvor længe hakket kød og kød tilsat luge skal tilberedes ved forskellige temperaturer for at opnå tilstrækkelig fødevarerikkerhed.

- En varmebehandling skal sikre drab af muligt forekommende bakterier, derfor bør DMRI's guidelines for sikker tilberedning af grise- og oksekød følges (tabel 2)
- I almindeligt køleskab ved 5°C er holdbarheden af sous vide-tilberedt kød kun 10 dage pga. risiko for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier
- For længere holdbarhed (op til 90 dage) skal sous vide-tilberedt kød opbevares ved maks. 3°C
- Kød må kun genopvarmes én gang efter sous vide-tilberedning, men kan sagtens varmholdes i op til 3 timer efter opvarmning uden øget risiko

### Effekt af tilberedningstemperatur

| Sous vide 58°C                                         | Sous vide 75°C                                                                   |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Mere møre<br>Mere saftige<br>Mere kødsmag<br>Mere rosa | Mere gummiagtig konsistens<br>Mere genopvarmet smag<br>Mere gennemstegt udseende |

### Effekt forbrugsteknologi

| Uden brunning                                | Kipsteger                   | Båndsteger                    | Uden brunning                           | Kipsteger        | Båndsteger      |
|----------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|------------------|-----------------|
| • Møre<br>• Saftige<br>• Metalsmag<br>• Rosa | • Sorte flager<br>• Branket | • Genopvarmet<br>• Gummiagtig | • Kødsmag<br>• Saftige<br>• Genopvarmet | • Som båndsteger | • Som kipsteger |

Tabel 1. Spisekvalitet afhængig af bruningsmetode og sous vide-tilberedningstemperatur

Ved en sammenligning af kipstegning og båndstegning viste den sensoriske analyse, at kipstegning inden sous vide-tilberedning til 58°C medførte større tendens til dannelse af sorte flager og branket udseende, mens båndstegning gav hakkebøfferne en smule mere genopvarmet smag og gummiagtig konsistens. Ønsker man maksimal spisekvalitet, kan det derfor være en god idé at sous vide-tilberede ved 58°C og vente med at brune kødet af, til lige inden det skal serveres.

### Optimeret pakning giver sprødere svær

Flæskesteg sælges ofte vakuumpakket i detailbutikkerne, men denne pakning kan gøre det svært at opnå en sprød svær ved tilberedning i ovn. Tilberedes en flæskesteg derimod med sous vide-metoden inden færdigtilberedning i ovn, bliver sværen både mere sprød og mere boblende. Desuden viste forsøg, at man ved at optimere pakkemetoden kan gøre det lettere for forbrugerne at opnå sprød svær. Pakkes flæskestegen i en modificeret atmosfære bestående af 50% O<sub>2</sub> og 50% CO<sub>2</sub> frem for vakuumpakning, bliver sværen mere sprød og mindre gummiagtig.

### Sprød svær i mikroovn

Mikrobølgeovne findes efterhånden i de fleste hjem, men kan man lave sprøde svær i en mikrobølgeovn? Det er et fokusområde for nogle af de

| Centrumstemperatur | Holdetid |
|--------------------|----------|
| 75°C               | 0 min    |
| 70°C               | 1 min    |
| 65°C               | 6 min    |
| 63°C               | 12 min   |
| 60°C               | 35 min   |
| 58°C               | 72 min   |

Tabel 2. DMRI's guidelines for sikker tilberedning af grise- og oksekød. Mere info findes her [www.teknologisk.dk/projekter/green-and-clean-mere-mad-for-mindre/37024](http://www.teknologisk.dk/projekter/green-and-clean-mere-mad-for-mindre/37024)

igangværende aktiviteter omkring færdigtilberedning af sous vide-tilberedte halvfabrikata på Teknologisk Institut. Opvarmning i mikrobølgeovn er ikke kendt for at skabe en gourmetoplevelse, men ved at anvende susceptormateriale i emballagen er det håbet, at forbrugerne på sigt kan færdigtilberede en sous vide-tilberedt flæskesteg på under 10 minutter. Indledende forsøg har vist, at vi kan lave sprød svær, men sværen er for hård. Derfor arbejdes der videre med optimering af emballagen, således at varmekonduktiviteten under opvarmningen bliver optimal, så sværen bliver sprød og boblende, samtidig med at kødet bliver mørt og saftigt.

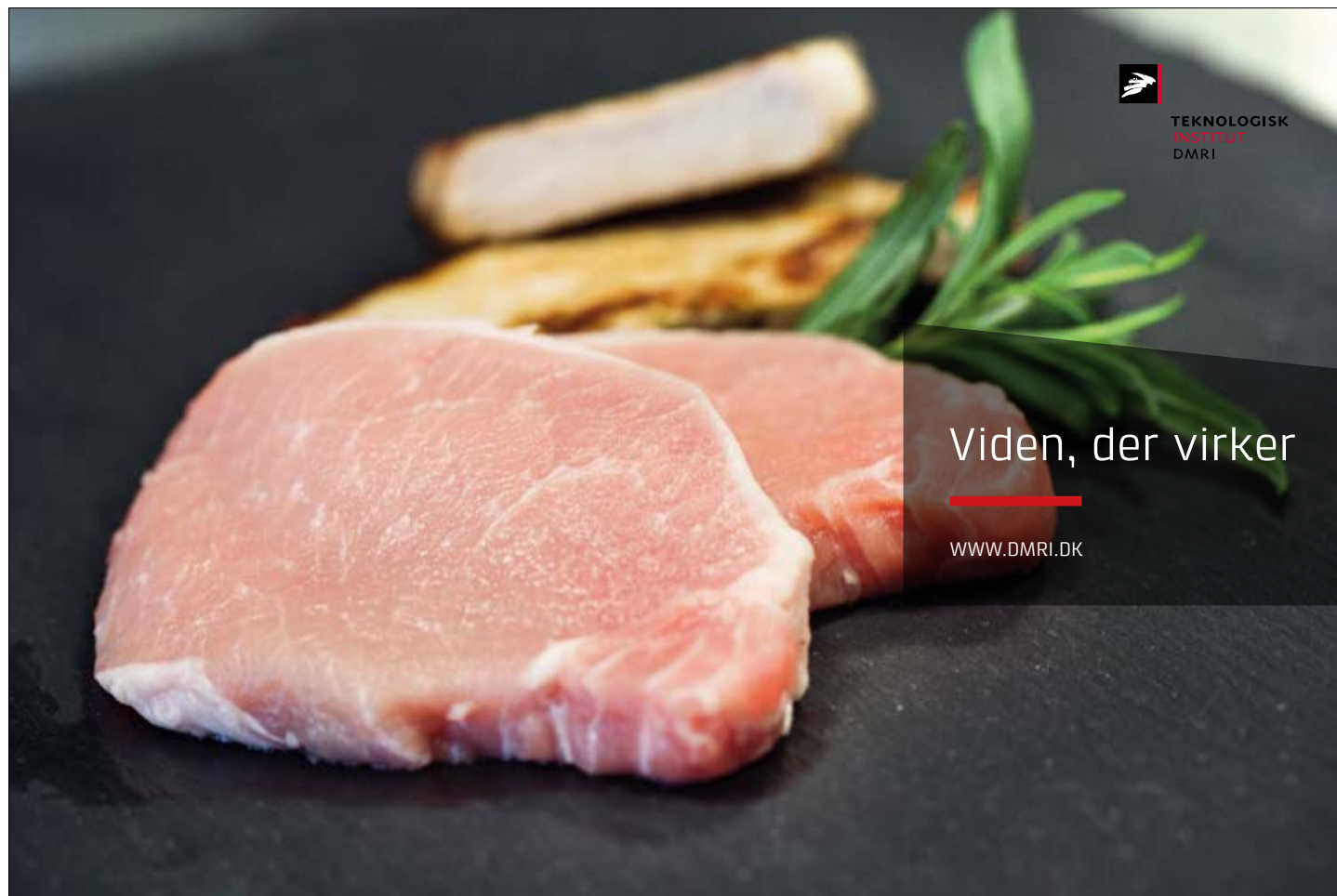


Flæskesteg med sprød svær, tilberedt i mikrobølgeovn.

### Hvad er en susceptormateriale?

En susceptormateriale er et materiale, der kan absorbere elektromagnetisk energi og omforme den til varme. Susceptormaterialet kan inkorporeres i en emballage til genopvarmning af fødevarer. Emballagen kan herved specialdesignes til at give de ønskede opvarmningsbetingelser for en given fødevarer.

*Dette arbejde er støttet af Svineafgiftsfonden samt Styrelsen for Institutioner og Uddannelsesstøtte under Uddannelses- og Forskningsministeriet. Desuden er forsøg med forbruning gennemført i samarbejde med virksomheden SU'VI:T*





# Kødprodukter med planteprotein

AF LOUISE HOFER OG MARGIT D. AASLYNG TEKNOLOGISK INSTITUT, DANISH MEAT RESEARCH INSTITUTE

De fleste, der spiser kød, synes godt om smagen. Alligevel er der mange, der gerne vil reducere deres kødforbrug for miljøets skyld. Ved at udskifte noget af kødproteinet med planteprotein er det muligt at skabe velsmagende grønne kødprodukter.

Flere forbrugere vil gerne spise grønnere for miljøets skyld. Samtidig er kød en væsentlig del af vores madkultur, og det er med til at få et måltid til at smage godt, ligesom kød bidrager med vigtige næringsstoffer i vores kost. Det kan derfor give mening at reducere kødforbruget uden helt at stoppe med at spise kød. En fokusgruppeundersøgelse gennemført af Teknologisk Institut viste, at det især var svært at reducere kødforbruget i pålæg og andre kødprodukter. Det er baggrunden for et projekt hos Teknologisk Institut, DMRI. I projektet producerer vi kødprodukter, hvor en væsentlig del af kødproteinet er udskiftet med planteprotein, samtidig med at den gode smag og tekstur er bevaret.

## Planteproteiner

I projektet valgte vi to planteproteiner: ærteprotein og kartoffelprotein. Proteinerne blev valgt på baggrund af en god aminosyresammensætning og mulighed for dansk produktion. Det blev undersøgt, i hvor høj grad man

kunne udskifte kødproteinet ved at tilsætte planteprotein direkte som proteinisolater og ved at teksturere proteinet før tilsætning. Tekstureringen foregik på Teknologisk Institut i Sdr. Stenderup. Proteinerne blev tilsat Nøglehulsmærkede suppeboller og wienerpølser, der blev fremstillet i Tåstrup på Teknologisk Institut.

## Direkte tilsætning

Tilsætning af kartoffel- og ærteproteinisolat blev afprøvet i suppeboller. Begge proteintyper viste sig at påvirke både smag og tekstur, selv ved erstatning af kun 10% af kødproteinet. Ved tilsætning af planteproteinisolater i kødprodukter er det særligt tekturen, der er en udfordring, idet den opfattes som mere grynet.

## Tekstureret protein

Ved tilsætning af tekstureret ærteprotein til et emulgeret kødprodukt, som fx wienerpølser, kan 10% af kødproteinet erstattes uden stor påvirkning af tekstur og smag. Tilsættes 30% ærteprotein, vil der være små ændringer i både tekstur, smag og udseende, hvor pølserne bliver mindre faste, mere grynete og med en stigende ærtesmag, men først ved 50% ændres spisekvaliteten markant. Anvendes en kombination af ærte- og kartoffelprotein, vil tekturen dog begynde at ændre sig allerede ved 10% tilsætning, med mindre pølserne ryges. Rygning vil delvis opveje effekten af planteprotein. Tilsættes der 30%, vil tekturen ændre sig mere end ved det rene ærteprotein, og ved 50% er der væsentlige ændringer.

Er du interesseret i at høre mere om produktion af kødprodukter med planteprotein, er du velkommen til at kontakte os [lhhr@teknologisk.dk](mailto:lhhr@teknologisk.dk) eller [mdag@teknologisk.dk](mailto:mdag@teknologisk.dk). Vil du vide mere om teksturering af planteproteiner, kan du kontakte Rikke Miklos, [rimi@teknologisk.dk](mailto:rimi@teknologisk.dk)

## Man kan opnå tilfredsstillende kvalitet ved at tilsætte planteproteiner

Ved en forbrugerundersøgelse blev det fundet, at forbrugerne synes bedre om en Nøglehulsmærket wienerpølse tilsat 30% tekstureret planteprotein end en wienerpølse uden tilsat planteprotein. Det var særligt tekstur og smag, der blev påvirket ved erstatning af kødprotein med planteprotein, mens udseendet ikke blev påpeget i samme grad af forbrugerne.

## Planteprotein i storkøkkener

I et storkøkken kan man selv tilsætte planteprotein til sine kødprodukter fx til frikadeller eller hjemmelavede pølser. For at sikre den bedst mulige spisekvalitet er der produktionsretningslinjer, der skal overholdes, bl.a. udblødning af det teksturerede planteprotein før anvendelse.

*Projektet er medfinansieret af Svineafgiftsfonden og er gennemført af Center for Kødteknologi i samarbejde med Center for Fødevareteknologi. AMN Nutrition og KMC A.m.b.a. har leveret planteproteinerne i projektet. Du kan læse mere på [www.teknologisk.dk/projekter/nye-kombinationer-med-koed-og-planteprotein/39621](http://www.teknologisk.dk/projekter/nye-kombinationer-med-koed-og-planteprotein/39621)*

## Teksturering

Teksturering af protein foregår ved en kombination af mekanisk og termisk forarbejdning, der ændrer struktur, tekstur, smag og farve. Ved teksturering ændrer man planteproteinernes form, så de bliver mere som kødproteinernes med en forventning om, at tekturen i kødproduktet dermed også vil ligne et produkt fremstillet med kun kød.



# Gråsten Berberie Gourmet And

- en bid bedre!

**"Så absolut Danmarks bedste Juleand!"**

**SKAL  
BESTILLES  
NU!**

#### FAKTA:

- 1 mio. m2 land og skov
- Frilands opdræt
- Ingen dyretransport
- Slagtet på gården
- Tørslagtet
- Luftkølet
- Ingen næb-klipning
- Ingen klo-klipning
- Ingen Foie Gras opdræt
- Mere reelt kød

#### KÅRET SOM:

"Danmarks Bedste Juleand 2017"

**Jyllands-Posten**  
★★★★★

#### TOP PLACERING:

Dyrenes Beskyttelse  
Andeguide 2016

★★★★★

#### SALGSMATERIALE:

Videofilm, plakater, skilte  
og opskrifthæfter



**Mere velfærd • Mere kvalitet • Mere smag**

Gråsten Fjerkræ Tlf. 74 65 90 71



# Natural Products Scandinavia & Nordic Organic Food Fair vender tilbage til MalmöMässan

Forberedelserne til messerne Natural Products Scandinavia og Nordic Organic Food Fair 2018 er nu godt i gang, og Nordens største fagmesser for naturlige og økologiske produkter er åbnet for gæstetilmelding.

De to særdeles velrenommerede fagmesser, der vender tilbage til MalmöMässan i Sverige den 14.-15. november, vil være samlet på et sted for mere end 5000 indkøbere og branchefolk og præsenterer det bedste udvalg af miljøvenlige og clean label-produkter fra hele verden, herunder, superfoods, personlig pleje, skønhed, naturlige produkter og økologiske føde- og drikkevarer.

Når det handler om at købe økologisk og forstå betydningen af en naturlig og bæredygtig livsstil, er nordiske forbrugere førende. Ifølge nyere data, udgivet af Ekoweb, er markedet for økologiske føde- og drikkevarer i Sverige vokset med 9,3 %, som har ført til et salg på 28 mia. SEK.

Natural Products Scandinavia og Nordic Organic Food Fair bidrager til denne udvikling og tilbyder en perfekt planlagt mulighed for besøgende indkøbere, detailhandlere, grossister og distributører til at se og prøve den næste bølge inden for naturlige produkter, naturlig sundhed og økologiske føde- og drikkevarerkoncepter i deres forretninger. - Vi er begejstrede over igen at bringe Natural Products Scandinavia og Nordic Organic Food Fair til MalmöMässan til november, og mens denne vidunderlige branche vokser år efter år, kan vi love, at fagmessen i 2018 vil være større og bedre end nogensinde før, kommenterer portfolio director Fiona Allen. -Vi har nye udstillere, nye præsentationsområder og

spændende nye regioner, herunder nogle af de mest innovative producenter og leverandører, der arbejder inden for det naturlige og økologiske marked i dag. Mange vælger kun at besøge denne ene messe, så vi kan med sikkerhed sige, at enhver produktnyhed, som vores besøgende har behov for at kende, vil være til stede på denne messe!

## Endnu større international appeal

De internationale pavilloner er altid et stort tilløbsstykke for besøgende på messen. Dette år forventes at præsentere endnu flere naturlige og økologiske produkter fra hele verden, herunder Grækenland, Østrig, Italien og Estland. Økologisk Landsforening i Danmark og Bio-food (Sverige) vender tilbage til messen igen med deres udvalg af økologiske føde- og drikkevarer fra deres region, mens pavilloner som ProChile, Sydkorea og Kina vil være med på messen for første gang. Business Sweden-pavillonen (den tidligere svenske KRAV-pavillon vil også udstille de allerbedste svenske økologiske produkter i samarbejde med Organic Sweden.

Kilde: Pressemeddelelse



# KØLEBILER – PÅ DEN COOL MÅDE



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



## FIAT DUCATO 35 MAXI MJT 130 KØLE-/FRYSEVOGN

Bygget med Thermo-King V300 Max-10 køleanlæg.

Reg: 3/2015 Km: 25.000

**Pris kr. 259.800,-**

### Finansiell leasing via Fiat finans:

Førstegangsbetaling: Kr. 55.000.-

Ydelse pr. måned: Kr. 2.995.-

Løbetid: 60 mdr.



## FIAT DUCATO 35 MAXI MJT 130 KØLE-/FRYSEVOGN

Bygget med Thermo King V300 Max-10 køleanlæg.

Reg: 5/2016 Km: 48.000

**Pris kr. 299.800,-**

### Finansiell leasing via Fiat finans:

Førstegangsbetaling: Kr. 63.000.-

Ydelse pr. måned: Kr. 3.495.-

Løbetid: 60 mdr.



## FIAT DUCATO 35 MAXI MJT 130 KØLE-/FRYSEVOGN

Bygget med Thermo King V300 Max-10 køleanlæg.

Reg: 12/2015 Km: 30.000

**Pris kr. 279.900,-**

### Finansiell leasing via Fiat finans:

Førstegangsbetaling: Kr. 60.000.-

Ydelse pr. måned: Kr. 3.249.-

Løbetid: 60 mdr.



## FIAT DUCATO 35 MAXI MJT 130 KØLE-/FRYSEVOGN

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

Reg: 11/2015 Km: 63.000

**Pris kr. 379.900,-**

### Finansiell leasing via Fiat finans:

Førstegangsbetaling: Kr. 78.000.-

Ydelse pr. måned: Kr. 3.945.-

Løbetid: 60 mdr.



## FIAT DUCATO 35 MAXI MJT 130 KØLE-/FRYSEVOGN

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

Reg: 12/2016 Km: 1.000

**Pris kr. 359.800,-**

### Finansiell leasing via Fiat finans:

Førstegangsbetaling: Kr. 73.000.-

Ydelse pr. måned: Kr. 4.145.-

Løbetid: 60 mdr.



## FIAT SCUDO MJT 130 COMFORT L2H1 KØLEVOGN

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

Reg: 7/2015 Km: 20.000

**Pris kr. 189.900,-**

### Finansiell leasing via Fiat finans:

Førstegangsbetaling: Kr. 45.000.-

Ydelse pr. måned: Kr. 1.995.-

Løbetid: 60 mdr.

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

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



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

# International Food Contest 2018



I dagene 13.-15 november afholdes International Food Contest (IFC) i Messecenter Herning. Konkurrencerne afholdes i forbindelse med FoodTech 2018. Bag IFC står Mejeriforeningen/Mejeriudvalget, Foreningen af mejeriledere og funktionærer, Foreningen Danmarks Privatmejerier, Dansk Oste- og Smørforening. De fire foreninger har til afvikling af udstillingen nedsat et fælles udstillingsudvalg, hvori alle foreninger er repræsenteret, og som endvidere supplerer sig efter behov med de nødvendige eksperter. Se mere om tilmelding af produkter på [foodcontest.dk/food/tilmelding-food](http://foodcontest.dk/food/tilmelding-food)

## Kåring af Danmarks bedste fødevarerprodukt

Alle fødevarer som er tilmeldt International Food Contest kvalitetsvurderes ud fra faglige kriterier, hvorefter de tilmeldte produkter sammensættes med andre tilsvarende produkter i de forskellige bedømmelsesgrupper. Produkterne bedømmes af dommere, bestående af fagets egne folk – både professionelle brugere og andre specialister. Herefter kåres vinderne og ærespræmier samt medaljer (diplomer) uddeles til de bedste produkter. De prestigefyldte medaljer kan bruges aktivt, da de gerne må påfø-

res produktets salgsempballage. Alle tilmeldte produkter udstilles i Hal M, hvor det er muligt at prøvesmage og selv bedømme de mange produkter.

## Foodtech 2018

På Foodtech messen er nogle af de primære produktgrupper, som udstiller på messen:

Food processing • Procesteknologi • Automatisering • Robotteknologi • Køle- og klimateknik • Fluid- og flowteknik • Transportbånd • Tanke og siloer • Lagerindretning • FoodLab • Analyseudstyr • Laboratorieudstyr • Måleudstyr • Hygiejneteknik (kemikalier, rengøringsmidler og -udstyr, beklædning) • Arbejdsmiljø • Bioteknologi • Food packaging • Pakkemaskiner • Fyldemaskiner • Emballeringsudstyr • Etiketteringsudstyr • Emballager • Logistik • Water Solutions • Procesvand • Spildevand • Fødevarer sikkerhed • Hygiejne & rengøring • Arbejdssikkerhed

# Sådan vil regeringen få danskerne til at spise sundere

Myndighederne skal give bedre information om kost og mad, så folk kan navigere i de mange sundhedsråd. Og skoler og daginstitutioner skal kunne opnå et sundhedsmærke. Det er nogle af de 14 initiativer, regeringen netop har fremlagt. Det sker som led i en ny strategi for at forbedre danskernes sundhed og livskvalitet gennem bedre måltider. - Næsten hvert femte barn mellem 9 og 16 år er overvægtige, og usunde madvaner – næst efter rygning – er den risikofaktor, der kan tilskrives flest dødsfald og kroniske livsstilssygdomme som diabetes, hjertekarsygdom og kræft, lyder det i en fælles pressemeddelelse fra de hele ministre, som præsenterede strategien ved et pressemøde. Det er miljø- og fødevarerminister Jakob Ellemann-Jensen (V), undervisningsminister Merete Riisager (LA), sundhedsminister El-

len Trane Nørby (V) og børne- og socialminister Mai Mercado (K), der står for initiativerne i planen.

## Sundhedsudgifterne stiger

Jakob Ellemann-Jensen siger, at det ikke er meningen, at myndighederne nu i højere grad skal bestemme, hvad danskerne spiser. - Men vi skal levere information om mad og madens betydning for sundheden, så vi alle kan træffe et oplyst valg både i supermarkedet og hjemme i køkkenerne. Det har betydning både for den enkeltes trivsel og for samfundsøkonomien, hvor sundhedsudgifterne stiger i takt med at flere får livsstilssygdomme, forklarer han. Der er afsat 40 millioner kroner til strategien.

Kilde: Miljø- og Fødevarerministeriet



Deltag på IFC - en af verdens største fødevaremesser

# Tilmeld dine produkter på [foodcontest.dk](http://foodcontest.dk)



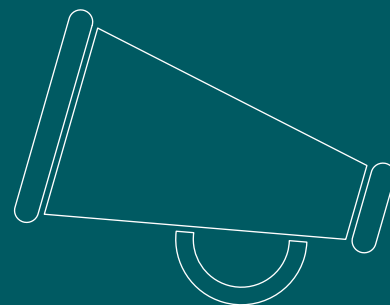
MCH Messecenter Herning  
**13th – 15th November 2018**

Læs mere på [foodcontest.dk](http://foodcontest.dk)



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

# Vidste du at ...



## 40 mio. kr. skal fremme gastronomisk superliga

Regeringen afsætter 10 mio. kr. om året de næste fire år til gastronomi. Det kan skabe flere arbejdspladser.

Danske kokke kan se frem til at få en bid af kagen, når næste års finanslov skal fastlægges. Over en periode på fire år skal pengene gå til en række initiativer, der skal sikre Danmarks position som et globalt centrum for gastronomi, lyder det. Heriblandt er etablering af et gastronomiakademi til at udvikle nye kokketalenter.

Hvis Danmark kan bibeholde sin plads på det gastronomiske verdenskort, kan det have økonomiske fordele, lyder det fra miljø- og fødevareminister Jakob Ellemann-Jensen (V). - Det er lykkedes at skabe os en identitet som et land i den gastronomiske superliga, siger han. - Gastronomien kan være med til at skabe arbejdspladser i Danmark igennem både turisme- og fødevarerhvervet. Det er en udvikling, som kommer alle danskere til gode, siger Jakob Ellemann-Jensen. Danmark har i alt 26 restauranter, der kan prale med den eftertragtede michelinstjerne. Med tre af slagsen er københavnske Geranium den mest stjernespækkede restaurant. Håbet er, at flere lignende restauranter kan fungere som et trækplaster for turister, der i forvejen fremhæver Danmark som et gastronomisk rejsmål.

Kilde: Fødevarewatch

## Danpo køber majoritet i voksende dansk kyllingeproducent

Kyllingekoncernen Danpo har købt 51 pct. af aktierne i ambitiøse Rokkedahl Food, der producerer kyllinger med fokus på dyrevelfærd, og som netop har åbnet sit eget slagteri.

Den Scandi Stan-

dard-ejede kyllingeproducent Danpo har købt sig til den bestemmende indflydelse i producenten Rokkedahl Food, som i de seneste par år er kommet frem ved at producere såkaldte velfærdskyllinger til kæder som Meny og Rema 1000. Parterne forklarer i en meddelelse sendt til FødevareWatch, at det nye samarbejde primært vil omhandle alle fritgående og økologiske kyllinger, som de to virksomheder producerer og sælger under forskellige varemærker til forbrugerne i Danmark og i udlandet. Rokkedahl Food har i de seneste år arbejdet særdeles målrettet med at få del i efterspørgslen på kyllinger, der kvalitet- og prismæssigt befinder sig et højere niveau end de billigste produkter, der særligt har gjort sig til i discountbutikkerne.

Kilde: Fødevarewatch

## Aftale fjerner flere gakkede afgifter

Landets virksomheder kan se frem til færre administrative byrder og lavere afgifter. Regeringen har netop indgået en aftale med Dansk Folkeparti og Radikale Venstre om at gennemføre 30 konkrete initiativer i en ny afgiftssaneringspakke. De 30 konkrete initiativer dækker over både afskaffelse, fritagelser og lettelser af et større antal afgifter samt ensretning og forenkling af forskellige typer af regler. Aftalen afskaffer f.eks. fradrag for afgift på chokoladeovertræk og fritager vafler for chokoladeafgift. Aftalen forenkler også afgiftsberegningen af ismiks og is med tilsatte varer. - Vi skal have et afgiftssystem, der er til at forklare. I dag er der afgifter på f.eks. snus og kaffererstatning, som ikke er relevante, fordi det enten er ulovligt eller ikke bruges længere. Det glæder jeg mig over, at vi nu får ryddet op i, siger skatteordfører i Dansk Folkeparti Dennis Flydtkjær. Blå blok og De Radikale Venstre tog sidste år hul på at nedbringe antallet af gakkede afgifter og regler i en erhvervspakke, der årligt lempet afgifterne for 720 mio. kr. og ventes at nedbringe grænsehandlen med 220 mio. kr.

Kilde: DHB

## Slagter-Leo langede 1650 tarteletter over disken til jazzfestival

Slagteren på Odensevej i Middelfart serverede fire forskellige slags tarteletter i forbindel-

se med den årlige tartelettfestival og Middelfart Jazzfestival. Om lørdagen spiste 300 mennesker tarteletter ad libitum - i alt blev der langget 1650 af slagsen over disken. Manden bag de mange tarteletter er Leo Engelberg fra Slagteren på Odensevej, og han var efterfølgende en ganske tilfreds mand. - Vi havde i år lavet fire forskellige slags. En klassisk med høns i asparges, en med champignon à la creme til dem, der ikke spiser kød, en med hollandaise, asparges og rejer og en med karry, ananas, kylling og peanuts, fortalte Leo Engelberg.

Kilde: Vejle Amts Folkeblad

## Datovarer indtager førsteplads i kampen mod madspild

I en undersøgelse er danskerne blevet spurgt, hvad der hjælper dem mest i kampen mod madspild. I toppen ligger datovarer med 53 pct. På andenpladsen: at der er kommet flere produkter og forpakninger i supermarkeder, som henvender sig til singler og mindre husholdninger (25 pct.). På tredjepladsen: at der generelt er kommet større viden om madspild i samfundet (24 pct.). Og som nummer fire: at supermarkeder har indført styk-rabatter i stedet for mængderabatter (22 pct.).

På spørgsmålet om hvem, danskerne mener, har gjort mest for kampen mod madspild hjemme, svarer danskerne, at de frivillige organisationer og foreninger (27 pct.) og supermarkeds kæderne (21 pct.) har gjort den største indsats. - Den nye undersøgelse peger på, at detailkæder fortsat har en opgave med at blive bedre til at kommunikere deres forskellige tiltag mod madspild, siger Selina Juul, stifter af Stop Spild Af Mad. Hun fortæller, at organisationen netop har lanceret et nyt tiltag med Erhvervspartnerkaber, som skal hjælpe med at synliggøre fødevarerindustrien og detailhandlen, som arbejder aktivt på at forebygge og reducere madspild.

Kilde: DHB

## Globalt madspildspotentiale for 4.580 milliarder

Alene en mere effektiv og sammenhængende infrastruktur i forsyningskæden kan nedbringe madspildet med 1.755 mia. kr. på verdens-



plan. Britiske Tesco er blandt de store aktører, der aktivt bekæmper madspild i samarbejde med kædens leverandører. Mange danske og internationale aktører i dagligvare- og fødevarebranchen bakker således allerede nu op om FN's bæredygtighedsmål om at reducere madspildet med 50 pct. inden 2030, skriver Børsen. Trods det stigende fokus på madspild konkluderer konsulenthuset Boston Consulting Group, at der årligt går 1,6 mia. tons mad til spilde på verdensplan til en samlet værdi på 1.200 mia. dollars eller mere end 7.800 mia. danske kr. Ifølge Boston Consulting Group kan fem indsatsområder globalt set nedbringe madspildet med 700 mia. dollars inden 2030, svarende til 4.580 mia. kr.

Kilde: Dansk Handelsblad

### Mette Frederiksen afviser bøfavgift

I et interview med dagbladet Politiken, hvor S-formand Mette Frederiksen efterlyser en jordreform i landbruget, afviser hun samtidig at bruge afgifter på flyrejser og kød for at bremse CO2-udledningen. Problemet med den slags afgifter, særligt på mad, er ifølge Mette Frederiksen, at det som regel rammer personer med de laveste indkomster relativt hårdest. Adspurgt om det ville være en vej at gå, hvis man ved hjælp af økonomiske fradrag eller andet kunne udligne den sociale skævhed, svarer hun: - Hvis klimakampen ender ned at blive de stærkes kamp mod de svage, så synes jeg ikke, der er ret meget vundet. Jeg tænker jo kampen for klima og bæredygtighed ind som et element i den grundlæggende politiske kamp for et mere retfærdigt samfund. I det hele taget advarer hun om, at man med den slags forslag - som afgifter på transport og mad - risikerer at udskamme nogen for ikke at „foretage alle de rigtige valg“.

Kilde: Fødevarewatch

### Trøjborg har igen en slagterbutik: Kødhyørnet er genåbnet

Far og datter, Leif og Natascha Albrecht har i næsten 20 år haft deres daglige gang i Kødhyørnet på Trøjborg. Efter en pause på omkring ni måneder er de nu tilbage. Efter godt otte måneders lukning har Kødhyørnet på Trøjborg

atter slået dørene op og er nu bydelens eneste slagterbutik.

Der gik et suk igennem det nordlige Aarhus i december. Kødhyørnet lukkede ned på ubestemt tid, og dermed var Trøjborg og Tordenskjoldsgade for første gang i umindelige tider helt uden slagterbutik. Da Kødhyørnet blev etableret - angiveligt i 1951, hvor navnet første gang optræder i Århus Stiftstidendes arkiver - lå der nærmest en slagterbutik på hvert andet gadehjørne, men med supermarkedernes indtog er antallet gennem årene dalet alvorligt. Nu er det på vej op igen. I hvert fald i det små. Kødhyørnet genåbnede i august, og indehaver Leif Albrecht er fuld af energi og lyst til igen at betjene de mange stamkunder på Trøjborg. - Nogle har klapet spontant, når de kom ind i butikken, nogle har givet hånd og nogen er endda kommet med vin. Vi har fået en fantastisk og overvældende modtagelse, siger han til Århus Stiftstidende. 59-årige Leif Albrecht er indehaver af Kødhyørnet på 19. år, men kom sidste år til skade med sin hånd. Og da hans datter Natascha Albrecht, der er ansat i butikken, samtidigt skulle på barsel, kunne han ikke se anden udvej end at låse dørene. - Jeg havde ikke lyst til, at andre skulle passe butikken, så kunderne fik en anden oplevelse end den, de kendte. Så for ikke at skuffe nogen på den måde, syntes vi, det var bedre helt at lukke ned, siger han. Atter åben er både far og datter tilbage på pinden og begge i højt og uhyre effektivt tempo. Natascha Albrecht står som udlært kok for at producere „mormorretter“, som hun kalder dem, som boller i karry, hakkebøffer og høns i asparges, mens hendes far passer rygeovnen og pølsemaageriet i kælderen samt alt, hvad der hedder kød.

- Det vigtigste for os er kvalitet og håndværk, kendetegnet ved at vi laver tingene selv. Det er faktisk lettere at sige, hvad der ikke er hjemmelavet her i butikken, for det er kun tre ting, forklarer Leif Albrecht og peger på osten, peberrodssalaten og de stegte sild i montren. - Alt andet er hjemmelavet - selv betjeningen, griner han.

Kilde: Århus Stiftstidende



### Just Eat klar til at levere morgenmad

Siden begyndelsen af august er det muligt at bestille og få leveret morgenmad gennem take-away-portalen Just Eat. Som led i en test kan kunder i det københavnske få leveret morgenmad fra en række bagerier og cafeer fredag, lørdag og søndag fra kl. 07.00. Morgenmaden kan bestilles i et spontant øjeblik, eller man kan forudbestille i op til 24 timer før ønsket levering. Af en meddelelse fremgår det, at Just Eat har indgået samarbejde med bagerierne Khorn og Reinh Van Hauen, ligesom også Cafe Europa 1989, kaffebarkæden Shabaz og 7-Eleven står klar til at sende morgenmad af sted med Just Eat. - Takeaway-markedet har udviklet sig ekstremt meget på blot få år, og vores mål er at kunne levere alle måltider til danskerne. Danskerne elsker god morgenmad, så det vil vi selvfølgelig tilbyde, og vi håber, at både privatpersoner og virksomheder vil tage godt imod denne tilføjelse til menukortet, udtaler Carsten Boldt, adm. direktør hos Just Eat.

Kilde: FødevareWatch

### Smartbake lukker millionaftale med en af Danmarks største leverandører af måltidskasser

Smartbake Bakery Group har taget endnu et skridt i det påbegyndte strategiskifte. Efter først at have købt den økologiske brødproducent Faber Brød, der leverer til en lang række hoteller, restauranter og cafeer i København, overlader Smartbake nu salget til private husholdninger til RetNemt Måltidskasser. Den nye aftale betyder nemlig ikke alene, at Ret-



Nemt Måltidskasser fremover kan sælge Smartbakes produkter, men også at Smartbake lukker ned for sit eget direkte salg til private forbrugere. RetNemt Måltidskasser er en af Danmarks største leverandører af måltidskasser, og der er store forventninger til det kommende samarbejde, som trådte i kraft i august. – Vi har arbejdede i seks måneder på at komme ind på måltidskassemarkedet, og allerede efter første møde med RetNemt var der ingen tvivl om, at de kunne være en drømmepartner og -kunde for os. De har spændende visioner for fremtiden, professionelle i alt, hvad de gør, og så leverer RetNemt over 50.000 til danskerne hver eneste uge. Vi kommer derfor til at øge vores salg ganske betragteligt, og jeg glæder mig meget til vores nye samarbejde, lød det fra Karsten Leed, partner og salgsdirektør i Smartbake Bakery Group inden åbningen.

Hos begge af de nye partnere er ambitionen, at forbrugerne skal spare tid, og at det skal være nemt at tilberede sund og lækker mad. Derfor er der god synergi i den nye aftale, som også RetNemt Måltidskasser er glade for: – For vores mange kunder er færdig dej, der nemt forvandles til lækkert, friskt brød, en gevinst, der samtidig sparer tid. Det er en løsning i stil med måltidskasserne, som ikke kan købes i almindelige butikker, og vi kan hjælpe vores tidspressede kunder med endnu en udfordring i hverdagen. Mange kunder over hele landet værdsætter levering af dejkasserne, og dermed passer Smartbake perfekt ind i vores eksisterende koncept, siger Klaus Toft Nørgaard, CEO for RetNemt Måltidskasser.

Kilde: Pressemeddelelse

## Nemlig.com lancerer måltidskasser

Fra midten af august kan kunder bestille og købe måltidskasser gennem onlinesupermarkedet Nemlig.com, oplyser virksomheden i en pressemeddelelse. – Vi oplever en kæmpe interesse i vores Måltidskasser. Det er fantastisk, at over 10.000 kunder allerede havde skrevet sig på venteliste til vores Måltidskasser. Modtagelsen har overgået alle vores forventninger, og det vidner om, at der er stor efterspørgsel på vores fleksible løsning, der netop kombinerer indkøb af dagligvarer og måltider, siger Stefan Plenge, adm. direktør og stifter af Nemlig.com.

Kilde: DHB

## Foodservice Danmark får ny bestyrelsesformand

Jesper Lok varetager ikke længere posten som bestyrelsesformand i Dagrofa-datterselskabet Foodservice Danmark. Af en meddelelse fra Erhvervsstyrelsen fremgår det, at Jesper Lok med effekt fra 13. august er trådt tilbage som selskabets bestyrelsesformand, og at han på posten er blevet erstattet af Tomas Pietrangeli. Tomas Pietrangeli tiltrådte samme dag i sit nye job som koncerntopchef i Dagrofa, efter at koncernen i foråret sagde farvel til Per Thau som øverste leder. Jesper Lok bestrider fortsat posten som bestyrelsesformand i Dagrofa. I halen på Tomas Pietrangeli tiltræden er det forventningen, at Foodservice Danmark inden længe får ny adm. direktør. Det er en post, som tidligere Netto International-chef Claus Juel-Jensen for øjeblikket bestrider som konstitueret direktør, efter at Dagrofa tidligere i år også sagde farvel til Foodservice Danmark-direktøren Christian Storringsgaard.

Kilde: Fødevarewatch

## Løgismose Meyers satser på flere færdigretter

Løgismose Meyers er administrationsselskabet bag de to tidligere familiefirmaer Løgismose og Meyers, der fusionerede i 2015 og er ejet af kapitalfonden IK Investment Partners. Mens Løgismose-brandet efterhånden er blevet synonym med Netto, sælges Meyer-brandet i Coops butikker.

Danskerne har i den grad taget færdigretterne til sig. Ifølge en analyse fra Coop Analyse blev salget af convenience-produkter syv-doblet mellem 2010 og 2017. Det mærker man også hos Løgismose Meyers, der begyndte at producere færdigretter til køledisken for knap fire år siden. I første omgang blev færdigretterne kun solgt i Meyers Deli, men så kom nemlig.com på banen og ville gerne sælge retterne, så fulgte Coop og dernæst Dansk Supermarked. I dag producerer Løgismose Meyers 1,5 millioner enheder færdigretter om året, herunder fire varianter til Netto og ni varianter til Coop. På Midtyn lå i forvejen koncernens mejeri med dertil hørende kvalitets- og vedligeholdelsesafdeling, og derfor var det oplagt at rykke produktionen af færdigretter fra Sjælland til det midtjydske. Her er produktionen rykket ind i en 1.000 kvadratmeter stor tidligere lagerhal, som Løgismose Meyers allerede for flere år siden havde været forudseende nok til at lægge kloakering og andre installationer ind i, så lokalerne hurtigt kunne gøres produktionsklare. I alt har koncernen investeret cirka 20 millioner kroner i fabrikken, som fremover skal levere lasagne, butter chicken, kalvefrikasé og andre færdigretter til det stigende antal danskere, som gerne vil betale for deres mad, men ikke ønsker at bruge alt for meget tid på at lave maden selv. Løgismose Meyers gør sig også klar til at skrue op for produktionen af vegetarisk grøntsagsfars, som ikke efterligner kød, fremstillet på kikærter, rød peberfrugt og krydderier.

Kilde: Foodsupply

## Slagter siden 1954 lukker: Derfor drejer Martin og Morten nøglen

Ikke mindst op til jul har der været travlt hos Slagter Jacobsen på 6. Julivej i Fredericia. Men også til hverdag med faste kunder. Imidlertid ikke nok, og derfor lukkede de to kompagnoner, Martin Jakobsen og Morten Jakobsen butikken lørdag den 11. august. Slagter Jacobsen på 6. Julivej i Fredericia har mange år under bowlerhatten. Men tiderne ændrer sig, og folk vælger at købe ind på nye måder, lyder en forklaring.

Kilde: Fredericia Dagblad

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

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

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



## Annoncer til fødevaremagasinet

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

## Knive/Sliberier

- **KNIVE:** "Professional Line"
- **SEYDELMANN:** Hurtighakkere og hakkere
- **KNECHT:** Hurtighakkerknive og slibemaskiner
- **REA:** Vogne/Reoler - plast
- **TITANIUM:** Gryder/Pander
- **PYNTEPLANKER:** I eg/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 Rødekro  
Tlf: 74 69 43 30 · Fax: 74 69 46 99  
www.takryma.dk  
takryma@takryma.dk

**Annoncer**

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




**Indasia**  
... for smagens skyld

KRYDDERIER & MARINADER  
FÆRDIGBLANDINGER  
NATUR- OG KUNSTTARME  
EMBALLAGER



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

**Annoncer til fødevareremagasin**

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



**Kød engros**

**Kødkvalitet i alle led**



TLF: 98 57 44 01  
www.kildegaarden.com

**SVENDBORG SLAGTEHUS**

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

**Annoncer til fødevareremagasin**

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




**DanePork**  
www.danepork.dk

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

**Maskiner**

**ingvald™**

Vor viden  
- din fordel!



www.ingvald.dk  
TLF. 66 11 82 11  
MASKINER TIL  
KØDBRANCHEN SIDEN 1938

**FÅ EN HOLDBAR PAKKELØSNING!**

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



pmpack.dk · tlf. 7560 2000



Satellitvej 7 · 8700 Horsens · mail@pmpack.dk

**handtmann**  
VF608

Clipsemaskiner  
Røgeovne



SALG & SERVICE:



A/S Conserves-Teknik  
Vibevej 6 · 5540 Ullerslev  
Telefon 65 35 30 31  
ct@conserves-teknik.dk

Specialister i maskiner til fødevarerindustrien!



Kammermaskiner  
Bordmodeller



Dobbeltkammermodeller  
Seydelmann lynhakkere



RISCO vakuumfyldere  
TIPPER TIE clipsemaskiner



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

**SCANPACKAGING**

Fra idé til virkelighed



...din pakkeløsning!

scanpackaging.dk  
TLF. 76 90 50 60

## Mejerivarer

**Jernved mejeri**



v/ Laila & Ole Jørn Frederiksen  
Jernvedvej 242, 6771 Gredstedbro

**Oste produceret af jysk mælk**

Danbo med og u. kommen 10+, 30+, og 45+  
Maribo og Svenbo 45+ (Dansk Emmmental)  
Brie 60+  
Produktion af økologiske oste  
Gammeldags smør, både saltet og usaltet

**Kontakt os, og vi kan henvise til nærmeste grossist**

Tlf. 7543 5311 - [www.jernvedmejeri.dk](http://www.jernvedmejeri.dk)

**OSTEMESTEREN**



**OSTESPECIALITETER FRA OSTEHANDLERENS GROSSIST-LAGER**

Ulvehavevej 44 · 7100 Vejle

**75 65 26 46**

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

**Annoncer til fødevarer magasinet**



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

## Røgsmuld

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

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



**Dansk Træmel**

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

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

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

**Annoncer**



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

## Rådgivning

**PROFESSIONEL LØNADMINISTRATION EFTER OVERENSKOMSTEN**



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

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

**Danske Slagtermestre**

Poppelvej 83 · 5230 Odense M  
Telefon 66 12 87 30

mesterslagteren  
mad med mere

Direktør Torsten Buhl  
Telefon 21 27 41 50

Formand Leif Wilson Laustsen  
Telefon 23 25 14 06

Marketingchef Ulrik Olesen  
Telefon 21 45 53 35

**FødevarerDanmark**

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

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

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

**Dansk Revision**

**DANSK REVISION SLAGELSE**

Regnskab og rådgivning til fødevarerbranchen

Kontakt  
Jesper Risom  
Tlf.: 58 58 18 00 · Mobil: 21 68 33 61  
[Slagelse@danrevision.dk](mailto:Slagelse@danrevision.dk)  
[www.danrevision.dk](http://www.danrevision.dk)

**FPR**

FPR Forsikringsmægler A/S  
forsikrer  
Danske Slagtermestre.

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

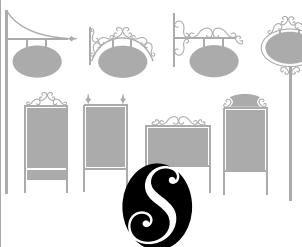
**FØDEVARE KONSULENTEN**

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

**Rådgivning  
Risikoanalyse  
Kvalitetsarbejde**

## Skilte og Reklame

**SMEDEJERNSSKILTE**



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

## Vægte

**Scanvægt**

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

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

**Annoncer**



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



## Dansk Kvalitets Tilbehør

Tlf. 44 92 73 00 · [www.dkt-auto.dk](http://www.dkt-auto.dk)



### Kølebil

Hos DKT-Auto A/S kan vi hjælpe dig med fremstilling af en kølebil. Vi har mange års erfaring med fremstillingen af kølebiler, og vi står selv for hele opbygningen af denne, og alt laves i Danmark. Vi laver varevognen om til kølebil, så du kan fragte mad, prøver eller andet varegods, som skal holdes køligt. Kvaliteten er i top, og prisen er konkurrencedygtig!

DKT ombygger alle typer biler til kølebil eller frostbil. Det kan frit vælges om køleanlægget skal være synligt på taget eller sidde skjult under bilen.

- DKT giver 100 % garanti de første 24 måneder.
- DKT har kølebiler stående til udlån ved service eller nedbrud.



### Leje af kølebil

Mangler du en kølebil, så du kan transportere madvarer eller lignende? Så kan vi hos DKT-Auto A/S være dig behjælpelig. Vi har et stort udvalg af kølebiler i forskellige størrelser, som du kan leje for en uge eller en måned, alt efter ønske. Vi garanterer for, at alle vores kølebiler er fuldt ud funktionsdygtige, og vil kunne holde dine ønskede varer på den helt rette temperatur.

#### Leje feks. kassevogn høj/lang

Dag  
kr. 800,-

Uge  
kr. 5.250,-

Måned fra  
kr. 9.900,-

Afs: Fødevaremagasinet  
Peder Skrams Vej 4  
5220 Odense SØ

Returneres ved varig adresseændring