

fødevarer

NR. 11 / DECEMBER 2018

magasinet

Kokkens kantine og kagehus

Se side 8



TEMA

EMBALLAGER OG
sikker distribution
AF FØDEVARER

Slagter Zangenberg
afprøver nye veje for slagterfaget

Se side 10

Kødets ulyst

Hvad stiller man op, når en masse mennesker bliver grebet af en opfattelse og kræver, at alle andre også deler den?

Vi har oplevet det før. I 1998 gik hele Danmark amok over salmonellabakterien DT 104, som pludselig spøjte alle vegne og blev tillagt dødsensfarlige egenskaber – for så få år senere at blive nedgraderet til en helt almindelig bakterie, som ingen længere tager notits af.

Nu om dage er det kød, der er skurken – og danskerne konverterer i hastigt tempo til veganere. Og samtidig erklærer de krig mod dem, som ikke gør det samme. Vi smadrer nemlig Jordens klima, eller også er vi dyrplagere, lyder beskyldningerne.

Diskussionen om kød og veganere kører nemlig i to spor: Et, der handler om klimaet, og et, der handler om dyrene.

Hvad klimadiskussionen angår, kan det sagtens være, at der er noget om snakken: At vi mennesker efterhånden udleder for meget CO₂ i forhold til, at klodens hårfine klimabalanc kan fastholdes på det niveau, som vi har været vant til. Men at forestille sig, at det er noget, som vi i Danmark ligger inde med nøglen til at løse, er at overvurdere os selv som folk og nation. For selv hvis vi helt afstod fra at spise kød og drikke mælk og i det hele taget indtage animalske produkter, ville det næppe kunne registreres af klimatologerne, som af gode grunde har mere fokus på udviklingen i Kina og Indien, hvor kødforbruget stiger, simpelt hen fordi menneskene dér i stigende grad får råd til at købe det. Og de har sikkert også fokus på lande som Argentina, hvor indtaget af oksekød pr. indbygger ligger i omegnen af 80 kg om året, mens det her i Danmark er under 30 kg. I Argentina kan man nærmest ikke forestille sig et måltid uden oksekød.

Faren ved, at vi i Danmark har fuld fokus på danskernes levevis i forhold til klimaudfordringerne, er, at vi kan forfalde til at tro, at vi med en hjemlig indsats er i gang med at løse problemet. Det er vi på ingen måde, for løsningerne ligger i de store lande i helt andre verdensdele, hvor man i hvert fald ikke er optaget af at følge et dansk eksempel.

Og så er der jo dem, som afstår fra at spise kød, fordi de synes, at det er synd for dyrene. For nylig lod en veganer sig således interviewe uden for et slagteri i Aarhus, hvor han grædende indlevede sig i den skæbne, som overgik de kreaturer, som befandt sig på slagteriet. Han kunne lige så godt have taget opstilling uden for et hospice eller ved en mark, der bliver høstet, for alt liv indebærer døden, og det gælder både dyr, mennesker – og planter. Faktum er vel, at døden ingen steder i verden indtræder så skånsomt og humant som på et dansk slagteri, hvor dyrene slet ikke opdager, hvad der sker. Hvis veganeren vil gøre en indsats for bedre dyrevelfærd i den forbindelse, burde han følges med de klimabekymrede og tage ud til Asien og til Afrika og andre fjerne egne, hvor hensyn til dyrenes velbefindende slet ikke indgår i omgangen med dem.

Dybest set er de tendenser, som vi for tiden oplever i Danmark, vel udtryk for, at vi er kommet helt op i toppen af behovspyramiden, hvor vi begynder at "realisere os selv". Og det er der altså så nogle, der gør ved at vælge kødet fra, nu efter at mennesket har været et rovdyr i to millioner år. Det skal de selvfølgelig have lov til, og vi, der ikke agter at følge deres eksempel, beder så blot om forståelse for, at vi gerne vil fortsætte med at spise kød – vel at mærke under fuld iagttagelse af dyrenes velfærd og af de aspekter, der ellers kan være derved.

Godt Nytår!



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder

Elevmangel og overenskomster

Året 2018 er ved at rinde ud og et af de påtrængende emner er manglen på elever i de små fødevarevirksomheder. Formanden, Leif Wilson Laustsen, sætter i et interview fokus på problematikken i dette nummer af Fødevaremagasinet. Læs også her om arbejdsgiverorganisationens kamp om de ulige lønvilkår på markedet.

Spændende og lærerige portrætter

I dette magasin kan du læse om Kokkens Kantine og Kagehus, der har udviklet sig fra en slagterforretning til en madleverandør i bred forstand. Læs også om Slagter Zangenberg, der afprøver nye veje med færdiglavede vegetarretter, kød fra lokale producenter og et tæt samarbejde med den lokale grundskole. Læs også om SMV Fødevarer, der sammen med Uni-Troll har udviklet et unikt trolley system, som sparer tid og skaber overblik.

Regnskab, convenience, nøglehulsmærkede spegepølser, membranfiltrering og meget mere

DSM regnskabservice anbefaler at overarbejde afspadseres, så budgettet holdes. Læs her i dette blad, hvordan spegepølser også kan få nøglehulsmærket, men også om at forbrugerne efterspørger convenience retter med fisk. Læs også om mulighederne for membranfiltrering i kødindustrien samt mange andre læseværdige artikler.

Synlighed i fødevarebranchen i 2019

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 2019.

Glædelig jul og et rigtig godt nytår!

Redaktionen



- 4 Elevmangel**
Få fat i mødrene og mere ønske om sendetid
- 5 Formand:**
Ulige vilkår
- 6 Convenience**
er i fremgang
- 8 Branchen skal overleve**
ved at tænke nyt
- 10 Slagter Zangenberg**
afprøver nye veje for slagterfaget
- 12 FødevareDanmark**
sætter fokus på transport
- 13 Nye trolleys**
sparer arbejdstimer
- 14 Overarbejde kan sprænge budgettet**
- 16 Den gode og sikre spegepølse**
- 18 Membranfiltrering i kødindustrien**
- 20 Foodtech 2018**
- 21 Danmark har gennemgået**
en fantastisk udvikling inden for gastronomi
- 22 Nordic Organic Food Fair 2018**
- 22 IFFA-Messen vender tilbage i 2019**
- 24 Kort nyt**
- 28 Navnenyt**
- 29 Messenyt**



6



8



22



21



25

13



December 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 og Rikke Holm, Gitte Glibstrup, Torben Svane.

ANNONCER Birthe Lyngsø, Bi-Press, tlf. 51 50 67 17, bi-press@mail.dk Annoncer og redaktionelt stof skal være redaktionen i hænde senest den første hverdag i udgivelsesmåneden.

ABONNEMENT Indland kr. 750,00 + moms årligt, Udland kr. 1050,00 + moms årligt. Abonnementet kan opsiges med en måneds skriftlig varsel til udgangen af et kalenderår. Fødevaremagasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Medieinformation kan rekvireres.

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

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

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

FORSIDEFOTO Spegepølse, DMRI.

ISSN 1902-4509

Elevmangel:

Få fat i mødrene og ønske om mere sendetid



Mødrene til de unge mennesker, der ikke har valgt en ungdomsuddannelse endnu, skal inviteres ud til erhvervsskolerne og ind i slagterbutikkerne. For det er mor, der i høj grad bestemmer, hvad sønnen eller datteren skal uddanne sig til, lyder det fra Leif Wilson Laustsen, formand, Danske Slagtermestre, der også har et stort ønske om, at faget kommer mere i medierne.

Problematikken med at skaffe elever er en af de helt store udfordringer nu og i den nærmeste fremtid.

- Vi ved, at der kommer til at mangle elever. Derfor skal der ske en indsats, som kan deles op i tre faser, siger Leif Wilson Laustsen, formand, Danske Slagtermestre.

Første fase handler om at få fat i de 65.000 unge mennesker, der lige nu går rundt og endnu ikke har besluttet sig for, hvilken ungdomsuddannelse de skal vælge.

I den nye EUD-aftale er der en række initiativer, som skal få flere unge og deres forældre til at rette blikket mod erhvervsskolerne, når det er tid til at vælge uddannelse. Udspillet har fokus på, at eleverne allerede i folkeskolen skal møde mere praksisfaglighed i undervisningen, som kan inspirere dem til erhvervsuddannelserne. Derudover skal initiativerne sikre, at alle elever udfordres på deres valg af ungdomsuddannelse. Eleverne skal møde en struktureret og systematisk indsats i folkeskolen, som skal kvalificere elevernes uddannelsesvalg, og hvor lærerne skal spille en langt større rolle.

10. klasse erhvervsrettes

I forbindelse med den nye aftale vil 10. klasse også få et konkret og grundigt gennemsyn af en ekspertgruppe, så 10. klasse i langt højere grad bliver begyndelsen på en erhvervsuddannelse frem for slutningen på grundskolen. Ekspertgruppen får til at opgave at komme med anbefalinger til, hvordan 10. klasse kan erhvervsrettes og nærheden til erhvervsskolerne øges. Kommuner skal belønnes for at flytte 10. klasse ind på erhvervsskolerne. Samlet er der sat 45 millioner kroner af til det formål.

- Det tiltag hilser jeg velkommen. Jeg kan jo ikke lade være med at pege på den gamle EFG, hvor eleverne fik lov til at snuse til de forskellige erhvervsuddannelser. Det har fungeret før, så det tror jeg også på, at det kan komme til igen. For mig at se, er det vejen frem at lave hele klasser med unge mennesker, der kan begejstre og inspirere hinanden, siger Leif Wilson Laustsen.

- Det tiltag hilser jeg velkommen. Jeg kan jo ikke lade være med at pege på den gamle EFG, hvor eleverne fik lov til at snuse til de forskellige erhvervsuddannelser. Det har fungeret før, så det tror jeg også på, at det kan komme til igen. For mig at se, er det vejen frem at lave hele klasser med unge mennesker, der kan begejstre og inspirere hinanden, siger Leif Wilson Laustsen.

Motivationsfilm bliver lavet

For at nå ud til de unge, bliver der hos DSM oprustet på kommunikationssiden i fase 2. Blandt andet med en film, der skal vise faget frem på de platforme, hvor de unge er.

- På årsmødet blev det besluttet, at alle medlemmer giver to gange 995 kr gange til en motivationsfilm. Det er nok til at komme i gang, men vi skal finde flere midler. Inspirationen kommer fra murerfaget, der har gjort det. Når filmen er færdig, skal den deles på de sociale medier, fortæller han.

Ønske om blogger

Leif Wilson Laustsen har et stort juleønske for at få gang i fase 3, som handler om mere sendetid i tv, inspireret af Den Store Bagedyst og synlighed på de unges præmisser.

- Ja, mine to store ønsker er dels, at vores fag kunne inspirere til en tv-udsendelse. Vi skal mere i medierne, og jeg spørger hele tiden mig selv: "Hvad skal der til?". Vi skal også have fundet en blogger, der kan skrive om vores fag, komme ud og lave små videoer, som de for eksempel har gjort hos Slagter-Riget i Aarhus for at skabe mere synlighed, understreger han.

Tiltrække mødre

Derudover skal man have fat i beslutningstagerne, når det gælder de unges uddannelsesvalg. På det nylige afholdte landsmøde, stillede han forsamlingen et spørgsmål.

- Vil I foreslå jeres egne børn at gå i lære i en slagterbutik? Der var ingen, der svarede ja. Jeg jeg kan jo bare kigge på mig selv. Mine to døtre lyttede til deres mor, da de skulle vælge uddannelse, og nu er de henholdsvis lærer og sygeplejerske. Vi er nødt til at være bevidste om, at det mange gange er mødrene, der har det sidste ord, når det handler om børnenes uddannelse, understreger han. Derfor så han gerne, at der blev lavet arrangementer ude på erhvervsskolerne, som var målrettet mødrene.

- De skal ud at se, hvad vores fag går ud på. Man kunne også invitere dem indenfor i butikkerne, og præsentere dem for pølsemageri, sammensætning af en buffet, menuer til nytår og andre fester samt krogmodnede bøffer, siger Leif Wilson Laustsen.



Formand: Ulige lønvilkår

DSM har i dag en normallønsoverenskomst og har i forbindelse med de seneste forhandlinger forsøgt at komme over på en minimallønsoverenskomst.

Som det er i dag, peger Leif Wilson Laustsen, formand, Danske Slagtermestre, på, at der er en ulige konkurrence, når det handler om timelønninger til ansatte i slagterbutikker og eksempelvis slagterafdelinger i supermarkeder.

- Brugsen kan ansætte en svend 20 kroner billigere i timen, end jeg kan i min butik. Så vi konkurrerer på ulige vilkår, som det er nu, siger Leif Wilson Laustsen, formand, Danske Slagtermestre.

Forskel på ansatte

Han mener, at det er vigtigt, at svendene i hans egen butik er omfattet af en normallønsoverenskomst, da det er ret væsentlig i forhold til for eksempel startløn og opsigelsesvarsler. Men når det kommer til ikke-faglærte, skal der stadig være mulighed for, at arbejdsgiveren selv ude i butikkerne kan fastsætte en passende timeløn.

- Hvis jeg står og mangler en medarbejder i min delikatesse, så vil jeg da selv kunne bestemme, om jeg vil give en mindre start-

løn til at begynde med og så efter en prøvetid hæve lønnen, hvis medarbejderen viser sig at være kompetent til at løse opgaverne. Det er der ingen fagforeninger, der skal blande sig i, fastslår han.

Bager- og Konditormestre i Danmark, BKD, 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 minimallønsoverenskomst i stedet for en normallønsoverenskomst. Men skal DSM melde sig ind i Dansk Erhverv for, at medlemmerne kan komme over på en minimallønsoverenskomst?

- En ting er sikkert. Vi kan ikke som DSM sidde med hænderne i skødet og se på den ulige konkurrence på lønnen, der finder sted nu, siger formanden uden at ville komme mere konkret ind på, hvad det er, der skal gøres.

Næste overenskomst skal forhandles på plads i foråret 2020.

I en normallønsoverenskomst er alle løndelev aftalt for den pågældende overenskomstperiode, og lønnen for den enkelte medarbejder kan i princippet aflæses i overenskomsten.

I en minimallønsoverenskomst er der for den pågældende overenskomstperiode aftalt en mindsteløn, som medarbejderen skal have. Den endelige løn til den enkelte medarbejder aftales imidlertid direkte mellem medarbejder og arbejdsgiver uden fagforbundets eller arbejdsgiverforeningens indblanding.



- 12 % af danskerne spiser fisk som hovedmåltid mindst 2 gange om ugen.
- 43 % af forbrugerne mangler inspiration til tilberedning af fisk.

Hvilke af disse retter ønsker du at kunne købe i dit supermarked:

- 35 % Laks på bund af fennikel og ærter
- 34 % Rødspætte på bund af grøntsager og urter
- 30 % Teriyaki-marineret kulmule på bund af spinat

Hvilke af disse færdigretter ønsker du at kunne købe i dit supermarked:

- 32 % Hjemmestegte fiskefrikadeller med højt fiskeindhold
- 21 % Fiskelasagne med torsk og spinat
- 15 % Sushi
- 13 % Fisketapas

Kilde: YouGov, september, 2018



Convenience er i fremgang

Mange danskere stræber efter hurtigere måltider og samtidig sunde måltider. Ifølge en ny YouGov-undersøgelse, som fiskekampagnen 2gangeomugen står bag, ønsker danskerne mere fisk i de nemme løsninger.

Gode grunde til convenience som trend

-Når man har et travlt liv med familie, fuldtidsjob, fritidsinteresser og hvor man ovenikøbet gerne skulle få trænet lidt, kan det være svært at få det hele til at hænge sammen, siger forbrugersociolog Nina Preus, Landbrug & Fødevarer. Når familie, fuldtidsjob, fritidsinteresser og træning sluger tiden, bliver færdigretter og ready-to-cook-retter ofte nøgleord i en travl hverdag. - Interessen for mad og madlavning er der stadig, men det skal ofte gå hurtigt. Derfor ser vi en stor interesse for hurtig og nem mad, der er sund og smager godt. Det gælder bl.a. en stor interesse for færdigretter og måltidskasser, og så spiser danskerne også i højere grad ude i forhold til tidligere, siger Nina Preus.

Nem fisk skal være mere tilgængelig

Ønsket om hurtig og nem mad, der samtidig er sund og smager godt, kan måske forhindre danskerne i at spise mere fisk. Fisken er nemlig for sjældent at finde blandt de nemme løsninger. Det er i supermarkederne og i discountbutikkerne, at 71 % af danskerne køber deres fisk, og YouGov-analysen viser tydeligt, at folk efterlyser nemme løsninger med fisk her. - Vi har spurgt ind til, hvilke convenience-retter med fisk danskerne ønsker at kunne købe i supermarkedet. Op til 35 % ønsker at kunne købe ovnklar fisk såsom rødspætte på bund af grøntsager og urter, som blot skal bages 15-20 minutter.

-Af færdigretter, som allerede er tilberedt, ønsker danskerne hjemmestegte fiskefrikadeller med højt fiskeindhold, fiskelasagne, sushi og fisketapas. Disse er alle eksempler på nem og sund mad. Det sunde valg skal være det lette valg, fortæller Lone Marie Eriksen, chefkonsulent, Fisk & Skaldyr hos Landbrug & Fødevarer.

Tendensen opleves også i supermarkedet: - Hos Meny ser vi tydeligt, at danskerne er glade for de nemme løsninger – både med kød og med fisk. Vi mærker et stigende salg af vores ovnklare løsninger, og vi bestræber os på at annoncere nemme løsninger med fisk, hver uge i tilbudsavisen – det trækker kunder til, udtaler kategorichef fisk, Henrik Dahlgaard, Meny. Selv om ønsket om at spise mere fisk er til stede blandt forbrugerne, står der stadig et manglende udbud i vejen for flere sunde retter med fisk på aftenbordet. -Måltidskasser, ovnklare retter og færdigretter er en nem løsning i hverdagen, og vores erfaring viser, at forbrugerne ikke vil gå ned på sundheden, fortæller Lone Marie Eriksen. - De fleste vil gerne vælge lækker fisk, hvis det er muligt, og hvis udbuddet harmonerer med en travl hverdag. Det er desværre bare ikke så ofte, de bliver mødt af færdigretter med fisk i butikkerne.

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





Branchen skal overleve ved at tænke nyt

Gennem 12 år afprøvede Jørn Korsgaard forskellige tiltag for at øge omsætningen i slagterbutikken Uhrhøj i Vejle. Så besluttede han sig for at tænke afgørende nyt. I dag driver han Kokkens Kantine & Kagehus, som leverer brød, buffet og tapas på bestilling. Omsætningen er tidoblet og begrænsningen er udelukkende manglen på kvalificerede medarbejdere. - Andre kan gøre det samme, lyder konklusionen.

I Kokkens Kantine og Kagehus leverer Jørn Korsgaard dagligt mad til 400 buffetgæster samt kager, brød, tapas og platter på bestilling. På 2 ½ år er virksomheden vokset fra 2 til 7 ansatte. Omsætningen er tidoblet, og tilbage af slagterbutikken er kun de sylter, leverpostej og kødpålæg, som leveres med buffeterne.

- Jeg overtog slagterbutikken Uhrhøj for 15 år siden. Dengang havde kommunens slagtere en fast aftale med plejehjemmene, forklarer Jørn Korsgaard. - Da aftalen faldt fra, forsvandt en stor del af omsætningen. I årene herefter forsøgte jeg mig med tilbudspakker og fersk fisk i håb om at øge forretningsgrundlaget, men uden at det for alvor rykkede noget. I 2016 besluttede jeg mig for at forsøge noget helt nyt: Jeg købte en madbutik og byggede en bagerdel på.

- Det, jeg har gjort, kan andre sagtens gøre. Jeg møder folk, der tror, at jeg har særlige forudsætninger for at udvikle min virksomhed. Faktum er, at jeg har en almindelig kokkeuddannelse fra et lille hotel på landet bag mig. Til gengæld har jeg fokus på, at vi skal forny os og lade os inspirere af andre. Når jeg får nye ideer, inddrager jeg mit team for at sikre, at ideen er realiserbar. Jeg vil meget gerne bidrage til, at vi som branche udvikler os. Kan nogen bruge min erfaring, er de velkommen til at ringe, understreger han.

Vi skal holde alle muligheder åbne

- I branchen har vi en fælles interesse i, at de små detailforretninger overlever. Mange slagterbutikker og bagerier lukker, fordi de ikke får den rigtige hjælp, lyder det fra Jørn Korsgaard: - Gør branchen ikke noget nyt, kan løbet være kørt om få år.

En måde at stå stærkere som branche på går gennem idéudvikling og gensidig inspiration. Jørn Korsgaard ser derfor gerne, at brancheforeningen afholder idéseminarer, hvor virksomheder kan mødes og samle inspiration til at udvikle deres forretning i små steps:



AF RIKKE HOLM

- For mig handler det om at få synliggjort, hvordan vi kan tilbyde noget, de store detailkæder ikke kan. Kan vi fx få en aftale med skolerne eller det lokale forsamlingshus? Kan vi lave et twist på frikadellerne? Vi skal holde alle muligheder åbne og blive langt bedre til at samarbejde på tværs, så slagterens postej fx også sælges i bagerbutikken. Samtidig er vi nødt til at være bevidste om, at virksomheder har interesse i at samle deres indkøb. Derfor leverer jeg selv både morgenbrød, kage og frokostbuffeter. Vi sælger morgenbrødet til 4 kroner. Det tjener vi ikke på, men når virksomhederne på et senere tidspunkt skal have platter, er det os, der får ordren, uddyber Jørn Korsgaard.

Gratis kage har boostet væksten

Et af de tiltag, Jørn Korsgaard har haft særlig succes med, er levering af gratis kage til lokale virksomheder. Han mener ikke, at man skal være bange for at forære sine varer væk for at vurdere interessen for nye produkter eller som led i sin markedsføring:

- Sidste år købte vi 15 helsidesannoncer i dagblade. Det, vi fik ud af annoncerne, dækkede ikke udgiften. De 100 kager, vi forærede væk, har til gengæld genereret 150 flere spisende gæster dagligt.

I skrivende stund er Jørn Korsgaard undervejs med at ansætte flere kokke og bagere, så der bliver kapacitet til at realisere nye ideer. På tegnebrættet er bl.a. levering af pizza og pølsehorn til skoler samt marmelade på abonnement. Drømmen er at udvide med eget mejeri, men i så fald skal inventaret købes brugt for at begrænse udgiften, lyder konklusionen.





Slagtermester Bo Zangenberg har siden 2016 drevet butik i Vordingborg og har i år udvidet med butik og produktionskøkken i Falkerslev på Falster.

Foto: Kim Nielsen.

Slagter Zangenberg

afprøver nye veje for slagterfaget

Bo Zangenberg tilbyder kunderne vegetarretter og kød fra frilandsdyr, og han parterer halve grise sammen med skolebørn.

AF PER HENRIK HANSEN

Bo Zangenberg

- Født i 1973 på Falster
- Svendebrev i 1992 efter læretid hos Lindholmslagteren og Føtex, Nykøbing F.
- Overtog i 2016 den tidligere Slagter Beiers butik i Vordingborg.
- Udvidede i 2018 med produktion og butik i Falkerslev.
- Hustru Lene Zangenberg leder køkkenet i Falkerslev.
- Har i alt 10 ansatte, nogle af dem på deltid.

Færdiglavede vegetarretter er ikke lige det første, kunderne forventer at finde i en slagterforretning. Ikke desto mindre kan kunderne i Slagter Zangenbergs butikker i Vordingborg på Sydsjælland og i Falkerslev på Falster tage for eksempel en portion vegetariske frikadeller med kartoffelsalat eller en vegetarisk lasagne med hjem; sammen med et stykke hjemmelavet rullepølse og koteletter fra fritgående grise.

Siden oktober har slagtermester Bo Zangenberg udvidet sit sortiment af klassiske slagtervarer med omkring fem daglige tilbud til den voksende del af befolkningen, der enten slet ikke spiser kød, eller bare gerne vil skære ned på kødforbruget.

- I TV, på Facebook og i andre medier bliver der jo snakket en masse om, at vi skal spise mindre kød. Så jeg tænkte, at hvis vi ikke længere kan sælge så meget kød til folk, så må vi jo sælge noget andet til dem, siger Bo Zangenberg om de nye varer i butikken.

Indtil videre har forsøget med vegetarretter dog ikke været den store succes.

- Men nu prøver vi det i hvert fald det her år ud. Så må vi se, om det er noget vi skal fortsætte med, lyder Bo Zangenbergs overvejelser.

Slagterne skal op på beatet

Vegetarretterne er langt fra det eneste nye tiltag, han og medarbejderne prøver af.

- Vi vil gerne prøve nogle nye ting i forretningen. Slagterfaget har i mange år tænkt meget traditionelt, men vi er nødt til at være oppe på beatet, hvis vi også vil være her om 10 år, mener Bo Zangenberg.

Et anden ny vej frem til kundernes hjerter og maver er en stor satsen på kød fra fritgående dyr. Omkring 80 procent af det svinekød, der sælges i Zangenbergs butikker, kommer fra en gård nær Nakskov, der opdrætter Lollandsgrisen. Alle Lollandsgrise går på fri-land, fra de bliver født i en hytte ude på marken, og til de nogle måneder senere får deres livs første og sidste køretur til Nykøbing F. Slagtehus.





Ved siden af butiksdriften underviser Bo Zangenberg i madkundskab i en 6. klasse. Her skærer han en halv gris op sammen med eleverne.
Foto: Kim Nielsen.

Kreaturer plejer naturen

Ligeledes kommer omkring 80 procent af Zangenbergs oksekød fra Galloway kvæg, der året rundt afgræsser et stort naturområde på Knudshoved Odde vest for Vordingborg. Zangenberg er eneforhandler af kreaturerne fra besætningen, der ejes af Rosenfeldt Gods. Årligt køber han 35 -40 levende dyr af godset og får dem slagtet på slagtehuset i Nykøbing Falster.

Tidligere har Zangenberg haft en webshop, som han efter en pause nu vil genåbne. Så vil også kunder uden for Vordingborgs og Falkerslevs nærmeste opland kunne få glæde af Lollandsgrisen og oksekødet fra Knudshoved Odde.

- Jeg tænker, at der er et kæmpe potentiale for lokalt kød fra fritgående dyr, der har græsset på naturarealer, siger han om mulighederne.

Underviser skolebørn

Skolebørnene på Idestrup Privatskole på Falster nyder også godt af Bo Zangenbergs lyst til at være mere end en helt traditionel slagter.

De seneste tre år har han været tilknyttet skolen som underviser i madkundskab for 6. klasse fra januar til juni. Udover at undervise børnene i madlavning og hygiejne viser han dem også, hvordan man parterer en halv gris. Og ved skoleårets afslutning får eleverne til opgave at lave en menu med tre retter til en middag for forældre og søskende.

- De laver mad til 80 mennesker, og det er helt vildt. De her børn i 6. klasse har aldrig været så pressede før, men de klarer det. De bestemmer også helt selv, hvad de vil lave; bare det ikke er noget med hummer, oksemørbrad eller andet i den prisklasse, fortæller Bo Zangenberg.

Professionelle videoer

På forretningens hjemmeside www.slagterzangenberg.dk ligger en video, hvor børnene i Idestrup er med til at partere den halve gris. Samme sted er der også en lang række andre videoer af to - tre minutters varighed, alle produceret af en professionel fotograf og flittigt delt på Facebook.

Nogle af dem viser, hvordan de fritgående dyr lever, nogle giver kunderne instruktion i den rette behandling af bøffer, stege og så videre. Der er også videoer om, hvad Zangenberg tilbyder af mad ud af huset og inspiration til festmiddage.

Netop mad ud af huset er en af Bo Zangenbergs succeser og årsag til, at han i efteråret 2018 har udvidet med butikken i Falkerslev. Indtil da havde han kun butikken i Vordingborg; dér der var forholdene blevet for trange.

- I Falkerslev har vi fået kølerum som er tre - fire gange større end dem i Vordingborg, og vi har fået omkring 200 kvadratmeter produktionslokale. Så nu har vi den plads, vi har brug for, lyder det fra Vordingborgs eksperimenterende slagtermester.

FødevareDanmark

sætter fokus på transport

AF GITTE GLIBSTRUP



Optimering af bæredygtighed og bundlinje i samme projekt lyder fornuftigt – og det er netop, hvad interesseorganisationen SMV Fødevarer håber på med projektet ”Fælles distribution for grossisterne i Danmark”.

SMV Fødevarer er interesseorganisation for små og mellemstore fødevarevirksomheder og arbejder for at gøre medlemmernes forretninger endnu bedre. - Transport er noget af det, vi har fokus på, for vores medlemmer kører varer ud til deres kunder, men kører ofte ikke med fuldt lastede biler. Så kunne vi udvikle en fælles transport-løsning ville det være godt for både bundlinje og for miljøet, fortæller markedschef Mads Illum Hansen, SMV Fødevarer.

- Vi vil selvfølgelig ikke tvinge en løsning ned over nogen, men vi kan italesætte mulighederne og fordelene for vores medlemmer, som så selv skal tage beslutningen. SMV Fødevarer har derfor til foreningens medlemsmøde i august blandt andet haft fokus på transport, hvor blandt andet UNI-TROLL EUROPE var og præsenterede sine trolleys og gav input til en fælles løsning, hvor kongstanken er, at trolleys skal indføres i et cyklisk system. Der er store muligheder i denne standardisering, da de er designet til de kasser, der både anvendes i grønt- og kød-engrossektoren.

- Vi kunne godt tænke os at facilitere en fælles distribution, men vi skal finde ud af, hvordan det gøres bedst muligt. Intuitivt kan vi godt se, at der må være synergier og besparelser at hente, men vi har brug for en mere konkret analyse foretaget af en logikstik-ingeniør, inden vi kan gå i gang for alvor, siger Mads Illum Hansen.

UNI-TROLLS trolleys har efter medlemsmødet været i test hos flere medlemmer i SMV Fødevarer, heriblandt kødengrosvirksomheden Gert Nielsen A/S, hvor virksomhederne har set resultater op til mere end en time sparet i pakkeri og produktion. - Det er værd at skænke en tanke, hvad der kunne vindes ved, at hele transport-kæden fik dem indlejret.

- Vi skal have 4-6 interesserede grossister til at medfinansiere analysen, og vores medlemmer er jo travle selvstændige, som skal overveje, hvilket system der er bedst for dem og mest robust. Men det indledende forarbejde er gjort, så analysen kan sættes i gang, når vi har tilslutning fra de interesserede.

Mads Illum Hansen,
markedschef i SMV Fødevarer.

Nye trolleys sparer arbejdstimer

Hos Gert Nielsen A/S sparer nye trolleys arbejdstimer på lageret – og sikrer samtidig overblik, som minimerer fejl.



M3 kan benyttes i hele logistikkæden fra producent til butik – det er visionen bag. Og det gælder både blomster, grønt og eksempelvis kødvarer.



Trolley M3 er designet, så den passer til tre 600 x 400 mm ISO modulkasser per hylde.

Fra kl. 3 om natten til kl. 6 om morgenen bliver der pakket varer hos Gert Nielsen A/S. Kød og pålæg til restauranter, kantiner og storkøkkener sendes afsted. Den proces er i den seneste måneds tid blevet optimeret ved hjælp af en ny type trolleys fra UNI-TROLL EUROPE, der leverer M3 trolleys i euro-modul mål.

- De giver os et helt andet overblik end før, og vi sparer nok omkring halvdelen time hver eneste dag ved at bruge dem, fordi vi ikke render rundt og leder efter varerne og må gå flere gange, fortæller Michael Nielsen, der er lager- og logistikmand hos Gert Nielsen A/S. Der er tre på lageret, som pakker varer, og de sparer hver en halv time hver dag på grund af overblikket og muligheden for at benytte flere hylder på hver trolley. - Lige da de kom, skal jeg være ærlig og sige, at jeg tænkte: - Hvad pokker skal vi med de blomstercontainere. Men vi gav det en chance, og nu vil jeg ikke undvære dem.

Alt indenfor kød

Slagterfirmaet Gert Nielsen A/S i Hvidovre er en virksomhed, som blev grundlagt i København allerede i 1946. I dag er det tredje generation, der ejer virksomheden. Den nuværende ejer Gert Nielsen er nemlig barnebarn af stifteren. Oprindeligt forsynede slagterfirmaet andre slagterbutikker med specielt røgvarer. I dag er kunderne både restauranter, storkøkkener, detailhandlen, kantiner og plejehjem og sortimentet er alt inden for kød. Den nye type reolvogn - Trolley M3 - er designet, så

den passer til tre 600 x 400 mm ISO modulkasser per hylde. Hos Gert Nielsen benytter de tre hylder per trolley.

- Tidligere havde vi de her store "bur-vogne", og det gav os slet ikke noget overblik. Samtidig må vi også erkende, at de nederste varer måske nok blev mast lidt, når vi eksempelvis havde burgere af hakket kød i de store vogne, siger Michael Nielsen. - Vi brugte desuden en del tid på at løbe frem og tilbage til vores kølerum for at hente en leverpostej til den ene ordre og en rullepølse til den anden ordre. Nu kan vi meget nemmere have overblikket og have trolleyen med i kølerummet og tage de ting, som skal pakkes, siger han. - Vi pakker de små ordrer på tre hylder med en ordre per hylde, og det er nemt for os. Der sker helt sikkert færre fejl, og vi har nu bedre overblik over ordrene. - Det eneste problem er nu, at vi ikke har trolleys nok, for vi skal også have vores frostmand til at bruge dem.

Gerne flere trolleys

Der er omkring 30 medarbejdere i virksomheden, hvoraf de tre altså arbejder i pakkeriet, og seks er chauffører, som kører rundt med varerne. - Vi har ikke lifte på vores biler, så vi pakker vores trolleys, og derefter kører chaufførerne dem ud til bilerne og læser dem på der. Men næste skridt vil være, at vi får flere trolleys og biler med lifte, for så kan vi pakke trolleys efter turene. De kan derefter trilles direkte ind i vogne og køres ud til kunderne, siger Michael Nielsen.

Michael Nielsen er glad for de nye trolleys, som sparer ham arbejdstid hver eneste dag.





Overarbejde kan sprænge budgettet

AF CLAUD VESTERMARK, REGNSKABSKONSULENT, DSM

I kender det alle sammen. Det starter i november og kører for fulde tryk i december. I har rygende travlt, og for at få det hele til at nå sammen, så må personalet tage nogle ekstra timer. Og hvis I har udvidede åbningstider, så bliver det hurtigt til mange ekstra timer. Og betalingen af disse overarbejdstimer er måske ikke kommet med i budgettet, og så kan det blive vanskeligt at overholde de budgetterede lønomkostninger for året.

Disse ekstra timer op mod jul og nytår er naturligvis nødvendige – men de kan påvirke butikkens budget og regnskab på forskellig vis. Udbetales timerne som overarbejde med de dertilhørende satser, bliver det hurtigt en ret dyr post oven i de budgetterede lønomkostninger. Og der er mange butikker med store ekstra lønomkostninger lige efter jul og nytår.

Afspadsring

I stedet for at udbetale overarbejdet, så er der stor fordel ved at lade medarbejderne afspadsere. På den måde undgås de ekstra lønom-

kostninger, budgettet holdes – og medarbejderne kan få lidt fri efter den travle periode. I januar måned er der typisk stille i butikkerne, og der er mange steder god mulighed for afspadsring. På den måde kommer I af med den ekstra omkostningsbyrde og bevarer lønomkostningerne på samme niveau som inden overarbejdet. Budgettet holdes. Husk at satser, foreskriver de nærmere regler for afspadsring mht. varsel osv.

Det samme gælder i princippet for restferie. Har I medarbejdere, der stadig ikke har brugt al deres ferie og ej heller har det planlagt, så få det aftalt, afholdt – eller i yderste konsekvens få det varslet. I mange butikker får personalet ikke afholdt al ferien, og igen går det ud over lønomkostningerne. Alle medarbejdere skal afholde fem ugers ferie, men hvis de eksempelvis kun afholder fire uger, så går det negativt ud over butikkens lønomkostninger og dermed budgettet, da der kommer en ekstra uges lønomkostninger i regnskabet pr. medarbejder. Det kan naturligvis mærkes – så følg med i hvor meget ferie, der benyttes, og få aftalt eller varslet evt. restferie.

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...**



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

Hvordan opnås en god konsistens i nøglehulsmærkede spegepølser?

Nye forsøg viser, at kaliumklorid er en god salterstatist i spegepølser, når saltkravene til Nøglehulsmærket skal overholdes. Spegepølser tilsat 0,85% kaliumklorid giver en sammenhængende og ikke-smuldrende konsistens, hvilket ellers kan være en udfordring at opnå, når saltindholdet skal holdes nede på 2,2% salt i henhold til nøglehulsmærkningen.

Siden de nye regler for nøglehulsmærkningen blev indført i 2015, har det været en udfordring for spegepølseproducenter at fremstille en nøglehulsmærket spegepølse med god tekstur og høj fødevarer sikkerhed. De nye regler tillader højest 2,2 gram salt per 100 gram i spegepølser og andre pålægspølser, og det giver teknologiske udfordringer. Ifølge Mærkningsforordningen (1169/2011) skal salt forstås som 2,5 gange natriumindholdet i fødevareren.

Teknologisk Institut har testet, om det er muligt at erstatte en del af saltet (natriumklorid) med andre ingredienser, således at spegepølsen lever op til de nye saltkrav i nøglehulsmærkningen og samtidig har en god konsistens.

Tilsætning af kaliumklorid ændrer ikke på tekturen

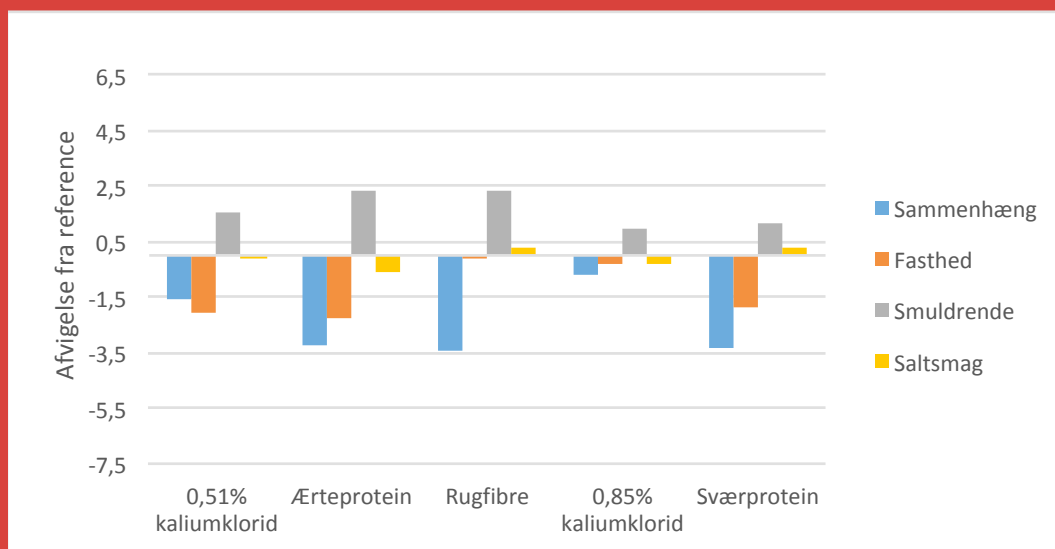
Teknologisk Institut undersøgte fire forskellige ingredienser, som udgjorde følgende mængder af recepten: 1% struktureret ærteprotein, 2%

groftformalet rugfiber, 1% sværprotein og hhv. 0,51% og 0,85% kaliumklorid. Fedt- og saltindhold var ens for recepterne (10 g fedt og 2,2 g salt per 100 gram). Der blev samtidig fremstillet en spegepølse med 3 gram salt per 100 gram. Den som indgik som reference i forsøget.

I forsøget blev spegepølserne fremstillet efter gængse saltnings- og tøringsprocedurer i Teknologisk Instituts pilot plant.

Spegepølserne blev smagsbedømt af 10 sensoriske smagsdommere ved en parvis sammenligning. Ved denne bedømmelse blev hver spegepølse sammenlignet med referencen og vurderet i forhold til sammenhængende tekstur, fasthed, smuldrende konsistens og saltsmag. Dommerne blev ligeledes bedt om at notere om der var afsmag i produkterne.

Resultaterne viste, at spegepølsen med 0,85% kaliumklorid var sammenlignelig med referencen, da den ikke afveg signifikant, hverken i



Figur 1. Sensoriske afvigelser i nøglehulsmærkede spegepølser med 2,2% salt tilsat forskellige ingredienser (kaliumklorid, ærteprotein, rugfibre, sværprotein) ved sammenligning med standardspegepølser med 3% salt. Positive afvigelser = øget intensitet i forhold til referencen, negative afvigelse = lavere intensitet.

tekstur, fasthed, smuldrende konsistens eller saltsmag. Tilsætning af kaliumklorid i en lavere koncentration på 0,51% gav ikke samme effekt, da konsistensen blev mere smuldrende og mindre sammenhængende. Kaliumklorid er kendt for at have en bitter afsmag, men blev ikke bemærket af dommerne for disse produkter.

For de andre ingredienser var det primært konsistensen og ikke saltsmag, der afveg i forhold til referencen. Det kan måske skyldes det generelt lave saltindhold og den syrlige fermenterede smag, der var fremtrædende i produkterne.

Mikrobiologisk sikkerhed

Når saltmængden i spegepølser reduceres, bliver sikkerhed udfordret. Næste år vil Teknologisk Institut undersøge, om der opnås en tilstrækkelig reduktion af sygdomsfremkaldende bakterier under produktion af nøglehulsmærkede spegepølser, således at slutproduktet er sikkert. Tilsætning af kaliumklorid vil øge sikkerheden, da det øger den totale saltmængden (natriumklorid og kaliumklorid) i produkterne. Disse recepter vil blive testet i 2019.

Forsøgene er finansieret af Svineafgiftsfonden



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

Muligheder for membranfiltrering i kødindustrien



AF KONSULENT LOUISE HOFER OG SENIORSPECIALIST KAREN SØRENSEN, DMRI TEKNOLOGISK INSTITUT

Ingredienser til eksempelvis pølser har en høj værdi særligt ved sammenligning med værdien af en processtrøm som ellers kan ende i afløbet. På teknologisk institut arbejdes med at anvende membranfiltreringsteknologi til opklacifisering af forskellige lav værdi produkter i kødindustrien.

Membranfiltreringsteknologi er en anerkendt og allerede meget udbredt proces i fødevarerindustrien, særligt indenfor mælk, hvor teknologien anvendes til proteinoprensning. Ved membranfiltrering udnyttes fraktioners forskellige størrelse til at separere dem fra hinanden, fx kan bakterier skilles fra proteiner og salte.

Membranfiltrering er en dyr proces, som kræver et stort volumen og en betydelig værdiforøgelse af indgangsstrømmen, før processen er rentabel. Ikke desto mindre er processen for mælkeindustrien, at valle importeres for at oprense høj værdi fraktioner fra vallen.

I kødindustrien kan membranfiltrering have anvendelsespotentiale flere steder. For at kunne anvende teknologien er det en nødvendighed at have et produkt på flydende form, hvilket er begrænset i kødindustrien. For nogen områder på slagtegangen kan membranfiltrering dog have potentiale, blandt andet for procesvandstrømme som kan indeholde protein, men også for faste matrixer, som fx sidestrømme fra slagtesvin, hvis proteinerne ekstraheres til en væskefase før membranfiltrering.



Billedet venligst udlånt af TetraPak.

Genanvendelse af saltlage

Saltlage anvendes flere steder i kødindustrien, blandt andet til marinering af bacon og hamburgerryg. Ved brug af membranfiltrering er det vist, at en saltlage løbende kan renses for bakterier og andre urenheder. Dette åbner op for en øget fødevaresikkerhed ved genanvendelse af en saltlage, ved fx marinering af kødudskæringer.

Kollagen

Kollagen er et protein, som findes i bindevæv, hud og sener. Kollagen har gode funktionelle egenskaber, blandt andet en høj vandbindings- og geleringssevne. Forsøg har vist, at procesvand kan opkoncentreres ca. 10 gange. Det opkoncentrerede produkt har fødevarekvalitet, og kollagenets egenskaber kan således udnyttes i forskellige produkter til human konsum fx til fremstilling af pølser.

Protein fra sidestrømme

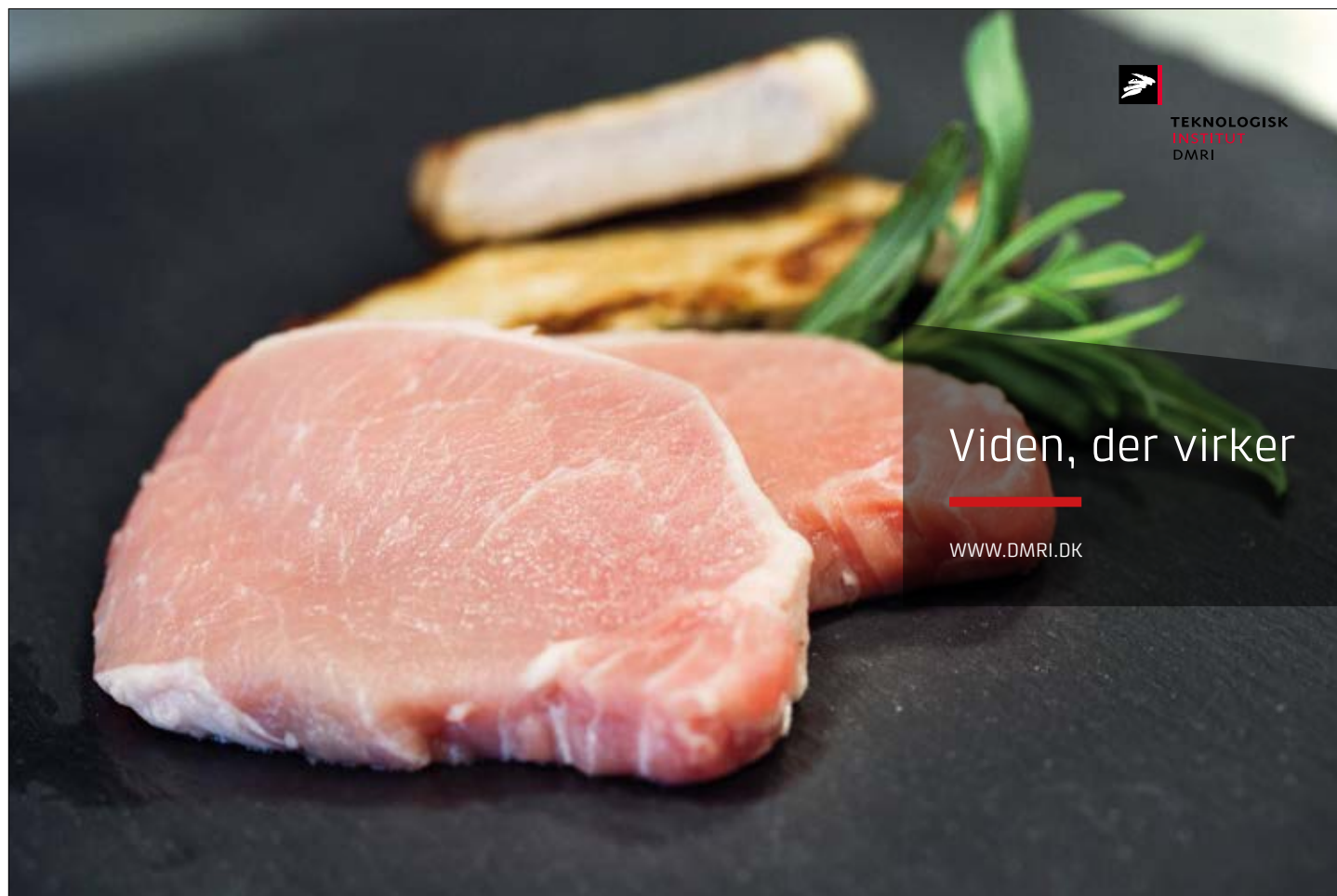
I den danske kødindustri er proteiner fra sidestrømme primært søgt opklassificeret ved produktion af hydrolysater tiltænkt anvendelse i føde-

varer. Udfordringen ved hydrolysater er, at proteinerne mister funktionalitet, og ofte er de også meget bitre. Hvis proteiner fra sidestrømme ekstraheres skånsomt, således at funktionaliteten bevares, kan erstatte proteinprodukter som fx kaseinat eller sojaprotein, som anvendes i flere forædlede kødprodukter og der trods deres allergenindhold betragtes som højværdiprodukter.

På Teknologisk Institut arbejdes der med effektivt at kunne udvinde proteiner fra sidestrømme med fokus på at bevare proteinernes funktionalitet, således at de kan anvendes i kødprodukter og andre fødevarer. Proteinerne ekstraheres fra sidestrømmene, hvorefter membranfiltrering anvendes til at opkoncentrere proteinet og evt. fjerne uønskede salte, bakterier og urenheder.

Teknologisk institut har modtaget en bevilling fra Norma og Frode Jacobsens fond til investering i membranfiltreringsanlæg.

Projektet er finansieret af Svineafgiftsfonden og Innovationsfonden. Forsøgene med opkoncentrering af kollagen er udført i samarbejde med TetraPak.



Knap 9.000 besøgende på fagmessen for fødevareteknologi - FoodTech



Vinderen af FoodTech Award 2018 blev kåret af Dommerkomiteens formand, professor Jens Adler-Nissen (tv), og overrakte herefter i fællesskab med Georg Sørensen (th) prisen og 50.000 kroner til den vindende virksomhed, der blev Sani Membranes fra Allerød, som vandt for sit Benchtop Membranefilter VIBRO-L, et membranfiltreringsprincip.

Produktnyheder, dialog, nye relationer og ny viden blev omdrejningspunktet for den 12. udgave af Nordeuropas største messe for fødevareteknologi, FoodTech, som blev afholdt i MCH Messecenter Herning i perioden den 13. til 15. november.

Messen bød på besøgs- og udstillerfremgang med 8.974 besøgende fagfolk og 309 udstillere, et rekordstort aktivitetsprogram, konferencer, innovationskonkurrencen FoodTech Challenge & InnovateFood.dk, International Food Contest samt et væld af prisoverrækkelser. På messens sidste dag havde FoodTech atter glæden af royalt besøg af H.K.H. Prins Joachim.

Siden den første FoodTech-messe i 1997 har H.K.H. Prins Joachim været protektor for messen, og i år brugte han sit besøg på at møde udstillerne.

Vinder af innovationskonkurrence blev kåret

Torsdag var også dagen, hvor vinderen af innovationskonkurrencen FoodTech Challenge & InnovateFood.dk blev kåret. Blandt de syv deltagende hold gik sejren til team Chr. Hansen, hvor fire studerende fra Tyskland, Norge, Ungarn og Holland efter tre dages intensivt arbejde kunne præsentere kampagnen "Life Culture Kit" med formålet at øge kundernes viden om

naturlige løsninger i forbindelse med madspild. Kampagnen var et strategisk løsningsforslag til Chr. Hansens nuværende udfordringer på området og kunne implementeres med det samme. Flere end 2.500 studerende fra 45 lande havde ansøgt om at deltage i innovationskonkurrencen, hvoraf 35 blev udvalgt til at løse virksomhedscases fra branchens største og mest kendte virksomheder som blandt andet er Arla, KMC, Marel, Chr. Hansen og Tulip. FoodTech vender tilbage til MCH Messecenter Herning 29. september - 1. oktober 2020.

Kilde: Foodtech

Danmark har gennemgået en fantastisk udvikling inden for gastronomi

AF KIRSTEN LINDØ DOLBERG-MØLLER

Turister, studerende og virksomheder søger i stigende grad mod Danmark for at tage del i den nordiske fødevarerevolution og indgå samarbejde inden for gastronomi, produktion og innovation. I denne forbindelse er en ny rapport fra Food Nation om dansk gastronomi netop lanceret og viser det store udvalg af projekter og virksomheder fra den danske, gastronomiske scene.

I den omtalte rapport kan man blandt andet læse, at ikke mindre end 36 danske uddannelsesinstitutioner tilbyder undervisning, der rela-

terer sig til fødevarer. Det drejer sig om alt lige fra uddannelser inden for ernæring, produktion, udvikling af fødevarer, tilberedning, servering og ikke mindst undervisning i selve det at kunne formidle relevant viden om fødevarer og gastronomi. Med Food Nations rapport i hånden forstår man, hvorfor disse fag har fundet vej til vores uddannelsesinstitutioner: Gastronomi har i høj grad opnået en styrkeposition i Danmark og har gennemgået en enorm udvikling specielt gennem de seneste 15-20 år. Denne udvikling har ført nye tendenser med

sig, som har stimuleret forbrugernes interesse for gastronomi og samtidig givet incitamenter til både landmænd og fødevarer virksomheder til at forbedre deres produkter. Resultatet er, at vi internationalt er kendte for vores fremragende produkter. Det er disse produkter – disse forretningssucceser og eksportmuligheder, som hver side i Food Nations rapport vidner om.

https://foodnationdenmark.dk/wp-content/uploads/2018/11/Food-Nation-white-paper-Gastro_web-compressed.pdf

Prisfest på åbningsdagen for FoodTech 2018:

Vegansk tangpesto og mørk ale



AF KIRSTEN LINDØ DOLBERG-MØLLER

Resultater - Food 2018

6 øvrige fødevarer kategorier udover mejeri deltog i bedømmelsen her i 2018. Det var kategorierne Fisk & Tang, Øl, Vin & Spiritus, Brød & Kager & Søde sager, Honning samt kategorien Convenience & Kolonial.

Vinderne blev:

- **Brød & Kager & Søde sager:** Lakridskugler, Panda Choco & Lakrits; Orkla Confectionery & Snacks
- **Fisk & Tang:** Tangpesto, vegansk; Nordisk Tang ApS
- **Convenience & Kolonial:** Ristede og krydrede mandler med paprika; Orkla Confectionery & Snacks
- **Honning:** Rørt honning; Ejvind Andersen
- **Vin & Alkohol:** "Frederiksdal 2016"; Frederiksdal Kirsebærvin A/S
- **Øl:** Mørk ale; Willemoes Jul 2018; Bryggeriet Vestfyen

De bedste fødevarer, mejeriprodukter, innovative produkter samt emballager modtog alle prestigefyldte priser, da det gode håndværk blev hyldet i MCH Messecenter Herning tirsdag 13. november på åbningsdagen for FoodTech 2018.

Mere end 1500 produkter var med på årets udstilling, og særligt fødevarerkonkurrencen International Food Contest, der består af fødevarer og mejeriprodukter fra hele verden, har stolte traditioner på fødevareteknologimessen, hvor vinderne af de bedste produkter i konkurrencerne International Dairy Contest, Mejeribrugets Gourmetpriser og Food Awards blev kåret og hyldet.

Kilde: IFC



Gourmetprisen

Gourmetprisen blev indstiftet i 2003 i regi af Landsmejeriudstillingen for at synliggøre den kvalitet og innovation, som findes i danske mejeriprodukter. Dommere ved Gourmetprisen 2018 var: Christian Neve, Restaurant Domestic; Camilla Bojsen-Møller, Osteblogger "Ostesnak"; Rikke Vendelbo Krone, kok; Malou Rovell Pagh, ejer af bloggen "Klidmøster".

Vindere 2018

- Smør: Gammeldags kæret smør med Læsø sydesalt – 200 g; Aabybro Mejeri
- Konsummælksprodukter: Signatur økologisk Double Cream 48%; Naturmælk
- Hård ost: Fyrtårnsost, økologisk; Thise Mejeri
- Blød ost: Blå Grube; Thise Mejeri

Gert Nielsen A/S:

Vi sparer mere end en time om dagen med de nye trolleys

Slagterfirmaet Gert Nielsen A/S er en veletableret kødgros virksomhed, hvor godt håndværk går hånd i hånd med ufravigelige krav til hygiejne, miljø og effektivitet.

"De nye trolleys giver os et helt andet overblik end før. Vi sparer nok omkring halvanden time hver eneste dag ved at bruge dem, fordi vi ikke render rundt og leder efter varerne og går flere gange. Der sker helt sikkert færre fejl, og vi har bedre overblik over orderne."

Michael Nielsen, lager- og logistikmand hos Gert Nielsen A/S

Skræddersyet til fødevarerbranchen

NY TROLLEY-LØSNING



Universel trolley i ISO-modulmål sparer lønkroner og håndtering i hele logistikkæden.

- Udviklet til standard ISO-modulkasser.
- Trolley M2 og M3 til to eller tre modulkasser.
- Forberedt til håndtering med robot og AGV.
- Fleksibelt hyldeantal og højde, bremse, skråtstilling af hylder med et enkelt greb.



Deltag i den nye trolley pool og fremtidens mest bæredygtige logistikløsning.

www.uni-troll.com

UNIQUE · UNITED · UNIVERSAL

 **UNI-TROLL**

Kvalitetsindkøbere fyldte gangene på en succesfuld Natural Products Scandinavia & Nordic Organic Food Fair 2018



4488 deltagere fra 66 lande – herunder repræsentanter fra Holland and Barrett, Life, Helsekost, Matas, Dansk Supermarked, IKEA, Arket (H&M), ICA, Axfood, Coop Trading, Netto, Lidl, Magasin du Nord, Orkla, Midsona og Total Produce. Nogle af Skandinaviens største indkøbere, detailhandlere og distributører – fyld-

te gangene på Natural Products Scandinavia og Nordic Organic Food Fair, den største fagmesse i Norden for naturlige og økologiske produkter. Fagmessen, der blev afholdt i MalmöMässan 14.-15. november, bragte beslutningstagere sammen fra over 1700 firmaer, alle med interesse i at udvide deres udbud af økologiske føde- og drik-

kevarer og miljøvenlige produkter fra mere end 500 udstillere. Tæt på en tredjedel af de besøgende angav at have indkøbt for over 500.000 EUR, og 9 % rapporterede om indkøb for over 5 mio. EUR.

Eco-Life Scandinavia launched

Messearrangøren, Diversified Communications UK, afslørede et nyt brand for Natural Products Scandinavia, som i fremtiden vil være kendt under navnet Eco Life Scandinavia. Ændringen afspejler en naturlig udvikling og hjælper med at afstemme brandet med Diversifieds eksisterende portefølje. Fagmessen, der finder sted sideløbende med Nordic Organic Food Fair, er fast besluttet på at fremvise de allernyeste økologiske bæredygtige, veganske og fri for-produkter inden for føde- og drikkevarer, sundhed, skønhed og miljøvenlig livsstil. Eco Life Scandinavia og Nordic Organic Food Fair vender tilbage til MalmöMässan 13.-14. november 2019. Se hjemmesiderne www.natural-productsscandinavia.com og www.nordicorganicexpo.com for yderligere information.



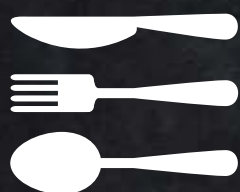
IFFA-Messen vender tilbage i 2019

I dagene 4.-9. maj 2019 under mottoet "Meet the Best" vil IFFA atter vise hele spektret af produkter og tjenester til kødbranchen. Messen, der er den førende af sin slags på globalt plan, finder sted i Frankfurt Messecenter i Frankfurt an Main, hvor mere end 1000 udstillere fra omkring 50 lande allerede har meldt deres ankomst og sammen vil benytte lejligheden til at præsentere deres nyeste produkter og tjenester.

Med deltagelse fra hele verdens førende producenter kommer IFFA-Messen til at indtage en helt ny udstillingshal bygget ud fra de nyeste og mest moderne standarder. Hallen, der bliver indviet netop i forbindelse med IFFA 2019, er bygget op på en sådan

måde, at de besøgende kommer til at kunne danne sig et hurtigt overblik over hele udstillingsområdet uden at skulle gå de mange kilometer, som man ellers nemt kommer til, når man som besøgende er på messe i denne størrelsesorden. Administrerende direktør for Messecenter Frankfurt Wolfgang Marzin udtaler sig i positive og forhåbningfulde vendinger om IFFA 2019 og fremhæver blandt andet, at alt peger på en messe i vækst. IFFA fortsætter således sin lange succeshistorie, der tog sin begyndelse helt tilbage i 1949, hvor den tyske slakterforening for første gang afholdt konference og udstilling på samme sted i Frankfurt Messecenter.





MADVÆRKSTEDET

FØDEVAREBRANCHENS MØDESTED

26. - 27. marts 2019
Lokomotivværkstedet | København

HER SAMLES BRANCHEN – MØD BÅDE GROSSISTER OG FØDEVARELEVERANDØRER

Det gode håndværk er i centrum, når Madværkstedet endnu en gang inviterer inden for til to inspirerende messedage fyldt med sanselige madoplevelser i Lokomotivværkstedet i København 26. og 27. marts 2019.

Tag kollegaerne med under armen og bliv opdateret på branchens produktnyheder, når omkring 150 udstillere fra fødevarebranchen står samlet under ét tag. Det er din unikke mulighed for at se, høre, røre, dufte og selvfølgelig smage på maden samt netværke med andre fagfolk fra branchen.

Du kan samtidig glæde dig til at opleve messens trendområde Det Levende Madværksted, hvor en række udstillere vil indtage messens showkøkken og inspirere med spændende præsentationer, workshops og foredrag.

Sæt kryds i kalenderen og print din gratis billet allerede i dag på **[MADVÆRKSTEDET.DK/GRATISBILLET](https://madværkstedet.dk/gratisbillet)**



Lokomotivværkstedet | Otto Busses Vej 5A | 2450 København SV | mch.dk

Unaturligt "latte" og vildledende markedsføring

AF PER AASKOV KARLSEN

Igen har den Orkla ejede virksomhed Naturli' Foods trukket overskrifter for forsøg på at snylte på eksisterende produkter og overtræde markedsføringslovgivningen. Denne gang sker det i forbindelse med lancering af deres drik baseret på mandel.

Produktet har Naturli' Foods kaldt "Dairy free Almond Caffè Latte". Mejeriforeningen har meldt Naturli' Foods til Fødevarestyrelsen for at bruge ordet "latte". - Mejeriprodukter indeholder mælk – hvor svært kan det være? Det konstaterer administrerende direktør Poul J. Pedersen fra Thise Mejeri i en kommentar til Naturli' Foods tilbagetrækning af produktet Mandel Caffè Latte. - Caffè Latte betyder kaffe med mælk, og derfor kan man med rette forvente, at der er mælk i produktet. Men da det ikke indeholder blot en enkelt dråbe mælk, er der for os at se tale om vildledende markedsføring, tilføjer han.

Tilbagetrækningen kommer i forlængelse af, at Mejeriforeningen har klaget til Fødevarestyrelsen over "vildledende markedsføring" af produktet.

- Jeg vil gerne slå fast, at produktet ikke indeholder mælk, og at produktet aldrig har været i berøring med "yversekret, som er fremkommet af en eller flere malkninger fra enten ko, får, ged eller andre pattedyr", som er Mejeriforeningens beskrivelse af mælk, siger Henrik Lund, direktør i Naturli' Foods.

I en pressemeddelelse skriver direktør Henrik Lund, at han med glæde fjerner produktet, inden der kommer en afgørelse. Også selv om der alle steder på drikken står, at der er tale om et 100 pct. plantebaseret produkt, som er fri for mejeriprodukter.

Kilde: Retailnews, pressemeddelelse



Nu bliver det lettere for danskerne at gå efter dyrevelfærd, hvis de skal have kylling til aftensmad

KIRSTEN LINDØ DOLBERG-MØLLER

KRITERIER FOR DYREVELFÆRDSMÆRKET PÅ SLAGTEKYLLINGER

BEDRE DYREVELFÆRD • Langsommere voksende race • Mere plads • Øget kontrol med sår på trædepuder • Mindre transporttid
ENDNU BEDRE DYREVELFÆRD + • Endnu mere plads • Miljøberigelse i form af grovfoder eller beskæftigelsesmateriale
MEGET BEDRE DYREVELFÆRD + • Meget mere plads • Attraktivt udeareal • Bedre mulighed for aktivitet og beskæftigelse

Fra 1. november har forbrugerne kunne se efter det statslige dyrevelfærdsmærke, hvor kyllingekødet kan få enten et, to eller tre hjerter alt efter, hvordan kyllingen i køledisken har haft det. Miljø- og Fødevareministeriet lancerede allerede sidste år et statsligt dyrevelfærdsmærke for grisekød, og nu er mærkningen altså kommet til kyllingekødet. For forbrugeren betyder det, at det bliver nemt at vælge det niveau af dyrevelfærd, der passer til den enkeltes ønsker og pengepung.

Miljø- og fødevareminister Jakob Ellemann-Jensen glæder sig over, at kyllinger nu kan mærkes med det statslige dyrevelfærdsmærke. Hvis kyllingerne skal have dyrevelfærdsmærket, skal de være fra racer, der vokser langsomt, turen til slagteriet skal være kortere, og kyllingerne skal have mere plads, end lovgivningen ellers kræver. Mærkningen kan derfor blandt andet betyde, at flere kyllinger fremover vil komme fra langsommere voksende racer: Langsommere vækst giver dyrene bedre knogler, de bliver mere aktive, og de får færre sygdomme.

Ca. 10 procent af de danske slagtekyllingebesætninger har allerede meldt sig til den nye mærkningsordning.

Kilde: Miljø- og Fødevareministeriet

Restaurant BARR fra Christianshavn vinder "Årets ret med gris 2018"

KIRSTEN LINDØ DOLBERG-MØLLER



"En skøn blanding af tradition, humor, godt håndværk og velsmag". Sådan karakteriserer Thorsten Schmidt, der er køkkenchef og med-ejer af Restaurant BARR i København, rig-

tig mange af de retter, der er på restaurantens menukort. Den unikke ret Lyø revelsben med pandekager, grannåle og tranebær er da heller ingen undtagelse: Restaurant BARR vin-

der "Årets ret med gris 2018" for denne gamle egnsret, der er en hyldest til en særlig egn, nemlig Lyø, og samtidig kan ses som en hyldest til grisen. I vinderretten forsøger restauranten at vende nogle af grisens egenskaber til noget nyt og derved få andre smage og teksturer frem, fortæller en utrolig glad og meget stolt køkkenchef, der under store klapsalver fra salen trådte op på podiet med sit hold og modtog førstepræmien og vinderchecken på 30.000 kr. Præmien blev overrakt af Mette Jasper Gammicchia, der er afdelingsleder for Handel, Marked & Ernæring i Landbrug & Fødevarer.

Repræsentant for dommerpanelet, Bo Bech fra Geist, var ikke i tvivl om, at det var den helt rigtige vinder af "Årets ret med gris", der blev fundet: -Vinderretten er en ret, der ikke mangler noget, og som er lystig, legesyg og gennemført. Den er både skarp og smuk – og så er den et helt måltid i sig selv, udtalte Bo Bech.

"Årets ret med gris" afholdes af Landbrug & Fødevarer og støttes af Norma og Frode S. Jacobsens Fond.



WP Kød A/S bliver til Öxneholm A/S

Adm. direktør
Jesper Ahrnberg,
Öxneholm A/S



WP Kød A/S relanceres under brandet Öxneholm A/S og sætter bæredygtigheden på dagsordenen.

WP A/S har produceret og leveret velsmagende kvalitetskød siden 1972, informerer virksomheden. Vi har med stolthed og ordentlighed bestræbt os på altid at imødekomme vores kunders behov, og altid med vores passion for smagfuldt kød først.

-En af de ting, vi ikke har været så gode til, er at fortælle om alt det vi gør. Det vil vi råde bod på nu med et nyt navn og en opgradering af salgsafdelingen samt med øget fokus på at spise bedre – men mindre kød.

-Vi erkender nemlig, at kødproduktion er klimabelastende. Nogle af vores kerneværdier har altid været ærlighed og ansvarlighed, og når man som os elsker kød, har vi sat os for at levere det mest smagfulde kød, der kan produceres bæredygtigt. Det er det, vi kalder Öxneholm, og det brand vi pr. den 1. januar 2019 vil markedsføre os under, fortæller adm. direktør Jesper Ahrnberg og fortsætter:

Bæredygtig produktion

-Når du køber og nyder Öxneholm, kan du have tillid til at vores kød er produceret og leveret med den størst mulige hensyntagen til global bæredygtighed, som beskrevet i FN's 17 verdensmål for bæredygtig udvikling. En udvikling, som tager udgangspunkt i, at vi skal efterlade kloden i samme eller bedre forfatning, end da vi overtog den.

-Når vi skriver kloden, gælder det både råvarernes oprindelsesland, og selvfølgelig den nære produktion på virksomheden i Roskilde. Vi har i omstillingen fra WP Kød til Öxneholm iværksat en dynamisk proces med gennemgang af alle produktionsprocesser, eksempelvis el- og vandforbrug, affaldsbehandling og distribution. Vi er ikke i mål med alt endnu, men vi har startet en udvikling hen mod at blive en så ansvarlig og miljørigtig leverandør, som overhovedet muligt. Öxneholm er det mest velsmagende og bæredygtigt producerede kød, du kan servere for dine gæster, slutter direktøren.

Kilde: WP Kød A/S

Slagtermester Palle Christensen, Roskilde, blev årets laugsmester

Laugsfesten 2018, som var nummer 567 i rækken af laugssamlinger i Københavns Slagterlaug, blev traditionen tro gennemført i Håndværkerforeningens lokale i Moltkes Palæ søndag den 11. november. Oldermænd Egon Hornsleth sikrede programmet for det historiske laug, der har eksisteret siden 1451, på bedste vis. I år indeholdt programmet et spændende foredrag af fremtidsforsker Jesper Bo Jensen. Han fortalte med udgangspunktet i fremtidens faglærte i relation slagterlauget om de demografiske udviklinger i befolkningen i Danmark, de nye generationer, og hvorfor det er så svært at rekruttere elever til de håndværksmæssige fag. Hvilke signaler sender fx laugets hjemmeside til kommende elever, som måtte være interesseret i faget, var et af de retoriske spørgsmål.

Årets laugsmester 2018 blev slagtermester Palle Christensen, Slagter Frimann i Roskilde. Forretningen har blandt laugets medlemmer gjort sig særlig fordelagtigt bemærket i branchen. Palle vandt sidste år bl.a. Slagterprisen, der kåres af organisationen Landbrug & Fødevarer. Den fornemme pris var tidligere blevet overrakt ved forretningen i Roskilde af oldermænd Egon Hornsleth, men slagtermesteren blev hyldet af kollegaerne til selve laugsfesten.

Årets medaljesvend blev Astrid Nielsen, som er uddannet hos slagtemester Henrik Jørgensen, Dianalund. Hun havde modtaget sølvmedalje (som er det bedste) til sven-deprøven.



Slagtermester Palle Christensen, Roskilde, blev kåret som årets laugsmester

Der blev optaget 3 nye laugsmestre i Københavns Slagterlaug

- Stig Larsen
- Peter Avlund
- Martin Hylager Hansen

Mindre fødevarevirksomheder presses urimeligt af lange betalingsfrister



– Som mindre fødevarevirksomhed kan det have enormt stor indflydelse på din likviditet og økonomiske balance, når den store dagligvarekæde trækker betalingen i langdrag. I nogle tilfælde betyder det, at der skal trækkes på kassekredit, mens der ventes på betaling, og det koster i form af renter. I værste fald kan den lille fødevarevirksomhed blive nødt til at lægge ekstra på produkterne, og på den måde kommer forbrugeren også til at finansiere dagligvarekædens ønske om lang kredit, siger Leif Wilson Laustsen, formand for FødevareDanmark.

Tør ikke protestere

Reglerne for betalingsfrister synes ellers klare nok. I EU's betalingsdirektiv fra 2013 hedder det, at man har 30 dage til at be-

tale en faktura, med mindre parterne indgår en anden aftale. Ifølge Leif Wilson Laustsen er det den sidste del af direktivet – ”med mindre parterne indgår en anden aftale” – som giver de små fødevarevirksomheder stadig større problemer med at indkræve deres tilgodehavender. – Nogle af de store dagligvarekæder kræver en betalingsfrist på op til 90 dage, hvilket fødevarevirksomhederne i langt de fleste tilfælde ender med at acceptere. De kan dårligt andet, for i det øjeblik de insisterer på 30 dages betalingsfrist, er der en overhængende risiko for, at den store dagligvarekæde blot vælger en anden leverandør, siger Leif Wilson Laustsen og peger i den sammenhæng på, at det kun er et fåtal af FødevareDanmarks medlemmer, som tør give deres mening til kende i fuld offentlighed.

SMVDanmark (tidligere Håndværksrådet) har også iværksat kampagnen ”FAIR betalingsfrist på max 30 dage” på Facebook. Målet er at ændre lovgivningen.



Vidste du at ...

Heller ikke Dyrenes Beskyttelse er tilhænger af et klimamærke

Et klimamærke vil medføre bureaukrati og forvirring hos forbrugerne, mener direktøren for Dyrenes Beskyttelse. Regeringens forslag om et frivilligt klimamærke har fået kritik fra adskillige aktører i branchen. Heller ikke hos Dyrenes Beskyttelse ser man forslaget som en god idé. Det skriver Britta Riis, direktør for Dyrenes Beskyttelse og formand for Eurogroup for Animals, i et debatindlæg på Altinget. Hun fremhæver bl.a., at et klimamærke vil være bureaukratisk og skabe forvirring blandt forbrugerne. - Fødevaremærker skal være så præcise, at forbrugeren på få sekunder kan vurdere de positive eller negative konsekvenser ved at købe en vare. Det er svært at se, hvordan et klimamærke på en enkel måde skal give forbrugeren et gennemskueligt overblik over ethvert produkts klimabelastning helt fra bonde til bord, skriver hun blandt andet.

Kilde: FødevareWatch

Hanegal dropper aluminium i postejbakken

Fødevareproducenten Hanegal går nye veje på emballageområdet. Virksomheden har igen en række modtaget henvendelser fra forbrugere, som ønsker at kunne købe Hanegals økologiske leverpostej i andre typer materiale end aluminium. Og det ønske imødekommer Hanegal nu. Forbrugersøsket er begrundet i aluminiumsallergi, som især en del børn lider af i en række efter vaccinationer, der indeholder aluminium, oplyser virksomheden. Med de nye postejbakker støtter Hanegal ifølge eget udsagn også bestræbelserne på at indføre mere genanvendt materiale i fødevareindustrien. Hanegal har undersøgt markedet for alternative emballageløsninger, og valget er nu faldet på sorte C-PET-bakker, som består af 80 procent genbrugsplast. Det er en plasttype, som i fremtidens affaldsanlæg kan sorteres til genanvendelse.

Hanegal indførte dette genanvendelige plastmateriale ved tidligere introduktion af en vegansk postej, og nu vil den klassiske leverpostej altså følge efter. - Erfaringerne er gode, og selv om prisen på C-PET-bakkerne er højere end aluminium, så har vi valgt, at postejpriserne fastholdes på nuværende niveau. De nye postejbakker introduceres i første omgang i Rema 1000's butikker. Den norske kæde lancerede i maj ligeledes en strategi på emballageområdet og indførte kødbakker af genbrugsplast.

Kilde: Foodsupply

Slagtere mangler lærlinge

Færre og færre unge tager en uddannelse som slagter, og det kan mærkes hos de lokale slagtere. Hos Slagter Lind i Randers efterlyser man større fokus på slagterfaget allerede i folkeskolen. Danmark er et af verdens mest kødspisende lande, og den gennemsnitlige randrusianer bruger knap 8000 kroner på kød og pålæg årligt. Men mens mange sætter pris på koteletter, kamsteg og kartoffelspegepølse i god kvalitet, er der færre og færre, der har lyst til at føre slagterkniven. Det viser tal fra Danmarks Statistik. Fra 2015 til 2017 er antallet af elever på slagteruddannelsen faldet med knap 10 procent. Det kan mærkes hos de lokale slagtere. En af dem er Henrik Lind Rasmussen, der er slagtermester hos Slagter Lind i Randers. Han fortæller, at interessen hos de unge er dalende, og derfor er der virkelig rift om de få lærlinge, der er i Randersområdet. - Alt for få unge vil tage en erhvervsuddannelse. Vi kommer til at mangle arbejdskraft på sigt, og det kan blandt andet få betydning for, hvor mange slagterbutikker der findes om bare ti år, mener Ulrik Olesen, der er marketingchef hos Danske Slagtermestre. Både han og den lokale slagtermester mener ellers, at der er masser af fordele ved at blive slagter. - Det er jo et håndværk, hvor du virkelig kan specialisere og dygtiggøre dig. Du får en masse viden og færdigheder, som du kan bruge med det samme uden at skulle igennem fire år på en skolebænk. Og så er der gode arbejdstider og meget gode jobmuligheder, fastslår Ulrik Olesen.

Kilde: Randers Amtsaviser

Nemlig med nyt kæmpeunderskud

Nemlig.com sælger stadig mere. Men der bliver samtidig ansat og investeret i udvidelsen, og det er en af de tungtvejende grunde til, at selskabet stadig taber penge. - Vi har fortsat vores store investeringer i organisationen og står nu bedre rustet end nogensinde til at udleve vores vision om at skabe et bedre liv for danskerne. - Vi har formået at udvikle vores forretning og blive mere effektive, så vi leverer et resultat på niveau med sidste år, til trods for at vi har budt 200 nye kolleger velkommen, skriver administrerende direktør Stefan Plenge i en pressemeddelelse. I regnskabsåret, der sluttede med juli, steg omsætningen ifølge pressemeddelelsen med over 200 millioner kroner til 1,3 milliarder kroner. Ejerkredsen, der tæller Best-

seller-milliardæren Anders Holch Povlsen, har dog stået klar med penge. Derfor lyder egenkapitalen på 87 millioner kroner efter et tilskud fra moderselskabet på 85 millioner kroner.

Kilde: ritzau

Letbanebyggeri koster butikken: Ingen erstatning, når vejarbejde gør det svært at drive forretning

Spærrede fodgængerovergange, p-pladser eller fortove, der er gravet op. Letbanebyggeriet i Odense har store konsekvenser for byens butikker, der mærker kunderne forsvinde, mens byens letbane langsomt skyder op foran deres butikker. Conditoret Hauges Plads i Bolbro i Odense har ligget på den samme plads siden 1956, men til jul må butiksejeren dreje nøglen om som konsekvens af manglende omsætning.

Conditoret Hauges Plads' Facebookopslag, der fortæller kunderne, at de må lukke efter 62 år.

Byggeriet og afspærringerne har ifølge indehaveren af bageren betydet, at omsætningen er faldet med mere end 70 procent. Ostehandler Ole Rath Petersen i Nørregade i Odense har mistet en tredjedel af sin omsætning siden begyndelsen af byggeriet. - Vi mangler kunder herinde. I det øjeblik, de laver sådan et vejarbejde, så skal folk finde en anden vej at komme ind til os, og mange gange kan det være så besværligt for dem, at det gider de simpelthen ikke, og så finder de andre løsninger, siger ostehandler Ole Rath Petersen.

Kilde: DR

Jensens Bøfhus skifter hele toppen ud

De nye ejere af restaurantkæden Jensens Bøfhus er i gang med en særdeles omfattende rekonstruktion af kæden - et projekt, som nu er lagt i hænderne på en helt ny bestyrelse, mens der p.t. ikke er nogen decideret topchef. Direktør Dorte Gleie er således stoppet, og den daglige ledelse er midlertidigt overtaget af det engelske konsulentfirma Anpro, der siden sidste år har været med til at omlægge kæden. Samtidig er hele bestyrelsen skiftet ud. Det skriver fyens.dk. Bestyrelsesformand Torben Frigaard Rasmussen er efter godt



et år på posten blevet afløst af Jesper Rosener, der tidligere har været direktør for restaurantdelen af Jensens Bøfhus. Han er valgt til posten af de ni fynske erhvervsfolk, der 1. oktober overtog kæden fra den tidligere ejer, Palle Skov Jensen. Ejerkredsen omfatter blandt andre ejeren af virksomheden Plus Pack, Steen Hastrup, rigmanden Torben Østergaard Nielsen og advokat Jørn Bonnesen.

Kilde: Foodsupply

Danmark bakker op om EU's nye plastikforbud

Engangstallerkener, vatpinde og sugerør af plastik kan være fortid, hvis et nyt forslag fra EU-Kommissionen får opbakning fra medlemslandene. Miljø- og fødevarerminister Jakob Ellemann-Jensen glæder sig over forslaget. I fremtiden skal der findes alternativer til plastiktallerkener, plastikbestik og en række andre plastikprodukter, som kun anvendes én gang. Sådan lyder en del af forslaget fra EU-Kommissionen, som vil gøre op med de store mængder engangsplastik, der ender på europæiske strande. - Det er et godt forslag, og regeringen støtter samlet set Kommissionens vigtige skridt mod at bekæmpe plastikforurening i Europa. Engangsplastikprodukter genanvendes sjældent og ender alt for ofte i naturen, siger miljø- og fødevarerminister Jakob Ellemann-Jensen (V). Hvis forslaget vedtages ved udgangen af 2018 vil forbuddet mod engangsbestik, -tallerkener, vatpinde, drinksrørepinde, sugerør og ballonpinde af plastik træde i kraft i 2021.

Kilde: Packmarket

Rullende slagterbutik sælger gourmetkød

I Aarup på Fyn har makkerparret Simone Jensen og Per Rasmussen åbnet virksomheden Fyns Gourmetkød, der i første omgang bringer kød og delikatesser ud til Odense, Glamsbjerg, Ringe og Aarup. Kødet kommer fra Svendborg Slagtehus, hvor Per Rasmussen er ansat. Varerne bliver forarbejdet og pakket i en tidligere slagterforretning i Aarup, inden Simone Jensen og Per Rasmussen kører rundt på Fyn og sælger det på skiftende salgssteder, lige som de mere kendte fiske- og ostebiler. Det skriver Fyens.dk. Indtil videre er der tale om et fritidsprojekt, men Simone Jensen og Per Rasmussen håber med tiden at kunne sælge kød på fuld tid og hyre nogle medarbejdere. Selv har de været kolleger hos en fiskehandler og solgt fisk fra en rullende salgsbil.

Kilde: Retailnews



Landbrug & Fødevarer har fundet Hækkerups arvtager

Landbrugets interesseorganisation har fundet Karen Hækkerups efterfølger internt. Anne Lawaetz Arnhung er ny direktør for Landbrug & Fødevarer. Efter at have hentet to direktører fra Christiansborg har Landbrug & Fødevarer nu ansat sin nye direktør internt. Den nye direktør er 49-årige Anne Lawaetz Arnhung, der efterfølger tidligere socialdemokratiske justitsminister Karen Hækkerup, der selv efterfulgte Venstres Søren Gade.

Kilde: Landbrug & Fødevarer

Tove Færch kan fejre 25-års jubilæum

De fleste kender til Karolines Køkken, som igennem et halvt århundrede har inspireret danskerne med opskrifter. I spidsen for det rød- og hvidternede køkken står Tove Færch, som 1. december kunne fejre 25-års jubilæum i et helt særligt job som hele Danmarks madmor. Tove Færch har introduceret danskerne for mere end 4.000 opskrifter, og hun har præsteret at fastholde det ikoniske køkkens relevans, hvor Karolines Køkken i dag er et Danmarks mest besøgte opskriftsites med hele 25 mio. besøg om året. Da Tove Færch blev ansat som leder af Karolines Køkken for 25 år siden, var det kombinationen af formidling, ernæring og mad, der tændte hende. Og det er det stadig et kvart århundrede senere. Gennem årene har Tove og Karolines Køkken introduceret danskerne for mere end 4.000 opskrifter lige fra musaka og fiskesuppe til one pots og lasagne med pulled chicken. Selv om det er 56 år siden, at Karolines Køkken blev grundlagt i Sonnesgade i Aarhus, er brandet stadig populært i dag. Karolines Køkken er nemlig et af Danmarks mest besøgte opskriftsites med hele 25 mio. besøg om året.

Kilde: Arla Foods



Direktøren for det hele fylder 60 år

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. 12.00 til 16.00

Vel mødt!



Messe-oversigt

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



MultiLine

www.multiline.dk
7010 7700

Annoncer til fødevaremagasinet

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



MULTIVAC

Traysealere
Dybtrækningsmaskiner



Vakuumposer
Krympeposer

Folier

Trays



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

Grossister

AB CATERING

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

BC Catering

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



Kød engros

Kødkvalitet i alle led

www.kildegaarden.com

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

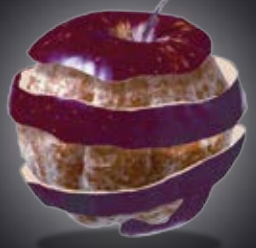
Dobbeltkammermodeller
Seydelmann lynhakkere

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.dk
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@danskrevision.dk
www.danskrevision.dk

FPR

FPR Forsikringsmægler A/S
forsikrer
Danske Slagtermestre.

70 20 29 29
www.fpr.dk

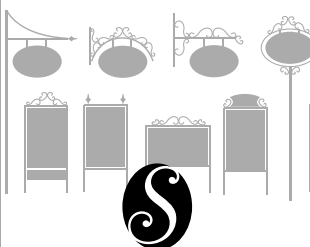
FØDEVARE KONSULENTEN

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

Rådgivning Risikoanalyse kvalitetsarbejde

Skilte og Reklame

SMEDEJERNSSKILTE



SURROW
SMEDEJERN · SKILTE · INVENTAR
TELEFON 66 12 87 30 · 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

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.
El-betjente sideruder med
one-touch funktion i førerside.
Radio CD Bluetooth®,
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 ejerafgift, brændstof, dæk, serviceaftale og evt. ekstraudstyr. Forbehold for pris- og afgiftsændringer samt trykfejl. Tilbuddet gælder, så længe lager haves.

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.

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ

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