

fødevarer

magasinet

NR. 10 / NOVEMBER 2018

**Skanderborg slagter
var tæt på at blive husvild**

Se side 10

**Slagter Carlsen
åbner butik nummer to**

Se side 8

TEMA

AUTOMATISEREDE
processer i
FREMSTILLING

Pengene værd?

Det var en sand fornøjelse at være til landsmøde med Danske Slagtermestre (DSM) i den sidste weekend i oktober. Midt/Vest Slagtermesterforening havde sørget for et fantastisk arrangement med et jagttema, som ikke kun satte sig spor i menuen. Og det var dejligt at se slagtermester Peter Mortensen fra Lemvig glædes ved udnævnelsen til Årets Æresslagter og den tidligere landsformand Lars Stjernholm tage rørt imod udnævnelsen til æresmedlem af DSM.

På selve generalforsamlingen om søndagen kunne vi glæde os over besøg af formanden for Bager- og Konditormestre i Danmark (BKD) og af næstformanden i Fødevareforbundet NNF. Sidstnævnte blev det til en skarp ordveksling med om overenskomsterne, men det forblev værdigt, som det jo heldigvis er almindeligt i Danmark, hvor samtalen er den vigtigste grundpille i samfundet.

Det samme var tilfældet, da nogle slagtermestre i forsamlingen ville vide, hvad man egentlig får for kontingentet, når man ikke tilkøber nogen af de mange ydelser, som det er muligt at supplere "grundpakken" med. Det blev en god anledning til at nævne noget af alt det, som man får som medlem af DSM, og hvoraf meget går igen hos navnlig Ostehandlerne og Fiskehandlerne.

For dem, som ikke var i Kibæk i den weekend, kunne det måske være godt at gentage her: Hvad får man egentlig for et basiskontingent?

Lad mig nævne i flæng:

Man får en såkaldt branchekode, og man får et tilhørende egenkontrolprogram, både elektronisk og på papir. Og tilsvarende får man de arbejdsmiljømapper og lignende, som er nødvendige for at have styr på den del også. Og skulle det alligevel ske, at man får myndighederne på nakken, træder foreningen hjælpende til, hvis man beder om det. Det koster ikke ekstra. Det gør det heller ikke, hvis der opstår en fagretslig tvist med en fagforening om en medarbejder, eller hvad der nu kan være uenighed om. Også her er man dækket ind alene ved kontingentet.

Generelt kan jeg vist sige, at det ikke koster ekstra at få hjælp til noget, som man uforvarende er havnet i.

Det samme gælder nu vores konsulenttjeneste, som vi har gearet op på for at komme i bedre kontakt med de medlemmer, som ikke er med i hverken et kædesamarbejde eller andre grupperinger. De besøg, som vi aflægger i den forbindelse, og den sparring, som det forhåbentlig giver, koster ikke ekstra. Her er gode råd ikke dyre.

Det koster heller ikke ekstra at modtage nyhedsbreve og anden information om ny lovgivning og andre relevante emner – heller ikke når de står at læse her i Fødevaremagasinet, som også tilgår medlemmerne gratis som en del af basiskontingentet.

Det samme gælder alt det, som kan hentes på intranettene.

Det koster heller ikke noget at få besøg af vores samarbejdspartner FPR Forsikringsmægler, som kan sikre, at man er optimalt forsikret, også økonomisk.

Og så er der jo selve fællesskabet. Det kan måske være svært at gøre op i penge, men det har i hvert fald været med til at sikre, at vi fik afskaffet fedtafgiften, at kontrolgebyrerne ved ordinære besøg af fødevarekontrollen på engrosvirksomheder – 700 kr. pr. påbegyndt kvarter – er afskaffet, og at det er muligt for en slagterbutik at blive engrosautoriseret efter en særlig ordning, som gør en autorisation praktisk og økonomisk overkommelig, og som således overkommer de problemer, som man ellers kan have med f.eks. 1/3-reglen.

Jeg kunne sagtens fortsætte, men det tillader pladsen desværre ikke...

”... Det blev en god anledning til at nævne noget af alt det, som man får som medlem af DSM



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder

DSM landsmøde 2018, udnævnelse af æresslagter og et æresmedlem, nyt fødevareforlig, og møde med beskæftigelsesministeren

Læs denne gang om det afholdte landsmøde for DSM, den mundtlige beretning, debat og indlæg på mødet. Læs også om, hvem der blev årets æresslagter samt udnævnelse af et æresmedlem i DSM. Læs også om FødevareDanmarks mening om det nye fødevareforlig samt opdateringen vedr. de forhindringer, som fortolkningen af arbejdsmiljøregler giver unge.

Nichemejeri, ny slagterforretning på hovedgaden og åbning af forretning nr. 2

Læs også om ét af de små nichemejerier, som slår sig op på kvalitetsoste og andre spændende produkter. Læs også om en slagter Byskov i Skanderborg, som var nødsaget til at flytte til en bedre placering, da lejemålet blev opsagt. Læs også om Slagteren i Støvring, der har fart på, og som nu også har åbnet forretning i Nørresundby.

Procestemperatur, frysning og optøning samt nyt sous-vide kar

DMRI Teknologisk Institut har gennemført en række forsøg med forskellige metoder med indfrysning og optøning af kød, og hvad det betyder for procestid m.m. Ligeledes findes denne gang en artikel om skånsom varmebehandling af hamburgerryg og behandlingens betydning for svind og spisekvalitet.

Læs også om osteeksporten, Slagter Lampes medaljehøst, kommende klimamærke, kampagnen "2gangeomugen" samt årets mesterslagterjagt i Vistorp Plantage.

Synlighed i fødevarebranchen

Husk, at med en tekstsideannonce 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



- 4 100. landsmøde**
på Skarrildhus
- 6 Landsmødefesten**
- 8 Slagter Carlsen**
Åbner butik nummer to
- 10 Skanderborgs slagter**
var tæt på at blive husvild
- 12 Små mejerier**
er med til at berige ostebranchen
- 14 Nyt fødevareforlig**
betyder mere kontrol af snyderne
- 16 Skåndsom varmebehandling**
forbedrer kvalitet og udbytte af kødpålæg
- 18 Styring af procestemperatur**
- 20 Sous vide produktion**
med integreret sikkerhedsberegner
- 22 Klimamærke**
får en meget blandet modtagelse
- 22 Fiskekampagnen 2gangeomugen**
Flytter ind hos Landbrug & Fødevarer
- 24 Slagter Lampes pølser**
Får stor international anerkendelse
- 25 Mesterslagteren nak og æd**
version 4.0
- 26 Noget af det bedste i verden er...**
ost fra Danmark
- 28 Navnnyt**
- 28 Messenyt**



November 2018

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

ANSVARSHAVENDE Per Aaskov Karlsen

JOURNALISTER Per Henrik Hansen og Rikke Holm,

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 specialfødevarerhandelen. Magasinet henvender sig til beslutningstagere, såvel som selvstændige forretningsdrivende som disponenter, ansat i fødevarerhandelen. Politiske organer, større fødevarer virksomheder, organisationer m.m. er ligeledes læsere af Fødevaremagasinet. Stof med tilknytning til fagene slagter, bager, fisk, ost, grønt og vin

m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver. Fødevaremagasinet 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 Slagtermester Thomas Byskov, Skanderborg
ISSN 1902-4509



Foreningens 100. landsmøde blev afholdt på Skarrildhus

100. landsmøde på Skarrildhus

Skarrildhus Konferencecenter ved Kibæk dannede rammen om det 100. landsmøde i Danske Slagtermestre.

Efter at advokat (H) Hans Peter Storvang var blevet valgt som dirigent og konstaterede, at generalforsamlingen var lovlig indvarslet, indledte formand Leif Wilson Laustsen sin mundtlige beretning med at se tilbage på året, der var gået, og især hvordan vejret havde påvirket omsætningen i butikkerne. - Sidste år var en kold og våd sommer uden grillvejr, som branchen led under med manglende salg. Dette år har været den varmeste og tørreste sommer i mange år, og det var heller ikke lykken. Der gik "koldskål" i den, og vi blev omfattet af afbrændingsforbud, så grillsalget udeblev. Mange butikker er økonomisk trængte, og alt for mange butikker er lukket i løbet af året, lød det fra formanden.

Udviklingsmulighederne for medlemmerne kan være mange. Supermarkederne har gearret op på slagter- og delikatesseafdelingerne. Fiskehandlerne byder ind med shop-i-shop løsninger i supermarkederne. Skal slagterne følge den vej, skal vi samle kræfterne om fælles produktion, eller skal vi forfølge en franchise-model, spurgte formanden i sin indledning. - Der er heldigvis rigtig mange succesrige slagterbutikker, og tal fra Industriens Pension viser også, at antallet af indbetalere og de samlede indbetalinger kun falder marginalt, hvilket indikerer, at den samlede omsætning i slagterbutikkerne er nogenlunde intakt, så de butikker, der er tilbage, samler omsætningen op fra de butikker, der lukker.

FødevarerDanmark

I den omfangsrige beretning berørte formanden mange emner, men samtidig informerede han forsamlingen om, at regnskabet 2017 blev et lille overskud og at egenkapitalen fortsat udgør et pænt beløb. 2018 giver dog sandsynligvis et mindre underskud, som skyldes, at de finansielle indtægter fortsat falder. - Foreningen har nu tre konsulenter til at varetage markedsføringsarbejdet for mad med mere, mesterslagteren og hjælp til Ostehandlerne og Fiskehandlerne.

SMV Fødevarer, som blev skabt i 2015, øger p.t. medlemstallet med ca. 20 nye medlemmer om året. DSM har lagt penge og kræfter i at få den nye organisation op at stå, og det er lykkedes, fortalte formand Leif Wilson Laustsen, og fortsatte: - Takket være samarbejdet med Ostehandlerne, Fiskehandlerne og SMV Fødevarer har vi via DSM kunnet skabe FødevarerDanmark, der jo er en paraplyorganisation for små og mellemstore fødevarer virksomheder i Danmark. Det havde vi ikke kunnet med DSM alene.

Mærkesager

- Vi havde heller ikke kunnet opnå de samme resultater, som vi nu kan i kraft af FødevarerDanmark. Det mest kontante resultat det seneste år er afskaffelsen af kontrolgebyrerne ved ordinære besøg af fødevarer kontrollen på de engros-autoriserede fødevarer virksomheder. Før kostede det i omegnen af 700 kroner pr. påbegyndt kvarter at få et sådant besøg. Nu er det gratis. Det er et resultat af, at bl.a. Radikale Venstre har fattet sympati for FødevarerDanmark, som de opfatter som vor tids "hushandsbevægelse". Det er ikke helt skævt. Og de fik under finanslovsforhandlingerne sidste år gennemført denne afskaffelse efter FødevarerDanmarks ønske, fortalte Leif Wilson Laust-



Ledsagere, som ikke deltog i generalforsamlingen, kunne deltage i et arrangement, hvor Annette Heick sang og underholdte deltagerne.



Næstformand for Fødevareforbundet NNF Jim Jensens holdt indlæg på DSM's generalforsamling.

andre mærkesager nævnte formanden sagen om offentlige udbud og opdeling i delkontrakter, som det er lykkedes at samle et flertal omkring uden om regeringen, hvor den nuværende erhvervsminister nu har erkendt, at der er et problem, som skal løses.

Formanden takkede også organisationen Sammark, som er medlem af DSM med en observatørpost i bestyrelsen, men som har sit eget sekretariat, for det gode samarbejde. - I år har vi særligt samarbejdet om at videreføre en retssag, som vi sidste år vandt ved EU-Domstolen om, hvad man må bruge opkrævet gebyrer til. Domstolen fastslog, at de ikke måtte bruges til at udanne tilsynsteknikere, der skulle afløse nogle af dyrlægerne på slagterierne, så nogle af vore kreaturslagterier har fået ganske mange penge tilbagebetalt (retssagen blev kun ført af kreaturslagterier). - Jeg vil også rette en tak til Smagen

af Danmark, som nu også er at finde under vores paraply. De har deres sekretariat hos VIFU i Holstebro og er vel nærmest at betegne som en slags "sleeping partner" hos os, men de bidrager til at give os fylde og politisk tyngde. Og det er i Smagen af Danmarks regi, at vi p.t. arbejder på at skabe tættere forbindelser til og mellem erhvervs- og væksthuse i Danmark, sagde formanden fra talerstolen, og fortsatte: - Det er ikke kun hos politikere og myndigheder, at det har givet os gennemslagskraft, at vi har skabt FødevareDanmark. Det har det også i pressen. Faktisk har det en dobbeltvirkende effekt: Jo mere omtale i pressen, desto større politisk bevågenhed, og jo mere vi fylder politisk, desto nemmere er det at komme i medierne.

Indlæg og debat

Udover de normale punkter på årets generalforsamling var formand for BKD, John Jønsson, inviteret til at give et indlæg, men også næstformand Jim Jensen fra Fødevareforbundet NNF gav et indlæg. Formand John Jønsson, der har bagerforretning på Amager, og sidste år blev valgt som formand for BKD, fortalte, at bagerbranchen var udfordret på samme måde som slagterne. - Inden for de seneste 7 år er medlemstallet blevet halveret, og mange butikker er lukket. Et af de store medlemmer i brancheorganisationen er Lagkagehuset, der har 96 forretninger i Danmark. BDK meldte sig for nogle år siden ind i Dansk Erhverv, der nu varetager overenskomstforhandlingerne for BKD's medlemmer, hvilket gør, at medlemmerne er omfattet af en minimal-lønsoverenskomst i stedet for en normallønsoverenskomst. John Jønsson fortalte også, at han er med i en "økogrube", hvor han forsøger at gøre det muligt, at bagerforretninger også kan komme med i "Det økologiske



Formand for BKD John Jønsson fortalte bl.a. om BKD's udvikling de senere år på DSM's generalforsamling.

spisemærke", som fx restauranter, storkøkkener, cafeer m.fl. er omfattet af.

Netop emnet om overenskomster, minimal-løn, normalløn og jobløn var emnet for næstformand for Fødevareforbundet NNF Jim Jensens indlæg. Jim spøjte med uenighederne mellem arbejdstager og arbejdsgiver, men holdt stædigt fast i, at det jo ikke betød noget, og at det var en fiktiv diskussion, hvilket udgangspunkt aftalerne havde, da arbejdsgiverne jo alligevel betaler væsentlig mere end overenskomsten til de enkelte medarbejdere. Debatten om, hvorfor det ikke har været muligt at gennemføre en minimallønsoverenskomst, blev undervejs særdeles intens og direkte, dog med underlæggende stor gensidig respekt blandt parterne trods de åbenlyse uenigheder. Jim Jensen fortalte, at de sidste 2 gange, hvor der havde været overenskomstforhandlinger, ikke havde været et godt forløb. Næste overenskomst skal forhandles på plads i foråret 2020.

Der var både spørgsmål og livlig debat på generalforsamlingen, hvor emner omkring tiltrækning af elever, arbejdstilsynets påbud, CO2, madspild, veganere og mange andre aktuelle emner blev berørt. Generalforsamlingen vedtog bl.a., at der opkræves et engangsbeløb hos medlemmerne over 2 år med kr. 995,- pr. år til en kampagnofilm, der bl.a. skal hjælpe med at tiltrække elever til gourmet-slagteruddannelsen til de private slagtermestre.

Bestyrelsens sammensætning

Der var genvalg til de 3 bestyrelsesmedlemmer, som var på valg. Det gjaldt Leif Wilson Laustsen, Ole Thøgersen samt Tom Munkholm. De 2 industri-medlemmer af bestyrelsen, Michael Gertz, BF Oks Hesselager og Viggo Theilgaard, Slagter Theilgaard, blev valgt allerede på virksomhedsmødet den 30. august. Der var genvalg til de 3 suppleanter til bestyrelsen.

Næste års landsforening

Næste års landsmøde vil blive afholdt i samarbejde med Sjællands Slagtermesterforening.

Læs den skriftlige beretning her: <http://viewer.webproof.com/pageflip/334/205771/index.html>



Bestyrelsen for Danske Slagtermestre: Fra venstre: Ole Thøgersen, Hvidbjerg; Lars Ville Jensen, Hejls; formand Leif Wilson Laustsen, Assens; næstformand Karsten Andersen, Holbæk; Kennet Hansen, Østed; Viggo Theilgaard, Esbjerg samt direktør Torsten Buhl. Tom Munkholm, Vejle, og Michael Gertz, Hesselager er ikke med på billedet.



Landsmødefesten

I maj udgaven af Fødevaremagasinet var virksomheden e-Gastro portrætteret.

AF PER AASKOV KARLSEN

Lørdag aften afholdtes traditionen tro en fest for landsmødedeltagerne. I år var der af arrangøren Midt-Vest Slagtermesterforening valgt et vildt- og jagttema, så naturligvis var menuen bl.a. både gråand som forret og krondyrfilet af "skovens konge" fra Klosterheden som hovedret. Undervejs var der underholdning ved Søren Riis (ham fra Riis Rejser, red.), der bl.a. gav den som østrigsk sommerhusturist, og som med en sjælden indlevelse i branchen og jargonen underholdt med musik, komik og vittigheder. Der var fællessang, hvor alle sang med på omkvædet "Vi holder fest for mestrene af flæsk og oksebryst".

Årets æresslagter 2018

Undervejs var det traditionen tro tid til udnævnelse af Årets Æresslagter, som formand Leif Wilson Laustsen igen i år motiverede på bedste vis. Ret hurtigt i motiveringen blev det afsløret, at valget af Årets Æresslagter er slagtermester Peter Mortensen fra Lemvig. Peter Mortensens far åbnede Slagter Mortensen i 1969, så det er en forretning med lang tradition for faget, men som Peter Mortensen også har formået at forny

på bedste vis. I 2015 modtog Peter Mortensen Slagterprisen, som uddeles af Landbrug & Fødevarer. Slagtermester Peter Mortensen driver ved siden af slagterbutikken i Lemvig også nabobutikken, Ostehuset, og derudover har han i samarbejde med fotografen Tomas Henriksen i 2013 etableret onlinebutikken eGastro, der har kunder over hele landet.

Udnævnelse af æresmedlem

Med mellemrum har organisationen udnævnt et æresmedlem, og det var der også blevet plads til i år. Seneste udnævnelse af et æresmedlem var, da slagtermester Jens Munch i 2013 fik tildelt titlen. Oldermænd for Aarhus og Omegns Slagterlaug og tidligere formand for Danske Slagtermestre Lars Stjernholm modtog i forbindelse med landsmødefesten den flotte titel som æresmedlem af foreningen. Udover at have drevet selvstændig slagterforretning siden 1975 har Lars Stjernholm været i DSM's bestyrelse i årene 1997 til 2003 og i en periode også som formand for DSM. Lars Stjernholm har også været formand for mester-slagteren og aktiv i mad med mere.



Årets Æresslagter blev slagtermester Peter Mortensen, Lemvig.



Lars Stjernholm (tv) modtog den flotte hædersbevisning som æresmedlem af Danske Slagtermestre af formand Leif Wilson Laustsen.

Lammekød fra Wales er unikt



Lammekødet fra Wales er verdensberømt for sin kvalitet og udsøgte smag. Dyrene vokser op i det bakkede og frodige landskab og får frisk vand fra rindende bjergkilder. Den uberørte natur og det fugtige, tempererede klima giver de bedste betingelser for saftfuldt, kraftigt græs. Sammen med århundreders traditioner for dyrehold er det nogle af de afgørende faktorer for det perfekte kød.

Derfor har Wales Lammekød opnået status af Beskyttet Geografisk Betegnelse, BGB. En garanti for god kvalitet, baseret på blandt andet det enestående landskab og århundredgamle traditioner.

eatwelshlamb.com





Kunderne i Nørresundby opdagede hurtigt, at byens populære slagterbutik var genåbnet med ny ejer, nyt navn og gode tilbud



Casper Paulsen (til venstre) har i to år ejet Slagter Carlsen i Støvring. Nu har han også købt den tidligere Slagter Ole i Nørresundby. Her skal Jesper Vase (til højre) stå for den daglige drift

Slagter Carlsen *åbner butik nummer to*

I løbet af to år har Casper Paulsen tredoblet omsætningen i butikken Slagter Carlsen i Støvring. Nu har han åbnet endnu en Slagter Carlsen-forretning, denne gang i de lokaler i Nørresundby, der indtil august husede den kendte Slagter Ole.

AF PER HENRIK HANSEN

Efter en trist nyhed nyder beboerne i Nørresundby i dag godt af den succes, som Slagter Carlsen i Støvring, 25 km mod syd, har haft de sidste par år.

Den triste nyhed kom søndag 19. august i år, da Slagter Ole på Skrågade 5 i Nørresundby bukkede under for butiksdøden.

-Jeg har drevet butik i Nørresundby i 38 år. Det er en veldrevet butik, men i 2017 var der en række udefrakommende begivenheder, som gjorde, at jeg kom ud med et underskud. Det har ikke været muligt at rekonstruere butikken her i 2018, skrev Nørresundbys eneste selvstændige slagtermester på butikkens Facebookside den søndag i august.

Lukningen førte til stor beklagelse på de sociale medier og i den lokale presse.

"Katastrofe for Nørresundby og omegn", lød en kommentar på Facebook fra en af de mange stamkunder.

Hjælp fra Støvring

Men mindre end to måneder senere var hjælpen på vej til Aalborgs nordlige bydel. Siden 3. oktober har kunderne igen kunnet gå ind ad døren i Skrågade 5 for at købe gode slagtervarer. Blot står der nu ikke længere Slagter Ole, men Slagter Carlsen på facaden.

Manden bag genåbningen og navneskiftet er Casper Paulsen, der siden 2016 har ejet og drevet Slagter Carlsen i Støvring syd for Aalborg.

Den butik vil Casper Paulsen fortsat drive sammen med den nye butik i Nørresundby.

Hans mod på at udvide med en butik mere ligger i forlængelse af den succes, han har haft i sine to år i Støvring.

- Da jeg overtog forretningen i 2016, havde den en årlig omsætning på 3,2 millioner kr. og tre ansatte. I 2018 forventer jeg en omsætning på 10 millioner kr. eks. moms, alene i Støvring-butikken, hvor vi nu er 10 ansatte. Oven i det kommer den nye butik i Nørresundby, fortæller Casper Paulsen.

Succes med sociale medier

Bag succesen ligger en kobling af klassisk slagterhåndværk med nutidens sociale medier og et blik for moderne forbrugeres efterspørgsel på færdiglavet mad ud af huset.

Sociale medier vil i dette tilfælde sige Facebook og mediehuset Nordjyskes forskellige platforme på internettet.

Blandt andet laver svendene auktioner over kødkasser, smørrebrød og meget andet på forretningens Facebookside om formiddagen, når der er stille i butikken.

- Auktionerne er med til at give et flow af kunder, siger Casper Paulsen. Støvring-butikken har 6.100 likes på Facebook, og Nørresundby-butikken hele 6.500. Og det uden nogen betaling til Facebook.



Både indvendigt og udvendigt har den tidligere Slagter Ole i Nørresundby fået en ansigtsløftning, og navnet er ændret til Slagter Carlsen

Jobopslag bliver delt

Også til jobopslag er Casper Paulsen glad for sociale medier.

- Vi havde et opslag, hvor vi søgte elever, på Jobnet i tre måneder, uden der skete noget. Men da vi lagde det på Facebook med en opfordring til at dele opslaget, blev det set af 46.000 mennesker, og vi fik 25 ansøgninger i løbet af en uge, fortæller han.

En anden årsag til væksten i Støvring er, at der er satset mere på mad ud af huset, siden Casper Paulsen overtog butikken.

- Af de syv millioner kr., vi er gået frem i omsætning, skyldes de tre millioner nok Facebook, og de fire millioner mad ud af huset, vurderer han.



Til hverdag vil butikken i Nørresundby få pølser og andre egenproducerede varer fra butikken i Støvring. Men pølsemeriet i Nørresundby bevares til brug op til jul og i andre travle perioder

Fordele ved stordrift

Udover at overføre de gode erfaringer med sociale medier og mad ud af huset til Nørresundby, vil Casper Paulsen også udnytte de stordriftsfordele, det giver at have to butikker.

Blandt andet bliver kapaciteten på pølsemeriet i Støvring udnyttet bedre, ved at det nu producerer til begge butikker. Pølsemeriet i Nørresundby skal kun benyttes i travle perioder, eksempelvis op til jul.

Den daglige drift af butikken i Nørresundby forestås af Jesper Vase, der har 20 års erfaring i slagterbranchen og har været Casper Paulsens mestersvend de sidste 10 år. Siden 2016 i Støvring, før det i Kvickly i Hjørring, mens Casper Paulsen var chef for slagterafdelingen der i nogle år.

FORETAG DINE INDKØB TIL JUL & NYTÅR HOS OS

inco er et kæmpe varehus, for alle med cvr. nr., med over 23.000 lækre varer fra nær og fjern.

Vi har alt til det hele! Opret dig som kunde på inco.dk

Vi har åbent alle dage
resten af året*
- Se tiderne på inco.dk
* Undtagen d. 24., 25. & 26. december

inco.dk
- holder dig opdateret

inco Cash & Carry har tre butikker på landsplan:

inco København Flæsketorvet 84A 1711 København V Tlf: +45 33 21 14 21	inco Glostrup Ejby Industrivej 111 2600 Glostrup Tlf: +45 72 10 81 81	inco Aarhus Blomstervej 5 8381 Tilst Tlf: +45 87 36 98 50
---	---	---



Inventaret er helt nyt i butikskloaket, hvor der før var sportsforretning

Skanderborgs slagter var tæt på at blive husvild

Slagtermester Thomas Byskov fik nogle hektiske og hårde måneder, da han blev tvunget til at ændre flytteplaner.

I dag har Skanderborgs eneste slagterforretning, Slagter Byskov, til huse i flotte nyindrettede lokaler på adressen Adelgade 59, lige i byens hjerte og med en strøm af strøgekunder lige uden for butiksvinduet.

Men inden det kom så vidt, måtte slagtermester Thomas Byskov igen en nervepirrende proces med i al hast at finde nye lokaler og flytte butikken fra dens tidligere adresse i Møllegade. En proces, som bød på et par meget ubehagelige overraskelser, og hvor Thomas Byskov i en periode var usikker på, om hans butik simpelt hen ville blive husvild.

Lokaler skulle rømmes

I nogle år havde han vidst, at de gamle lokaler i Møllegade skulle rømmes. Butikken lå i en nedslidt ejendom, som en ejendomsudvikler havde købt af kommunen for grundens skyld. Huset skulle rives ned og give plads til nybyggeri.

Men Thomas Byskov havde fået stillet i udsigt, at kalenderen ville vise 2020, inden han skulle rykke andetsteds hen. Han fik derfor pludselig travlt, da udlejeren i januar 2017 fortalte om en ændring i planerne. Nu skulle det være allerede i januar 2018, at Slagter Byskov skulle flytte.

Var på spanden

Det lykkedes dog snart Thomas Byskov at finde et nyt lejemål, og lejemålet i Møllegade blev forlænget med et par måneder, så butikken ville kunne flytte i god ro og orden i marts i år. Troede han.

Men han tog fejl, for sidst på efteråret 2017 fortalte den nye udlejer, at slagterforretningen alligevel ikke kunne få de 180 kvadratmeter, som er et minimum for Thomas Byskov; men kun 120 kvadratmeter.

Slet ikke nok til en forretning med syv heltidsansatte plus ungarbejdere, butik, produktion og daglig levering af frokost til en række af Skanderborgs virksomheder.

- Så måtte jeg skynde mig at prøve at finde ud af, hvad vi så skulle gøre. Det skete hen over julen, hvor vi jo i forvejen havde travlt, og da vi kom til 1. januar, var der endnu ingen løsning. Jeg var faktisk helt på spanden, for at sige det på godt dansk, fortæller Thomas Byskov.

Tilbud om sportsforretning

I jagten på nye lokaler havde han været i kontakt med en entreprenør, som havde tilbudt ham at leje en tidligere sportsforretning på Adelgade. Men i første omgang havde Thomas Byskov afvist den gamle sportsforretning som uegnet til en slagterbutik. Desuden lå den i en ejendom, som også skal rives ned og give plads til nyt om ganske få år.

I den pressede situation i januar gik han dog med til at kigge nærmere på lokalerne i Adelgade.

- Og så kunne jeg se, at de ikke var så tossede alligevel. Blandt andet er der tale om en rigtig god placering, både i forhold til strøgekunder, parkering og et butikscenter, siger han.



Thomas Byskov var hårdt presset, da alt med indretning og flytning skulle ordnes på bare et par måneder, samtidig med at produktion og butik kørte som sædvanligt. Men han klarede det.

AF PER HENRIK HANSEN

Enden på det blev en lejekontrakt med en billig husleje, mod at Thomas Byskov selv betalte for renovering og ombygning til produktion og salg af fødevarer. Samtidig lykkedes det at få lejemålet i Møllegade forlænget frem til 1. maj.

Den nye lejekontrakt blev underskrevet midt i februar, og så gik det ellers hurtigt med at få sendt de nødvendige ansøgninger til kommunen og få håndværkere i gang med at renovere lokalerne.

En hård proces

- Det var en hård proces. Der var rigtig meget papirarbejde i forbindelse med fedtudske, tilladelse til at bygge skorsten til rygeovn og så videre. Samtidig skulle vi finde ud af, hvordan lokalerne skulle indrettes, vi skulle købe inventar og så videre, og samtidig skulle produktion og butik være i fuld drift. Det var nogle hårde måneder, både fysisk og psykisk. Heldigvis havde vi et godt samarbejde med entreprenøren, der stod for renoveringen, husker Thomas Byskov.

Produktionen til firma-frokostordningerne fortsatte helt uden afbrydelser, men butikken holdt lukket den sidste uge i april, hvor Thomas og personalet rykkede ind i de nye lokaler.

- 3. maj åbnede vi så i Adelgade, og der var fuld gang i den med mange kunder lige fra dag ét. Det var også lige midt i sæsonen for konfirmationer, så vi havde rigtig travlt, fortæller Thomas Byskov.

Slagter Byskov

6 generationer



Forretningen Slagter Byskov går seks generationer tilbage. I 1953 flyttede Thomas Byskovs farfar forretningen til Skanderborg



Sjette generation

Han er sjette generation af slagtere i familien. I 1953 flyttede hans farfar forretningen til Skanderborg, også den gang til lokaler i Adelgade. For omkring 12 år siden flyttede forretningen til de nu forladte lokaler i Møllegade.

- Det er dejligt at være tilbage i Adelgade, hvor der kommer flere kunder forbi, mener Thomas Byskov.

Trods alt bøvet og trods udgiften på 1,3 millioner kr. til at renovere lokaler og købe nyt inventar, slipper han ikke for at skulle flytte igen, når ejendommen i Adelgade 59 om nogle få år skal rives ned.

- Vi har kontrakt på at kunne være her i minimum to år, men udlejer siger, at det meget vel kan være, at vi først skal ud i 2023 eller 24. Hvis vi kan være her i fem år, er udgiften ved flytningen tjent godt ind gennem den lave husleje, vi har i forhold til beliggenheden, forklarer Thomas Byskov.

Han er allerede i dialog med sin nye udlejer om, at næste flytning kan blive til et nybyggeri – også i Adelgade – som udlejer vil opføre. Så der er udsigt til, at næste flytning bliver mindre stressende. Hvis altså ikke lige der sker noget uventet.

Små mejerier er med til at berige ostebranchen

Jernved Mejeri ved Ribe er blandt den sidste snes mejerier af sin størrelse. Siden 1992, hvor det lukningsparate andelsmejeri blev overtaget af Laila og Ole Jørn Frederiksen, har Jernved Mejeri haft en nicheproduktion af smør, kærnemælk og kvalitetsoste, der får smag fra mejeriets særlige rødkit-kultur.



Laila og Ole Jørn foran mejeriet

Ole Jørn Frederiksen er uddannet mejerist. Han har stået i lære i et af de små mejerier, Røjle ved Middelfart, der ligesom mange andre mejerier for længst har drejet nøglen om. Allerede i 80'erne, mens Ole Jørn Frederiksen stadig var under uddannelse, oplevede han, hvordan mindre mejerier lukkede på stribe. De fleste med klausuler om ikke at genåbne.

Jernved ved den sønderjyske marsk

Med lukningerne gik de særlige smage tabt, som hvert af de små mejerier stod for. Det ærgrede den unge mejerist. Han begyndte derfor at kigge sig omkring efter et mejeri, der var egnet til overtagelse. I 1992 faldt valget på Jernved Mejeri tæt ved den sønderjyske marsk. Mejeriet havde været drevet som andelsmejeri siden 1909.

- Da jeg kontaktede Jernved Mejeri, var mejeriet lukningsparat, fortæller Ole Jørn Frederiksen: - De første 83 år af mejeriets historie var produktionen udelukkende baseret på smør. Da min kone og jeg overtog mejeriet, startede vi som noget af det første ostebutikken, som sta-

dig er en del af vores forretningsgrundlag. Vores produktion blev kort efter udvidet til at omfatte kærnemælk og ost. I dag producerer vi bl.a. Brie, Havarti, Danbo med og uden chili, Svenbo og Maribo-oste. Vores faste oste er modnet med rødkit, som er en kultur blandet af gærsvampe og forskellige bakterier, som osten dyppes i for at modnes udefra. Rødkitten er med til at give vores oste den særlige smag, som man kun finder her på Jernved Mejeri.

8 tons ost om ugen

De første år var det kun hustruen, Laila, der arbejdede i mejeriet på fuld tid. Ole Jørn havde et fuldtidsjob ved siden af mejeriet, og familie og venner mødte op i weekenderne for at hjælpe til med osteproduktionen. I dag har mejeriet 5 medarbejdere ud over parret selv og en ugentlig produktion på 7-8 tons ost og 1 ton smør.

I butikken sælger vi egne produkter samt produkter fra andre små producenter, bl.a. flødeoste og Danablu. Butikken har både økologiske og konventionelle varer. Vi producerer vores oste på mælk, der fortrinsvis er hentet fra familiegårde i området omkring Vadehavet. For os er det vigtigt, at vi kan tilbyde danske produkter produceret på dansk mælk. Om det også skal være økologisk, er op til den enkelte kunde.

Mejeriets egne produkter afsættes desuden til grossistvirksomheder i Jylland og særligt i Københavnsområdet, hvor antallet af nichebutik-

AF RIKKE HOLM

Ole Jørn Frederiksen ved en af mejeriets ostereoler



Fra briemodningslageret – den frisksaltede brie inden skimlen er kommet rigtig frem





ker er stort, og hvor også kanti-
ner serverer delikatesser uden
nødvendigt at vælge de billig-
ste alternativer.

Passion og lange arbejdsdage

Selv for en passioneret meje-
rist er der udfordringer forbundet
ved at drive et lille mejeri. Arbejds-
ugen kan være lang, og lønnen matcher
ikke nødvendigvis indsatsen. Herudover
er omfattende lovgivning omkring arbejds-
miljø og levnedsmiddelkontrol med til at belaste administrationen.
Udfordringerne opvejes heldigvis af glæden ved faget:

-Er man dedikeret, er der helt sikkert et marked for nicheproduk-
tioner som vores, understreger Ole Jørn Frederiksen: - Det er en rig-
dom, at vi stadig har de små mejerier, og det er der heldigvis mange
forbrugere, der gerne vil støtte. Vi har mange trofaste, lokale kunder,
men trækker også et stort opland bl.a. af folk, der skal på weekend på
Fanø, uddyber han: - Vi markedsfører os gennem annoncering i Føde-
varemagasinet og via vores Facebookside. Sidstnævnte er helt sikkert
en nødvendighed for os, hvis vi skal have folk til at huske vores butik.



Vallen røres ud af ostemassen



Laila Frederiksen i butikken



Unik skovkylling FRA GOTHENBORG

Skovkyllingen er en smuk fugl med en sortbrun
fjerdragt og lange stærke sorte ben. Skovkyl-
lingen 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



Minister går ind i sag om fyringer af ungarbejdere

Erhvervsorganisationen FødevareDanmark er optimistisk efter et møde fredag den 2. november med beskæftigelsesminister Troels Lund Poulsen (V) om en lempelse af arbejdsmiljøreglerne, så unge kan fastholde deres fritidsjob i bl.a. slagterbutikkerne. Formand for FødevareDanmark Leif Wilson Laustsen påpeger, at den nuværende håndhævelse af arbejdsmiljøreglerne er undergravende på to fronter. - For det første mister eksempelvis slagterne og fiskehandlerne en vigtig rekrutteringsbase, når det gælder nye slagterelev. For det andet går det stik imod regeringens ambition om at styrke erhvervsuddannelserne, at unge mennesker bliver udelukket fra at have et fritidsjob og derved få en god føling med fagene og lyst til at uddanne sig i dem, siger Leif Wilson Laustsen, der anbefaler ministeren at skelle til fødevarekontrollen i udarbejdelsen af nye rammer for Arbejdstilsynet. Beskæftigelsesminister Troels Lund Poulsen (V) vil nu se på bekendtgørelsen, og det forventes, at en ny bekendtgørelse hurtigt vil blive udarbejdet, så virksomhederne igen trygt kan ansætte ungarbejdere.

Kilde: FødevareDanmark

Nyt fødevareforlig betyder mere kontrol af snyderne

Det nye fødevareforlig betyder, at fødevarevirksomheder, som bevidst forsøger at snyde, får grundigere og hyppigere besøg af Fødevarestyrelsen fremover. Det skal være trygt at købe fødevarer i Danmark. Det er hovedformålet med nyt fødevareforlig for 2019-2022.

Regeringen og samtlige partier i Folketinget blev i oktober enige om et nyt fødevareforlig. Det gælder for de kommende fire år. - Aftalen betyder, at fødevarevirksomheder, som bevidst forsøger at snyde, får grundigere og hyppigere besøg af Fødevarestyrelsen fremover. Til gengæld lempes kontrollen for de virksomheder, som bedst overholder reglerne. Forbrugere skal trygt kunne købe fødevarer i Danmark i tillid til, at fødevaresikkerheden er i orden, siger miljø- og fødevareminister Jakob Ellemann-Jensen (V).

- Vi vil gerne gøre det nemmere at drive fødevarevirksomhed for dem, der overholder reglerne, og vanskeligere for dem, der ikke gør det, siger han. Partierne er desuden enige om, at det opsøgende rejsehold skal fokusere indsatsen mod svindel.

Eksempelvis i forbindelse med markedsføring af fødevarer på internettet og i forbindelse med grænsekontrollen. Det skal gøres vanskeligere at snyde forbrugere med lidt for gode tilbud på internettet. Det siger Lise Bech, føde-

vareordfører for Dansk Folkeparti. - Og vi skal fortsat have fokus på ulovlig import af fødevarer. Derfor skal Fødevarekontrollen fokusere endnu mere på snyd og svindel på elektroniske platforme, men også fortælle virksomhederne om reglerne, så de kender de kridtstreger, de skal holde sig indenfor, siger hun. Simon Kollerup, Socialdemokratiets fødevareordfører, tilføjer, at betingelserne for whistleblowere i virksomheder, der snyder med fødevaresikkerheden, skal være bedre. - Derfor er jeg glad for et fælles fødevareforlig, hvor vi sætter rammerne for fødevaremyndighederne, så de bliver fremtidssikret til at imødegå de udfordringer, der er på området, siger han.

Kilde: ritgau

FødevareDanmark roser det nye Fødevareforlig – forudsat, at det bliver forvaltet fornuftigt

- Det er glædeligt at se, at alle partier i Folketinget nu er enige om, at de, der kan og vil overholde reglerne, skal have mindre bøvler med

fødevarekontrollen. Det siger formanden for FødevareDanmark, Leif Wilson Laustsen, i en kommentar til det nye politiske forlig om rammerne for fødevarekontrollen for de næste fire år.

- Vi er også enige i, at der er behov for at koncentrere indsatsen om dem, som bevidst snyder på vægten og baserer forretningen på omgåelse af reglerne. Dem har vi bestemt ingen sympati for, fortsætter han og tilføjer: - Jeg kan måske være lidt skeptisk over for den øgede "brug af data", som også er en del af forliget. Her vil man overvåge virksomhederne og sætte skarpere fokus på dem, som udvider forretningen. Jeg håber, at det bliver med ja-hatten på og med et ønske om at hjælpe – og at det ikke kommer til at virke som en vækstræber, lyder det fra Leif Wilson Laustsen, der betoner, at han overordnet set er meget tilfreds, både med forliget og med, at hele Folketinget står bag.

Kilde: FødevareDanmark



FÅ STYR PÅ DIN

MARKEDSFØRING I LOKALMILJØET

UDEN AT DINE UDGIFTER LØBER LØBSK

Hvad kan vi tilbyde?

Hos Mesterslagtereren kan vores grafiske afdeling tilbyde at skræddersy dit markedsføringsmateriale, så det passer til dine behov og ønsker.

Vi kan udarbejde markedsføringsmateriale til både det trykte og digitale medie lige fra opsætning af små flyers til opdatering af egen hjemmeside.

Hvad er et Mesterslagtereren+ abonnement?

Med et Mesterslagtereren+ abonnement løber dine udgifter aldrig løbsk. Du giver ét årligt gebyr og kan derefter trække på den grafiske afdeling, som du ønsker, uden det koster ekstra.

Hvad kan vi hjælpe med?

Kort fortalt kan vi hjælpe dig med:

- Layout og design
- Grafisk opsætning af brochurer
- Grafisk opsætning til plakat og gadeskilte
- Grafisk opsætning af diverse skilte. F.eks. til køledisk
- Grafisk opsætning af flyers til f.eks. ugetilbud, grill, jul etc.
- Grafisk opsætning af tilbud til annonce, facebook, hjemmeside etc.
- Rådgivning om instore TV-skærme og materiale hertil.
- Facebook-administration
- Opsætning af mobiloptimeret hjemmeside

Hvad siger kunderne?

KRÆÆS i Varde er en af de slagterbutikker, hvor Mesterslagtereren+ har haft en rigtig god virkning. Lene Haahr fortæller, at hun har fået lavet sin hjemmeside samt andet materiale til både det trykte- og digitale medie hos Mesterslagtereren+.

Og Lene er netop rigtig glad for, at der med hendes Mesterslagtereren+ abonnement hele tiden er styr på markedsføringsudgifterne, og at der er kommet en rød tråd i butikkens markedsføringsmateriale og identitet.

Vil du vide mere om Mesterslagtereren+ ?

Kontakt Ulrik Olesen på tlf. 21 45 53 35.

SE MERE PÅ

WWW.MESTERSLAGTEREN-PLUS.DK

DANSKE SLAGTERMESTRE - MESTERSLAGTEREN





Skånsom varmebehandling forbedrer kvalitet og udbytte af kødpålæg

Nye forsøg viser, at varmebehandling af hamburgerryg til lavere kernetemperaturer end de gængse 72°C/2 min giver en bedre og mere ensartet kvalitet og større udbytter. Samtidig reduceres tids- og ressourceforbrug.

AF LISE NERSTING, SENIORKONSULENT OG URSULA KEHLET, KONSULENT, TEKNOLOGISK INSTITUT

Forarbejdede kødprodukter som hamburgerryg varmebehandles i dag til 75°C eller 72°C i 2 minutter. Varmebehandlingen sikrer drab af *L. monocytogenes* og andre sygdomsfremkaldende bakterier. I praksis vil der ofte ske en overvarmebehandling, hvor kødprodukterne opnår en højere temperatur i længere tid. Overvarmebehandlingen kan føre til dårligere spisekvalitet og lavere udbytter.

Teknologisk Institut har testet, om skånsom varmebehandling ved lavere temperaturer og med en længere holdetid end de 2 minutter ved 72°C kan forbedre spisekvalitet og udbytter, uden at der går på kompromis med fødevaresikkerheden.

Hamburgerryg med lavere kogesvind og bedre spisekvalitet

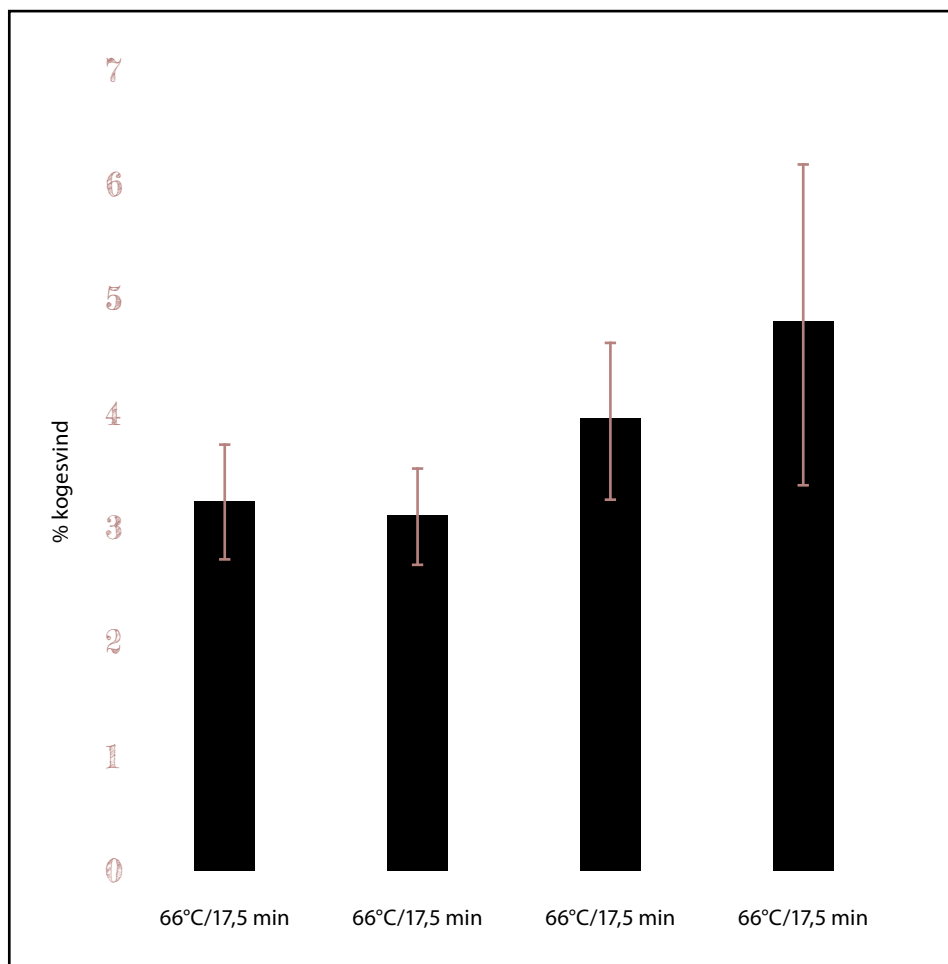
Teknologisk Institut undersøgte fire forskellige tids-/temperaturkombinationer ved var-

mebehandling af hamburgerryg: 66°C/17,5 min, 68°C/8,5 min, 70°C/4 min og 72°C/2 min. Varmebehandling ved 72°C/2 min indgik som reference, da denne varmebehandling anvendes flere steder i kødindustrien i dag og giver yderligere mikrobiologisk sikkerhed i forhold til 75°C.

I forsøget blev kamfilet forarbejdet til hamburgerryg efter gængse procedurer (multistiksprøjtning og tumbling) i Teknologisk Instituts "pilot plant". Efter tørring og røgning blev hamburgerryggene varmebehandlet i kogeskab til de fire tids-/temperaturkombinationer. Kogesvindet blev efterfølgende registreret. Forsøget viste, at varmebehandling til lavere temperaturer gav et signifikant bedre udbytte, idet hamburgerryg kogt til 68°C i 8,5 min havde et gennemsnitligt kogesvind på 3,0%, mens kogning til 72°C i 2 min gav et højere svind på 4,7%. Dette svarer til 36% mindre kogesvind ved 68°C.

Slicet hamburgerryg blev desuden smagsbedømt af et fagligt ekspertpanel samt repræsentanter fra danske kødpålægsvirksomheder. Smagsbedømmelsen foregik som blindtest, hvor forskelle i udseende og tekstur blev beskrevet. Der var bred enighed om, at hamburgerryg kogt til 66°C og 68°C var mere saftige, sammenhængende og mere glatte på overfladen sammenlignet med hamburgerryg kogt til 70°C og 72°C. Ved de højere kogetemperaturer på 70°C og 72°C blev produkterne bedømt som mere tørre og usammenhængende.

Den mere sammenhængende og mindre tørre kvalitet, der blev opnået ved 66 og 68°C, kan forbedre sliceudbyttet. Samtidig vil de lavere varmebehandlingstemperaturer give en tidsbesparelse, da nedkøling starter ved en lavere temperatur, ligesom vand- og energiforbrug – og dermed også CO₂-udledningen – reduceres.



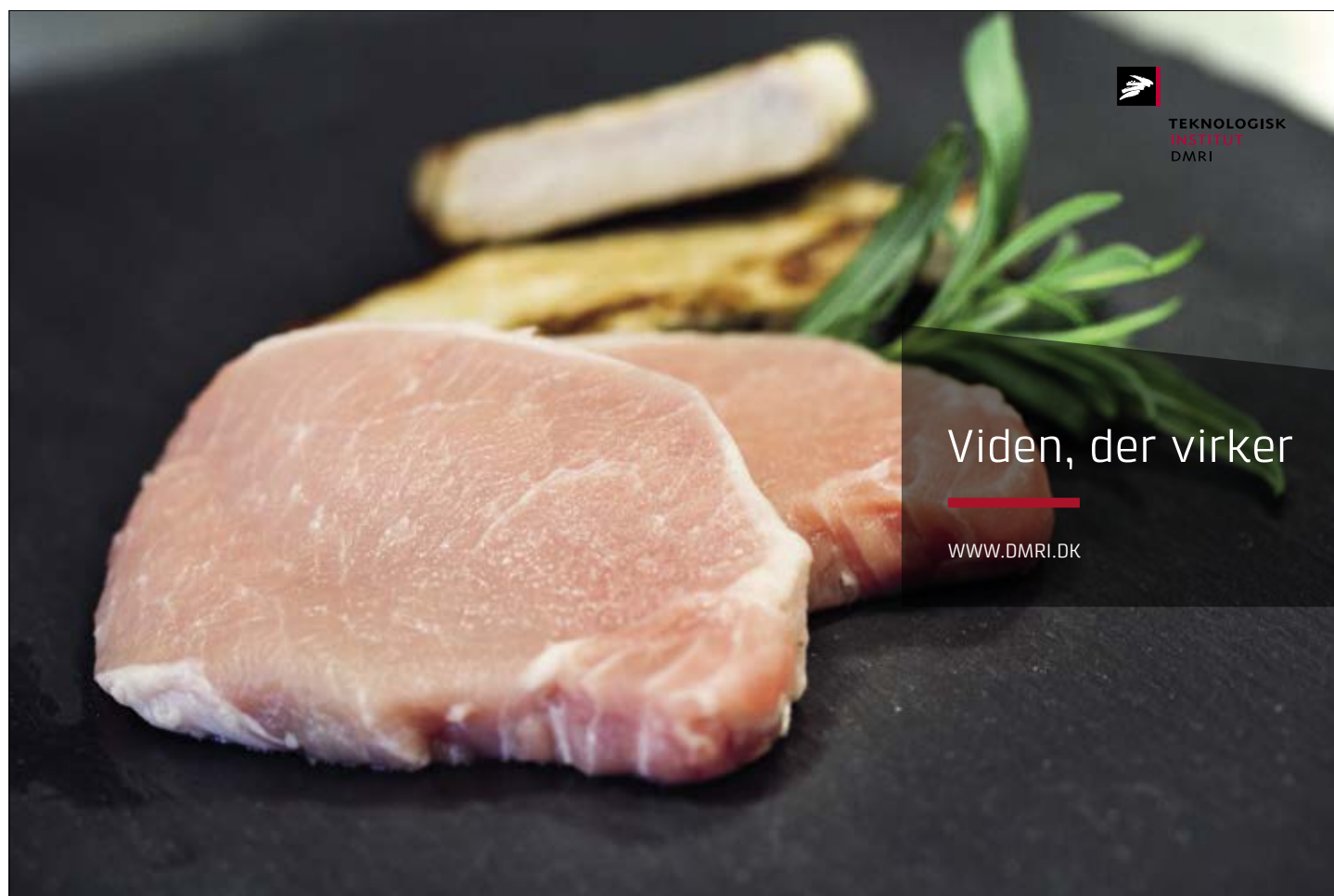
Samme fødevarer sikkerhed ved lavere temperaturer

I forsøget blev fødevarer sikkerheden vurderet ud fra Teknologisk Instituts model for varme-
drab af *L. monocytogenes*. Varmedrabsmodel-
len blev anvendt ved forsøgsstart til at bereg-
ne kombinationer af tid og temperatur, som
svarede til en varmebehandling på 72°C/2 min.
Hermed sikres samme fødevarer sikkerhed ved
66°C/17,5 min og 68°C/8,5 min som for var-
mebehandling ved 72°C/2 min.

Projektet er støttet af Svineafgiftsfonden.

Bekendtgørelse om fødevarerhygiejne nr.
1354 af 29. november 2017 §25 stk. 1. an-
giver, at varmebehandling og genop-
varmning af fødevarer skal foretages ved
en sådan kombination af tid og tempera-
tur, at fødevarerne er sikre.

Lovgivningen gør det muligt at bruge
andre tids-/temperaturkombinationer
ved produktion af kødprodukter end
75°C, hvis virkningen kan dokumen-
tere, at disse ikke indebærer nogen sund-
hedsfare.



TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Viden, der virker

WWW.DMRI.DK

Styring af procestemperatur

LAURITS BECK NIELSEN OG MARCHEN HVIID, DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT

Det kan være nødvendigt at bruge frossent kød til videre forarbejdning, bl.a. når det er vanskeligt at skaffe friske råvarer i tilstrækkeligt store partier, som tilfældet kan være i forbindelse med produktion af økologiske produkter, eller fordi logistikken og leveringsstabiliteten kræver mellemlagre af de rigtige råvarer til produktionen.

Af hensyn til procestider og fleksibilitet kan det være nødvendigt at nedsætte optøningstiden, men funktionaliteten og kvaliteten af kødet skal bevares efter optøning.

Frysning, optøning og temperering af kød

De forandringer, der er sket i kødet under indfrysningen og under frostlagringen, vil kom-

me til udtryk i større eller mindre omfang, når de frosne kødråvarer er tøet. Forandringerne vil også afhænge af optøningsmetoden og tiden fra optøning til proces.

De fysiske principper for optøning er i store træk de samme som for indfrysning. Der er dog to væsentlige forskelle. For det første er den termiske varmeledningsevne for fersk (og optøet) kød kun en tredjedel af, hvad den er for kød, som er frossent. For det andet er det mere risikobetonet at accelerere optøningen, da overfladetemperaturen ikke må overstige 5°C af hensyn til den mikrobiologiske vækst.

Ved konventionel optøning ledes varme fra produktoverfladen gennem optøet pro-

dukt ind til optøningsfronten. Det mest kritiske temperaturområde ligger mellem -9°C (80% is) og -1°C (0% is). Her opstår hovedparten af de funktionalitetsforringende effekter som fx proteindenatureringer og oxidationer.

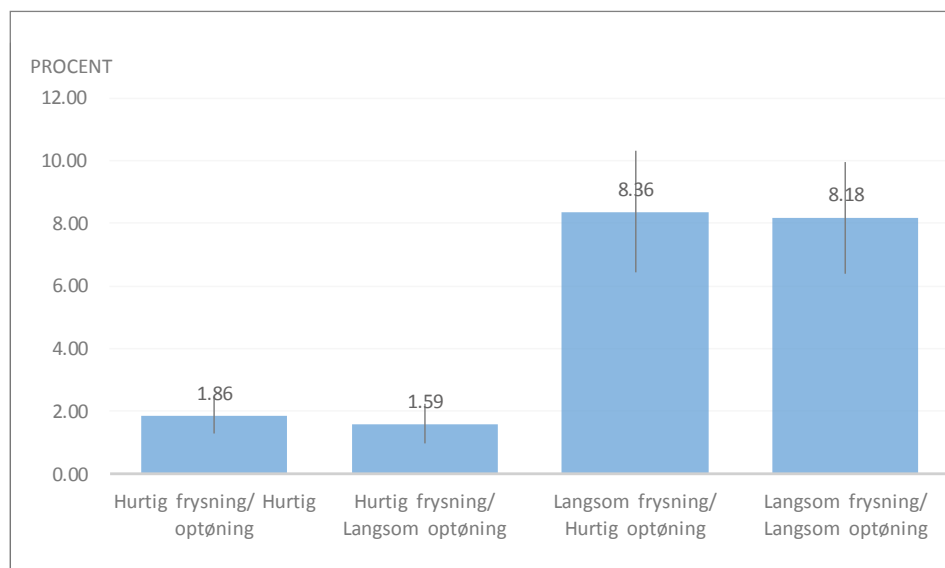
Forsøg har vist, at indfrysningshastigheden har en væsentlig større betydning for den optøede kvalitet end optøningsprocessen, og en hurtig indfrysning vil alt andet lige give et væsentligt lavere optøningssvind og efterfølgende dryptab sammenlignet med en langsommere. I figur 1 er resultaterne fra de seneste undersøgelser samlet.

Impingementmetoden, som er benyttet i denne undersøgelse, reducerer fx indfrysningstiden til produktet når en temperatur på -20°C til under 4 timer sammenlignet med standardindfrysningen i et frysehus, hvor det kan tage op til 48 timer, før kerne-temperaturen er -12°C.

Den hurtige optøning er foretaget i en optøningskabine med styring ved hjælp af et program, som først tilsætter opvarmet vanddamp (25°C) i 35 minutter, og derefter reducerer temperaturen trinvis til 2°C. Produkterne var taget ud af deres transportemballage, og optøningstiden var halveret (12 timer) i forhold til optøning i kølerum (24 timer).

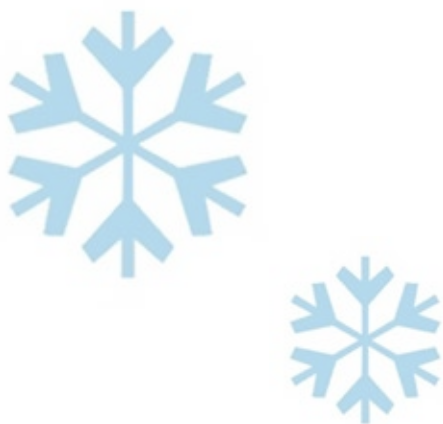
Forsøg med mikrobølgeoptøning

Med mikrobølgeopvarmning (MW) overføres energien til produktet via elektromagnetiske bølger genereret i frekvenserne 915 MHz (industriel anvendelse) eller 2450 MHz (hus-



Figur 1. Optøningssvindets størrelse afhængig af indfrysnings- og optøningshastighed

Figur 2. Eksempler på hot spot i filet, som først opdages efter opskæring

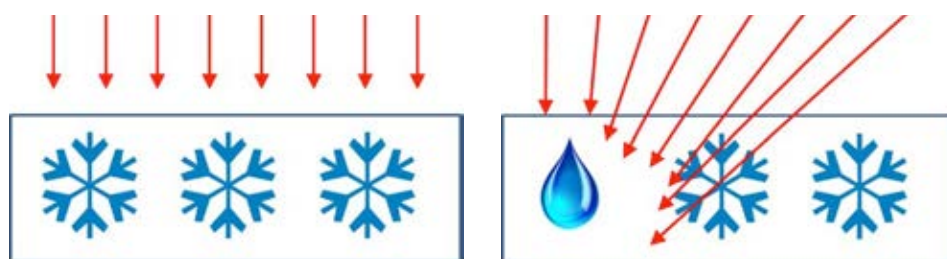


holdninger). Indtrængningsdybden for 915 MHz er 10-15 cm i frostvarer. Indtrængningsdybden bliver reduceret til en tredjedel i et optøet produkt.

Mikrobølger virker tilnærmelsesvist jævnt i produktet, så længe det er frossent, men mikrobølgerne afsætter i større grad energi i frit vand end i is, og dette kan føre til såkaldte 'hot spots', se figur a og b, som illustrerer dette fænomen.

ne produkt til mellem -4 og -2°C. I dette område er mellem 50 og 75% af produktets vandindhold stadigvæk i fast form, og hermed undgås uensartet optøning/temperatur i produktet og eventuelle hot spots.

I et forsøg blev kamme – beregnet til hamburgerrygglignende produkter – eller koteletter optøet i en 915 MHz batchovn



Figur a og b. MW (de røde linjer) "angriber" flydende vand, fremfor iskrystaller, og giver anledning til hot spots

Som følge af mikrobølgernes reducerede indtrængningsevne i et optøet produkt anbefales MW-opvarmning i højere grad anvendt til temperering af frossent kød. Ved temperering hæves temperaturen i det fros-

indstillet til 6,5 kW optaget effekt, mens de stadig var i transportemballagen. Der blev testet 3 forskellige indstillinger til temperering omkring faseskiftet (-4°C til -1°C). Tabel 1.

Tabel 1. MW-optøning af filet. Effekt af 3 forskellige procestider

Vægt (kg)	Tid Sek./kg	Kernetemp. °C	% koteletter med hot spot
19,7	35,5	+1,8	35,4
23,8	22,7	-2,2	1,3
20,9	14,4	-2,5	0

Baseret på resultaterne i tabel 1 blev der gennemført en sammenligning af 2 processer:

1. MW-optøning med 22,7 sek./kg ved 6,5 kW optaget effekt i produkt kombineret med optøningskabine til 2°C i centrum
2. kun optøningskabine til 2°C i centrum

Kammene fra behandling 1 var i gennemsnit 6 timer og 15 minutter (+ 8 minutter i MW) om at nå en kernetemperatur på 2°C i optøningskabinen, mens kammene uden MW i gennemsnit var 12 timer og 35 minutter om at nå 2°C.

Konklusion

Resultater viste, at en accelereret indfrysning er meget vigtig for optønings-svindet. Med impingement er det muligt at reducere indfrysningstiden med en faktor 12 sammenlignet med traditionel indfrysning. Med konventionelle optøningsmetoder er det kun muligt at reducere optøningshastigheden med 50%. Hvis optøningen ønskes foretaget hurtigere, skal der benyttes mikrobølger. Hermed kan optøningstiden reduceres med ca. 75 %.

Sous vide produktion med integreret sikkerhedsberegner

Sous vide karret der er blevet til "State of the art"

Med det nye intelligente sous vide-kar fra BIPA Gastro er det muligt både at producere fødevarersikkert på højest mulig niveau og dokumentere forløbet. Karret har nemlig indbygget sikkerhedsberegner, som dokumenterer og visuelt viser, hvornår den krævede fødevarersikkerhed er nået. Ved afvigelser griber styring ind og korrigerer for at opnå et sikkert resultat. Når den ønskede behandlingsprofil er afsluttet, køles produktet ned og er herefter klar til kølelagring. Det hele dokumenteres i en batchrapport, som indeholder alle nødvendige informationer for dokumentation til egenkontrol og myndighedsbesøg. Risikoanalysen er udarbejdet, og sikkerhedsberegneren er testet og valideret af Teknologisk Institut.

Se evt. information fra Teknologisk Institut: <https://via.ritzau.dk/pressemeddelelse/intelligent-sous-vide-udstyr-giver-mere-sikre-fodevarer?publisherId=1732641>



BIPA Gastro har implementeret den ny sikkerhedsberegner og udviklet et intelligent sous vide-kar, der optimerer sous vide-processen. Karret er udstyret med sensorer, som automatisk og i realtid logger oplysninger fra processen i en datasky.

Sous vide begrænser kødforbrug og madspild

Produktion efter sous vide metoden betyder, at man tilbereder ved en væsentlig lavere temperatur end ved traditionel tilberedning. Forsøg har vist at en steg (gris) tilberedt ved 58°C har et svind på 8,5 %, hvor en tilsvarende steg tilberedt ved 75°C har et svind på 26,8%.

Sous vide produktion i større skala

Det nye intelligente Sous vide-kar er udviklet med afsæt i den tidligere version fra 2004, hvor den vidn, BIPA Gastro har fået igennem den løbende tilpasning af styresystemet, sous vide produktion i stor skala og erfaringer fra de mange anlæg, er indarbejdet. Med denne nye version



Med det brugervenlige betjeningspanel, vælger og sætter man de ønskede recept indstillinger, man kan med det samme se om de indstillinger der er valgt resultere i en sikker produktion. Når produktionen er startet kan udviklingen af fødevarersikkerheden følges visuelt.

er BIPA Gastro klar til at kunne håndtere produktioner fra 0 kg op til ca. 80 kg. Karrets volumen passer størrelsesmæssigt ind i de fleste slagter-, delikatesse- og restaurationskøkkener. Sous vide produktion afvikles med et minimum af indtastninger fra brugeren ved hjælp af forudindstillede recepter, og der produceres med et minimum af energiforbrug.

Merværdi

Det er en stor gevinst for fx slagtere og delikatesseafdelinger, at der kan produceres fødevarersikkert efter sous vide metoden så tæt på forbrugeren som muligt. Det gør, at man kan tilpasse produktionen så den matcher de krav og ønsker, der er i det kundeunderlag, som er i nærområdet. Sous vide passer fint ind i "convenience food" bølgen. Det, at man kan lave batch fra ganske få kilo til større produktioner, bevirker, at man kan bygge et sortiment stille og roligt op, der matcher behovet og ønsker fra forbrugerne. Restaurationskøkkener har endvidere også den mulighed, at karret kan bruges til kulinarisk opvarmning og nedkøling af produkter i forbindelse med arrangementer.

BIPA Gastro

BIPA Gastro er en odenseansk virksomhed, som både udvikler og producerer sous vide karret. Rapporten "Optimeret sous vide-tilberedning af svinekød" kan fås ved henvendelse til Teknologisk Institut eller til BIPA Gastro. For yderligere dokumentation eller spørgsmål kontakt BIPA Gastro på mail tsb@bipagastro.dk eller Torben Banke på telefon 53858673.

Det er også muligt, at kontakte Kristian Rossau på tlf. 40315702 fra Agerbæk Hotel for spørgsmål om den daglige brug og drift af Sous vide-karret.





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-klipping
- Ingen klo-klipping
- 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

Klimamærke får en meget blandet modtagelse

I regeringens klimaudspil indgår et forslag om klimamærkning af fødevarer. Udfordringen med at lave et retvisende mærke bliver dog ikke nemt. Lars Christian Lilleholt (V), energi-, forsynings- og klimaminister udtaler i forbindelse med forslaget: - Vi ønsker, at forbrugerne får et redskab, når de står henne i supermarkedet, der kan hjælpe dem med at vurdere, hvor stor en klimabelastning produktet har.

- Vi vil gerne vise vores produktion frem i Danmark. Alle ved, at fødevarerproduktion er forbundet med en vis klimaeffekt, men hvis alle i verden producerede, som vi gør i Danmark, ville verden være et bedre sted. Kan vi få

et mærke, der virkelig viser, hvem der producerer klimarigtigt, er det en god idé, siger Morten Høyer, direktør i Landbrug & Fødevarer.

- Det kan være nødvendigt at holde klimaeffekten op imod, hvad næringsindholdet er i produktet. Det kan jo være, at en flaske sodavand har en meget lav klimabelastning, men det er jo ikke et produkt, man kan leve af, siger Morten Høyer og fortsætter: - Målet for os er at udvikle et retvisende mærke. Vi er nødt til at få det hele med, så eksempelvis plantefarsen også har oplysninger om klimaaftrykket fra den soya, der produceres i Sydamerika. Alt det er svært at gøre op, og derfor står vi med

vældige udfordringer, før vi kan sige, at vi har den helt rigtige løsning for et klimamærke, siger Morten Høyer.

Der er alt for få initiativer i regeringens klimaudspil, der rykker både forbrug og produktion i en mere klimavenlig retning, lyder det fra Økologisk Landsforening. Samtidig ryster organisationen på hovedet over udsigten til et evt. klimamærke på fødevarer.

Fra Danmarks Naturfredningsforening lyder det, at et klimamærke risikerer at forvirre mere end gavne.

Kilde: Landbrugsavisen, DR.dk, FødevareWatch

Fiskekampagnen 2 gange om ugen flytter ind hos Landbrug & Fødevarer

Kampagnen "2gangeomugen" er efter 12 år hos Foreningen Fiskebranchen nu flyttet ind hos Landbrug & Fødevarer. Foreningen Fiskebranchen er lukket ned, og den videre drift af kampagnen "2gangeomugen" foretages fremadrettet af Landbrug & Fødevarer.

- Fisk og skaldyr supplerer nu kød, mejeri, frugt & grønt, og du kan derfor sige, at vi nu har samlet 'hele tallerkenen' under ét, siger Flemming Nør-Pedersen, der er direktør for Virksomhed & Marked hos Landbrug & Fødevarer. Den udmelding bakkes op af Lone Marie Eriksen, der i forbindelse med lukningen af Foreningen Fiskebranchen er flyttet til Landbrug & Fødevarer i en stilling som chefkonsulent for Fisk & Skaldyr: - Det er godt, at vi kan bevare og videreudvikle flere års gode resultater i forhold til detailhandlen og Foodservice (dvs. restauranter, cafeer og storkøkkener, red.). Lige nu er jeg fx i gang med at tage kontakt til leverandører, foreninger og NGO'er med fokus på sundhed, der alle ser en interesse i, at danskerne øger deres indtag af fisk og skaldyr. Det gør jeg for at invitere dem med i et bredere samarbejde, siger hun.

Danskerne spiser mere fisk

Danskernes indtag af fisk har været stigende de seneste 12 år, men vi er stadig ikke oppe på Fødevarestyrelsens anbefaling om 350 gram fisk om ugen. Ifølge de seneste kostundersøgelser fra 2013 spiser danskerne i gennemsnit 259 gram fisk om ugen. Det er en stigning på 68 pct. siden 2008. Særligt Fødevarestyrelsens anbefaling om "at spise fisk mindst to gange om ugen til hovedret og flere gange om ugen som pålæg" er kun delvist trængt igennem til danskerne. Det skal der gøres noget ved, mener Lone Marie Eriksen: - Når Fødevarestyrelsens anbefaling siger 350 gram fisk om ugen, kan indtaget og dermed også salget i runde tal øges med 33 pct.

Det kan kun ske, hvis vi alle samarbejder og hver uge inspirerer til mere fisk i detailhandlen og i kantinen, siger hun.

Information og viden til fri afbenyttelse

Fremadrettet ønsker Landbrug & Fødevarer, at den gode information og viden fra 12 års arbejde forbliver synlig. Det betyder, at kommunikationen via en række hjemmesider som fx 2gangeomugen.dk, fiskikantinen.dk, spisdanskfisk.dk og spisfrokostfisk.dk fortsætter og videreudvikles.



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	RETVÆRDI	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



Slagter Lampe er en sønderjysk familievirksomhed, hvor nøgleordet for håndværket altid har været kvalitet og den gode smagsoplevelse. Steen Lampe er 3. generation i slagterfamilien og driver i dag pølsemagieriet efter de samme gode principper som sin far og farfar før ham. Slagter Lampes produkter sælges til grossister, slagter- og detailbutikker og restauranter.

Kilde: Slagter Lampe

Slagter Lampes pølser får stor international anerkendelse

Ved årets store internationale fagmesse for slagterbranchen "SUFFA" i Stuttgart har Slagter Lampe høstet stor anerkendelse for sin kvalitet og den gode smag med 16 medaljer, 14 i guld, 2 i sølv og ikke mindst 3 ærespokaler i kategorierne "Pølser" og "Spegepølser".

- Det er meget overvældende, og vi er utrolig glade for at få medaljer med hjem for samtlige indsendte produkter. Det er en stor anerkendelse for vores håndværk og et skulderklap til alle vores medarbejdere, som hver dag sikrer at kvaliteten er i orden. Det er som at gå til eksamen, når vi sender produkter til bedømmelse hos den tyske fagjury, som netop er kendt for deres ekspertise inden for pølser. Men det er også en vigtig del af processen i at fastholde kvaliteten på eksisterende produkter og teste nye varianter før de lanceres på markedet, udtaler Steen Lampe og fortsætter: - Vi udvikler løbende nye produkter, og det giver da ekstra blod på tanden, når vi får 4 medaljer på produkter, som præsenteres på markedet i løbet af foråret. Produkterne indgår i et af flere koncepter, som rulles ud i 2019.

Kålpølser får guldmedalje for fjerde gang i træk

Blandt guldvinderne er også en gammel kending - den sønderjyske kålpølse, som for fjerde gang i træk får guldmedalje fra international fagmesse, hvilket betyder specielt meget for Slagter Lampe, da kålpølsen altid har været en af pølsemageriets førende produkter og har været med i alle 3 generationer. Årets grillpølse 2018 - Cheese BBQ Frankfurter - faldt også i den internationale jurys smag, der var enige med danskerne om, at Steen Lampe har ramt plet på smag og kvalitet.

Medaljeoversigt på SUFFA Stuttgart 2018: 3 Ærespokaler:

- 2 pokaler i kategorien "Pølser" for 2 x 5 guldmedaljer
- 1 pokal i kategorien "Spegepølser" for mindst 3 guldmedaljer

Guldmedaljer:

- Kålpølser
- Cheese BBQ Frankfurter
- Taverna Frankfurter
- Hertug Frankfurter
- Jalapaños Frankfurter
- Slagter Frankfurter
- Chilli Emmentaler Frankfurter
- Rostbratwurst
- Wienerpølser
- Bacon-ostepølse
- Chorizo brunchpølser
- Middelhavs Salami
- Jalapenos Salami
- Krosalami

Sølvmedaljer:

- Sønderjysk spegepølse med enebær
- Slagter Brunchpølser



Frokosten var stegt over bål på rigtig Nak&Æd manér.



Jagtudbyttet blev 2 stykker råvildt.



Der var rig mulighed for at samtale både mellem de enkelte såter og ved morgenbord og frokost.



Mesterslagteren Nak og Æd *version 4.0*

AF PER AASKOV KARLSEN

Igen var det flot efterårsvejr, da Mesterslagteren havde inviteret medlemmer og forretningsforbindelser til en jagtdag i Vistorp Plantage. Dagen før var blæsende og regn, men denne onsdag i slutningen af oktober var tør, let vind og høj himmel. Det var 4. gang, at succesen med netværksmøde i det fri blev gennemført. Leverandører, slagtermestre og øvrige deltagere blev budt velkommen af formanden for Mesterslagteren, slagtermester Bo Berthelsen i den luksuriøse jagthytte med morgenmad med alle mulige lækkerier. Blødkogt æg, lækre pålægs-specialiteter, lun hjemmelavet leverpostej med bacon, flæskesvær og lækre oste og diverse bagerbrød var blandt de mange valgmuligheder. Bo Berthelsen takkede Solina for det økonomiske bidrag til at kunne gennemføre dagen samt leverandørerne AB Catering, Unilever m.fl. for deres bidrag til dagen, inden de noget avancerede regler for dagens bengæt blev annonceret.

Flæskesvær og bålmad

Traditionen tro var der en lille pause i jagten med mulighed for uformel snak og de obligatori-

ske hjemmelavede flæskesvær i rigelige mængder. Frokosten blev bl.a. tilberedt af den nye konsulent hos Danske Slagtermestre, Kasper Duelund, og var i rigtig Nak og Æd-stil tilberedt over bål og serveret med rustikt efterårstilbehør.

Flotte præmier til dagens bengæt-vindere

Der var hele 5 flotte vinpræmier til hhv. nr. 2, 3, 4, 5 og 6 i dagens bengæt. En enkelt slagter fra en mad med mere butik havde sneget sig ind i selskabet, og han løb med førstepræmien. Frederik Mortensen fra Kælderslagteren i Silkeborg vandt således første præmien, som var deltagelse i en tryk-jagt på Djursland weekenden efter. Trøstpræmien for det laveste bengæt modtog formanden for Ostehandlerforeningen for Danmark Kasper Østergaard af formanden for Mesterslagteren, Bo Berthelsen. "Præmien" var en pakke supermarkedspølser uden ret meget kød, men med masser af fedt.



Noget af det bedste i verden er... ost fra Danmark

Amerikanske Nancy Lamazou er glad for dansk ost. Gennem de seneste 25 år har hun og hendes mand solgt massevis af havarti og Danablu fra deres lille butik, Lamazou Cheese på Manhattan i New York. I øjeblikket kan hun opleves i en lille reklamefilm fra Landbrug & Fødevarer, hvori hun afleverer følgende replik henover ostedisken: - Vi startede med at sælge de danske oste fra første dag. Hold fast i kvalitet, og du vil få succes. Folk kommer tilbage, når noget er godt.

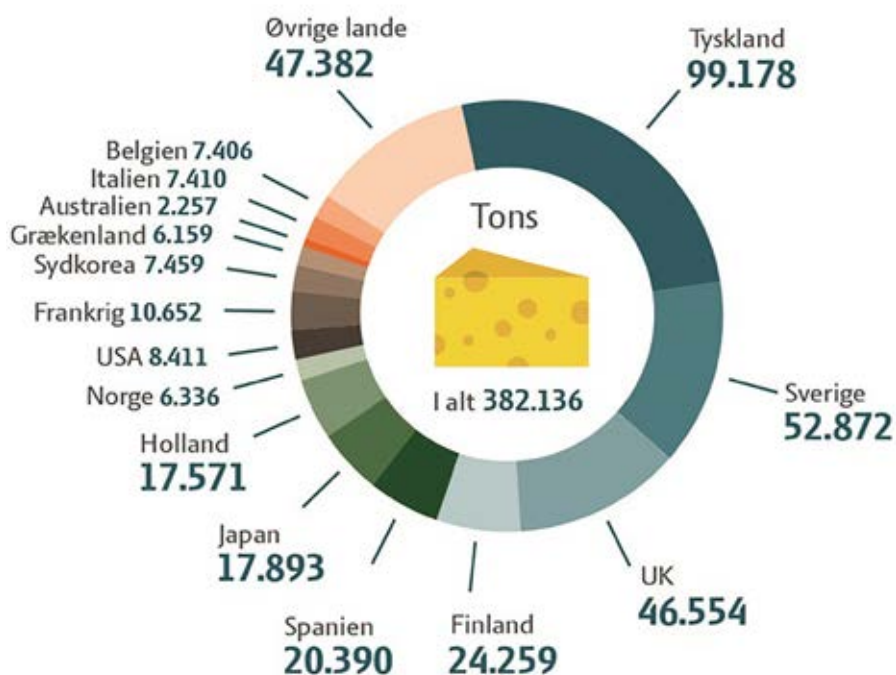
Danske mejeriprodukter er velansete

-En fin pointe, lyder det fra Mejeriforningens direktør Jørgen Hald Christensen, som synes, at det er oplagt at præsentere udlandets syn på danske mejeriprodukter. - Dansk mejeribrug er om noget et eksporterhverv, men i hverdagen er det sikkert de færreste, der tænker over, hvor velansete vores mejeriprodukter rent faktisk er i det meste af verden. På den

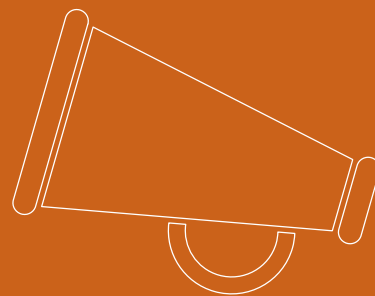
måde tror jeg, at filmen og kampagnen kan være en øjenåbner for de fleste. Mange danskere har under udlandsrejser sikkert oplevet den stolthed, man kan føle, når man ser en pakke LURPAK i supermarkedet eller møder en Mærsk-container på landevejen. Det er lidt den samme følelse, som filmen kan få frem, siger han.

Verden elsker vores ost

Danske oste henter år efter år medaljer til VM i ost, og det er bare toppen af den kransekage, der udgør den danske osteproduktion. For det er ikke bare kvaliteten, der er høj, det er også kvantiteten. Danmark er en stor spiller på verdensmarkedet, og det er ikke danske ostetyper som Danablu, Havarti og Danbo alt sammen. Vi er for eksempel en af verdens største eksportører af mozzarella.



Eksport af dansk ost i 2017.



Nu åbner Danmarks første kødautomat i Lyngby

Slagtermester Morten Valentin Holm, der for et godt års tid siden etablerede en filial af Kødbilen på Gammelmosevej, supplerer nu med Danmarks første kødautomat. Søndag den 4. november klokken 12 blev der skrevet et lille stykke danmarkshistorie. Her åbnede nemlig ikke bare Danmarks første, men Skandinavien's første selvbetjente kødautomat fyldt med op imod 400 kilo økologisk kød af den højeste kvalitet, som fremover vil stå klar med kød til enhver lejlighed, enhver pengepung og på ethvert tidspunkt af døgnet. Bag Kødautomaten står slagtermester Morten Valentin Holm, som de seneste seks år har haft stor succes med Kødbilen, der hver dag kører ud med økologisk kød til kunder i hele Danmark. På adressen på Gammelmosevej ligger allerede en Kødbilen slagterbutik. - Andre steder i verden er kødautomater en stor succes. I Tyskland er der flere hundrede af slagsen, og i USA skyder automaterne op med en ambition om, at de med tiden skal blive lige så almindelige som pengeautomater. Og nu er tiden moden til at afprøve ideen om døgnåbne automater i Danmark fyldt med vakuumpakket kød af den bedste kvalitet, siger Morten Valentin Holm i en pressemeddelelse. Betaling i kødautomaten foregår via Mobilepay eller med kreditkort.

Kilde: Lyngby-taarbek.lokalavisen.dk

Mytendræber: Kartofflen er slet ikke så usund som sit ry

Kogt, bagt eller stegt på panden. Den gode, gamle kartoffel giver masser af muligheder i hverdagens madlavning. Kartofflen har dog fået et ry for ikke at være sund. Men det er helt uretfærdigt, lyder det fra klinisk diætist Stine Junge Albrechtsen. - Jeg er forundret over, at kartoffelen har fået så dårligt et ry, fordi den netop har mange gode kvaliteter sammenlignet med andre stivelsesprodukter som brød, ris og pasta. Kartoffler er nemlig overhovedet ikke usunde, siger hun.

Kalorieindholdet i kartofler er også lavere end i eksempelvis ris, pasta og quinoa. Her indeholder kartofler 80 kalorier per 100 gram, mens kogt ris og pasta giver 130 kalorier per 100 gram, fortæller Stine Junge Albrechtsen. - Derudover mætter kartoffelen godt, fordi du får en stor mæthed for få kalorier, siger hun.

Vidste du at ...

Netop mætheden er en af de ting, der får Fødevarestyrelsen til at anbefale kartofler som en del af den ugentlige madlavning. Det fortæller Trine Grønlund, der er ernæringsfaglig medarbejder hos Fødevarestyrelsen. - Typisk går kartofler også ind og giver en god mæthedsfølelse. Så det er et godt element i vores måltid, siger hun. Selv om kartofflen er populær i befolkningen, indgår den ikke i Fødevarestyrelsens officielle kostråd. De lyder, at vi skal spise 600 gram frugt og grønt om dagen for at få de rette kostfibre, vitaminer og mineraler.

Det er dog ikke ensbetydende med, at kartofler ikke indeholder vitaminer og mineraler, forklarer Trine Grønlund. - Kartofflen har også en del vitaminer og mineraler – eksempelvis har kartofler et højt niveau af C-vitamin, siger hun. Det vil sige, at du kun skal spise 300 gram kartofler for at få dækket dit daglige C-vitaminbehov. Selv om kartofflen har flere sundhedsmæssigt gode egenskaber, kan den ikke konkurrere med andre grøntsager og rodfrugter, fortæller klinisk diætist Stine Junge Albrechtsen. - De gode alternativer, der rykker noget, kan være grønne bønner, da kalorieindholdet er det halve af kartofler. Det betyder, at du kan spise det dobbelte for den samme mængde kalorier, siger hun og fortsætter: - Gulerødder har også det halve af kartoffernes kalorieindhold, så det er også et godt alternativ. Generelt har de fleste grøntsager et lavere kalorieindhold end kartofflen, så det kan være en god erstatning, fortæller Stine Junge Albrechtsen. Ifølge Fødevarestyrelsen bør man inkludere kartofler et par gange i den ugentlige madlavning.

Kilde: Ritzau

Himmerlandskød har været med til at udvikle kødnyhed

- Vi måtte vise fart og beslutsomhed, siger salgsansvarlig Ronnie Jensen fra Himmerlandskød om virksomhedens tests af de nye kødbakker. Fem måneder efter at have lanceret tanken om at lave kødbakker af kødbakker er Rema 1000 nu klar med de første genanvendelige PET-kødbakker i butikkerne.

I stedet for at kødbakkerne ryger i storskrald og bare bliver brændt af, arbejder kæden hen imod, at husholdningens kødbakker indgår i et cirkulært kredsløb. Målet er, at det skal gælde samtlige kædens 55 millioner årlige kødbakker, og i denne uge lander de første altså ude i køleboksene. Det

første varenummer bliver 1 kg hakket dansk oksekød fra Himmerlandskød. - Det er selvfølgelig kun første spadestik, men indtil videre må vi bare rose vores samarbejdspartnere Færch Plast og Himmerlandskød for deres hårde arbejde. Færch Plast har været hurtige til at producere kødbakkerne, og Himmerlandskød har været lige så hurtige til at teste, at de nye kødbakker kan holde på kødets holdbarhed som almindelig plast, siger Jonas Garly Sørensen, kategorichef i Rema 1000.

Kilde: Foodsupply

Flere restauranter går konkurs trods stigende spiselyst

Selv om danskerne spiser ude som aldrig før, tjener restauranterne færre penge, og antallet af konkurser er stigende. På tre år er omsætningen i danske restauranter steget med over 20 procent til 43,9 milliarder kroner. Det viser en undersøgelse fra revisionsvirksomheden Deloitte. Trods fremgangen måtte restauranterne i gennemsnit se overskuddet falde med 16,5 procent i 2017. Årsagen til udviklingen er, at der er stor konkurrence i branchen, hvor mange nye restauranter slår dørene op. Det vurderer Claus Jorch Andersen, der er partner i Deloitte. I 2017 åbnede 2.460 nye restaurationsvirksomheder, hvilket er en seksdobling siden 2005. Samlet havde flere end fire ud af ti restauranter underskud sidste år, og i de første otte måneder af 2018 har 270 restauranter måttet dreje nøglen om mod 180 i den samme periode sidste år. Samtidig er mere end hver fjerde restaurant i farezonen for at lukke. Undersøgelsen fra Deloitte er baseret på regnskaberne fra knap 3.800 restaurationsvirksomheder.

Kilde: Fødevarewatch

Tørken fører til kortere pommes frites

Størrelsen på kartoflerne har en helt naturlig betydning for længden på pommes frites. Årets tørre sommer har kostet en halv centimeter, lyder vurderingen i Flensted. Indholdet i poserne vil være det samme, men giver man sig i kast med at opgøre antallet af pommes frites, vil man se, at frostoposerne fra årgang 2018 vil indeholde en del flere pommes frites end normalt. Kartoffelhøsten bliver 20 pct. lavere end sidste år. Det fortæller Jan Marx Rasmussen, der er råvarechef i fødevarerproducenten Flensted i en artikel udgivet af Sagro. Flensted Food Group bruger hvert år 75.000 ton kartofler, hvoraf 90 pct. er danske, og råvare-

chefen fortæller, at sommerens tørke har betydet, at kartoffelavlerne i år høster færre kartofler, og de er omkring en halv centimeter kortere i forhold til tidligere år.

Kilde: Fødevarewatch

Alternativet foreslår kødafgift på 17 kr. pr. kilo

Partiet Alternativet fremlagde efter regeringens klimaudspil deres eget bud på en klimaplan. I modsætning til regeringens plan spiller landbruget her en meget markant rolle i spillet om at nedbringe det danske CO₂-udslip. Det kommer næppe bag på nogen, at Alternativet har andre ambitioner på klimaområdet end den siddende VLAK-regering, og det overrasker næppe mange, at partiet med Uffe Elbæk i front vil nå målet med helt andre midler end samme regering. Alternativets klimaudspil indeholder bl.a. en omlægning af landbrugsstøtten, en målsætning om en fossilfri landbrugsproduktion i 2030 og en samlet nedbringelse af antallet af husdyr i Danmark, så landbruget samlet kan reducere sin klimabelastning med 66 pct. i 2040.

Endelig indeholder udspillet også et oplæg til, at al dansk landbrug omlægges til økologi, som Alternativet flere gange har sagt. Og så har man sat tal på den kødafgift, som partiet også gerne ser indført for at nedbringe det samlede danske kødforbrug. I udspillet udgør afgiften på okse- og kalvekød 17 kr. pr. kilo. To ud af tre afviser dog afgift på oksekød.

Kilde: Fødevarewatch

Første spadestik til nyt Food College

Borgmester Hans Ejner Bertelsen, Morsø Kommune, fik lov at tage det allerførste spadestik til et nyt Food College. Det er EUC Nordvest, der er bygherre på projektet til 12 millioner kroner. Med Nordic Food College skaber EUC Nordvest et helt nyt uddannelsesmiljø på Morsø Landbrugsskole. Det ny college kommer til at huse syv forskellige erhvervsuddannelser inden for mad og fødevarerproduktion. Landbrugsskolen tilbyder i øjeblikket en fuld landmandsuddannelse samt grundforløb 2 for dem, som vil være anlægsgartner. Med Nordic Food College vil man skabe et skolemiljø, hvor der er fokus på hele processen "fra jord til bord". De nye uddannelsesstilbud, der næste sommer flytter fra EUC Nordvest i Thisted til det ny Nordic Food College, er grundforløb 2 for uddannelserne bager, slagter, gastronom, tjener og ernærings-



assistent, samt hovedforløbet for ernæringsassistent. Planen er, at Nordic Food College skal stå klar til de første elever i august 2019. Skolen kommer til at rumme op mod 150 elever.

Kilde: Foodsupply

Kødkoncern har købt et Arla-mejeri

Himmerlandskød-stifteren Lars Andersen etablerede virksomheden for 10 år siden i det tidligere Arla-mejeri i Farsø. Nu har han sammen med sønnen Christoffer Andersen købt endnu et mejeri af Arla. Himmerlandskød har nemlig købt Arlas lukkede smørmejeri i Rødkærsbro – et mejeri, som Arla lukkede i maj og satte til salg for 3,5 millioner kroner. Underdirektør Christoffer Andersen hos Himmerlandskød bekræfter købet, men ønsker endnu ikke at gå i detaljer med, hvad virksomheden vil bruge bygningerne i Rødkærsbro til. - Det bliver nok noget med forædling og biprodukter. Der er forskellige muligheder, men der går lige noget tid, inden vi kan sige, hvad vi vil. Under alle omstændigheder holder vi os til vores egen branche - vi skal ikke til at lave ost eller smør, siger Christoffer Andersen.

Kilde: Foodsupply



Direktøren for det hele fylder 60 år



1. november 2005 tiltrådte den dengang 46 årige Torsten Buhl som direktør for Danske Slagtermestres Landsforening, nu blot Danske Slagtermestre. Torsten Buhl kom fra Landbrugsrådet, hvor han i 11 år var redaktør for Andelsbladet, og han havde tidligere virket som informationschef i Dansk Planteværn og som fuldmægtig i Tolvmændsforeningen. Torsten Buhl er uddannet cand.jur.

Forening i forandring

Etableringen af FødevarerDanmark er en af de organisatoriske nyskabelser, Danske Slagtermestre har været drivkraften i under Torsten Buhls tid som administrerende direktør. FødevarerDanmark blev stiftet den 30. juni i 2015 som en paraplyorganisation for små og mellemstore fødevarerproducenter med Torsten Buhl som direktør. Organisationen er sat i verden for at tale små og mellemstore fødevarervirksomheders sag over for politikere, myndigheder og offentligheden. I dag rummer FødevarerDanmark Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen for Danmark, Danmarks Fiskehandlere, SMV Fødevarer og foreningen Smagen af Danmark. Under paraplyen ses også marketingbureauet CIBUS, som organisatorisk er en del af Danske Slagtermestre, samt en tilknytning til SAMMARK (fælles organisation for Kreaturslagterier og dyretransportører). Danske Slagtermestre har i tiden med Torsten Buhl som direktør været en organisation i kon-

stant udvikling og har formået vedvarende at tilpasse sig omgivelserens behov. I 2005 havde foreningen omkring 12 ansatte; nu er tallet oppe på 27 for alle foreninger. Servicetilbudene til foreningernes medlemmer er i årene øget betragteligt.

Torsten Buhl opfattes som en direktør, der altid har sat sig godt ind i sagerne, og som er i stand til at vejlede bestyrelsen til at træffe de rigtige beslutninger, ligesom Torsten Buhls synspunkt her i FødevarerDanmark hver gang læses med stor interesse. Torsten har gode kontakter til relevante politikere og skriver fx også ofte debatindlæg i medierne.

Torsten Buhl privat

En af Torstens passioner er at være studievært på Radio Ballerup, hvor han har været med næsten helt tilbage fra radioens barndom for mere end 30 år siden. Torstens program hedder "Easy Listening" og er det program, som har kørt længst på stationen. Det er muligt at lytte med hver søndag fra kl. 9-10. Desuden ynder Torsten at pleje fællesskabet i frimurerlogen samt tilbringe tid i sommerhuset i Roskilde. Torsten Buhl bor privat i henholdsvis København og Nyborg.

Der afholdes reception for forretningsforbindelser og venner for Torsten Buhl på dagen, onsdag den 9. januar 2019 i organisationernes hus på Poppelvej 83 i Odense, fra kl. 12 til 16.

Steen Møhring Madsen fylder 50 år

Steen Møhring Madsen er uddannet cand.jur. og tiltrådte 1. januar 2016 i HR-afdelingen i Danske Slagtermestre. Steen, der er chef for Juridisk Afdeling, fylder 50 år onsdag den 21. november. Steen ønskes et stort tillykke med dagen.



Bilka fyrer sin marketingdirektør

Der skal findes en ny marketingdirektør i Bilka, da Alice Moberg er fratrådt stillingen, oplyser Salling Group ifølge markedsføring.dk i en intern orientering. Alice Monberg bekræfter over for mediet, at der er tale om en fyring. - Det er helt udramatisk. Jeg har nået de ting i Bilka, som jeg gerne ville, siger hun til markedsføring.dk. Alice Monberg kom til Salling Group i 2015 efter mange års marketingarbejde for bl.a. Legoland, Guldbageren, Energi Danmark og XL Byg. - Alice har gjort fantastisk meget for Bilka, og det fortjener hun kæmpe ros for, siger kædedirektør Mark Nielsen.

Kilde: Markedsføring



Jubilæum i købmandsgården

Den 8. november havde Slagtermuseet 25 års jubilæum i Roskilde. **I den anledning giver museet et glas vin eller øl lørdag den 8. december fra kl. 11.00 til kl. 15.00.** Der er julemarked i Lützhøfts købmandsgård samme dag, så museet er et besøg værd for hele familien.

Museet glæder sig til at se så mange som muligt!

Med venlig hilsen museets bestyrelse.

Slagter Museet
Ringstedgade 8
4000 Roskilde

Messe-oversigt

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
Malmøessen, Sverige
www.nordicorganicexpo.com

Madværkstedet, København

26. - 27. marts 2019
www.madvaerkstedet.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



Butiksindretning

bago-line

Totalindretninger

Køl & frost
Importør af Smeva disksystem
Butiksinventar
Belysning

bago-line
+45 6261 6666

Jens Jensen
+45 5133 9434

mail@bago-line.dk
www.bago-line.dk

Kontakt os

Emballage

NÅR DER SKAL HANDLES FORBRUGSVARER

Fødevareemballage

Engangsservice

Vakuumposer

Køkkenudstyr

Rengøringsmidler

Aftøringspapir

Fastfoodemballage

Logovarer

Alubakker

Poser & sække



www.multiline.dk
7010 7700

Annoncer til fødevaremagasinet

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



Traysealere
Dybtrækningsmaskiner



Vakuumposer
Krympeposer

Folier

Trays



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

Grossister



Hele Danmarks Foodservice

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

AB Catering Aarhus
Beta 1, 8382 Hinnerup
Tlf. 72 224 224

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

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

AB Catering Sjælland/KBH
Park Allé 362, 2605 Brøndby
Tlf. 72 302 402

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

abcatering.dk



leverandørliste



Din landsdækkende grossist

BC Catering Aalborg
Jellingvej 24, 9230 Svenstrup
Tlf. 98 38 01 33

BC Catering Herning
Hedelandsvej 18, 7400 Herning
Tlf. 97 22 14 33

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

BC Catering Kolding
Kokbjerg 28, 6000 Kolding
Tlf. 76 32 18 00

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

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

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



Annoncer til fødevaremagasinet

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

Knive/Sliberier

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

PL-agentur

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

Krydderier



SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

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



TARME, KRYDDERIER & MASKINER

- 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 fødevaremagasinet

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 fødevaremagasinet

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 Emmmentaler)

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

 fødevaredanmark
 fødevarer

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

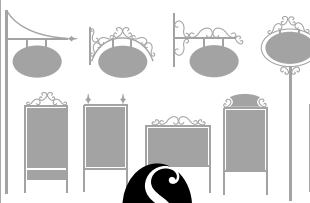
FØDEVARE KONSULENTEN

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

Rådgivning Risikoanalyse kvalitetsarbejde

Skilte og Reklame

SMEDEJERNSSKILTE



S

SURROW
SMEDEJERN · SKILTE · INVENTAR
TELEFON 45 60 00 · 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



Nemt,
hurtigt og
god service!



SKIL DIG UD FRA MÆNGDEN MED EKSKLUSIVE VISITKORT OG SALGSMAPPER

Vidste du, at vi hos Digitaltryk Odense nu har mulighed for at tilbyde dig og dine medarbejdere eksklusive visitkort? Når du køber visitkort hos os, er det muligt at vælge kortene i en eksklusiv kvalitet med en overflade, der er både smuds- og let vandafvisende: Behandlingen, som vi giver kortenes overflade, kaldes kachering. Skil dig ud fra mængden – eller lad dine kunder skille sig ud fra mængden – når de har modtaget et eksklusivt visitkort fra dig.

Indpakningen er ikke uden betydning, når du skal sælge dine budskaber, så i samme eksklusive kvalitet kan vi tilbyde salgsmapper: Brug mapperne med kachering som et flot redskab, når du skal præsentere dine tilbud, referenceark, konferencepapirer, eller hvad der ellers lige fortjener at blive lagt mærke til. I mapperne er der lavet udstansning til visitkort, så du får det hele med.

Kachering kan vi også tilbyde dig, når vi trykker dine postkort, foldere og flyers. Mulighederne er mange.

Eventuelle bestillinger kan afgives direkte via vores hjemmeside, eller kontakt os telefonisk på 66 19 28 52 for bestilling og yderligere information. Hos Digitaltryk Odense sidder vi klar til at hjælpe dig.

Returneres ved varig adresseændring



www.digitaltrykodense.dk

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ