

fødevarer

NR. 9 / OKTOBER 2018

magasinet

FØDEVAREDAGEN

HVOR GODE RÅVARER MØDES



TEMA

gourmetfood
DELIKATESSER OG
ØKOLOGI

Fødevaredagen 2018

Se side 6

**Velsmagende
økologiske færdigretter**

Se side 12

Tidens kamp

Jo mere man kommer op i årene, desto mere beriges (og belastes) man af erindringer. Dem kan man især bruge til at sætte nutidens tildragelser i perspektiv.

Selv er jeg snart i stand til at huske, hvordan det var at være på en arbejdsplads for 50 år siden, da jeg fik mit første lønnede job som 11-årig. Det var på en landbrugs- og entreprenørvirksomhed, hvor jeg skovlede korn og gik til hånd med alt, hvad jeg kunne få lov til, og det var heldigvis meget mere, end børn må i dag. Jeg elskede at være med i arbejdet, at føle, at jeg gjorde nytte og at være en del af holdet – af fællesskabet.

Min første løn fik jeg overrakt i en brun konvolut. Den lød på 30 kroner for en sommer. Jeg havde egentlig bare været med, fordi jeg kunne lide det, og havde ikke regnet med at få noget for det, og jeg tror, at de penge er dem, som jeg har været gladest for at modtage i hele mit liv. De var jo det første symbol på, at mit arbejde havde en værdi – var værdsat. Næste år fik jeg 500 kr. for det samme, og året efter kom jeg på timeløn til 8 kr. i timen. Jeg var lykkelig!

Det samme kunne man ikke helt sige om et par af karlene på gården, som syntes, at de fik for lidt i løn. De fik 16 kroner i timen og mente, at de burde have 18. Men bortset fra det var de i godt humør, og tit var det en fest at være på arbejde, fordi der var tid til skæmt og hygge. Alt foregik i et jævnt tempo med masser af kvikke bemærkninger om alting. Og det var bestemt ikke, fordi arbejdet blev forsømt, eller fordi det ikke var hårdt. Det kunne det sagtens være, f.eks. når man en varm sommerdag blev sat til at rense korntørringsanlæg, eller når der skulle muges under søerne med møgbør og -greb. Men det hele gik ikke hurtigere, end at det var til at følge med til i et godt og muntert kollegialt samvær.

Siden oplevede jeg samme kultur på de kontorer, som jeg fik ansættelse på op igennem 1980'erne og 90'erne. Der var faglig hygge med et væld af ideer og kreative tanker, hvoraf mange blev ført ud i livet. Og når man sendte et brev, gik der da i hvert fald et par dage, inden der kom svar.

Men så skete der noget.

Internettet kom til, og mobiltelefonen blev et arbejdsredskab. Pludselig var der ikke tid mere. Nu var man "på" altid – også i fritiden, for vi fik "modem" derhjemme og kunne koble os på den elektroniske postkasse, og mobiltelefonen var man aldrig væk fra. Den faglige hygge forsvandt, for den var der ikke tid til længere, og den var i øvrigt også blevet for dyr, fordi lønningerne var kommet op på niveauer, som ikke tillod spildtid af nogen art. For sådan er det jo: Når lønnen stiger, må man løbe hurtigere, producere mere – yde mere. Lønmodtagere betaler således selv deres lønstigninger, for der reelt ingen andre til det.

Det ene med det andet: Arbejdsmarkedet er fuldstændig omkalfatret siden dengang, da tid var et gode og ikke en mangelvare. Vi er blevet et rigere samfund, men vi er også blevet et fattigere samfund.

Måske skulle vi se, om vi kan gøre noget ved det. Vi kan jo begynde med at definere "velfærd" som andet end blot penge, så der atter bliver plads til – den gode færd. Vi kan ikke "nedfinde" den teknologi, som skulle give os mere tid, men som har taget den fra os. Men vi kan gøre os til herrer over den, så vi ikke bliver dens trælle, og vi kan tænke tiden ind som en værdi i de næste overenskomstforhandlinger. For tid har værdi. Menneskelig værdi. Og den er det bedste middel mod stress, som var et fjernt begreb for os dengang, da jeg stod og skovlede korn i en lade.

”... Vi er blevet et rigere samfund, men vi er også blevet et fattigere samfund.



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder

Slagterprisen 2018, medlemsmøde og arbejdsmiljøregler for ungarbejdere

Læs her om modtageren af Slagterprisen 2018. Vinderen blev kåret på den nyligt afholdte Fødevaredag. Læs også om et medlemsmøde afholdt i regi af SMV Fødevarer og DSMI samt om de problemer og forhindringer, som arbejdsmiljøregler giver unge, der måske vil være slagterelever.

Nye unge slagtere, streetfood og økologiske færdigretter

Nogle medier fokuserer på butikslukninger rundt omkring i landet. Igen har Fødevaremagasinet sat fokus på de nye og unge slagtere, som åbner forretninger. Læs de spændende portrætter her i bladet. Læs også om hvordan man kan angribe streetfoodmarkedet med en "foodtruck". Læs også det spændende portræt af Birkegaardens Færdigretter.

Rygeostens dag, økologiske spisekaniner, alternative udskæringer og meget mere

Rygeosten er et truet produkt. Nu har unikke og den måske ældste danske ost fået sin egen dag. Læs også om arbejdet med at fremme salget af økologiske spisekaniner i Danmark – et produkt som vi tidligere spiste meget af og som nu igen får nye muligheder. Læs også om et årligt kød-event, som fokuserer på anvendelse af nye udskæringer af okskødet.

Synlighed i fødevarebranchen

Husk at med en tekstsiderannonce 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. 5150 6717 eller på mail bi-press@mail.dk og få en snak om, hvordan din virksomhed, dine produkter eller dine ydelser bliver synlige i branchen i hele 2018.

God læselyst!

Redaktionen



- 4 **Arbejdsmiløregler**
ødelægger elevtilgangen
til slagterfaget
- 6 **Slagterprisen 2018**
- 8 **Unge ø-boere satser**
med nye butikker
- 10 **Velbesøgt medlemsmøde**
i Odense
- 12 **Velsmagende, økologiske
færdigretter på glas**
- 14 **Street Food/Pop-Up restaurant**
Med på madvognen
- 18 **Nyheder til portionering,
sortering og etikettering**
- 20 **Appetit på økologiske spisekaniner**
- 22 **Driftige fynboer fejrer rygeosten**
- 24 **Møgvejr drillede Food Festival**
- 24 **Madklubber for børn**
hitter over Danmark
- 26 **Rekordhøjt antal medlemmer**
i Industriens Pension
- 26 **Bavette**
er årets alternative udskæring
- 28 **Navnenyt**
- 28 **Messenyt**



Oktober 2018

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

ANSVARSHAVENDE Per Aaskov Karlsen

JOURNALISTER Per Henrik Hansen, Rikke Holm, Torben Svane Christensen

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 tilvirknes i samarbejde med Danske Slagtermestre og er et delvist annoncebaseret magasin.

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

FORSIDEFOTO Slagter-Riget, Landbrug & Fødevarer
ISSN 1902-4509



Vi skrev i juni-udgaven af Fødevaremagasinet om arbejdsmiljøreglerne for unges arbejde

Arbejdsmiljøregler ødelægger elevtilgangen til slagterfaget

Samtidig med, at regeringen har meldt ud, at den vil styrke erhvervsuddannelserne, er der gang i afskedigelserne af ungarbejdere i bl.a. flere af landets slagterbutikker. Årsagen er arbejdsmiljøregler, som slagterne ikke tøver med at kalde "hysteriske".

For nylig fik Slagter Bo i Silkeborg besøg af en repræsentant fra Arbejdstilsynet, som på stedet udstedte et strakspåbud mod at have fire unge på 16 år ansat i eftermiddagsjob, fordi de arbejdede i nærheden af maskiner, som ifølge Arbejdstilsynet udgjorde en sikkerhedsrisiko. Det til trods for, at maskinerne altid er slukkede om eftermiddagen. – Jeg føler mig fuldstændig magtesløs og dømt uden rettergang, siger Bo Berthelsen, indehaver af Slagter Bo i Silkeborg. Han måtte efterfølgende ringe til de fire unge og meddele, at de desværre ikke længere kan arbejde i hans butik, som han har drevet i 36 år.

– Det er fuldstændig absurd. De unge var glade for at være her, og en af dem er flere gange siden vendt tilbage for at høre, om der måske var en ny mulighed. Men jeg må sige nej, selv om de unges arbejde udelukkende bestod i at vaske borde og gulve i et par rum med nogle slukkede maskiner, siger Bo Berthelsen.

Følger med Coop

Silkeborg-slagteren finder det grotesk, at han har måttet vinke farvel til fire unge, der muligvis kunne være kommende elever i hans butik, når regeringen samtidig taler om at styrke erhvervsuddannelserne. Og dén undren er han ikke ene om. I Gilleleje er Henrik Schmelling, indehaver af Slagter Schmelling, netop nu ved at sige farvel til tre unge opvaskere af frygt for bøder eller påbud fra Arbejdstilsynet.

– Hvis man gerne vil, at unge skal få smag for et erhvervsfag som eksempelvis slagterfaget, så duer det simpelthen ikke, at reglerne er så hysteriske, som tilfældet er i dag. Jeg tør ikke længere have unge ansat, siger Henrik Schmelling og læner sig derved op ad Coop, som netop har meldt ud, at de råder deres 1.200 butikker til ikke fremover at ansætte unge mellem 13 og 15 år for at undgå bøder.

Fødekæden forsvinder

Hos Danske Slagtermestre og FødevareDanmark, der er erhvervsorganisation for omkring 700 af landets små og mellemstore fødevarerproducenter, ser man med stor alvor på situationen. – Den rigide håndhævelse af arbejdsmiljøreglerne, som vi var været vidner til på det seneste, er fuldstændig undergravende for den fødekæde af nye elever, som eksempelvis slagterbutikkerne er afhængige af, siger Steen Møhring Madsen, juridisk chef, FødevareDanmark, der nu har bedt beskæftigelsesminister Troels Lund Poulsen (V) om at gå ind i sagen

Kilde: FødevareDanmark

FødevareDanmark er brancheorganisation for små og mellemstore aktører inden for fødevarersektoren. Bag organisationen står Danske Slagtermestre, Danmarks Fiskehandlere, Ostehandlerforeningen for Danmark, SMV Fødevarer og Smagen af Danmark. FødevareDanmark har omkring 700 medlemmer.

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

Fast Casual



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

Smagen af streetfood

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

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

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

Läntmannen Unibake

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





Fødevaredagen 2018



På årets Fødevaredag, som for 5. år i træk afholdtes af erhvervsorganisationen Landbrug & Fødevarer, var programmet ikke kun fornyet, men indeholdt også de eftertragtede uddelingen af priser inden for forskellige områder. Traditionen tro indeholdt dagens program både indlæg, debatter og en række valgfrie sessioner (11 i alt), som de mere end 400 deltagere kunne tilmelde sig. "Convenience", som var den session, som flest havde valgt at deltage på, er i vild vækst, og chefkonsulent Lærke Kirstine Lund fra Landbrug & Fødevarer løftede sløret for nogle af de høje vækststal for de nemme måltider, vi oplever. Analyser viser, at på en given dag laver 55 % af husstandene i Danmark mad fra bunden, 35 % stykker et aftensmåltid sammen af semi-lavede råvarer, og 10 % spiser ude eller benytter sig af take-away. Tallene for køb af convenience produkter er stærkt stigende og forventes fortsat at stige.

Slagterprisen 2018

Spændingen var stor, da Slagterprisen 2018 for privatslagtere blev afsløret. Det var et stærkt felt af de tre nominerede, som var Slagter Jacob,

Kalundborg; Slagter Jesper, Farum og Slagter-Riget, Aarhus ved Bjarke Jensen og Mark Purkær. Det blev de 2 sidstnævnte, der også var nomineret sidste år, der modtog Slagterprisen 2018. Hos Mark og Bjarke finder man unikke produkter, som fx dry cured secreto. Produkter, som man sjældent – hvis overhovedet – finder hos danske slagtere, udtalte Vickie Enné Ryge fra Landbrug & Fødevarer. Hos Slagter-Riget var humøret da også helt i top: - Det er det vildeste, jeg har oplevet i forbindelse med mit arbejde. Vi har taget nogle valg og satset på den personlige kundepleje, og det er dét, der nu bærer frugt, siger Bjarke Jensen, der sammen med Mark Purkær vandt i privatslagterkategorien.

I kategorien supermarkedsslagtere blev det slagtermester Jakob Magnusson, Meny, Præstø, der løb med Slagterprisen 2018. - Du vinder prisen for din passion til mad og gode råvarer. Og for din tydelige kommunikation til kunderne – ved betjent disk og helt ned i køledisken. Og så vinder du prisen, fordi juryen sjældent har set så smukke salater – du tilbyder kunderne lækre og komplette måltider, lød begrundelsen. - Hos Jakob i Præstø kan man få designet sine helt egne pølser, og man får de sprødeste salater, supplerer Vickie Enné Ryge.



Indehaver af Klingenberg Ost & Delikatesser, Kasper Østergaard, var den glade og velfortjente modtager af "Ostepioner-prisen"



Gorm Wisweh og Magnus Sonne lavede små smagsprøver af røget mørk sej til de relativt få deltagere på sessionen "Få flow i fisken"

Mark Purkær (tv) og Bjarke Jensen
modtog Slagterprisen 2018 for
privatslagtere på Fødevardagen



Årets ostepionér

Som en "pop-up pris" vandt Kasper Østergaard fra Klingenberg Ost & Delikatesser prisen som årets ostepionér. Prisen var ikke annonceret på forhånd, og der var således også kun én nomineret, nemlig Kasper Østergaard. Prisen blev bl.a. motiveret ved, at han på trods af branchens mange udfordringer havde åbnet adskillige oste forretninger i løbet af året. En overrasket og meget glad ostepionér modtog prisen som årets ostepionér.

Convenience

Af de mere end 400 deltagere til årets Fødevardag var den mest besøgte session "Convenience. De nemme måltider eller convenience har fat i alle målgrupper. Forbrugerne kan deles op på mange måder. En af opdelingerne er i fire grupper, hhv. realister, traditionalister, idealister og de bekvemme. De 2 sidstnævnte er storforbrugere af nemme måltider. På den nuværende hitliste over nemme måltider fra GFK er de 5 top-scørere hhv. take-away, snittede grøntsager/salater, pizza, suppe og tærte-dej. Kokken Mikkel Karstad, der bl.a. har udgivet opskriftsbogen "Evergreen", gav sine betragtninger på fremtidens convenience. Iflg. Mikkel Karstad har vegetarmad et dårligt omdømme, så i stedet satser han på betegnelsen grøntsager i kommunikationen. Mikkel nævnte også, at vi traditionelt opdeler året i 4 sæsoner, men at man i restaurant Noma ar-

bejder med 3 sæsoner: Fisk & Skaldyr ((januar til april), Grønt (maj til oktober) og Vildt/Kød i perioden oktober- december.

Fisk på programmet

Som noget nyt var der også en session om fisk på programmet. Fisk tjekker ind på alle tidens trends, og flere analyser viser, at forbrugerne vil fisk. Chefkonsulent Lone Marie Eriksen fra Landbrug & Fødevarer fortalte om de nyeste tal for forbruget af fisk i Danmark. Forbruger er steget fra ca. 150 g fisk pr. uge til ca. 250 g fisk, men det anbefalede indtag er på ca. 350 g fisk om ugen. De 2 kendte kokke Gorm Wisweh og Magnus Sonne, begge bornholmere og vokset op med fisk, fortalte levende om, hvordan handelen kunne få mere salg i fisk. De havde talt med fiskere, besøgt storbyer og små havnebyer og interviewet danskerne og fået gode ideer til, hvordan almindelige danskere kan inspireres til at spise mere fisk.



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



Niklaes Skjold Jensen driver Enø Kød i et lille træhus. I vinterhalvåret vil han holde åbent i weekender og ved højtider, om sommeren er der også åbent på hverdage

Efter at være uddannet på fastlandet er Anders Klitgaard Svendsen (tv) og Palle Strøm rejst hjem til Læsø, hvor de sammen har oprettet Læsø Slagteren i et tidligere bageri i Byrum

Unge ø-boere satser med nye butikker

Unge på Læsø og Enø trodser butiks døden og har åbnet nye slagterbutikker i år. Begge steder er sommeren gået over forventning, og optimismen er høj hos de unge indehavere.

AF PER HENRIK HANSEN

Mens der landet rundt lukker den ene fødevarerebutik efter den anden, har to unge mænd på Læsø og to på Enø frygtløst kastet sig ud i en dristig svømmetur mod strømmen ved at åbne to nye slagterbutikker, en på hver ø. Begge steder lyder meldingen, at de første måneder er gået over forventning, og troen på de nye butikkers fremtid er helt intakt efter mødet med virkeligheden.

Bortset fra den unge alder og modet på at blive selvstændig med egen butik, så er de nye butiksejere ret forskellige, og der er i øvrigt ikke nogen sammenhæng mellem initiativerne på de to øer.

På Læsø drejer det sig om to barndomsvenner fra øen, Palle Strøm og Anders Klitgaard Svendsen, der i en alder af 21 år vendte hjem fra fastlandet for at åbne Læsø Slagteren i et tidligere bageri i Byrum midt på øen.

Udlært på fastlandet

Forinden havde Anders Klitgaard Svendsen fået en slagteruddannelse hos Slagter Munch i Skagen, og Palle Strøm havde det samme hos Meny på Otto Mønstedts Vej i Aalborg.

- Vi ville begge to gerne tilbage til Læsø og det lille samfund, hvor man kender hinanden, og alle de gamle venner kommer hjem om sommeren, fortæller Palle Strøm.

I adskillige år havde der ikke været nogen slagterforretning på Læsø, før makkerparret overtog det gamle bageri, investerede 600.000 kr. i inventar og indretning og åbnede for kunderne i maj.

Deres største konkurrent er køledisken i Super Brugsen lige på den anden side af Byrum Hovedgade. Den konkurrence klarer de unge åbenbart fint.

- Vi har haft rigtig travlt hen over sommeren og har faktisk haft lidt flere kunder, end vi

regnede med. Budgettet holder helt fint, siger Palle Strøm.

Et prøveår

Nu hvor sommerens turister er væk, er det hovedsageligt Læsøs cirka 1800 faste indbyggere, der skal få butikken til at køre rundt.

- Vi ser det første år som et prøveår. Nu hvor der ikke er lige så travlt i butikken som i sommers, skal vi i gang med at lave spegepølser og andre charcuteri-varer. Vi vil udvikle vores egne produkter med lokale råvarer som sydesalt, tang, lynghønning og lyng til rygning, siger Palle Strøm.

Også Læsø-specialiteten Krat Ud-pølse vil han og Anders Klitgaard Svendsen i gang med.

Kød fra Limousinekvæg, frilandsgrise og lam køber de fra landmænd på øen. Men dyrene skal ud på en færgetur for at blive slagtet, da der hverken er slagtefaciliteter eller fast dyrlæge på Læsø.

På et skærebræt formet som et kort over øen præsenterer Læsø Slagteren nogle af butikens produkter: Rib-eye fra Læsø Limousine, skaftekoteletter fra Læsøgrise og hjemmelavede grillpølser

Udover salg af kød, pålægsvarer og sandwiches i butikken tilbyder Læsø Slagteren også mad ud af huset.

- For eksempel lavede vi 700 tapas-tallerkener til sommerens Kajfest i Vesterø. Det er nok den største ordre, vi har haft indtil nu, fortæller Palle Strøm.

Hans og Anders' succeskriterium er, at butikken skal give dem begge en fornuftig årsindtægt.

- Det skal være sådan en god lille gammeldags slagterbutik, toppet op med egne produkter af lokale råvarer og så lidt mad ud af huset og lignende, forklarer Palle Strøm.

Butik i lille træhus

I et lille træhus på Enø i Karrebæksmunde Fjord ved Næstved åbnede Enø Kød i marts. Huset minder om et klassisk ishus med kunderne stående på en veranda foran en salgsdisk, og det må være en af Danmarks mindste slagterbutikker.

Sommeren igennem stod de to unge venner og indehavere Niklaes Skjold Jensen og Magnus Krog bag disken; men fremover driver Niklaes butikken alene.

- Jeg har købt Magnus ud, fordi han er flyttet til Aarhus for at læse til ingeniør, fortæller Niklaes Skjold Jensen.

Hverken han eller Magnus har en slagteruddannelse; men de arbejdede begge nogle måneder på Mogens Nielsen Kreaturslagteri i Herlufmagle, inden de åbnede Enø Kød.

- Der lærte jeg en hel masse om kød, om udskæringer og forskellige kvægracer, fortæller han.

Viden om hygiejne og andre forhold i en fødevarebutik har Niklaes fra sit arbejde gennem otte år i en fiskehandel i Karrebæksmunde; de første år som fritidsjob, mens han gik i skole og gymnasiet. Et guidejob på Rhodos er det også blevet til på hans foreløbige vej gennem livet.

Savner ikke uddannelse

Niklaes synes ikke, han savner en slagteruddannelse for at drive Enø Kød.

- Det behøver man ikke for at give en god service og sælge noget godt kød, mener han.

Enø Kød har ingen egen produktion af charcuterivarer eller andet, men køber forskellige pølser og andre varer med svinekød fra en lille producent på Sjælland. Okse- og kalvekød købes hovedsageligt fra kreaturslagteriet i Herlufmagle.

Om den første sommersæson for den nye butik siger Niklaes:

- Det er gået over al forventning. Vi havde jo også vejret med os. Men vi kunne godt mærke



et lille dyk i salget, da det blev for budt at tænde udendørs grill. På Enø er der rigtig mange sommerhuse og to campingpladser. Campister vil grille, og så skal de have nogle gode bøffer. Når de ikke må grille, finder de på noget andet, lyder Niklaes' erfaring.

Fra 1. september og frem til en gang i foråret vil Enø Kød kun have åbent i weekender og ved højtider, hvor der kommer folk i sommerhusene. Næste sommer bliver der skruet op til fuld åbningstid igen.

Men Niklaes kommer ikke til at kede sig i vinterhalvåret. Da vil han arbejde i Macro – en butik i Næstved med sund take away mad, som han er medejer af.

TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Viden, der virker

WWW.DMRI.DK

Velbesøgt medlemsmøde i Odense

I slutningen af august havde SMV Fødevarer og DSMI (Danske Slagtermestres Industrimedlemmer) inviteret til medlemsmøde i Odense. Udover indlæg og diskussion om udbudsloven ved SKT's udbudsdirektør Christian Lunding, var der var flere spændende indlæg på dagsorden fra bl.a. Fødevarestyrelsen, Cibus samt oplæg omkring mulighederne for fælles transport.

Hvordan tænker Fødevarekontrollen?

Kontorchef Vibeke Højbjerg fra Fødevarestyrelsen præsenterede et oplæg for de fremmødte med emnet "Hvordan tænker Fødevarekontrollen?". Fokus vil i de kommende år bl.a. være data-drevet fødevarekontrol, fælles kontrolløruddannelse, fælles principper og øget vejledning samt implementeringen af Fødevareforlig 4.



Hjælp til markedsføring

Bureauet Cibus, som er en del af FødevareDanmark, præsenterede sig selv med de muligheder for både trykt og digital markedsføring, som afdelingen kan hjælpe medlemsvirksomhederne og andre med. Cibus kan også hjælpe med madfotos, herunder foodstyling og meget mere.

Fælles transport

En række kødgrossister havde forespurgt om muligheden for at etablere fælles transport for medlemsvirksomhederne. Målet er at undersøge, om virksomhedernes transportomkostninger kan minimeres i et fælles set-up. Forskellige krav samt forhindringer i den forbindelse blev drøftet. Arbejdet med at undersøge mulighederne og afdække transportbehovet mere detaljeret fortsætter i et samarbejde med virksomhederne Uni-Troll og Alex Andersen.

Kilde: FødevareDanmark



Cibus hjælper medlemsvirksomheder med både offline og online markedsføring. Her ses nogle af resultaterne af Klingsberg Ost's onlineunivers





MULTIVAC T300
Kompakt, fulldautomatisk traysealer



MULTIVAC R105MF
Pakkemaskine til vakuum,- MAP og skinpakning

MULTIVAC Detail – mere end du tror...

Multivac's detailslagter og produktspecialister viser interessante nyheder i hal F, stand 5160 ved Konkurrenceområdet til:

detailbutikker, supermarkeder og slagterforretninger:

- Produktionsudstyr – lynchakere, clippere og vakuumfyldere
- Pakkeudstyr - dybtrækkere, traysealere og kammermaskiner
- NYHED! Seydelmann – lynchakere, mixere og industri-kødhakere til kødudskæringer



BIZERBA slicer A 550

For yderligere oplysninger kontakt vores salgsafdeling på mudk@multivac.dk eller tlf. 7585 3422.



Seydelmann K60 lynchaker



Risco hakkekødsline AT 200



Velsmagende, økologiske færdigretter på glas

Med baggrunde som henholdsvis filmproducer på Zentropa samt virksomhedsejer og importør af italienske fliser lå det ikke umiddelbart i kortene, at Flemming Hemme og Steffen Ulisse skulle etablere sig som fynske fødevaregrossister med fokus på økologi, dyrevelfærd og kvalitet ned til mindste detalje.

AF RIKKE HOLM

Bag grossistvirksomhed Birkegaarden's på Fyn står to dynamiske iværksættere; Steffen Ulisse og Flemming Hemme. De har kendt hinanden siden 4. klasse og har hele tiden vidst, at de en dag ville gå sammen om at skabe en spændende virksomhed. Med en ambition om ikke at gældsætte sig – og en trang til at blive herrer i eget hus – forlod de for fem år siden deres faste jobs for at levere økologiske måltidsposer til kvalitetsbevidste københavnere.



- Vi er passionerede og kan lide at sætte ting i gang, understreger Flemming Hemme. I 2013 fik vi ideen til madkonceptet Grab 'n' Cook, hvor vi leverede afmålte, økologiske ingredienser til velsmagende gourmetretter, der kunne tilberedes på 20 minutter. Konceptet byggede på en vision om at højne madlavningen i travle, danske familier. Ingredienserne blev leveret i en papirpose fra en specialbygget cykelvogn på Dronning Louises Bro.

Fra Østerbro til Nordøstfyn

"Grab 'n' Cook" blev hurtigt en succes – ikke mindst målt på evnen til at tiltrække spaltemillimeter. Med et salgsvindue på blot 3-4 timer, og begrænset plads på cykelvognen, blev udfordringen at skabe en omsætning, der for alvor kunne gøre projektet rentabelt.

Erkendelsen førte til, at de to venner byttede cyklen ud med detailforretninger på

- Vi vælger selv de bedste råvarer fortæller, Flemming Hemme

Østerbro og i Kastrup Lufthavn, hvor de med 12 forskellige menuer på hylden blev landets største leverandør af økologiske færdigretter. Efterhånden som supermarkedernes efterspørgsel på færdigretterne steg, tog de to iværksættere en beslutning: De flyttede til Fyn, etablerede sig i lokaler i Birkende ved Langeskov og startede i sommeren 2017 grossistvirksomheden Birkegaarden's.

100% økologiske, nøje udvalgte ingredienser

Flemming Hemme og Stefan Ulisse står selv – med hjælp fra en deltidsansat produktionsmedarbejder – for at udvikle opskrifter og tilberede de frisklavede retter fra bunden.

- For os er det væsentligt, at vores retter kan noget helt særligt, forklarer Flemming Hemme: - Vi vælger de bedste råvarer, fordi hver ingrediens har betydning for smagen. Fx køber vi økologisk, røget paprika fra en lille krydderi-butik i København til en væsentlig højere pris, end hvis vi havde anvendt et alternativt øko-



logisk brand. Parmesan henter vi selv hjem fra Italien. Brugte vi billigere, økologiske råvarer, kunne vi producere vores retter til en lavere pris. En af de udfordringer, vi står over for, er helt klart at formidle betydningen af de særlige ingredienser og hermed den højere pris til slutkunden.

Netværk med fordele

Markedsføringen af Birkegaarden's er til dato primært sket gennem de to iværksætteres netværk, virksomhedens hjemmeside samt demoner i detailhandlen. Færdigretterne sælges i bl.a. Meny, Kvikly og Brugsen fortrinsvis i København og på Nordsjælland, gennem Grøn Fokus samt i en håndfuld detailbutikker på Fyn og i Jylland. Skal der ske yderligere vækst, skal det være i et tempo, hvor kvaliteten kan følge

med, understreger Flemming Hemme.

Som nyt medlem af SMV Fødevarer håber Flemming Hemme at få adgang til et netværk med et bredere kendskab til, hvad der foregår inden for fødevarebranchen. At foreningen kan hjælpe med at få Birkegaarden's produkter på hylderne i detailforretninger er endnu en bonus. Fortsætter den positive udvikling, forudser Flemming Hemme samtidig, at der i fremtiden bliver brug for SMV Fødevarers jurister til at gennemgå virksomhedens kontraktforhold.



Velkommen til fremtiden

13.-15. november 2018



Hele fødevareindustrien 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 fødevareindustri. 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 oplev synergien mellem topstuderende og eksperter på FoodTech Challenge & InnovateFood.dk.

Læs mere og hent din fribillet på foodtech.dk

FOODTECH
PROCESSING & PACKAGING | 13 - 15 NOVEMBER 2018



Street Food/Pop-Up restaurant Med på madvognen

Hos Slagter Stiller i Aalborg skaffer en madvogn, bemandedet med en pensioneret slagter, opmærksomhed og indtjening. Vognen rykker ud til rejsegilder og markeder og er et populært indslag med natmad til fester.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Ud over at være slagter med butikken Slagter Stiller i Aalborg og formand for mad med mere er Thomas Korup Nielsen en stor fan af de gamle folkevogne med en boksermotor i.

- Jeg er med til at arrangere et tilbagevendende træf for gamle folkevogne her i Nordjylland, og i den forbindelse opstod ønsket for nogle år siden om en pølsevogn, så vi også kunne få noget at spise til træffet. Derfor købte jeg en gammel københavner-pølsevogn, som blev sat i stand, fortæller han.

God omsætning fra pølsevognen

Men det var ikke kun bilentusiasterne, der efterspurgt et besøg af pølsevognen.

- Pølsevognen blev en del af min forretning, den blev brugt til rejsegilder, og vi kunne servere natmad til gæsterne ved fester. Den omsatte for mere og mere, men den var jo ikke så stor, så jeg begyndte at kigge mig om efter en større vogn med bedre faciliteter, siger han.

På internettet fandt han en madvogn bygget i Tyskland med pander, friture og mulighed for varmt vand.

- Det var en dansk pølsevognsmand, der ikke kunne bruge den mere. Men vognen var for dyr, så jeg holdt øje med den i et halvt år, hvor den så var kommet ned i en pris, som jeg ville betale, siger den nordjyske slagter.

Op i højderne

Den tyske madvogn bruges til mange forskellige arrangementer. Et af de mere specielle gav ejeren svedige håndflader.

- Ja, jeg er da lidt øm over den, og da der blev holdt rejsegilde for håndværkere og særligt indbudte gæster på Salling Roof Top i Aalborg, skulle vognen hejses op i højderne med en kran. Der var jeg da lidt nervøs. En anden udfordring var, at den pensionerede slagter, jeg har til at betjene vognen, lider af højdeskræk, så han måtte guides op på taget ad en vej, hvor han ikke kunne se, hvor højt oppe, han var, siger Thomas Korup Nielsen. Arrangementet blev en succes og gav også omtale i de lokale medier.

Styrk din forretning med en ny, smart butiksvægt

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

Digi SM-5500 PC-vægt

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

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



Digi SM-5100 Butiksvægt

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

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



Digi DS-781 og Digi DS-782 Butiksvægt

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

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



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



Thomas
Korup Nielsen

Afledt salg

Det er vidt forskellige arrangementer, som madvognen bliver brugt til. Lige fra de større med flere hundrede deltagere, hvor der bliver langet op til 800 pølser ud til de sultne gæster, til en tur ud på en folkeskole, hvor skolelederen har sat sig for at forkæle sine ansatte.

- Mange gange følger der også andet salg med, når en kunde laver et arrangement med madvognen. For eksempel når en bygmester beslutter sig for at give slagterpakker i gave til gæsterne til et rejsegilde. Madvognen har også betydet, at mit pølsesalg er øget væsentligt, siger han.

Madvognen bliver også brugt som trækplaster med salg af pølser uden for forretningen i Aalborg.

Ønske om en større madvogn til slagterne

De slagtere, der er med i mad med mere, har i en årrække kunnet låne en lille madvogn mod at betale for transporten af den.

- Men den er jo ikke ret stor, så jeg kunne godt tænke mig, at vi fik en større madvogn. Det ville give medlemmerne nogle andre muligheder for at deltage i arrangementer, hvor der skal sælges pølser af en god kvalitet. Det ved jeg af erfaring fra min egen madvogn, siger Thomas Korup Nielsen, formand for mad med mere. Det kunne meget vel være en madvogn af tysk fabrikat, og formanden kunne godt tænke sig at tage på en researchtur til en fabrik i Tyskland, der laver madvogne, for at se hvilke modeller og muligheder, der findes.

Oplagt mulighed

Street Food er in, og enhver større by har efterhånden et foodmarket med et bredt udvalg af madboder og madretter. Thomas Korup Nielsen var i sommerferien på en tur med sin familie til Ry, hvor et sommerarrangement, havde deltagelse af 10 foodtrucks.

- Det var mad af høj kvalitet, og så betaler kunderne gerne mere. Det passer godt til konceptet i vores butikker, så det er også en oplagt mulighed for vores medlemmer, siger han.

Julen venter lige om et par hjørner, og til december rykker madvognen ud til Voergaard Slot i Dronninglund, hvor den vil supplere boderne med gløgg og æbleskiver.

- Ja, der er vi med igen i to weekender, hvor vi sælger pølser, burgere og pommesteg, siger han.

Det skal være sjovt

Men trods den store succes med madvognen, har Thomas Korup Nielsen ingen planer om at investere i en madvogn mere.

- Nej, det tager noget tid, og det er om aftenen og natten og i weekender, så det kræver, at man har en, der gerne vil stå i vognen og lange pølser over disken. Der er jeg jo så heldig, at jeg har en pensioneret slagter, der gerne vil det. Jeg står også selv i madvognen, når jeg har tid. Man kan sige, at det er min hobby i et arbejdsrelateret regi. Jeg synes, det er sjovt, understreger Thomas Korup Nielsen.



Deltag på IFC - en af verdens største fødevaremesser

Tilmeld dine produkter på foodcontest.dk



MCH Messecenter Herning
13th – 15th November 2018

Læs mere på foodcontest.dk



FOODTECH
PROCESSING & PACKAGING | 13 - 15 NOVEMBER 2018

Nyheder til portionering, sortering og etikettering

På FoodTech 2018 præsenterer Scanvaegt Systems nyheder til både procesindustrien og til pakkeriafdelingen; bl.a. Espera Nova Labelling System, ScanCut 225 Portioncutter og SP520 Compact Sizer.

Hos Scanvaegt Systems er der fuld fart på udviklingen af nye effektive koncepter, som styrker konkurrenceevne og indtjening hos kunderne. Scanvaegt har gennem de seneste år udvidet produktprogrammet med nye løsninger til den våde del af procesindustrien. På FoodTech kan virksomheden præsentere en ny portioncutter - ScanCut 225S - og Scanvaegt SP520 Compact Sizer, som er ny serie af automatiske vægtsorteringssystemer.



ScanCut 225 PortionCutter opskærer fersk fisk og fjerkræ til præcise fastvægtsportioner og skaber højere udbytteprocent

ScanCut 225 Portioncutter: Overlegen portionsopskæring

Med skærefrekvenser på op til 2 gange 2.170 slag pr. minut udgør den nye ScanCut 225 PortionCutter en effektiv løsning til opskæring af fersk fisk og fjerkræ. Den opskærer produkterne til portioner med præcis fastvægt og reducerer dermed spild, hvilket sikrer en høj udbytteprocent.

ScanCut 225 har mange fordele:

- Høj hastighed, der øger produktiviteten
- Minimalt skærespild, der sikrer højere udbytte
- Fleksible skærevinkler med skånsom opskæring
- Hygienisk og enkel rengøring
- Brugervenlig touch-skærm

Espera Nova: Ekstremt præcis vægt-/prismærkning

Espera Nova er et nyt etiketteringssystem med IPX5-tæthedsgad, som er baseret på et helt nyt maskinkoncept, der optimerer produktionsprocessen, øger kvalitetskontrol og giver operatøren brugervenlig betjening og stort overblik. Espera Novas har 3D-kamera til produkt-analyse, som identificerer den mest optimale placering af etiketten på vanskelige produkter. Et nyt applikator-princip sørger for præcis etiketpositionering og en meget høj etiketteringshastighed. Systemets innovative 21" Swipe Monitor sikrer både lynhurtig produktskift, perfekt visualisering af etiketteringsprocessen med performance parametre samt visning af maskinstatus, inkl. evt. alarmer med problemvisning. Systemet har automatisk overvågning af termohoved og printkvalitet.



Espera Nova er et nyt etiketteringssystem, der sikrer optimal, præcis placering af etiketten – selv på vanskelige, uens produkter – og som opererer med meget høj etiketteringshastighed

Scanvaegt SP520 Compact Sizer

Scanvaegt SP520 Compact Sizer er et hurtigt, præcist vægtsorteringssystem til pakning af bulkprodukter i våde produktionsmiljøer. Systemet vejer og sorterer produkter nøjagtigt ved hastigheder på op til 160 emner i minuttet og sikrer maksimal udnyttelse af råvarerne. SP520 har et kompakt design og fleksible konfigurationsmuligheder, som gør det nemt at integrere systemet i eksisterende produktionslinjer. Systemet, som er udviklet specifikt til brug i våde produktionsmiljøer, har en robust konstruktion og et moderne HMI, der gør SP520 Compact Sizer til en kraftfuld løsning til vægtsortering.

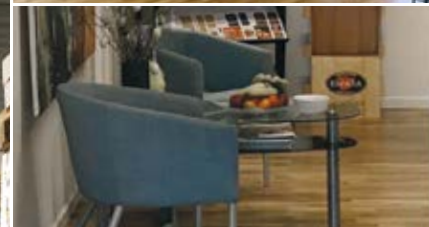


Med hastigheder på op til 160 emner i minuttet vejer og sorterer Scanvaegt SP520 Compact Sizer produkterne ud i nøjagtige portioner og sikrer maksimal udnyttelse af råvarerne.

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 m²
- Ca. 272 m² af det ledige lejemål er
 - et fødevaregodkendt lager med køl
 - et ca. 43 m² uopvarmet sluseareal i stueplan
 - et 135 m² kontor på 1. sal
- Lejeindtægten for det udlejede areal på i 310 m² udgør pt. kr. 181.366 årligt.

Samlet areal: 760 m²

Pris: Kr. 8.250.000



Skann og læs mere om
ejendommen eller gå ind på
www.andersen-erhverv.dk.



Andersen Erhverv A/S, Skovlytoften 9A, 2840 Holte, Tlf. 70 20 28 12
info@andersen-erhverv.dk, www.andersen-erhverv.dk



Appetit på økologiske spisekaniner

Tilbage i 2015 besluttede Dansk Kaninavlerforening og Landbrug & Fødevarer at indlede et samarbejde om et pilotprojekt om udviklingen af en økologisk, dansk spisekanin. Målet er, at kaninen igen skal være en del af landbrugsproduktionen, og kaninen skal genintroduceres på middagsbordet.

AF PER AASKOV KARLSEN

Tilbage i 1960'erne blev der årligt, på Ringsted Fjerkræslakteri, slagtet godt 250.000 kaniner årligt. De fleste blev eksporteret til Frankrig. Siden svandt produktionen ind i takt med, at kaninen for mange danskere blev et kæledyr. I dag importeres det meste kaninkød fra Frankrig (vi importerer ca. 20 tons kaninkød i alt i Danmark), og derfor er der et ønske om at få gang i produktionen herhjemme igen. Verdens største producenter af kaninkød er Kina, derefter kommer Italien, Sydkorea og Frankrig. Det er i dag primært restauranterne, som er aftagere af kaninkød i Danmark.

Økologi med lavt klimaaftryk

De første kaniner blev i marts 2016 fordelt på de økologiske bedrifter, der deltager i pilotprojektet. Erfaringer med hold af kaniner på friland for at producere kød er sparsomme i Danmark - derfor skal projektet også vurdere forskellige racers kødkvalitet, produktivi-

tet, robusthed og tilpasningsevne til økologiske forhold og dansk klima. Kaniner i landbruget kan bl.a. bruges til at minimere spild af restprodukter såsom roetoppe og andre restprodukter fra anden planteavl. Dermed kan kaninavl bidrage til den klimavenlige landbrugsproduktion, fordi kaninerne i princippet kan leve udelukkende af grovfoder fra bedriften, hvilket sikrer en kødproduktion med et lavt klimaaftryk. I de fleste tilfælde supplerer avlerne grovfoderet med økologiske kaninpiller eller korn, der sikrer en balanceret næringsstofsammensætning og vækst.

Reglerne for økologisk kaninproduktion sikrer, at de økologiske kaniner har god plads og adgang til udearealer med frisk græs i græssæsonen og til andet grovfoder i vintermånederne. Foderet skal naturligvis også være økologisk.

En kanin kan producere 60 kg kød om året

En lille håndfuld avlere tester fire forskellige racer af kaniner, så det er muligt at se, hvordan racerne hver især udvikler sig, og hvilken spisekvalitet de kan levere. De fire racer er: Hvid Land (den danske hvide landkanin), California (den tilsvarende californiske), hollænderkaniner og de store franske vædderkaniner.

Den hvide landkanin er ifølge Carsten Philipsen, formand for Danmarks Kaninavlerfor-

ening, en halvstor og robust kanin, der kan komme op på en slagtevægt på to kg, når den er fire måneder gammel, mens den hollandske er noget mindre. Men størrelsen er ikke afgørende for spisekvaliteten. - Fordi vi kigger på gourmetsiden, behøver dyret ikke være stort og svulstigt. En slagtevægt på et kilo kan være fint, så længe kødet er delikat og smagfuldt, men det er det, vi skal finde ud af, siger Carsten Philipsen. Han påpeger, at kaninen relativt er den mest kødproducerende husdyrart. Hver enkelt kanin kan producere mindst 60 kg slagtet kød på årsbasis på grund af det høje antal unger og den korte drægtighedsperiode. Det kan intet andet husdyr levere.

Større interesse for kaninkød

For at skærpe interessen for kaninkød har der i forbindelse med pilotprojektet rundt i landet været arrangeret smagevents med kaninkød på diverse gourmetrestauranter. Et af disse events blev afholdt på Restaurant The Balcony i Odense. Blandt deltagerne var der repræsentanter fra både avlere, grossister, køkkener og restauratører. Køkkener og økologisk certificerede restauranter er potentielle aftagere af lokale, økologiske og danske spisekaniner.

Kilde: Landbrugsavisen, Politiken m.fl.





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

Driftige fynboer fejrer rygeosten

Rygeosten smager ikke som noget andet på jorden – den er helt unik – og muligvis Danmarks ældste ost med spor tilbage til vikingerne. Men nationalskatten er under angreb, for hver gang en ældre dansker falder bort, mister rygeosten en trofast fan. De unge har ikke lært at sætte pris på den luftige, røgede førsteelsker fra Fyn. Men det skal blive løgn, hvis det står til de driftige fynboer, som i år søsatte Rygeostens Dag.

Madfestivalen SPIS! Odense Food Festival hyldede fra 10.-15. september fynsk mad- og måltidskultur, og hvad er ud over brunsviger mere fynsk end rygeosten? Fynboerne

kan hurtigt blive enige om, at ingenting er svaret, og derfor har den røgede friskost nu fået sin helt egen dag, nemlig den 14. september, hvor der både var workshop med rygning af oste, match mellem ost og cocktails og mulighed for at fremstille sin helt egen rygeost.

Rygeost – en ægte æresborger

- Rygeosten er den eneste ægte danske ost, der ikke er inspireret fra udlandet. Rygeosten, som vi kender i dag, blev stor på Fyn i 1800-tallet, hvor den blev lavet ude på mange gårde – deraf navnet "Fynsk Rygeost". Nogle mener, at rygeosten kan spores helt tilbage til vikingetiden. Ligegyldigt hvad, så holder rygeosten stadig 100 %, og er dansk håndværk i særklasse, lyder det fra Jørgen Hoff fra Gundestrup mejeri på Fyn, som tog kærligt hånd om gæsterne, der ved Rygeostens Dag fik en ordentlig gang røg, da Jørgen tændte op i ovnen og fortalte anekdoter om favorit-osten.

Rygeost i nye styles

Netop udfordringen med at få de unge ombord i rygeosten, har ostekampagnen Ost & ko sat spot på ved at levere inspiration til de mange spændende outfits, som Danmarks mest originale ost kan bære. For når man sætter kreative unge mennesker i sving, kan rygeosten bære en del. Det har bl.a. Ost & kos opskriftskonkurrence vist, hvor nybrud med rygeost er blevet til: Fx urteinfuseret ostebouillon med rygeostcreme, rygeostfyldte og friterede jalapeños, æbleskiver med rygeost, tomatmarmelade og lakrids, sågar rygeost på pizza!

Hvad er rygeost?

Rygeosten er en af vores mest originale oste, både i smag og udseende. Den stammer oprindeligt fra Fyn, hvor den er blevet produceret så længe, at nogle mener, den kan spores helt tilbage til vikingetiden. Fremstillingen kan klares på en enkelt dag: Syrnet mælk drænes, så vollen løber fra, der tilsættes salt og evt. kommen, og efter formning ryges osten over røg fra naturligt træ eller halm, evt. suppleret med aromatiske urter som fx brændenælder. De mørke streger på top og bund af den hvide ost kommer fra placeringen på risten i røgeovnen.

Kilde: Ost & ko.



FIAT TALENTO

NELLEMANN EDITION

MED 5 ÅRS GARANTI/200.000 KM

BIL | FINANSIERING | FORSIKRING | VEJHJÆLP
SAMLET HOS FIAT

GRATIS
VEJHJÆLP
I HELE PERIODEN



FIAT TALENTO ER UDSYSTRET MED:

Aircondition, Fjernbetjent centrallås, CargoPlus - Skillevæg uden rude. Radio CD Bluetooth®, El-betjente sideruder med one-touch funktion i førerside. Stik i varerum.

*Biler vist med ekstraudstyr.

MODEL	1. GANGS BETALING	LØBETID	RESTVÆRDI	MDR. YDELSE
Fiat Talento L1H1 95 HK Nellemann Edition	30.000	60	35.000	1.745
Fiat Talento L1H1 120 HK Nellemann Edition	30.000	60	35.000	1.745
Fiat Talento L2H1 95 HK Nellemann Edition	30.000	60	35.000	1.745
Fiat Talento L2H1 120 HK Nellemann Edition	30.000	60	35.000	1.845

Alle priser er excl. Moms.

Erhvervsleasing via FCA Capital. Krav om kaskoforsikring og betinget af endelig kreditgodkendelse af FCA Capital Danmark. Bruger indestår for restværdien, og priserne er inkl. lev. omk. og ekskl. moms, forsikring, grøn ejeravgift, brændstof, dæk, serviceaftale og evt. ekstraudstyr. Forbehold for pris- og afgiftsændringer samt trykfejl. Tilbuddet gælder, så længe lager haves.

FCA CAPITAL
Danmark

Brændstoføkonomi ved blandet kørsel 14,9 km/l.



FIAT FORSIKRING - TILVALG

- Fiat forsikring* – Merpris: Kr. 453 pr. mdr.
- Gratis reparation af stenslag på bilens forrude, spejle og glas
- Gratis vejhjælp i hele perioden
- Samme pris uanset hvor du bor
- Ingen krav om skadesfri kørsel
- Lav selvrisiko på kr. 5.000

*Forsikringen dækker ansvar & kasko og tegnes via Gjensidige. Prisen er inkl. Stats- og skadesforsikringsafgift men ekskl. Miljøbidrag.

etableret år 1900
nellemann
Nellemann Fleet Erhverv
www.fiat.nellemann.dk



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



Erhvervsrådgiver
Mikkel Reiselbach
Mobil: 50 60 03 17
Mail: mre@nellemann.dk

Møgvej drillede Food Festival



Nordens største madfestival løb af stablen i begyndelsen af september. Og i år skulle festivalen ikke kun være et samlingspunkt for forbrugere, men for hele fødevarerbranchen, som kunne møde hinanden på kryds og tværs til mere end

30 forskellige brancheaktiviteter under festivalen. Op mod 1.500 branchefolk deltog således torsdag og fredag i forbindelse med årets Food Festival.

Der var dog 3.000 færre fredagsbesøgende end sidste år, men lørdag-søndag gik fint. Slagter Munch fra Skagen var blandt de mange studeholdere, der fredag ikke havde meget at lave. Efter at have sat besøgsrekord sidste år med 31.000 gæster måtte Food Festival i Aarhus i år (7.- 9. september) konstatere, at fødevarerfestivalen blev temmelig hårdt ramt af fredagens langvarige regnvej. Vejret betød, at fredagsbesøgstallet faldt fra cirka 8.000 sidste år til 5.000 denne gang – og dermed dykkede de tre festival-dages samlede besøgstal fra 31.000 til 28.000, beretter Århus Stiftstidende. Festivalchef Anna Lund, der undervejs gjorde sit bedste for at hol-

de humøret oppe hos de regnramte fredagsgæster, var dog særdeles tilfreds: - Jeg er stadig i det vildeste madhumør og er vildt imponeret over, at 5.000 stod i køer fredag - de havde blot regntøj og paraplyer med og formåede så alligevel at hygge sig. Og på trods af 3.000 færre har det været en forrygende festival, der for hvert år bare blive vildere og vildere. Ikke nødvendigvis i besøgstal og kvadratmeter, men i aktører og aktiviteter, siger hun til Århus Stiftstidende.

Kilde: Foodsupply/Pressemeddelelse



Madklubber for børn hiter over hele Danmark

Lokale madsjæle har nu startet 53 lokale MIT kokkeri Madklubber, så børn og unge også kan gå til madlavning i fritiden. Målet var egentlig 40 madklubber, men lokale initiativtagere er vilde med at integrere maden i allerede eksisterende fritidstilbud som SFO'er, klubber, spejder-tropper, boligsociale områder, ungdomsskoler og sportsforeninger, så langt flere børn og unge får lyst til at gå i køkkenet derhjemme.

Men kan madklubber i fritidstilbud for børn og unge virkelig give dem mere lyst til at lave mad derhjemme? Det er der meget, der tyder på, erfarer maduniverset MIT kokkeri, som arbejder for at give børn og unge inspiration, lyst og viden til at lave god og sund mad i hverdagen. På landsplan er interessen vokset for at sætte madlavningen ind i nye sammenhænge.

Blandt andet i Fjølstervang Idrætsforening: - Vi har fået positiv feedback fra forældrene, for børnene har vist stor interesse for madlav-

ningen derhjemme. Efter børnene har deltaget i Madklubben, vil de meget gerne hjælpe til med at lave mad. Så alt i alt har det været positivt hele vejen igennem, fortæller Dorte Møller Sørensen, som på frivilligt initiativ har startet en MIT kokkeri Madklub i Fjølstervang Idrætsforening ved Herning. Dorte oplever stor interesse fra lokalsamfundet, og flere børn står på venteliste til at deltage.

-Børn, som har taget del i Madklubberne, fremhæver, at det er forskelligt fra at lave mad derhjemme, og påpeger, at fællesskabet omkring madlavning og måltidet er sjovt, spændende og hyggeligt. Det tyder på, at fritiden er et godt tidsrum for fordybelse og engagement, fordi børnenes motivation til at lave mad her er påvirket af lyst og nysgerrighed, siger Karen Wistoft, professor ved DPU Aarhus Universitet, der i samarbejde med Komiteen for Sundhedsoplysning og Haver til Maver står bag maduniverset MIT kokkeri, der er støttet af Nordea-fonden med 8,8 millioner kroner over tre år.

Bygger bro mellem skole og hjem

MIT kokkeri Madklubber adskiller sig fra andre madlavningstilbud til børn ved at samarbejde med allerede eksisterende fritidstilbud efter deres præmisser, ressourcer og ambitioner. Målet er netop at styrke madlavningsglæde og -evner gennem fællesskab og samvær. - Det er vigtigt for Nordea-fonden at støtte op om at



forbedre mad- og måltidskulturen i Danmark; både i skole, hjem og fritid. Madvaner bliver grundlagt fra barnsben, og madlavning giver mulighed for at lege, være kreativ og få sanselige oplevelser. Derfor vil vi i Nordea-fonden gerne bidrage til, at børn får viden, gode madvaner og oplevelser med både at lave og spise sund mad, siger Henrik Lehmann Andersen, direktør i Nordea-fonden. Støtten fra Nordea-fonden har gjort det muligt for MIT kokkeri at gennemføre gratis inspirationskurser i København, Aarhus, Odense, Ikast, Roskilde og på Bornholm for omkring 100 initiativtagere i alt.

Kilde: Pressemeddelelse





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 • DK

“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

SIDEØBENDE
MED


**Natural
Products**
Scandinavia
MalmöMässan
14-15 November 2018

Book din GRATIS messebillet til den
14.-15. november 2018 på
www.nordicorganicfoodfair.com,
og angiv kampagnekoden NFDK625



Rekordhøjt antal medlemmer i Industriens Pension



Antallet af medlemmer og de samlede indbetalinger i Industriens Pension satte ny rekord i første halvår, viser selskabets halvårsrapport. Det går godt med beskæftigelsen i industrien i Danmark, og det kan mærkes hos Industriens Pension. Antallet af medlemmer er det seneste år steget med 4.700, så Industriens Pension havde ved udgangen af første halvår ca. 407.000 medlemmer. Den seneste tids medlemsfremgang betyder, at medlemstallet nu sætter klar rekord for dette tidspunkt af året. Samtidig er indbetalingerne i første halvår steget fra 4,5 mia. kr. til knap 4,9 mia. kr. - Det stigende antal medlemmer afspejler, at der bliver flere ansatte i industrien. Hermed er den positive tendens fra de seneste år fortsat for

fuld kraft. Samtidig har både ind- og udbetalingerne været rekordhøje i første halvår, og der har været stigende aktivitet på alle fronter, siger Laila Mortensen, adm. direktør i Industriens Pension. Det er nu fjerde år i træk med stigende medlemstal ved halvåret, og siden første halvår 2014 er medlemstallet steget med 14.000.

Urolige finansielle markeder

På de finansielle markeder var første halvår præget af stor uro og perioder med betydelig modvind på aktiemarkederne. Det lykkedes at opnå et beskedent positivt afkast på 1 mia. kr. ved udgangen af første halvår, svarende til 0,6 procent. Udenlandske børsnoterede aktier og kreditobligationer havde det gene-

relt svært i halvåret, mens Industriens Pension nød godt af solide afkast fra unoterede aktier og infrastruktur.

Netop en veldiversificeret og robust portefølje er afgørende i perioder med vanskelige markedsforhold. Set over de seneste ti år har Industriens Pension opnået et gennemsnitligt årligt afkast på 9,6 procent.

"Markedsuroen i første halvår kommer efter en lang årrække med meget høje og stabile afkast. Vi forventer mindre fart på finansmarkederne de kommende år, og jeg tror, at alle investorer må indstille sig på et afkast på et lavere niveau, end vi har opnået det seneste årti, siger Laila Mortensen.

Kilde: Industriens Pension

Bavette er årets alternative udskæring



Om The Beef

"The Beef" er DFDS' årlige kød-event, som hvert år tager temperaturen på kødkulturen og lader publikum smage med og stemme,

når et panel af topkokke, mesterslagtere, forskere og andre brancheeksperter går i dybden med kødkvalitet, kvægracer og udskæringer for til sidst at finde frem til den allerbedste. Vinderen kommer på menukortet i steakrestauranten Explorers Steakhouse. De syv alternative udskæringer var: hale, skank, bovkie, lårtunge, tværreb, bavette og tunge.

Ekspertpanelet bestod af:

- Michael Museth, tv-kok og stifter af Folkets Madhus
- Morten Jensen, slagter hos Slagteren ved Kultorvet i København
- Nikolaj Schmidt Skadborg, kok fra Kokkelandskødet
- Louise Beck Brønnum, Gastrofysiker fra Alchemist testkøkkenet
- Jonatan Leer, smagsforsker og forfatter til bogen "Kød"
- Magnus Sonne, tv-kok og produktudvikler hos Aarstiderne
- Jan Vardøen, restauratør og filmproducent
- Moderator: Svend Rasmussen, madskribent og redaktør

De ukendte og de glemte. De alternative udskæringer af en ko var i fokus, da "The Beef" blev afholdt på Oslobåden den 1. september. Målet var at udbrede kendskabet til de ukendte dele af koen og - for bæredygtighedens skyld - at finde frem til den bedste alternative udskæring.

Udskæringer som tunge, tværreb og bavette er sjældne på middagsbordet lørdag aften. Tidligere spiste mange netop den slags specialiteter, fordi det var nødvendigt at udnytte hele dyret, og i bæredygtighedens navn, havde DFDS igen sat fokus på dem til årets "The Beef". Vi skal stoppe med at smide gode, men ukendte, dele af dyret ud, og i stedet udfordre os selv i madlavningen - vi skal anerkende koen ved at spise den fra tungen og helt ud til halen. (Bavette på fransk Bavette også kaldet "flap steak" i Amerika er en muskel der sidder på slaget, på det øverste stykke (op imod tyndstegen). Det sidder i forbindelse med "flanksteak" men er en større muskel; red.).

Morten Jensen fra Slagteren ved Kultorvet kan i hvert fald berette om en kundekreds, som er blevet langt mere vidende om kød og kvalitet, end de var for bare fem år siden. - Engang solgte vi rigtig meget oksemørbrad og ribeye, men i dag har vi nemmere ved at sælge for eksempel tværreb. Folk ved en del mere om specielle udskæringer og tilberedningsmetoder end tidligere. I de sidste par år er der også kommet flere, der har en holdning til, hvordan dyrene

er fodret. Det er nyt. Så mon ikke kunderne vil tage godt i mod den ukendte, men saftige bavette? Det blev nemlig årets vinderudskæring, der endte med at feje al modstand af bordet.

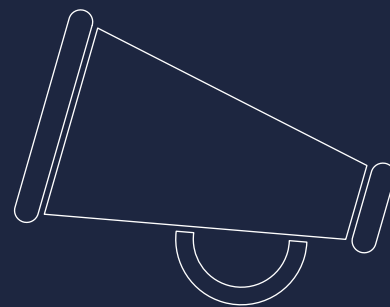
- Bavette er en muskel med lange, rebliggende fibre, som er hæftet på koens slag. Det mørkerøde kød har masser af smag og struktur, og det kan få en fantastisk stegeskorpe, da det skal have masser af varme på kort tid. Bavetten skal dog serveres ganske rød, ellers mister den sin mørhed, fortæller slagter og panel-deltager Michael Museth fra Folkets Madhus. Bavetten blev kåret som kødets nye førstemand blandt tungen, halen, lårtungen, tværrebet og alle de andre alternative udskæringer.

Kilde: Pressemeddelelse



The Beef var i år en del af Copenhagen Cooking, og stemningen var i top da retterne blev serveret, mens panelet gik i detaljer med udskæringer, smag og bæredygtighed

Vidste du at ...



Økologisalg vokser fortsat i restauranter, hoteller og offentlige køkkener

Danske kantiner, storkøkkener, restauranter, hoteller og cateringvirksomheder bruger økologiske råvarer som aldrig før. Salget er steget med 20 pct. til i alt 2.044 mio. kr., viser nye tal fra Danmarks Statistik. Landbrug & Fødevarer forudser fortsat stigning i 2018. Netop offentliggjorte tal fra Danmarks Statistik viser at økologiske varer udgjorde 9,3 pct. af det samlede salg af madvarer til foodservice i 2017. Det er en stigning på 20 procent i forhold til året før og viser, at efterspørgslen på økologi i de danske professionelle køkkener har været markant stigende siden de første officielle statistikker blev indført. Det glæder Landbrug & Fødevarer.

- Vi er enormt positive overfor den udvikling. Det viser, at de professionelle køkkener i større og større grad er villige til at betale mere for de råvarer, som de tillægger en særlig værdi. Og det er ikke kun til glæde for de økologiske landmænd, men for alle landmænd der gør sig umage med at producere fødevarer af høj kvalitet til de danske køkkener, siger Andreas Buchhave Jensen, chefkonsulent, Afsætning, Ernæring og Markedsudvikling, Landbrug & Fødevarer. Statistikken for 2017 viser, at de offentlige køkkener og kantinerne fastholder og udvikler deres store andel af økologi. Men det segment, der virkelig har rykket udviklingen fra 2016-2017, er hotellerne og restauranterne, hvor salget er steget med 37 procent fra 2016 til 2017. - Hoteller og restauranter er det klart største inden for professionelle køkkener, og det har været lidt bagefter de andre grupper, så at de begynder at rykke på sig, det tegner meget lyst for en fortsat positiv udvikling, siger Andreas Buchhave Jensen. De mest eftertragtede økologiske varer i 2017 var mejeri og kolonial der henholdsvis udgjorde 31 og 35 procent af salget. Endvidere er salget af økologiske drikkevarer steget med omkring 40 procent fra 2016-2017 som følge af stigningen hos hoteller og restauranter. Og den positive tendens fortsætter i 2018, vurderer Landbrug & Fødevarer

Kilde: Landbrug & Fødevarer

Jyde stormer frem med gourmet-catering

Kevin Pindstrup Nielsen har både catering, gastrokurser og private dining på programmet. Randers-kokken Kevin Pindstrup Nielsen har på få år formået at skabe en blomstrende forretning med nordisk cateringmad i gourmetklassen. I 2014 åbnede han som 24-årig sit firma med navnet Norevent i en gammel slagterforretning i det nordlige Randers, og siden da er det gået stærkt: Antallet af kunder har næsten konstant været støt stigende, og Kevin Pindstrup Nielsen regner med snart at kunne hyre en kok. I forvejen har han ansat en caterelev. Det skriver Randers Amtstavis. - Jeg var meget optimistisk, da jeg startede konceptet tilbage i 2014, men jeg havde alligevel aldrig turdet håbe på, at eventyret ville blomstre sådan, siger Kevin Pindstrup Nielsen til avisen. Han flytter, formentlig inden nytår, Norevent fra den gamle slagterforretning til nogle større lokaler med et større køkken. Alt i alt er der lagt op til tre gange så meget plads. Ud over sine cateringaktiviteter og såkaldte takeaway-tapas har Kevin Pindstrup Nielsen også indført konceptet „private dining“, hvor han kommer hjem til kunden og tilbereder, anretter og serverer maden og rydder op efter sig. Desuden tilbyder han såkaldte „gastrokurser“, hvor eksempelvis madklubber og virksomheder kan komme og prøve kræfter med tilberedning af gourmetmad, nævner amtstavisen. Inden han åbnede Norevent, var den unge madesperts blandt andet kok og souschef på Fladbro Kro.

Kilde: Foodservice

Bregentved Gods vil lave bæredygtige grise

På Bregentved Gods er fjerde og sidste griseanlæg åbnet med ambitioner om bæredygtighed. Åben stald-arrangementet på det sidste af Bregentved Gods' fire nye grisegårde var velbesøgt. På dagen kom lokale besøgende, pressen og andre interesserede for at se og høre om projektet. De tre andre gårde er allerede i drift, og driftsleder Lars Due beretter om en tilfredsstillende start: - Opstarten har været fornuftig. Vi er ikke helt oppe, hvor vi gerne vil være, men det handler om, at manden skal lære systemet at kende, siger Lars Due. Han tilføjer, at der

ikke umiddelbart er planer om at udvide produktionen til mere end 120.000 slagtegrise årligt. Størrelsen på produktionen er ikke målet, men midlet til målet. - Vi skal ikke levere en masse grise. Vi skal levere grise, som er bæredygtige, siger Lars Due. Han oplyser, at foderudnyttelsen allerede nu er fornuftig, alt taget i betragtning. 2,66 FEs pr. kg. tilvækst hos grisene. Dog er tilvæksten endnu ikke helt, hvor den skal være, men det tilskriver han opstarten. Godsejer Christian Moltke tilføjer, at ambitionerne med anlægget er, at komme tilbage til en cirkulær produktion. - Vi vil gerne gøre os fri af kunstgødning, siger han. Ambitionen er, på sigt, at blive blandt Europas 10 pct. bedste på bæredygtigheden. Det skal opnås gennem en lav CO2 udledning pr. kg. kød, en reduktion af ammoniakudslip, og en høj dyrevelfærd med lav stress og dødelighed.

Kilde: Landbrugsavisen

Salling Group åbner mindst 20 convenience-butikker i København

Den sammenlignelige vækst i Føtex Food-kædens små convenience-butikker er på knap 8 pct. Simon Kudsk, der er distriktschef for de 12 convenience-butikker. Alle ligger på befærdede strøg i København. Starten var svær, da Føtex Food for tre og et halvt år siden åbnede sin første convenience-butik, der er en mindre udgave af den almindelige Føtex Food.

Kilde: Dansk Handelsblad

Brød, is og kød: Forretninger på Frederiksbjerg gik sammen om mini-streetfood

Hindbærsmutter i en ny fortolkning er noget af det, man kunne opleve på de tre forretnings mini-streetfood på Sankt Pauls Kirkeplads. Slagter, bager og isbutik rykkede i fællesskab ud på fortovet ved Sankt Pauls Kirkeplads fredag i festugen. Slagteriet, Schweizerbageriet og Paradis i M. P. Bruuns Gade gik fra klokken 12 på gaden foran slagterbutikken, og til festuge-stemning fra teltet på Sankt Pauls Kirkeplads. De tre detailbutikker gav smagsprøver og solgte udvalgte produkter.

Kilde: Aarhus Stiftstidende



Ny medejer hos Emilieveys Slagterforretning

Peter Olsen giver stafetten videre til Thomas Trolle Pedersen, som nu har ledelsesansvaret og generelt ansvaret for butikkens daglige drift. Thomas Trolle Pedersen er fra 1. september blevet medejer af Emilieveys Slagterforretning sammen med den mangeårige ejer Peter Olsen. Thomas Trolle Pedersen har været en stor del af forretningen i mange år, hvor han begyndte som opvaske og senere tog butiksslagteruddannelsen. Efter en lille afstikker til Søværnet og en slagtermesterstilling hos Coop Danmark har han været en del af teamet hos Emilieveys Slagterforretning i mange år. Peter Olsen har været i butikken i over tre årtier og som indehaver i 19 år. Det har været en lang og rigtig spændende rejse igennem alle årene. - Vi er så heldige at være i et fag, som har forandret sig helt vildt igennem tiden. Fra at være en traditionel slagterbutik, der udelukkende solgte kød og pålæg, er det nu også en butik, der sælger færdige måltidsløsninger, convenience, salat, kartofler, mad ud af huset og meget mere, siger Peter Olsen.

Thomas Trolle Pedersen supplerer: - Forretningen har altid været i en meget positiv udvikling, hvilket helt sikkert skyldes et engageret personale, som for de flestes vedkommende har været hos os i rigtig mange år. Det har givet en fantastisk ånd i virksomheden. Det skyldes også fremsynethed, og en slagtermester, der har lagt mange timer i virksomheden, og ikke mindst en stor og meget loyal kundekreds. For at bibeholde den positive udvikling er Peter Olsen og Thomas Trolle Pedersen blevet enige om, at tidspunktet for et generationsskifte er det rette nu. Fremadrettet vil sidstnævnte være den, der har ledelsesansvaret og generelt ansvaret for butikkens daglige drift. Peter Olsen vil dog stadig være en væsentlig del af butikken. Blot med lidt andre arbejdsopgaver. - Vi tror begge, at det vil være meget positivt for forretningen, Thomas har mange gode ideer og visioner for fremtidens Emilieveys Slagterforretning. Vi har tænkt os, at der skal være slagter på denne vej i mange år fremover, forsikrer Pe-

ter Olsen. Her og nu vil alt være, som det plejer, det vil sige det samme personale, de samme varer med videre. Generationsskiftemodellen er faktisk den samme, som blev brugt, da Peter Olsen i sin tid overtog forretningen efter Ellinor og Knud Andersen, og den har fungeret fortrinligt. De to ejere glæder sig over den nye konstellation i butikken og håber, at kunder og samarbejdspartnere vil bakke op om deres beslutning om et generationsskifte.

Kilde: Kanal Frederikshavn

Købmænd skal stå i spidsen for slagterforretning

John Anker Hametner Larsen har ansat Hanne Tang og Claus Pedersen som daglige ledere af Slagter Byskov i Thyborøn. Det bliver det tidligere købmændspar i Spar Thyborøn, Hanne Tang og Claus Pedersen, der fra 1. oktober er daglige ledere af forretningen. Men allerede midt i september begyndte de med arbejdet hos slagteren. - Det bliver en kæmpe udfordring. Men det var samtidig en udfordring, vi ikke kunne lade ligge. Vi har fået muligheden for at blive i byen, hvor vi er faldet godt til, siger Claus Pedersen om parrets nye arbejdsplads. De stoppede som købmænd i Spar Thyborøn i slutningen af august, og kort efter blev de kontaktet af Slagter Byskovs ejer, John Anker Hametner Larsen, der ville høre, om de var interesserede i at overtage jobbet i slagterforretningen, hvor der også er et steakhouse tilknyttet. John Anker Hametner Larsen overtog Slagter Byskov i 2014. I januar 2017 flyttede forretningen til den nuværende placering i den tidligere fiskerietferskole og blev samtidig udvidet med et steakhouse.

Kilde: Dagbladet Holstebro Stuer

Gråsten Fjerkræ vil fange britisk ande-eksport efter Brexit

Et stort britisk salg af ænder til Danmark kan blive bremsat, hvis Brexit ender uden aftale. Derfor gearer Gråsten Fjerkræ produktionen op til at overtage. En to cifret investering i produktion af Peking-ænder i Tyskland skal sikre, at Gråsten Fjerkræ er klar til at samle den

efterspørgsel op, som et hårdt brexit måtte efterlade, hvor briterne ekskluderes af EU's indre marked. Det skriver Børsen. - Vi har indlemmet flere landarealer og skovarealer, og vi har udvidet vores slagteri, så hvis der kommer den her told - vi ved jo ikke, hvor vi står henne - så er vi klar til at erstatte den mængde engelske ænder, som formentlig vil forsvinde fra det danske marked, siger adm. direktør Gunder Jensen til Børsen. Virksomheden har nu 250 ansatte i Tyskland, og i Danmark har man ligeledes føjet 25 flere mand til, så der nu arbejder 100 i alt. Investeringen i Tyskland vil kunne tjenes ind over 10 år, såfremt Storbritannien står udenfor det indre marked, mens horisonten hedder 20 år, hvis briterne får lov at blive.

Kilde: FødevareWatch

Filet-direktør: Kvoter koster os livet

Fiskernes Filetfabrik i Gilleleje lukker, hvis der indføres nye fiskekvoter. Så kontant er beskedten fra fabrikken direktør og medejer, Benny Christensen, til SN.dk. - Argumentet har været, at man så om nogle år vil kunne forøge kvoten på sild fra Kattegat og den vestlige Østersø. Det hjælper imidlertid ikke os, for i mellemtiden vil vi være døde: Et kostbart produktionsanlæg vil blive skrottet, folk vil blive kastet ud i arbejdsløshed, og et lokalsamfund vil miste en vigtig indtægtskilde, siger Benny Christensen ifølge mediet.

Fiskernes Filetfabrik har fast omkring 20 ansatte. Senest tilgængelige årsrapport, der dækker 2017, viser en bruttofortjeneste på 5,5 millioner kroner og et underskud før skat på -436.948 kroner. I 2016 var tallene henholdsvis 5,4 millioner kroner og et plus på 517.858 kroner før skat. Kvoten, som er sat i udsigt, vil reducere mængden af sild fra 13.000 til 6.000 tons. Benny Christensens forslag er, at man kan øge mængden og dermed sikre økonomien i fabrikken og mange andre lokalsamfund ved at flytte en lille del af kvoterne for sild i Kattegat og den østlige del af Østersøen over i den vestlige Østersø.

Kilde: Foodsupply

Karen Hækkerup er stoppet i Landbrug & Fødevarer

Efter fire år som adm. direktør for Landbrug & Fødevarer er Karen Hækkerup stoppet ved udgangen af september. Efter mange år som folketingspolitiker, minister og senest direktør ønsker hun at bruge mere tid på familien. Fra 1. oktober er Anne Lawaetz Arhnung konstitueret som adm. direktør. Landbrug & Fødevarer er gået i gang med arbejdet med at finde en ny adm. direktør.

Kilde: Pressemeldelse

Ny direktør i FoodService Danmark

Peter Bruun er ny direktør i FoodService Danmark. Han kommer fra en stilling som direktør i System Frugt. Han har også været administrerende direktør i Lagkagehuset og har tidligere blandt Managing Director i Pågen AB og Schulstad AB. Peter Bruun tiltræder senest den 1. december 2018.

Messeoversigt

Sial, Paris

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

Scanpack, Göteborg

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

Foodtech, Herning

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

International FOOD Contest 2018

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

Nordic Organic Food Fair

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

Madværkstedet, København

26. - 27. marts 2019
www.madværkstedet.dk

IFFA, Frankfurt am Main

5. - 9. maj 2019
International messe for kødindustrien
www.iffa.com

Foodexpo, Herning

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

Anuga FoodTec

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



Annoncer til
fødevaremagasinet

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

Emballage

NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

Fødevareemballage
Engangsservice
Vakuumposer
Køkkenudstyr
Rengøringsmidler
Aftøringspapir
Fastfoodemballage
Logovarer
Alubakker
Poser & sække



MultiLine
www.multiline.dk
7010 7700

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



MULTIVAC

Traysealere
Dybtrækningsmaskiner



Vakuumposer
Krympeposer
Folier
Trays



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



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

Knive/Sliberier

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

PL-agentur

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

Krydderier



SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

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



TARME, KRYDDERIER & MASKINER

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

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



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



Indasia
... for smagens skyld

KRYDDERIER & MARINADER
FÆRDIGBLANDINGER
NATUR- OG KUNSTTARME
EMBALLAGER

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



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



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!



MULTIVAC

Kammermaskiner
Bordmodeller

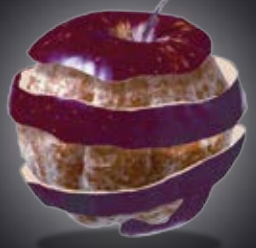
Dobbeltkammermodeller
Seydelmann lynhakkere

RISCO vakuumfyldere
TIPPER TIE clipsemaskiner

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

SCANPACKAGING

Fra idé til virkelighed



...din pakkeløsning!

scanpackaging.dk
TLF. 76 90 50 60

Mejerivarer

Jernved mejeri



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

Oste produceret af jysk mælk

Danbo med og u. kommen 10+, 30+, og 45+
Maribo og Svenbo 45+ (Dansk Emmmental)

Brie 60+
Produktion af økologiske oste
Gammeldags smør, både saltet og usaltet

Kontakt os, og vi kan henvise til nærmeste grossist

TLF. 7543 5311 - www.jernvedmejeri.dk

OSTEMESTEREN



OSTESPECIALITETER FRA OSTEHANDLERENS GROSSIST-LAGER

Ulvehavevej 44 · 7100 Vejle

75 65 26 46

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



Annoncer

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

Annoncer til fødevaremagasinet

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



Rådgivning

PROFESSIONEL LØNADMINISTRATION EFTER OVERENSKOMSTEN



PROLØN
vi bliver glade, når du ringer

87 10 19 30 * PROLOEN.DK



Annoncer til fødevaremagasinet

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

FødevareDanmark

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

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

[fodevaredanmark](http://fodevaredanmark.dk)
[fodevare](http://fodevare.dk)

Dansk Revision

DANSK REVISION SLAGELSE

Regnskab og rådgivning til fødevarebranchen

Kontakt
Jesper Risom
Tlf.: 58 58 18 00 · Mobil: 21 68 33 61
Slagelse@danrevision.dk
www.danrevision.dk

FPR

FPR Forsikringsmægler A/S
forsikrer
Danske Slagtermestre.

70 20 29 29
www.fpr.dk

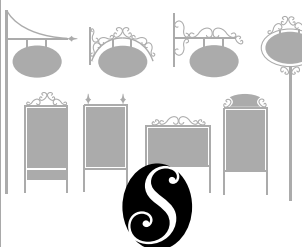
FØDEVARE KONSULENTEN

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

Rådgivning Risikoanalyse kvalitetsarbejde

Skilte og Reklame

SMEDEJERNSSKILTE



SURROW
SMEDEJERN · SKILTE · INVENTAR
TELEFON 66 66 66 · WWW.SURROW.DK

Vægte

Scanvægt

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

Scanvægt Nordic A/S
Stærmosegårdsvej 2 · 5230 Odense M
Tlf. 65916000 - Fax 65916100
info@scanvaegt.dk - www.scanvaegt.dk



Annoncer

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

FRIKALET® VEGANSK

NYHED!
- TILSÆT KUN VAND!



PRØV DEN OGSÅ I VEGANSK BURGER OG "FARSRETTER"

JULEAVIS UDSALG

SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

ALU-BAKKE HJERTEFORM

PR. STK.*
450

Varenr. 92205904
Rost - 300 ml.
* Ved køb af minimum 300 stk.

JULEPOSTEJ- BLANDING NR. 321

Varenr. 9102321
karton med 5 poser à 2100 kg.
* Ved køb af minimum 1 karton.

PR. POSE*
55,-

**HOLD ØJE MED POSTEN !
I DISSE DAGE OMDELER
VI JULEAVISEN,
FYLDT MED
GODE TILBUD !***

RULLEMIX

Varenr. 91101066 - 6 kg spand.
* Ved køb af minimum 1 spand.

PR. KG*
50,-

SØNDERJYSK MEDISTER- BLANDING

Varenr. 91101076
karton med 10 poser à 1.000 kg.
* Ved køb af minimum 1 karton.

PR. POSE*
30,-

KALPØLSE- BLANDING NR. 44

Varenr. 91101044
karton med 5 poser à 0.400 kg.
* Ved køb af minimum 1 karton.

PR. POSE*
35,-

JULEMEDISTER- BLANDING NR. 24

Varenr. 91101024
karton med 10 poser à 1.000 kg.
* Ved køb af minimum 1 karton.

PR. POSE*
30,-

Serveringsforslag

tilbudene gælder fra mandag d. 15. oktober
til 1. december 2016.

Med bla. tilbud på
JULETARME
FR 58/30

* Ved køb af min. 25 stk.

FRIT VALG*
350

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ

Bestil dine varer på:
www.solina-retail.dk

SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER