

fødevarer

NR. 1 / JANUAR 2019

magasinet

**Aarhus havde besøg af
miljø- og fødevareministeren**

Se side 6

**Cash & carry
holder stadig**

Se side 14

TEMA

**FOODSERVICE,
CATERING,
mad ud af huset**

Kontroludsigter

Når man kommer ind i et nyt år, er det altid spændende, hvad det vil bringe. Og det er godt, at vi ikke ved det på forhånd.

Noget er dog til at forudse. Eksempelvis er det nye fødevareforlig nu trådt i kraft, og det skulle gerne udmønte sig i en mere venlig og forstående fødevarekontrol, der baserer sig på tillid til de næringsdrivendes gode vilje, med mindre der er grund til at tro, at denne i konkrete tilfælde ikke er til stede. Så falder hammeren til gengæld lidt hårdere, og det er udmærket. Fødevaresektoren har om nogen behov for forbrugernes tillid, og den er fødevarekontrollen en vigtig spiller i at skabe og opretholde. Det skal vi som erhverv naturligvis støtte op om og bidrage til, og det indbefatter, at vi tager afstand fra dem, som ikke vil følge spillereglerne, lige som vi selvfølgelig skal hjælpe dem, som måtte have mere eller mindre uforskyldte udfordringer på det fødevaresikkerhedsmæssige område, men som har den gode vilje. Det er noget af det, vi kan i FødevareDanmark.

Skal jeg udtrykke en bekymring for fødevarekontrollens nye og kommende praksis, må den handle om, at det er hensigten at hive flere penge ud af erhvervet. Hvis blot man får en indskærpelse (som ikke behøver at have noget med fødevaresikkerhed at gøre), kommer fødevarekontrollen nu ud på hele to gebyrpålagte kontrolbesøg til ca. 700 kroner *pr. påbegyndt kvarter*. Først kommer de for at kontrollere, om det påtalte er blevet rettet, og senere kommer de for at se, om alt i øvrigt er godt. Det er svært ikke at betragte dette som en dobbelt straf. Allerede under det første besøg har de vel konstateret, at alt det, som de ikke påtaler, er godt, og hvis de vil forvisse sig om, at dette fortsat er tilfældet, kan de vel gøre det på samme kontrolbesøg, som de aflægger for at se, om det påtalte er rettet. Det forekommer helt unødvendigt, at kontrollanterne må ud på to besøg i den forbindelse, især hvor der "kun" har været udstedt en "indskærpelse". Det er i hvert fald en praksis, som få vil kunne se en mening med, og så er risikoen jo stor for, at den gode stemning, som fødevareforliget ellers har til hensigt at frembringe, forskertses. Så kan den mening, som alle nu ellers skal kunne se i fødevarekontrollen, nemt gå fløjten. Det vil være rigtig ærgerligt, for fødevaresektoren og fødevarekontrollen er hinandens forudsætninger, og derfor er det ideelle et tillidsfuldt forhold imellem os, og det er som nævnt også et vigtigt sigte i det nye fødevareforlig, som altså således risikerer at spænde ben for sig selv.

Det er også i denne forbindelse, at jeg har spurgt ind til Fødevarestyrelsens planer om at øge gebyrindtægterne med ca. 5 mio. kroner fra 2019 til 2020. De penge skal jo komme fra virksomhederne. Det bør de kunne se en mening med, og den fortøner sig desværre.

Når det er sagt, må det ikke glemmes, at det nye fødevareforlig er udtryk for et helt rigtigt paradigmeskift i hele fødevarekontrollens tilgang til virksomhederne – en tilgang, som nu tager udgangspunkt i en fælles bestræbelse for en høj grad af fødevaresikkerhed.

Hvad vi forhåbentlig også kan se frem til i 2019 er en anderledes tilgang fra Arbejdstilsynet, så der f.eks. ikke længere er tvivl om, at skolesøgende unge kan tage arbejde i f.eks. en slagterbutik. Det blev pludselig et problem i 2018, men på møder med beskæftigelsesministeren og med Arbejdstilsynet blev vi stillet i udsigt, at det vil blive løst. Det ser vi frem til, lige som vi i alt væsentligt forhåbentlig kan se frem til et

”... lige som vi selvfølgelig skal hjælpe dem, som måtte have mere eller mindre uforskyldte udfordringer på det fødevaresikkerhedsmæssige område, men som har den gode vilje



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

GODT NYTÅR!

Nyheder

Elevmangel, spildevandssagen og betalingsfrister

Vi har i slutningen af 2018 skrevet nogle artikler om problemerne med at skaffe elever i de små fødevarevirksomheder. I årets første udgave kan du læse om hvordan det er lykket for nogle virksomheder med at skaffe nødvendige elever og arbejdskraft. Læs også om den fortsatte føljeton i sagen om spildevandsafgifter og mulig ulovlig statsstøtte. Aftalte betalingsfrister overholdes ikke altid af de større aktører overfor mindre leverandører. Læs her om omfanget samt forslag til yderligere lovgivning.

Ost, Cash & Carry og en stor butik i en lille by

Selv om der kun er 285 indbyggere i byen, kan det godt lade sig gøre at etablere og udvikle en slagterforretning. Læs om Bitten slagter i Sønder Onsild Stationsby. Læs også om ostegrossistvirksomheden Ostemesteren i Vejle, der leverer oste og specialiteter til 90% af alle ostehandlere i Danmark. I 2016 åbnede inco Cash & Carry i Glostrup. Læs om hvorfor dette butikskoncept er så populært for de mange specialfødevareforretninger og foodservicevirksomheder.

Økologi, energiforbrug og fødevarekontroller

Læs i dette nummer om nye tiltag indenfor økologi, hvordan fødevarevirksomheder kan spare på energien samt om de planlagte fødevarekontroller her i 2019.

Synlighed i fødevarebranchen her i 2019

Hvis du ikke allerede har lavet en årsplan for din markedsføring her i Fødevaremagasinet, er det en god idé at få det gjort nu! Med tekstsideannoncer i Fødevaremagasinet, en annonce i leverandørlisten og 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 Fødevaremagasinet i 2019.

Godt nytår!

2019 er hermed i fuld gang. Alt tyder på, at 2019 også bliver et særdeles spændende år med mange nyheder og relevante informationer til læserne af Fødevaremagasinet

Godt nytår!
Redaktionen



- 4 Guldvinder**
Faget går dybt ind i hjertet
- 6 Aarhus havde besøg**
af Miljø- og fødevarerministeren
- 8 Regeringen intervenserer i**
spildevandssagen
- 10 Skaffeoste og specialiteter**
blandt 30.000 varenumre
- 12 Livskraftig butik**
i by med 285 indbyggere
- 14 Cash & carry holder stadig**
- 16 60 års fødselsdagsreception**
- 17 Små virksomheder tromles fortsat**
af hårde krav om lange betalingsfrister
- 18 Eksporten af økologiske**
mejeriprodukter runder 1 mia. kr.
- 18 BioM lukker efter 12 år**
med det røde Ø
- 19 Søstre Grene lancerer egen**
økologisk madkollektion
- 19 Flere danskere vælger**
økologisk and til jul
- 19 Økologi får sit eget webmedie**
- 20 Fang Fråserne**
– kom energifrås i køkkenerne til livs
- 21 Fødevarerstyrelsens**
kontrolkampagner 2019
- 22 Dansk Gastro Kalv**
er en kæmpe succes
- 24 Kort nyt**
- 25 Vidste du at...**
- 28 Navne nyt**
- 29 Messeoversigt**



Januar 2019

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, Rikke Holm, Maria Stove, 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. Fødevarermagasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Mediainformation kan rekvireres.

LÆSERE Fødevarermagasinet 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 Fødevarermagasinet. Stof med tilknytning til fagene slagter, bager, fisk, ost, grønt og vin

m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver. Fødevarermagasinet 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 Miljø- og fødevarerminister Jakob Ellemann-Jensen

ISSN 1902-4509



Guldvinder

Faget går dybt ind i hjertet

Elevmangel kan tvinge nogle butikker til at geare ned for aktiviterne. Andre butikker har fundet vejen til at få elever. Blandt andet i Slagter-Riget i Aarhus, hvor Susanne Poulsen brænder for faget og scorede guld i sin svendeprøve. Hos Fruehøj Slagter i Herning har to tidligere elever overtaget butikken og sikret dens overlevelse

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

I perioden 2015 til 2017 er antallet af elever på slagteruddannelsen faldet med 10 procent. Det viser tal fra Danmarks Statistik. Hos brancheorganisationen Danske Slagtermestre oplyser Ulrik Olesen, marketingchef, at der i øjeblikket kun er 100 slagterlærlinge ude i butikkerne.

- Det er generelt for alle håndværksfagene, at der mangler elever. Og den pulje er vi også røget i. Vi kunne godt tænke os, at flere af de unge mennesker kommer ud og får en håndværksmæssig uddannelse, siger Ulrik Olesen, og organisationen er i gang med flere tiltag, der skal lokke flere unge til faget.

Mangler to lærlinge

En af de butikker, der har meget svært med at få lærlinge, er Slagter Kirkeby i Skjern.

- I øjeblikket mangler vi faktisk to styk. Der er stort set ikke nogen ansøgninger, når vi søger lærlinge. Vi har næsten hele tiden haft tre

lærlinge, men når de to af dem er udlært her først i det nye år, får vi et slip, hvor vi gerne ville have haft en ny i gang. Men det har ikke været muligt, udtaler Michael Kirkeby Andreasen, og han frygter at måtte geare ned, hvis der ikke kommer nye lærlinge.

Han peger på virksomhedspraktik, hvor de unge, der måske er kørt skoletrætte, kan prøve kræfter med erhvervet, som en løsning. En anden løsning kunne være at holde en info-aften, hvor de interesserede unge og deres forældre kan komme forbi til en snak og en rundvisning, så de kan se, hvad slagterfaget går ud på.

Slagter i stedet for kok

I Slagter-Riget i Aarhus er den udlærte slagter Susanne Poulsen ikke i tvivl om, at hun er landet på den rigtige hylde karrieremæssigt.

- Mit råd til andre unge er: giv det en chance, for det er et fag, der går dybt ind i hjertet, siger hun. Vejen ind i faget begyndte med en

interesse for madlavning, og hun overvejede at blive kok, men der var efter hendes mening ikke nok kontakt med kunderne.

- Noget af det, som driver mig, er kontakten til kunderne, at opfylde og leve op til deres ønsker, når de kommer ind i butikken, understreger hun.

Hun har også læst til social og sundhedshjælper, og hun har siddet ved kassen i Bilka.

- På et tidspunkt troede jeg, at jeg skulle være frisør. Men da jeg var opvasker i en dagligvarebutik, arbejdede min veninde der også, og jeg hjalp nogle gange til med smørrebrød. Hun fik en bronzemedalje til DM i Skills, fortæller hun.

Så Susanne Poulsen begyndte på uddannelsen til butiksslagter.

- Min mor havde nok ikke troet, at jeg ville gennemføre uddannelsen, så hun var meget stolt, da jeg stod med min guldmedalje, siger hun.

Skoledelen i uddannelsen til butiksslagter er foregået i Aalborg, da niveauet på uddannelsen i Aarhus, efter Susanne Poulsens mening, ikke var højt nok.

- Lærerne i Aalborg er meget mere inde over eleverne. De hjælper os hele vejen igennem, så vi når vores mål, siger hun.

Det resulterede i en guldmedalje, da hun blev udlært. Det er i øvrigt første gang, der gives en guldmedalje til en slagterelev på den tekniske skole i Aalborg.

Et job med gang i

Hun beskriver en arbejdsdag med fuld gang i den, hvor der fremstilles hjemmelavede produkter ud fra gamle opskrifter, men hvor der også er plads til nytænkning.

- Det her er bare mig. Her kan jeg udfolde mine evner. Det er et lidt crazy arbejdsmiljø, hvor vi får frie tøjler, og det kan jeg godt lide. Vi får lov til at lege og udvikle produkter, så en klassiker som for eksempel en broccolisalat ender med at blive et helt andet produkt. Det gør mig glad, og jeg kan godt lide at gå på arbejde, men det kan også være hårdt både fysisk og psykisk, når der er travlt, siger hun.

Tilstrømning af nye elever

Slagter-Riget har ingen problemer med at finde elever. Der er lige kommet to nye, hvor den ene skal overlapse Susanne Poulsen.

- Vi gør meget ud af at dele ting på de sociale medier, og vi har unge, der kommer ind

i butikken sammen med deres forældre for at se, om det kunne være en vej at gå, når de skal vælge uddannelse, siger hun.

Susanne Poulsen kunne også godt se for sig, at hun i fremtiden sprang ud som selvstændig slagter.

- Ja, jeg kunne godt tænke mig at starte min egen slagterbutik op på et eller andet tidspunkt. Jeg kan mærke, at uddannelsen og min læretid i forretningen har gjort mig mere moden, og jeg kommer selv med input til nye retter og andre ting, siger hun.

Elever har overtaget lærerpladsen

I Herning er Fruehøj Slagter kommet på nye unge hænder. De tidligere elever Morten Fiilsøe Ramsing og Rikke Juulsgaard Lauridsen har overtaget ledelsen fra de tidligere ejere Dorthe Bastrup Svendsen og Ole Erlandsen.

Sidste år vandt Rikke Juulsgaard Lauridsen DM i skills for gourmet-slagterlærlinge, og nu kan hun kalde sig medejer af sin tidligere læreplads.

- Jeg har ikke altid haft det nemt med det boglige, da jeg gik i folkeskolen, så det at vinde DM i 2017 var stort for mig. Jeg beviste overfor alle, at jeg var god til noget, og da Morten spurgte mig, om jeg ville overtage butikken sammen med ham, sagde jeg ja, siger hun. Morten Fiilsøe Ramsing er 28 år og Rikke Juulsgaard Lauridsen er 22 år.

- Jeg har altid vidst, at jeg skulle arbejde med mad, og på skolen i Holstebro fik jeg smag for

faget. Det rummer så mange forskellige ting, og der er mulighed for at sætte sit kreative præg på produkterne, siger hun.

Ud af en familie af selvstændige

Da hun skulle finde en læreplads, havde hun fire ansøgninger ude, og hun valgte Fruehøj Slagter, da den ligger tæt på, hvor hun bor.

- Dorthe Bastrup Svendsen og Ole Erlandsen har været rigtig gode til at lære fra sig, siger hun.

Den unge slagter havde nok tænkt, at hun skulle være selvstændig, men hun havde ikke lagt sig fast på, at det skulle være med egen slagterbutik.

- Jeg kommer ud af en familie af selvstændige, så jeg ved godt, hvad det kræver. Lige nu mangler vi udlærte folk, inden vi kan være bekendte at tage nogle elever ind. Vi er begyndt at tage ernæringsassistenter ind. De kan stå i butikken og betjene kunder, og de kan også hjælpe til med de varme retter, siger hun.

Hendes venner og bekendte er også blevet klogere på faget, og de har fået aflivet nogle af deres fordomme.

- De har fundet ud af, at vi ikke får levende grise ind, der bliver slagtet, så blodet det sprøjter. Men vi er nok nogle af de eneste, der stadig får halve grise ind, som vi selv skærer ud. Jeg oplever, at folk er nysgerrige, når jeg fortæller, hvad jeg laver, og de synes, at det er spændende, siger Rikke Juulsgaard Lauridsen.

Rikke Juulsgaard Lauridsen fra Fruehøj Slagter i Herning vandt gourmetslagternes konkurrence.



Susanne Poulsen





Formand for FødevareDanmark Leif Wilson Laustsen (tv), direktør Torsten Buhl (th) fra FødevareDanmark deltog begge i det konstruktive møde med Miljø- og fødevareminister Jakob Ellemann-Jensen, som her besøger Havnens Fiskehus og den ene af indehaverne, Anders Andreassen.

Aarhus havde besøg af miljø- og fødevareministeren

AF PER AASKOV KARLSEN

Miljø- og fødevareminister Jakob Ellemann-Jensen havde torsdag den 10. januar taget imod en invitation fra FødevareDanmark til en dialog og møde hos Slagter-Riget og Havnens Fiskehus i Aarhus. Der var lagt op til et uformelt møde, hvor løst og fast kunne drøftes. Emnerne var mange lige fra det seneste fødevareforlig, udfordringen med kravet om 2 graders opbevaring af fisk, Fødevarestyrelsens kontroller, sociale medier, veganerdiskussionen og mange andre aktuelle emner.

Sundhed og mad i medierne

Et af de aktuelle og tilbagevendende emner i medierne er forbrugernes madvaner. Veganerdebatten var naturligvis også genstand for debat. Slagtermestrene Bjarke Jensen og Mark

Purkær mente begge, at debatten om mad og veganere blot gjorde mulighederne for specialforretningerne som Slagter-Riget større. – Vi tilbyder naturligvis veganerretter, og forbrugerbevidstheden om fødevarernes og måske især køds klimapåvirkning gør, at forbrugerne bliver mere bevidste om deres valg og i nogle tilfælde vælger den gode kvalitet frem for volumenproduktet. Miljø- og fødevareminister Jakob Ellemann-Jensen kommenterede med et blink i øjet bl.a. på begrebet en flexitar: – Er det ikke bare en forbruger, som spiser varieret?

Fra Hjørring til Haderslev

Anders Andreassen fra Havnens Fiskehus begyndte i fiskebutikken som medhjælper, mens han gik på gymnasiet, så det var et rent tilfæl-

de, at han sammen med sin bror Kristian i dag er fiskehandler og indehaver af den veldrevne fiskeforretning i Aarhus. I dag er kun 15-20 % detailsalg i den flotte og charmerende fiskeforretning på havnen i Aarhus. Omsætningen til restauranter, storkøkkener, supermarkeder og grossister har været stigende igennem årene og udgør nu mere end 80 % af virksomhedens omsætning. Virksomhedens fiskebiler kommer helt til Hjørring i nord og til Haderslev i syd. Forretningen har i dag ca. 25 ansatte. – Nyttårssalget var helt exceptionelt i år. Vi solgte rigtig mange østers og andre eksklusive fiskeprodukter, udtaler Anders Andreassen. – Byudviklingen er enorm her i Aarhus i disse år, fortæller han til Fødevaremagasinet. Vi søgte i 2014 om at udvide vores virksomhed med bl.a. en etage mere og en udvidelse af køkkenet. Bygningen er fredet, så det kræver tilladelse og omtanke at udvide. Det forventer vi, at vi får gennemført i slutningen af 2019.

Problematikken om at holde fiskeprodukterne under 2 grader både i fiskebilerne og i butikken, fx i sommeren 2018, som jo var ekstremt varm, blev drøftet med Ministeren, som var lydhør over for problematikken. Et af problemerne er, at overiser man fisken, kan man ødelægge den. Dette gælder fx i sær friskfangede muslinger, men også andre fiskeprodukter.



Slagter-Riget, som er en del af mad med mere kæden, ligger i gaden M. P. Bruuns Gade sammen med mange andre specialfødevareforretninge



Miljø- og fødevareministeren elsker jo bacon, derfor havde Bjarke Jensen og Mark Purkær da også sørget for lidt smagsprøver af diverse hjemmerøget bacon

... Når kun det bedste vaskeresultat er godt nok !



- Kontrol på hygiejnen
- Minimalt driftsforbrug
- Brug DIN tid produktivt

Mange betragter en grovopvasker som udstyr, der kun hører til hos f.eks. bageren, slagteren eller i storkøkkenet.

Men en grovopvaskemaskine kan også med fordel benyttes i en helt almindelig restaurant, hvor der dagligt bruges gryder og pander.

Mange anvender her en servicevasker, men den er ikke beregnet og designet til store og tunge emner.

Manuel opvask er heller ikke en løsning, hverken miljø- eller hygiejnemæssigt, da der herved ikke er kontrol på det hygiejniske vaskeresultat, og der bruges ufoholdsmæssigt meget tid og vand. En grovopvasker bruger kun 3 eller 6 min. per vask samt fra 4 liter vand afhængig af modellen. JEROS tilbyder 9 forskellige modelvarianter / størrelser.

Fokus på hygiejnisk design, betjeningsvenlighed og pladsbesparelse er grundlaget for det unikke lågdesign. Kun i en JEROS har man denne konstruktion, der gør, at maskinen ikke fylder mere i lokalet, uanset om den er åben eller lukket.

Dermed indgår maskinen i det øvrige workflow i køkkenet. Desuden giver det en unik mulighed for tilgang til maskinen fra alle tre sider. Med et forskyllebord og aflæggebord tilkoblet grovopvaskeren, kan emner let trækkes ind fra siden og er ergonomisk at arbejde med.



Regeringen vil intervenere i spildevandssagen



Fødevaremagasinet har gentagne gange skrevet om spildevandsafgifterne, både i forbindelse med lovændringerne, klagen og nu sagen ved EU-domstolen.

AF PER AASKOV KARLSEN

I begyndelsen af december sendte Energi-, forsynings- og klimaministeriet et notat til folketingsudvalgene Europaudvalget, Erhvervs-, vækst- og eksportudvalget samt Energi-, forsynings- og klimaudvalget om spildevandssagen, som Danske Slagtermestre (DSM) har anlagt ved EU.

Af notatet fremgår, at staten ønsker at intervenere i sagen, hvilket vil betyde, at staten indtræder i sagen til støtte for EU-kommissionen, og at staten vil komme med et partsindlæg i sagen. Såfremt Kommissionens afgørelse skulle blive annulleret og omgjort, kan det medføre, at de gældende danske regler (trappemodellen) skal ændres, hvilket naturligvis bekymrer staten.

DSM har over for Domstolen protesteret imod, at den danske stat intervenserer i sagen på Kommissionens side, så nu afventes Domstolens stillingtagen hertil.

Sagen begyndte med loven om ny betalingsstruktur (lov nr. 902 af juni 2013), hvor virksomhedernes spildevandsafgifter falder jo større vandforbruget er. Modellen indebærer en såkaldt trappemodell. Trappemodellen vedrører det variable spildevandsbidrag, som falder i takt med vandforbruget og dermed spildevandsforbruget. Den degressive trappemodell blev udmøntet i bekendtgørelse nr. 1070 af 2. september 2013 med virkning fra 1. januar 2014 og er gradvist indfasen i spildevandsbetalingen i årene 2014-2017.

Protester hjalp ikke

DSM protesterede over for Miljøministeriet og Folketingets Miljøudvalg mod lovforslaget, både i skrift og tale tilbage i 2013, men uden nogen effekt. Da loven var vedtaget, klagede DSM til EU Kommissionen over det, som de så som en konkurrenceforvridning. I første omgang afviste EU Kommissionen klagen med henvisning til et svar fra den danske Kammeradvokat, men med mulighed for replik fra DSM. Et svar blev sendt afsted fra DSM, men senere gik sagbehandlingen i stå var Margrethe Vestager blevet EU-kommissær for konkurrenceområdet.

DSM, der er en del af FødevareDanmark, har nu stævnet den danske konkurrencekommissær i EU, Margrethe Vestager, for inhabilitet i sagen om spildevandsafgift, da hun både i sin tid som økonomi- og indenrigsminister var med til at lancere afgiften og siden som kommissær har underskrevet Kommissionens afgørelse, der afviser klagen over afgiften.

DSM mener, at afgiften tilgodeser store danske slagterier på bekostning af de mindre slagterier.

DSM har således den 15. august 2018 anlagt sag med påstand om, at Kommissionens afgørelse af 19. april 2018 annulleres. Kommissionen konkluderede i afgørelsen, at de danske bestemmelser om ændring af betalingsregler for spildevandsforsyningselskaber, hvorefter kubikmetertaksten falder jo større vandforbruget er, ikke giver bestemte virksomheder nogen fordel og derfor ikke udgør statsstøtte.

Selektiv fordel

Som konsekvens af at staten vil intervenere i sagen har advokat Hans Sønderby Christensen på vegne af DSM i december 2018 i svarbrev bl.a. pointeret, at notatet fra Energi-, forsynings- og klimaministeriet ikke indeholder en korrekt gengivelse af sagen. Bl.a. er det DSM's opfattelse, at Kommissionen udelukkende har taget stilling til, hvorvidt der er givet en fordel, men ikke til, hvorvidt fordelene er selektiv, som er to særskilte bestanddele af statsstøttebegrebet i artikel 107, stk. 1, i Traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde.



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



Skaffeoste og specialiteter blandt 30.000 varenumre

Ostemesteren i Vejle leverer oste og specialiteter til 90% af alle oste-handlere i Danmark. Ud over et fast sortiment på 1.200 varenumre skaffer grossistvirksomheden specialvarer på bestilling, så butikkerne kan give ferieglade danskere adgang til specialiteter, de har smagt på rejser rundt om i Europa.

AFRIKKE HOLM

Ostemesteren i Vejle har eksisteret siden 1986. Blandt kunderne er primært oste-specialbutikker og ostebiler, der gennem Ostemesteren får adgang til at samle deres indkøb. Prisen er den samme, som hvis varerne var købt direkte hos producenten: Grossistvirksomhedens fortjeneste ligger i den rabat, der gives fra producentens side. En del af den service, Ostemesteren tilbyder, består i at skaffe oste og specialiteter hjem på efterspørgsel fra den enkelte kunde:

– Vi arbejder hele tiden på at være et skridt foran supermarkederne i forhold til at tilbyde nye oste og specialiteter, fortæller direktør Claus Vilstrup: – Samtidig bruger vi langt flere ressourcer end tidligere på at skaffe specialvarer til vores kunder. Folk rejser mere, og når de kommer hjem, efterspørger de oste, de har smagt andre steder i Europa. Samlet har vi mere end 30.000 varenumre at vælge imellem. Vores salgstal har de seneste 15 år været opadgående, hvilket vidner om den vækst, der er i markedet.

Gule skæreoste er laktosefri

Ifølge Claus Vilstrup går tendensen i retning af, at forbrugerne ikke længere er så fedt-forskrækkede. Franske oste med fløde, fx tribble cremeoste, er i fremgang. Det samme er danske specialoste og skæreoste. Danske mejerier har været gode til at udvikle deres produkter, lyder vurderingen.

– Blandt de økologiske oste er bl.a. Vesterhavssost fra Thise populær, men også de laktosefri oste efterspørges i stigende grad. Danbo og andre gule skæreoste er for nylig godkendt af Fødevarestyrelsen til at kunne sælges under betegnelsen ”laktosefri”. Det er der ikke så mange, der er opmærksomme på, og det er ærgerligt, mener Claus Vilstrup.

For at bidrage til at løfte salget i butikkerne sender Ostemesteren 2019 – i samarbejde med Ostehandlerforeningen – en kampagne ud til sine kunder indeholdende 10 af de mest solgte oste. Kampagnen kommer til at køre det meste af 2019.



Osteklubben samler branchen

For Ostemesteren er samarbejde mellem oste-handlere væsentligt for at styrke branchen. Ostemesteren faciliterer derfor i øjeblikket to erfa-grupper henholdsvis i Jylland og på Sjælland:

– Ostehandlerbranchen har været underlagt et generationsskifte, og mange kender ikke hinanden, fortæller Claus Vilstrup. – Vores konsulent, Marion, fik derfor ideen til at etablere erfa-grupper under navnet ”osteklubben”, så man styrker samarbejdet i branchen frem for at se hinanden som konkurrenter. Initiativet er blevet taget godt imod, og grupperne har givet en platform for at udveksle erfaringer, udvikle ideer og hjælpe hinanden. Erfa-grupperne har kørt 3-4 gange årligt to steder i landet.



Hvis opbakningen fortsætter, har vi planer om at udvide initiativet, understreger han.

Webshop klar til åbent hus

I foråret lancerer Ostemesteren en webshop, hvor kunder får mulighed for at bestille fra de 1200 faste varenumre. - Ud over oste er det bl.a. delikatesser som chokolade, marmelader, oliven, tapas, foie gras samt emballage. Bestilling via webshoppens sparer tid. Både for kunderne, der bl.a. får mulighed for at oprette favoritsider og gentage tidligere bestillinger, men også for Ostemesteren, som håber på at frigøre tid til flere kundebesøg.

Webshoppens skal efter planen præsenteres for kunder og aktionærer den 24. marts. På dagen holder Ostemesteren "åbent hus" og generalforsamling, hvor der bl.a. er mulighed for

at møde udvalgte leverandører, afslører Claus Vilstrup. Arrangementet trækker almindeligvis repræsentanter fra 60-70 ostebutikker, og alle er velkomne, lyder opfordringen fra Ostemesteren, som er ejet af ostephandlerne, der således udgør aktionærkredsen.

Som noget nyt har Ostemesteren tegnet medlemskab af SMV Fødevarer:

- Det skulle vi have gjort for længe siden, afrunder Claus Vilstrup. - Gennem medlemskabet styrker vi det gode samarbejde, vi allerede har med foreningen. Samtidig har SMV en række samarbejdspartnere, vi kan få gavn af. Vi har fx sparet penge ved at tegne vores forsikringer gennem foreningen.



OSTEMESTEREN

Fakta

- Ifølge Fødevarestyrelsen må et produkt kaldes 'laktosefri', når det højst indeholder 0,01 g laktose pr. 100 g. Er der højst 1 g laktose pr. 100 g, må udtrykkene 'lav laktose' eller 'laktosefattig' anvendes.
- Laktoseindholdet i gule skæreoste – fx en Danbo ost – er mindre end 0,01 g pr. 100 g.

Kilde: Samvirke



Livskraftig butik i by med 285 indbyggere

Siden Bitten Nyrup Pedersen overtog en tom butik i den lille Sønder Onsild Stationsby, har hun banket den op til en blomstrende forretning med fem ansatte

AF PER HENRIK HANSEN

285 indbyggere. Det er ifølge Danmarks Statistik, hvad der bor i Sønder Onsild Stationsby, som ligger en halv snes km sydvest for Hobro.

Trods byens ret beskedne størrelse rummer den en blomstrende slagterforretning. Bitten Slagter hedder butikken, og den giver det daglige udkomme til i slagtermester Bitten Nyrup Pedersen, tre lærlinge og to svende.

Da Bitten i 2002 købte huset på Viborg Landevej 41, Sdr. Onsild, havde slagterbutikken ud mod gaden været lukket i 16 år. Men der skulle da være en levende slagterbutik igen, mente den nybagte husejer, som den gang var 23 år og arbejdede som svend hos Slagteren i Højslev, efter hun var blevet uddannet hos Slagter John i Bjerringbro.

Hun flyttede ind i ejendommens bolig, satte butikken i stand, købte maskiner og inventar, og så var den unge slagtermester klar til at slå dørene op for de første kunder i april 2003. I første omgang kun med

åbent fredag og lørdag, så hun fortsat kunne passe sit arbejde i Højslev tre dage om ugen.

Fuld tid efter tre måneder

Allerede efter tre måneder kørte den genopstande butik så godt, at hun kvittede det trygge lønarbejde og blev selvstændig slagtermester på fuld tid. Derfra gik det slag i slag med ansættelse af medarbejdere, stigende omsætning og med årene udvidelse gennem opkøb af naboejendomme.

Efter Bittens egen opfattelse er der flere grunde til, at hun har kunnet banke en levedygtig slagterforretning op i en så lille by som Sønder Onsild Stationsby.

- Det hjælper, at vi ligger på hovedvejen mellem Hobro og Viborg og tæt på motorvej E45. Kunderne har nemt ved at komme hertil, mener hun.



En fjerdedel af forretningens omsætning går gennem salgsvognen. Den holder i Hobro hver torsdag og fredag og i Aalborg hver onsdag og lørdag.



Forretningens personale med mester Bitten som nummer fire fra venstre.

Salgsvogn fire dage om ugen

En anden årsag til succesen er, at forretningen har flere indtægter end salget i butikskloalet. En fjerdedel af den samlede omsætning kommer fra en salgsvogn, som er fast i Hobro hver torsdag og fredag og i Aalborg hver onsdag og lørdag.

En anden fjerdedel af omsætningen kommer fra mad ud af huset, en gros salg af leverpostej til bagere i Hobro og andre byer samt salg af grillmad ved større arrangementer på egnen.

- Blandt andet er vi hvert år ude med grillen til et par traktortræk, hvor der kommer flere tusinde mennesker, fortæller Bitten.

Hun gør også en aktiv indsats for at brande butikken.

- Udover annoncer i aviserne og opslag på Facebook har vi reklamespots i to lokalradioer, ABC i Randers og ANR i Himmerland. Dem speaker jeg selv. Og vi har deltaget i en række konkurrencer, hvor vi har vundet guld og fået stor ros for vores pølser, leverpostej og sylte. Det er også med til at gøre os kendt, fortæller hun.

De forskellige grene i forretningen er med til at styrke hinanden.

- Når vi er ude med grillen eller leverer mad ud af huset, får folk en oplevelse af kvaliteten i vores produkter, og det er med til at trække dem ind i butikken eller til salgsvognen, forklarer hun.

Elsker at være slagter

Som singlemor til to tvillingedrenge på otte år, chef for både lærlinge og svende og med arbejdsdage, der kan begynde kl. 5 morgen, når salgsvognen skal pakkes til turene til Aalborg, så har Bitten lært at prioritere sine kræfter ret godt.

- Jeg står ikke i butikken 12 timer hver dag. Til gengæld bruger jeg meget energi på at være der, når jeg er der, holde fokus, planlægge til næste dag og lede de ansatte, fortæller hun.

Den egentlige drivkraft bag det hele er utvivlsomt Bittens engagement i sit arbejde.

- Jeg elsker at være slagter. Det er et meget alsidigt arbejde, og man har mulighed for at lave nogle super gode produkter. Jeg elsker at køre et hold pølser ind i rygeovnen og se, hvor flotte de bliver, siger hun med begejstring i stemmen.

Hun nyder også samarbejdet med de ansatte; ikke mindst med den halve snes lærlinge, hun har haft gennem årene.

Spændende at have elever

- At være i lære er en stor rejse for eleverne. Det er en vigtig periode i deres liv, og det er rigtig spændende at være med på den rejse og hjælpe dem på vej, forklarer hun.

Fornøjelsen ved samarbejdet går også den anden vej, viser Bittens ansættelse af Søren Rohde Jensen. Kort efter butikkens åbning i 2003 ansatte Bitten ham som opvaskerdreng; i 2006 gik han over til at være i lære hos hende, og derefter fortsatte han som svend. I dag er det Søren, der fast kører salgsvognen.

- Og det brænder han for. Han er virkelig god til det og god til at snakke med kunderne, fortæller Bitten.

At hun er kvindelig slagtermester er ikke noget, hun tænker over i det daglige.

- Selvfølgelig er der stadig noget fysisk arbejde, hvor mændene har bedre forudsætninger. Men jeg holder mig i god form med min racercykel og i fitnesscentret.

- Der er jo heller ikke længere så meget knokleri og hårdt arbejde med udbening og den slags. I dag handler det mere om at få gode ideer og kunne lede folk, når du driver en forretning. Og der er det lige meget, om du er mand eller kvinde, mener Bitten.



AF MARIA STOVE. FOTO: INCO

Cash & carry holder stadig

I disse digitale tider, hvor flere og flere virksomheder og private handler på nettet og får leveret varer direkte til døren, skiller Inco sig ud ved at holde fast i et stort varesortiment i en fysisk butik. I 2016 åbnede det seneste skud på stammen, Inco i Glostrup, der når nye kundegrupper i Storkøbenhavn

At kunne se, røre og dufte råvarerne er ikke gået af mode, selv om internethandel bliver stadig mere udbredt, både blandt professionelle og private kunder.

I Inco har konceptet lige fra begyndelsen været at kunne tilbyde byens fødevarevirksomheder varer af god kvalitet til konkurrencedygtige priser efter cash & carry-modellen, hvor man selv handler ind og bringer varerne hjem. Til gengæld er der mulighed for selv at udvælge de bedste produkter.

- Det er en enorm fordel for kunderne, at de selv kan vurdere varerne.

Vi har et meget stort udvalg af varer og et stort fokus på ferskvarer, så kun-

derne for eksempel selv kan se, hvordan fedtlaget ser ud på de forskellige stykker kød, inden de lægger dem i indkøbskurven, siger Lars Arndt, der er direktør for Inco København og Glostrup.

Butikken i Glostrup er det nyeste skud på stammen i Inco-koncernen, der i dag tæller tre butikker. Glostrup-butikken åbnede i 2016 i de lokaler, der tidligere husede et Metro-varerhus. Beliggenheden er god, fordi den giver Inco-kunder fra hele hovedstadsområdet mulighed for nemt at komme til og fra butikken i bil, sammenlignet med den originale Inco i Kødbyen, der ligger mere centralt placeret i København.

- Vi havde brug for at udvide og så derfor på, hvor der kunne være plads til en butik som vores. Lokalerne på Ejby Industrivej i Glostrup er bygget som butik, og der er både kølefaciliteter og gode parkeringsforhold, siger Lars Arndt og påpeger, at der var potentiale i at komme tættere på kunder i omegnskommunerne:

- De trafikale forhold i København er udfordrende for bilister, og det bliver helt sikker ikke

lettere fremover. Selv om man måske kun skal køre ti kilometer ind til butikken i centrum, så kan man ende med at bruge lang tid på det, og på sigt kan det også komme til at koste penge at køre ind og ud af byen. Derfor så vi et stort potentiale i at åbne butik uden for bro-kvarterne og dermed nå nye kunder inden for samme segment.

Han forklarer, at det især er en fordel for de små selvstændige erhvervsdrivende, der handler med fødevarer. Jo mindre forretningen er, desto færre hænder er der til at håndtere et stort lager og lave egenkontrol. Dertil kommer, at mange københavnske butikker ikke har særlig stor lagerplads. Derfor er det både praktisk og lettere i dagligdagen, hvis man hurtigt kan komme ud og handle friske råvarer.

Cash & carry er ligesom i den oprindelige butik i Kødbyen og butikken i Aarhus det gennemgående koncept. Men i Glostrup-afdelingen har samtidig valgt at introducere scan-selv-teknologi.

Det betyder, at alle kunder i butikken i Glostrup skal tage en scanner, når de ankommer





og selv scanne alle varer undervejs, mens de handler. Umiddelbart kan det virke modstridende, når Lars Arndt samtidig siger, at Incos kernekomponent er personlig service og kvalificeret rådgivning. Men det er netop for at kunne holde fast i kerneværdierne og gøre endnu mere ud af den personlige service, at Inco har indført scan-selv.

- Vi holder fast i de gode, gamle dyder, der ligger i at drive købmandsforretning, og udnytter samtidig de teknologiske muligheder, der gør det lettere at handle. Tanken er, at når man selv scanner sine varer, så opstår der sjældent kø, og man kommer hurtigere gennem butikken, siger Lars Arndt og forklarer, at Inco hellere vil have kvalificeret personale til at håndtere fødevarer og rådgive kunder frem for kassearbejde:

- Det giver os mulighed for at tilbyde en høj personlig service. Vi har fået bedre tid til at ekspedere kunderne og rådgive. Så det har ikke været en spareøvelse, vi bruger blot energien anderledes.

Det har dog ikke været helt problemfrit at introducere noget nyt.

- Modtagelsen har været lidt blandet. Der er nogle, der fra starten har været meget begejstrede, mens andre har været mere skeptiske, men de fleste, der har prøvet det nogle gange, er helt trygge ved det. Jeg har også selv nået en alder, hvor jeg er skeptisk, når jeg får en ny dims stukket i hånden – det tager lidt tid at vænne sig til de nye muligheder, siger Lars Arndt.

I forhold til fremtiden, så er opgaven for Inco i Glostrup fortsat at finde sine egne ben at stå på og kunne videreudvikle de tilbud, der gør den til et perfekt supplement til Købbyens Inco. Derudover understreger Lars Arndt, at det fortsat vil være en opgave at ruste butikken til at følge med tiden, samtidig med at de gamle dyder opretholdes, som scan-selv er et godt eksempel på.

inco

Om Inco Cash & Carry i Glostrup

Inco Cash & Carry i Glostrup er grossist af fødevarer og det nyeste medlem af Inco-familien. Butikken på ca. 15.000 kvm. er opbygget efter de samme principper som butikken i Købbyen. Med et sortiment med alt fra årstidens friskvarer over specialiteter og konserver til et stort udvalg af drikkevarer.

Fakta om Inco

- 27.000 varenumre.
- 3500 økologiske varenumre
- En lang række specialvarer.

Incos historie

- 1922 Inco stiftes af en flok høkere i Købbyen i København, der ved at gå sammen i en fælles indkøbsforening ville sikre sig varer af god kvalitet til konkurrencedygtige priser samt nedbryde datidens flæskemonopol.
- 2007 Inco Aarhus åbner d. 22. oktober i Tilst ved Aarhus.
- 2011 Inco København og Inco Aarhus bliver opkøbt af Dansk Cater og kommer dermed i selskab med distributionsafdelingerne AB Catering og BC Catering.
- 2016 Inco Glostrup åbner d. 16. august på Ejby Industrivej 111 i Glostrup.



Formand Leif Laustsen holdt en tale med stor ros til den 60 årige fødselar



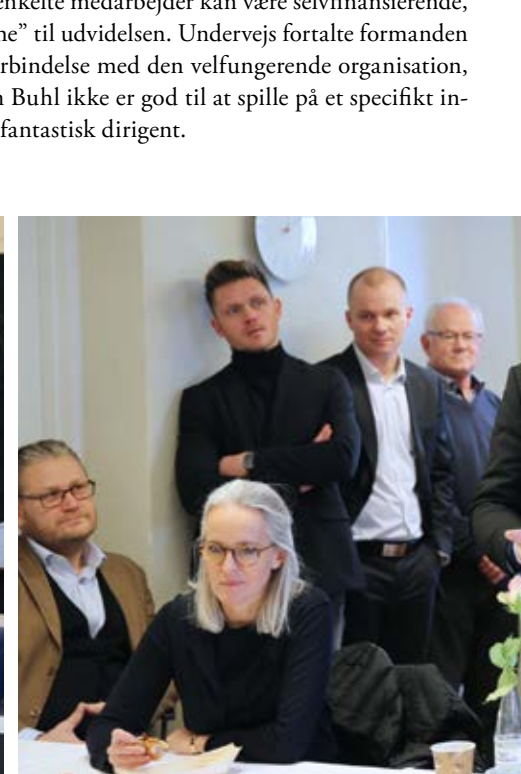
60 års fødselsdagsreception

Onsdag den 9. januar var der fødselsdagsreception i organisationernes hus på Poppelvej 83 i Odense, fra kl. 12 til 16 for direktør, cand.jur. Torsten Buhl. Torsten Buhl tiltrådte den 1. november 2005 som direktør for Danske Slagtermestre.

Formandens tale – en velfungerende forening

Formand Leif Wilson Laustsen holdt en flot og rosende tale for fødselaren og fortalte lidt om det rigtig gode samarbejde, der er mellem bestyrelsen og direktion. I 2005 havde foreningen omkring 12 ansatte, og nu er tallet oppe på 27 medarbejdere for alle foreninger. Servicetilbuddene til foreningernes medlemmer er samtidig øget betragteligt igennem årene. Hovedprincippet har hele vejen igennem været, at hvis den enkelte medarbejder kan være selvfinansierende, er der "carte blanche" til udvidelsen. Undervejs fortalte formanden med et billede i forbindelse med den velfungerende organisation, at direktør Torsten Buhl ikke er god til at spille på et specifikt instrument, men en fantastisk dirigent.

Der var selvfølgelig lækre hotdogs og små slider til de fremmødte.





Små virksomheder tromles fortsat af hårde krav om lange betalingsfrister

Fødevaremagasinet har tidligere skrevet om, at mindre fødevarevirksomheder presses af urimeligt lange betalingsfrister af deres større kunder. Nu er SMVDanmark (tidligere Håndværksrådet, red.) også kommet på banen i forbindelse med en ny undersøgelse om problematikken med overskridelse af betalingsfrister. Undersøgelsen viser, at store virksomheder overskrider betalingsfristen over for 4 ud af 10 små virksomheder. Det presser virksomhedernes likviditet, og problemet vokser. Som det fremgår af artiklen fra Fødevaremagasinet, er der behov for en yderligere lovstramning, hvis loven skal virke efter hensigten.

Låsesmed Torben Klindt er irriteret og træt af de store virksomheders betalingsfrister. Det er noget svineri, mener han faktisk. Små danske virksomheder må stadig oftere finde sig i lange betalingsfrister fra de store virksomheder, som er deres kunder. Det presser de små virksomheder på deres likviditet, og det er urimeligt, mener vicedirektør Jakob Brandt fra interesseorganisationen SMVDanmark. - Det er et grundlæggende problem, at knap halvdelen af de små og mellemstore virksomheder oplever, at de store kunder kræver mere end 30 dages betalingsfrist, og hver tredje af dem føler sig presset til at acceptere det, siger Jakob Brandt. Han synes, det er grotesk, at de store virksomheder kan låne til meget lave renter, mens små firmaer betaler i snit over 5 pct. for deres

kassekredit. SMVDanmarks undersøgelse omfatter kun 305 medlemmer, men betydeligt større undersøgelser foretaget af brancheforeningen FSR - danske revisorer har vist samme konklusion.

Penge længe undervejs

En af dem, der har mærket, at kravet om de længere betalingsfrister breder sig, er låsesmed Torben Klindt fra København. - En betalingsfrist på op til 90 dage betyder jo, at jeg mangler penge, fordi mine ansatte er 14-dages lønnede, siger Torben Klindt, der desuden er formand for den landsdækkende Låsesmedeforeningen. Også FSR - danske revisorer kender problematikken fra regnskaberne. - Der er ingen tvivl om, at det bliver mere udbredt, og der er heller ingen tvivl om, at små virksomheder er mere sårbare over for de lange betalingsfrister, fordi de så selv skal ud og skaffe kredit andre steder, og vel at mærke en kredit, som oftest er dyrere for små end for store virksomheder, siger direktør Tom Vile Jensen. I 2013 kom en ny lov om, at der mellem erhvervsdrivende skal være en betalingsfrist på højst 30 dage. Parterne kan dog aftale en længere frist, hvis fristen "ikke er urimelig".

Kilde: Finans.dk

Eksporten af økologiske mejeriprodukter runder 1 mia. kr.

Verdens største økologimesse, Biofach, er med til at fremme udlandets interesse for de danske, økologiske mejeriprodukter. Eksporten af danske, økologiske mejeriprodukter steg 37 % fra 2016 til 2017. Salget af danske, økologiske mejeriprodukter til udlandet buldrer derudaf, og i 2017 rundede eksporten for første gang 1 mia. kr.



Dermed tegnede mejeriprodukterne sig for 42 pct. af den samlede danske eksport af økologiske varer, som også satte rekord med 2,95 mia. kr. Især eksporten af økologisk smør og andre mælkefedtprodukter har oplevet en voldsom vækst. Kategorien blev således mere end fordoblet – fra 110 mio. kr. i 2016 til knap 224 mio. kr. i 2017. Også kategorien mælk, fløde og andre friskvarer er steget markant. Tyskland er fortsat det suverænt største marked for de danske, økologiske mejeriprodukter, og eksporten hertil steg i 2017 med knap 200 mio. kr. til knap 900 mio. kr.

Det næststørste marked er Kina. - Der er stor interesse i udlandet for de danske, økologiske mejeriprodukter, som har et godt ry, ligesom de danske mejerier anses for at være meget

innovative. Dertil kommer, at der de seneste år er sket en stor stigning i produktionen af økologisk mælk herhjemme, og hovedparten af den ekstra mælk går til eksport, siger Ejvind Pedersen. Samlet set er eksporten faktisk endnu større, end det umiddelbart fremgår af tallene fra Danmarks Statistik. Til de 1,2 mia. kr. skal nemlig lægges eksporten af økologisk mælkepulver, der hovedsagelig består af modernmælksersättning. Den udgjorde i 2017 ca. 300 mio. kr., og dermed nærmer eksporten af økologiske mejeriprodukter sig samlet set 1,5 mia. kr. Det økologiske mælkepulver eksporteres først og fremmest til Kina.

Økologisk kød og kødvarer udgør 335 mio. kroner af den samlede eksport, men også eksporten af økologisk frugt og grønt er steget meget i 2017, og er nu på 396 mio. kroner. Og den vækst fortsætter; Landbrug & Fødevarer forventer, at økologi-eksporten kommer tæt på 4 mia. kroner i 2020, hvilket svarer til en stigning på ca. ti pct. pr. år. - Vi ser fortsat en stigende efterspørgsel på danske, økologiske varer især fra Tyskland, siger Mette Gammicchia, Landbrug & Fødevarer

Men økologiske varer ryger ikke kun ud af landet. Vi importerer i stigende grad også økologiske varer, viser tallene fra Danmarks Statistik. Importen af økologiske varer fra udlandet steg fra 3,2 mia. kroner i 2016 til 3,9 mia. kroner i 2017. - Stigningen i importen viser tydeligt, at efterspørgslen efter økologiske fødevarer fortsat er i vækst herhjemme, siger Mette Gammicchia.

Kilde: Landbrugsavisen; Landbrug&Fødevarer

BioM lukker efter 12 år med det røde Ø

Efter den 20. december var der kun én Ø-mærket restaurant tilbage i København. Gennem de seneste år er antallet af spisemærkede restauranter vokset måned for måned, men i Fredericiagade 78 – midt mellem Kongens Have og Kastellet i København – har indehaverne af den 100 pct. økologiske restaurant BioM, Brian Johansen og Søren Hansen, stædigt holdt fast i Ø-mærket, selv om det kræver en langt mere omfattende kontrol end spisemærkerne. Men den 20. december lukkede de hovedstadens næstsidste Ø-mærkede restaurant efter 12 travle år. - Det er med en blanding af glæde og vemod, at vi kan annoncere, at Restaurant BioM er solgt, og lokalerne bliver overtaget af nye kræfter med udgangen af 2018, skriver Brian Johansen og Søren Hansen på restaurantens Facebook-profil, hvor de fortæller, at det ikke var en svær beslutning at tage efter næsten 12 år i restaurationsbranchen med 75 timers arbejde om ugen. - Kontrollen var lidt bøvlet i starten, indtil vi fik kørt et system ind, men vi har haft et godt samarbejde med

Fødearestyrelsen, siger Brian Johansen, som dog har oplevet et vist pres fra myndigheder for, at BioM skulle skifte til guldspisemærket, da det er nemmere at administrere for både myndigheder og kokke, men det kræver 'kun' en økologiandel på 90 pct., og det er ikke ambitiøst nok for parret bag BioM. - Vi syntes, at man udvandede økologien ved at indføre spisemærket, og vi fik vores 15 minutters berømmelse, da vi i sin tid råbte lidt højt og kritiserede Eva Kjer Hansen (tidligere fødevareminister, red) for at indføre spisemærkerne, siger Brian Johansen.

I Fødearestyrelsen udtrykker Robert Lind ærgrelse over, at København med lukningen af en af landets få Ø-mærkede restaurant mister et økologisk fyrtårn, og han tror ikke på, at der kommer et nyt, da de økologiske spisemærker er langt nemmere at administrere. - Jeg synes, at de økologiske spisemærker har leveret, hvad de skal. Jeg tror, at folk ser på det som en større helhed, når de spiser ude. De kan sagtens forstå, at en restaurant har en bestemt økologipro-



cent, og at de er med til at støtte økologien, selv om de ikke kender økologiprocenten i den enkelte ret, siger han, og fortsætter: - Men vi lever i et frit land, og hvis ejerne af BioM igen får lyst til at åbne en restaurant, skal de være velkomne tilbage. Københavns sidste Ø-mærkede restaurant er BOB Bistro, som ligger på Halmtovet.

Kilde: Økologisk



Flere danskere vælger økologisk and til jul

Salget af øko-ænder vokser markant ifølge dagligvarehandlen. Dyrenes Beskyttelse anbefaler den økologiske and, fordi den har god plads og kommer ud i det fri. Til jul er der ofte steg på bordet, og i stadigt flere danske hjem er der økologisk and på menuen juleaften. Hos Salling Group steg salget af hele ferske øko-ænder på tværs af Føtex, Netto og Bilka med hele 42 pct. i december 2017 i forhold til året før. Hos Coop voksede salget med 15 pct. i samme periode, og dermed var næsten hver tredje ferske and, der blev solgt i Coops butikker, økologisk. Salgstallene fra dagligvarehandlen afspejler, at danskerne går op i dyrevelfærd, mener Helle Bossen, der er chefkonsulent i Økologisk Landsforening. - Vi ser en stigende interesse hos danskerne for

fødevarer, hvor der er taget hensyn til dyrenes velfærd i produktionen. Derfor har vi en klar forventning om, at salget af blandt andet økologiske ænder også vil stige i år (2018 red.) og de kommende år, siger hun og fortsætter: - Ved at vælge den økologiske and, steg er kunden sikker på, at anden har været ude under åben himmel og kunnet spise løv af græs og økologisk grovfoder, som er godt for dyrenes velbefindende. Det giver ekstra god smag i munden i højtiden, siger Helle Bossen og påpeger, at det er blevet væsentligt nemmere at finde en økologisk and til julemiddagen, nu hvor stort set alle discountbutikker og supermarkeder tilbyder enten ferske eller frosne øko-ænder.

Kilde: Økologisk Landsforening

Søstrene Grene lancerer egen økologisk madkollektion

Her i 2019 vil Søstrene Grene introducere en helt ny kollektion af egenproducerede økologiske fødevarer, som skal sælges i butikkerne. Fra den 31. januar 2019 vil kunderne i Søstrene Grene kunne købe en lang række økologiske fødevarer, som Søstrene Grene selv har stået for at udvikle og producere. Det skriver detailkæden Søstrene Grene i en pressemeddelelse. - Kollektionen består af et bredt udvalg af specialiteter til brug i simple retter med stor smag, der kan deles ved bordet. Derudover har søstrene sørget for mange spændende økologiske bageblandinger til brød og søde sager, skriver Søstrene Grene. Oven i dette lancerer kæden også en ny kollektion af køkkeninterior, der kan bruges til bagning og tilberedning af mad.



Kollektionen er udviklet i samarbejde med en Michelin-kok. Den består blandt andet af vinaigretter, sirupper, syltet grønt og mayonnaiser. Heriblandt en citron-mayonnaise med saltede citroner fra Marokko. - Disse citroner er blevet skåret over og lagt i en kraftig saltlage og opbevaret et køligt og mørkt sted i et halvt år. Herefter er de blevet klar til brug, da saltet har trukket de bitre toner ud af skallen, så hele citronen har fået en kraftig aromatisk smag, som mest af alt smager som en solmoden citron dufter, forklarer detailkæden. Året rundt vil kæden præsentere nye madvarer baseret på sæsonernes tendenser.

Kilde: Detailfolk



90-100% økologisk



60-90% økologisk



30-60% økologisk

Økologi får sit eget webmedie

Det er nu muligt at få daglige nyheder om økologi. Økologisk landsforening har lanceret et nyt onlinemedie, hvor den økologiske branche, politikere og forbrugere kan få et dybere indblik i økologiens aktuelle forhold.

Godt hver anden dansker køber nu økologi hver uge, og branchen er blevet så stor, at der er behov for et professionelt landbrugsmedie, der udelukkende dækker økologi, mener Økologisk Landsforening. Derfor har foreningen nu lanceret Økologisk.nu, som er et nyt webmedie, der giver læserne daglige nyheder om helt aktuelle forhold, problemstillinger og løsninger i det økologiske landbrug. - Økologi fylder mere og mere hos forbrugerne, i landbruget, hos virksomhederne samt i hele foodservicesektoren. Økologiens udvikling i Danmark er også en vigtig del af politikernes dagsorden. Det giver alle parter et aktuelt behov for daglige nyheder om, hvad der sker i branchen. Det bliver der nu mulighed for at få, siger Henrik Hindby Koszyczarek, der er webredaktør på Økologisk.nu

Redaktionen vil dække aktuelle forhold i både ind- og udland, hvad enten det drejer sig om fagligt landbrugsstof, politiske udspil, markedsudvikling eller EU-regler. - Vi sørger for en nuanceret og kritisk dækning af alle forhold inden for økologien, så læserne bliver velorienterede hver dag. Bag mediet står Økologisk Landsforenings journalistiske redaktion, som også producerer og udgiver avisen Økologisk Landbrug, der er henvendt til de økologiske landmænd.

Kilde: Landbrugsavisen

Fang Fråserne

— kom energifrås i køkkenerne til livs



Spar strøm, spar penge og spar miljøbelastning. Det er i korte træk, hvad KEN STORKØKKENS nye tilbud til storkøkkener går ud på. Uden at gå på kompromis med kvaliteten i arbejdet og produktet vel at mærke.

Der er et gigantisk forbrug af strøm i de danske storkøkkener og kantiner. Faktisk står storkøkkenerne for 4 % af det samlede strømforbrug i Danmark. Selvfølgelig kræver et moderne storkøkken meget strøm. Der er opvaske-

maskiner, køle- og fryserum, ventilation, ovne, komfurer og meget mere – alle strømforbrugere og alle maskiner, der er nødvendige, for at køkkenet fungerer til dagligt. Men meget kan spares ved at kigge på daglige vaner og ved evt. at udskifte gammelt udstyr med nyt og mere strømbesparende. Det hele handler om at være bevidst om strømforbruget, og hvordan det fordeles sig.

Med kampagnen "Fang Fråserne" sætter KEN STORKØKKEN fokus på netop det. Fråserne er betegnelse på alle de mere eller mindre skjulte steder i køkkenet, der forbruger mere strøm end nødvendigt. Kort sagt, hvor der ubevidst fråses med strømmen. - Vi ønsker at hjælpe køkkenerne med at spare på strømmen, siger energikonsulent Lars Janke fra KEN STORKØKKEN. - Det er vores erfaring, at mange køkkener allerede er opmærksomme på at spare på strømmen. Men der gemmer sig alligevel "fråsere" overraskende steder i køkkenet. Og det er dem, vi gerne vil hjælpe med at komme til livs.

Et eksempel kunne være en ventilation, der kører hele natten, uden der er brug for det. Eller ovnen, der rutinemæssigt tændes om morgenen, selvom der måske går flere timer, inden den skal bruges. Eller opvaske- eller stand-by hele dagen og dermed bruger strøm til at opvarme vandet hele tiden, i stedet for kun, når der er brug for det. Eller alle de andre små maskiner, der konstant står på stand-by. Eller, der er mange eksempler.

Måling på maskinniveau

Sammen med Flexmeter har KEN STORKØKKEN udviklet en metode, der gør det muligt at måle strømforbruget over tid helt ned på den enkelte maskine. Sådant en måling giver køkkenerne en unik mulighed for at få helt detaljeret kendskab til fordelingen af strømforbruget og dermed også en mulighed for at sætte ind præcis, hvor det virker. Virksomheden tilbyder et forløb, hvor det konkrete strømforbrug kortlægges og analyseres, og hvor man i fællesskab finder frem til, hvor fråserne lever. Efterfølgende gives råd og anbefalinger til, hvor og hvordan der kan spares strøm. Og dermed også penge. - Vi har indtil videre arbejdet sammen med over 50 storkøkkener. Og alle har opnået en besparelse på strømforbruget. Nogle ved at ændre - i denne sammenhæng - uhensigtsmæssige vaner, andre ved at skifte gammelt udstyr ud med nyt, der alene i strømbesparelse tjener sig hjem på kort tid. Og ikke mindst er der blevet skabt en bevidsthed blandt medarbejderne om at være opmærksom på forbruget, fortæller Lars Janke.

Et forløb strækker sig samlet over ca. 5 uger. Vores måleudstyr kan installeres uden gene for arbejdet i køkkenet. Strømforbruget måles over to 14-dages perioder. Allerede efter første måling bliver de mest synlige fråsere tydelige, og man kan starte besparelserne. Slutteligt udarbejdes en energirapport med et samlet overblik og konkrete forslag til strømbesparende tiltag.

Kilde: Ken Storkøkken



Jacob Buch, Næstved Madservice.
Her blev strømforbruget reduceret
på el og opvaskeproces.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Fødevarestyrelsens kontrolkampagner 2019

I slutningen af 2018 lå de foreløbige planer for Fødevarestyrelsens kontrolkampagner klar. Af den foreløbige oversigt fremgår det, at årets første kampagner (januar t.o.m. april) bl.a. har fokus på anvendelsen af tilsætningsstoffer. I perioden januar indtil juni er der særligt fokus detailslagternes brug af nitrit ved lagesaltning. Der vil blive fokus på, om udregningen af recepten er i orden, om afvejningen af saltlagerne er korrekt, om lagen er frisk nok og hvor meget nitrit, der optages i produktet under lagesaltningen. Der bliver udtaget prøver efter lagesaltningen. Nitrit har en konserverende virkning ved bl.a. at hæmme væksten af bakterien *Clostridium botulinum*, der forårsager pølseforgiftning. Nitrit kan imidlertid omdannes til kræftfremkaldende nitrosaminer i kødprodukter.

Anvendelse af nitrit

Nitrit skal anvendes i så små mængder som muligt. Af samme grund har Danmark siden 1995 haft særregler for anvendelse af nitrit (E249 og E250). Det betyder at både danske og udenlandske kødprodukter, der bliver solgt i Danmark, skal overholde de danske grænseværdier. Ved brug af nitritsalt må den totale mængde af nitrit, der vandrer/sprøjtes ind i det færdige produkt, ikke overstige de tilladte mængder af tilsat nitrit

jf. tilsætningsstofbekendtgørelsen. Som tommelfingerregel gælder, at der må tilsættes 1% svarende til 10 gram per kilo kød, hvis nitrit-saltet har en koncentration på 0,6 % (rød nitritsalt). Til spegepølser tillades dog 1,5% svarende til 15 gram per kilo kød. På Danske Slagtermestres hjemmeside <http://www.danskeslagtermestre.dk/medlemsservice/bu-tik.aspx> findes beregnere for tilsætning af nitrit i henholdsvis farsvarer og saltlage.

Øvrige kontrolkampagner i 2019

Der vil være kontrol af balanceregnskaber i virksomheder fra marts til oktober, der producerer økologiske fødevarer. Der vil i perioden marts til november være kontrol af ernærings- og sundhedsanprisninger på dagligvarer. I perioden april til august vil der særligt være fokus på og kontrol af mærkning i forbindelse med menukort.

Henover sommeren (juni-juli) vil der være kontrol af, at mobile salgssteder opfylder fødevarer sikkerhedskravene. I efteråret vil der være kontrol af detailvirksomheders styring af listeria, men der vil også være fokus på primærproducenters direkte levering af æg, tamferkær og kaniner.

Kilde: Slagtehusnyt, Fødevarestyrelsen

Dansk Gastro Kalv er gourmet, udtaler Claus Hein fra Danish Crown.



Dansk Gastro Kalv er en kæmpe succes

Danish Crowns samarbejde med AB Catering, BC Catering og Inco om at sælge kød fra krydsningskalve under navnet Dansk Gastro Kalv er gået rent ind over hele landet. Bare ni måneder efter konceptet blev lanceret er salget af kød fra „Gastrokalve“ nu dobbelt så stort som forventet

Dansk Gastro Kalv, som sælges under AB Catering, BC Catering og Incos koncept ”Fantastisk Frisk”, er på rekordtid blevet en fast del af menuen i mange danske kantiner og restauranter. - Vi havde en klippefast tro på konceptet, da vi gik ud med det først på året, men det har alligevel overrasket os, i hvilket omfang både kokke og kantineledere har taget Dansk Gastro Kalv til sig. Der er altid stor interesse for den slags nyheder, og det, vi hører, er, at den høje spisekvalitet, som udspringer af krydsningen mellem en malkekævsrace og en kødkævsrace, virkelig er gået rent ind, fortæller Claus Hein, der er salgsdirektør ved Danish Crown Beef.

Da Dansk Gastro Kalv blev lanceret, var det forventningen, at det ville tage en rum tid at slå navnet Dansk Gastro kalv fast, men allerede nu sælges der, hvad der svarer til mellem 50 og 100 hele kalve om ugen. Hos AB Catering, BC Catering og Inco er indkøbschef Jesper Bonderup meget tilfreds med, at det på så kort tid er lykkedes at skabe et nyt stærkt koncept. - Vi rammer skiven på både bæredygtighed, dyrevelfærd og danskhed, og det er noget, som efterspørges af de professionelle forbrugere lige nu. Samtidig vægter det også, at det netop er Danish Crown, der er vores samarbejdspart-

ner, for det sikrer både, at kunderne kan få de mængder de efterspørger og at tilliden er helt i top i forhold til både produktionen og fødevaresikkerheden.

Tidligere en sløj forretning

Det har ellers i årevis været en sløj forretning for mange landmænd at fede jerseykalve eller tyrekalve op til slagting, men metoden, hvor man krydser malkekøer med kødkvæg, får kalvene til at vokse hurtigere. Det forbedrer landmandens regnestykke, og samtidig løftes kødkvaliteten betydeligt. Ideen er fostret af Landbrug & Fødevarers videnscenter SEGES, der helt tilbage i 2011 startede et projekt, der skulle nedbringe den danske eksport af spædekælve. Krydsningskalve er bare et af flere initiativer, der kom ud af det projekt.

- I Danmark er vi førende på kombinationen af brugen af kønssorteret sæd og krydsninger. Derfor skal de danske landmænd have ros for, at de fra start kunne se mulighederne i at gå nye veje, siger Ida Storm, sektordirektør for kvæg i SEGES.

Dansk Gastro Kalv i slagterforretningerne

Arbejdet med det, der nu er blevet til Dansk Gastro Kalv, har medvirket til at nedbringe

eksporten af danske spædekælve med næsten en tredjedel siden 2013. Samtidig er landmændenes tilførsler af kalve til Danish Crown under velfærdskonceptet Dansk Kalv steget med over 20 pct. Danish Crown vil nu i samarbejde med AB Catering, BC Catering og Inco udvikle konceptet. Planen er at gøre Dansk Gastro Kalv tilgængelig for alle forbrugere ved at sælge kødet gennem slagterforretninger over hele landet. - Dansk Gastro Kalv er gourmet. Derfor skal kødet enten sælges til professionelle eller af professionelle, som kan vejlede forbrugere i hvordan de tilbereder kødet, så de får den optimale smagsoplevelse hjemme ved middagsbordet, siger Claus Hein.

Op til nytår solgte AB Catering, BC Catering og Inco et specialprodukt under Dansk Gastro Kalv-konceptet. Det er højreb, som er modnet i ikke mindre end seks måneder. - Det kan lyde helt vanvittigt at modne kød i seks måneder, men det smager fantastisk. Sammen med Danish Crown lavede vi nogle forsøg fra efteråret 2017 og et halvt år frem, og vi har i mine øjne skabt en smag og et helt unikt produkt, som jeg tror vil blive en fast niche under Dansk Gastro Kalv fremover, siger Jesper Bonderup.

FIAT TALENTO

NELLEMANN EDITION

MED 5 ÅRS GARANTI/200.000 KM

BIL | FINANSIERING | FORSIKRING | VEJHJÆLP
SAMLET HOS FIAT

GRATIS
VEJHJÆLP
I HELE PERIODEN



FIAT TALENTO ER UDSYSTRET MED:

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

*Biler vist med ekstraudstyr.

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

Alle priser er excl. Moms.

Erhvervsleasing via FCA Capital. Krav om kaskoforsikring og betinget af endelig kreditgodkendelse af FCA Capital Danmark. Bruger indestår for restværdien, og priserne er inkl. lev. omk. og ekskl. moms, forsikring, grøn ejerafgift, 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

INGVALD Christensen A/S og Foldager Automatik bliver til én



INGVALD Christensen A/S køber Foldager Automatik og overtager pr. 1. januar 2019 alle aktiviteter i virksomheden — et led i INGVALD Christensens plan og ønske om at styrke virksomhedens serviceafdeling

Om INGVALD Christensen A/S

INGVALD Christensen A/S er en fynsk virksomhed med speciale i maskiner og udstyr til fødevarerbranchen. Vores ekspertise og erfaring er opbygget over 80 år, hvor vi har hjulpet virksomheder i Danmark og udlandet med alt fra røgovne til paneringsmaskiner. Vi udvikler, producerer, leverer og servicerer maskiner, der primært bruges hos slagtere, supermarkeder og fødevarerindustrien.

INGVALD Christensen A/S, der har eksisteret siden 1938, beskæftiger sig med udvikling, salg og service af slagterimaskiner. For at styrke virksomhedens profil — og på samme tid styrke serviceafdelingen — har INGVALD pr. 7 december 2018 købt Foldager Automatik, hvorfor alle aktiviteter samt medarbejderstab overgår til INGVALD.

- Vi er glade for købet af Foldager Automatik. Deres forretning, struktur og medarbejderstab passer perfekt ind i vores planer og ønske om et stærkere serviceteam. Vi går en meget spændende tid i møde, hvor vi allerede fra årsskiftet bliver til én enhed, siger Jesper Mayland Christensen om overtagelsen af Fol-

dager Automatik, som har hovedsæde i Vissenbjerg på Fyn. Det betyder tilgang af nye medarbejdere, hvor én af dem, den nuværende direktør i Foldager Automatik, Michael Fløjborg, bliver en del af ejerkredsen i INGVALD.

Michael, der har arbejdet med salg og service af slagterimaskiner siden 2005, siger, at - det er den absolut bedste måde at fremtidssikre os på. Vi bliver ikke kun stærkere på service; vi bliver stærkere i alle facetter — det gælder både udvikling, salg og service af slagterimaskiner til det danske erhvervsliv. I Foldager Automatik er vi meget glade og begejstrede for at blive en del af INGVALD.

Danskernes e-handel rundede 140 mia. kr. i 2018



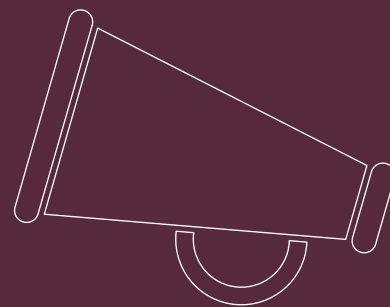
2018 blev endnu et rekordår for e-handel i Danmark, og e-handlen er dermed fortsat et markant vækstområde i detailhandlen. En ny prognose fra Dansk Erhverv spæde i slutningen af sidste år, at danskernes onlineforbrug steg med 9 procent i 2018. Knap 2/3 af det beløb bestod af serviceydelser, mens resten var fysiske varer. Det viser foreløbige beregninger fra Dansk Erhvervs nye e-handelsrapport.

- Danskerne bruger stadigt flere penge online, og det ser ikke ud til at have toppet endnu. Mængden af varer, der sælges online, sammenlignet med i fysiske butikker, varierer fortsat en del alt efter varetype, så der er stadig et vist potentiale. Det skal man selvfølgelig forholde sig til som detailvirksomhed. Men det er også vigtigt at huske, at langt hovedparten af forbruget stadig ligger i de fysiske butikker, siger Henrik Hyltoft,

markedsdirektør i Dansk Erhverv, og henviser til at ca. 88 procent af danskernes samlede varekøb ligger offline ifølge rapportens estimat. 84 procent af danskerne har e-handlet indenfor de seneste 6 måneder ifølge Dansk Erhverv. Det tilsvarende tal for 2017 var 83 procent. Danske forbrugere er blandt dem, som handler mest online i EU. Ifølge tal fra EU Kommissionen er det kun Sverige og Storbritannien, der knebent fører over Danmark på den front.

Kilde: Dansk Erhverv

Vidste du at ...



Lokal slagter smørmodner oksekødet

Efter et besøg på Marienlyst i Helsingør, er Bjergsted Slagteren blevet inspireret til at smørmodne oksefilet - i stil med det, som Marienlyst-kokken Casper Sobszyk gør det. - Jeg smagte en bøf der var blevet modnet i smør - og det var simpelthen en god oplevelse. Den har jeg ladet mig inspirere af, og har pakket en håndfuld oksefileter ind i smør, så vores kunder også snart kan opleve det samme. Til 19 kilo kød har jeg brugt 10 kilo smør, forklarer slagtermester René Echberg. Smørmodningen giver (ifølge slagtermesteren, der taler af erfaring) en utrolig god kødsmag.

Kødet, der bruges til smørmodningen er nøje valgt ud af slagtermesteren, der med et glimt i øjet antyder, at det kun er det bedste af det bedste kød, som får lov at ligge 60 dage i smør. Derfor tror han også at det bliver til specielle lejligheder, det gentages, hvis tiltaget bliver en succes hos kunderne. - Jeg håber, at de, der køber bøfferne, får en lige så god oplevelse, som jeg glæder mig til at genopleve, udtaler han med et smil før jul.

Kilde:sn.dk

Ny DA-formand:

Erhvervsuddannelser skal være mere sexede

Danske arbejdsgivere har ikke været dygtige nok til at tale erhvervsuddannelserne op, mener ny DA-formand, der ser mangel på arbejdskraft som erhvervslivets største udfordring i de kommende år.

Lisbeth Dalgaard, der driver Meny, Dalgaard Supermarked, i Hørsholm, er ny formand i Dansk Arbejdsgiverforening (DA). - Jeg har rigtigt, rigtigt svært ved at finde den effektive og direkte kanal til at få elever ind på de elevpladser, jeg har. Vi er aktivt ude og søge både kokkelever og fiskehandlerelever og så videre, det er svært at gøre det effektivt og direkte og målrettet. Det synes jeg bare er ærgerligt, når der er nogle, der går og mangler de pladser. Det er noget, vi skal have gjort noget ved, siger Lisbeth Dahlgaard.

Lisbeth Dalgaard ser det som en vigtig opgave for arbejdsgiverne at få succeshistorierne frem i lyset, så flere unge kan blive inspireret

til at tage en erhvervsuddannelse fremfor per automatik at søge mod de gymnasiale uddannelser. Hun har set en tendens til at erhvervslivet og arbejdsgiverne har været for optaget af at tale de akademiske uddannelser op igennem de seneste årtier og samtidig har glemt at fremhæve karrierevejene, som erhvervsuddannelserne åbner op for. - Det har i hvert fald fyldt meget, og det fylder jo også rigtigt meget i forældrenes hoveder, når de står og skal vejlede deres børn. - Det handler om, at vi får sat fokus på erhvervsuddannelserne og måske får gjort dem lidt mere sexede i de unges øjne, end de er i dag, så der er flere, der vil vælge den vej i stedet for måske at tage en middelmådig studentereksamen og ikke rigtigt kunne se en karriere fra det.

Kilde: FødevarerWatch

Stofskiftet tilpasser sig fed mad

Fedt er fedt - En langvarig, høj, daglig indtagelse af fedt i maden - mættet såvel som umættet - havde ingen negative effekter på en lang række vigtige sundhedsparametre hos raske forsøgspersoner, så længe de ikke indtog for mange kalorier. Det viser et nyt studie udført på Institut for Idræt og Ernæring på Københavns Universitet. Resultaterne er publiceret i det højt ansete videnskabelige tidsskrift Cell Metabolism.

Fedt i maden - især de mættede fedtsyrer - har gennem årtier været udskældt og forbundet med en lang række sygdomme. Spørgsmålet er, om det er fedt i sig selv, der er så skadeligt. I sektionen for Molekylær Fysiologi på Institut for Idræt og Ernæring deltog en gruppe raske, men let overvægtige og utrænede 30 - 40-årige mænd i et forsøg, hvor de indtog en fedtrig kost, hvor indholdet af kulhydrat samtidig blev reduceret. Mændene blev udvalgt, da de repræsenterer en gruppe mennesker, som kunne være tilbøjelige til at udvikle sygdomme som diabetes og hjerte-kar-sygdomme senere i livet. Efter 6 uger med fedtholdig mad afslørede blod- og vævsprøver, at deltagernes sundhedstilstand ikke var forværret. Tværtimod viste flere af de målte parametre positive ændringer. Dette viste sig bl.a. som et sænket indhold af fedt i blodet, en forbedret koleste-

rol-profil, samt en insulinfølsomhed på samme niveau som før forsøget. Der blev parallelt gennemført et forsøg på mus, som fik den samme mad, og også her havde den en positiv effekt, fortæller postdoc Annemarie Lundsgaard, der er førsteforfatter på artiklen bag resultaterne. Hun bakkes op af forsøgets overordnede ansvarlige professor Bente Kiens. Hun konkluderer, at man ikke behøver at være bange for at indtage fedt, og endda mættet fedt, så længe man ikke indtager for mange kalorier samlet set. Kroppen indstiller sig blot på at forbrænde fedt i stedet for kulhydrat.

Kilde: Institut for Idræt og Ernæring, Københavns Universitet

Tican og SB Pork fusionerer

Slakterivirksomhederne Tican Fresh Meat i Thisted og SB Pork i Brørup, der begge er ejet af den tyske fødevarerkoncern Tönnies Group,



Slagtehusmøder i 2019

Der afholdes slagtehusmøder i februar og marts 2019. Der vil være besøg af Landbrug & Fødevarer, der kommer og fortæller om indsatsen vedr. Afrikansk Svinepest og den storskalaøvelse, der afvikles i slutningen af januar. Der vil sikkert blive hentet gode erfaringer i den proces.

Sæt X ved datoerne

- Onsdag 27. februar 2019, Scandic, Kokholm 2, Vejle
- Torsdag 28. februar 2019 Nr. Onsild Slagtehus, Rævebakken 4, Hobro
- Tirsdag 5. marts 2019 Slagteriskolen, Octavia, Maglegårdsvej 10, Roskilde

bliver fusioneret. Og de kom ud af 2018 med sorte tal på bundlinjen.

Det oplyser Tican i en pressemeddelelse, hvoraf det også fremgår, at Tican Fresh Meat bliver det fortsættende selskab. Efter et 2017 med store millionunderskud har Tican Fresh Meat og SB Pork nu passeret break-even - altså det punkt, hvor fortjenesten er lig med omkostningerne. Og da årsregnskabet kan afsluttedes ved udgangen af december, blev det altså med et positivt økonomisk resultat for 2018.

De to danske slagterier havde i 2017 underskud på henholdsvis 33 og 32 millioner kroner. Tönnies købte SB Pork i 2005, og tyskerne overtog Tican-koncernen i marts 2016. Siden da er Tican Fresh Meat og SB Pork blevet optimeret og tilpasset til Tönnies-koncernen, hedder det i pressemeddelelsen. Ifølge Tican er et godt samarbejde med de danske svineproducenter en væsentlig årsag til fremgangen. - Slagtningen af grise i Tican og SB Pork er igen på samme niveau som før september 2017, hvor en større gruppe stoppede leverancerne. Tilgangen af svineproducenter fortsætter, og der er yderligere tegnet nye kontrakter, hvor leverancerne af grise begynder i løbet af 2019. Det betyder, at der planlægges yderligere kapacitetsforøgelse på fabrikkerne i løbet af det kommende år, konstaterer Tican-direktør Ove Thejls.

Kilde: Foodsupply



Bågø har sit eget slagteri

Hvert år slipper omkring 30-40 grise for de ekstra kilometer til slagteriet i Jylland. De bliver i stedet slagtet på Bågø som de såkaldte Bågøgrise. For et par år siden startede Christina Nielsen og Hans Erik Kraaer et lille slagteri på Bågø. År senere kører det stadig godt og hyggeligt rundt. I takt med et skrumpende antal beboere på Bågø er indkøbsmulighederne også svundet ind. Derfor er indbyggerne nødt til at tage en tur til Assens, hvis de vil handle. I 2014 besluttede han og Christina Nielsen at føre tankerne om et lille slagteri ud i livet, så de begyndte at skaffe de tilladelser, der er nødvendige for at starte eget slagteri. - Jeg er glad for, at Hans Erik styrer det meste af reglementet for et slagteri. For hvis man synes, der er mange ting at holde styr på med en gård, så er et slagteri noget helt andet, skæmter Christina Nielsen. - Efter slagtingen skærer Hans Erik Kraaer selv kødet ud i de forskellige udskæringer, som de sælger i deres lille butik tæt ved huset. Derefter kan kunderne komme, som det passer dem. På grund af øens størrelse er der også stor tillid til dem, der kommer forbi. Hverken Hans Erik Kraaer eller Christina Nielsen står ved kassen i det lille kødhus. I stedet kan kunderne tage det, de ønsker. Så skriver de på en lap papir, hvad de har taget og lægger nogle penge eller overfører via Mobilepay. Kun de helt dyre stykker kød er man nødt til at hente på bestilling.

Kilde: Fyens.dk

Erhvervsministeren har udpeget ny bestyrelse for VisitDenmark

Allan L. Agerholm er genudpeget som formand for VisitDenmarks bestyrelse for perioden 2019-2021. Derudover er der udpeget en ny bestyrelse, hvoraf fem er nye medlemmer af bestyrelsen, mens tre medlemmer er genudpeget. CEO i BC Hospitality Group, Allan L. Agerholm fortsætter som formand for bestyrelsen i VisitDenmark. Sammen med resten af bestyrelsen fortsætter han derfor også arbejdet med den digitale omstilling af

VisitDenmark og med at styrke sammenhængen i den offentlige turismefremmeindsats.

VisitDenmarks nye bestyrelse er pr. 1. januar 2019:

- Allan Agerholm, CEO BC Hospitality Group (genudpeges)
- Camilla Dvinge, Direktør/CEO, Dan-Camps (genudpeges)
- Birthe Becker, CCO Arp Hansen Hotel Group
- Ulla Tofte, direktør i M/S Museet for Søfart
- Philip Høeg Kildegaard, Director of eCommerce & Sales Scandinavia, NOVASOL A/S
- Martin Aadal Nielsen, Sales & Marketing Director, Legoland ApS
- Tim Frank Andersen, Chief Digital Officer, Charlie Tango
- Jens Hausted, direktør i Dansk Kyst- og Naturturisme (genudpeges)
- Mikkel Aarø-Hansen, direktør Wonderful Copenhagen (genudpeges)

Udpegningsperioden er på tre år, og medlemmerne kan jf. Lov om VisitDenmark maksimalt genudpeges to gange.

Kilde: Erhvervsministeriet

Familieejet milliardkoncern solgt til kapitalfond

Kendte mærker som Skælskør og Svansø får nye ejere efter 67 års familie-ejerskab Kapitalfonden Maj Invest køber fødevarerkoncernen Good Food Group. Good Food Group – der star bag kendte mærker som Skælskør og Svansø – har gennem 67 år været ejet af Christensen-familien. Med overtagelsen udtræder formand Otto Christensen af selskabet, mens sønnerne, Torben og Allan Christensen, fortsætter. - Selv om Good Food Group er særdeles velkonsolideret, vil den vækstplan, som der foreligger, kræve meget store investeringer og forretningsmæssige tiltag. Jeg er derfor glad for, at vi nu får Maj Invest Equity ind som aktiv ejer i selskaberne, hvilket vil styrke mulighederne for at realisere det betydelige potentiale, som virksomhederne har, siger formand Otto Christensen. Good Food Group omsatte sidste år for knap 1,5 mia. kroner. Koncernen har produktion i både Danmark, Polen, Norge og Sverige – og to tredjedele af de 750 medarbej-

dere er ansat i et af de danske selskaber.

Kilde: Foodsupply

Fællesråd for kødbranchen lukker og slukker

Rådet, der har fungeret som paraplyorganisation for virksomheder inden for oksekødsfeltet siden 1974, har i de senere år oplevet en nedgang i antallet af medlemmer, og nu er det helt slut. Det fortæller tidligere fungerende bestyrelsesformand Peder Philipp, der også er formand for Danish Crown Beef, til Landbrugsavisen.dk. - Der er sket en større spredning mellem medlemmerne, og mindre virksomheder, som har et lokalt fokus, har bare ikke samme krav og behov, som en stor, global virksomhed, siger han og henviser til Danish Crown, der har været et af de få tilbageværende medlemmer. Fra 1. januar går Danish Crown ind i Landbrug & Fødevarer Kvæg og vil den vej forsøge at yde politisk indflydelse. I forbindelse med at Kødbranchens Fællesråd ophører, har rådet besluttet, at bruge et „betydeligt beløb“ af organisationens formue til en indsats, der skal påvirke køddebatten. - Lige nu handler det f.eks. meget om klima, og vi vil forsøge på den korte og mellemlange bane at lave en indsats, der kan påvirke den debat, forklarer Peder Philipp.

Kilde: Landbrugsavisen

Delika tjente igen to cifret millionbeløb

Efter en ret voldsom nedgang i 2016/17-regnskabet er delikatessevirksomheden Delika Food Group tilbage på sporet i det netop offentliggjorte regnskab for 2017/18. Omsætningen er steget fra 490 til 524 millioner kroner, og overskuddet efter skat er gået fra 7,5 til 12,3 millioner kroner. De forbedrede tal var forventet hos Delika, som i det foregående regnskabsår havde store problemer at tumle med. En listeriasag ramte i december 2016 Delikas pålægsfabrik i Aalborg og førte til lukning af fabrikken i nogle dage lige op til jul. En sag, som blev vurderet til at have kostet koncernen otte-ni millioner kroner, blandt andet som følge af, at en række spiseklare produkter måtte tilbagekaldes. Om fremtiden konstaterer ledelsen i det nye regnskab, at den forventer positiv udvikling på såvel omsætning som indtje-

ning i indeværende regnskabsår.

- Der forventes desuden en mindre stigning i antal medarbejdere i koncernen. Koncernen investerer løbende i udstyr, bl.a. køleanlæg, belysning og køretøjer med henblik på energibesparelse, hedder det. Delika har afdelinger i Engesvang, Aalborg, Vamdrup og Haderslev. I alt er der godt 150 medarbejdere.

Kilde: Foodsupply

Gastronomi og fødevarer skal skabe udvikling

Gastronomi kan bidrage til at udvikle kultur og fællesskaber - og ofte med udgangspunkt i et lokalområde. I 2017 fik Region Midtjylland, der kalder sig Danmarks fødevareregion, sammen med Aarhus titlen Europæisk Gastronomiregion. Nu afsætter regionen midler for at sikre, at konceptet kan leve videre de næste tre år.

Formålet med initiativet Europæisk Gastronomiregion er blandt andet at udvikle landsbysamfund gennem fokus på fødevarer, gastronomi og kultur, men også at skabe nye samarbejder på tværs af områderne turisme, fødevarer, kulturinstitutioner og kunst. Region Midtjyllands bevilling er på i alt tre millioner kroner over tre år. - Europæisk Gastronomiregion handler ikke kun om restauranter med Michelin-stjerner. Den slags kommer jo af, at der som i Region Midtjylland er en blomstrende underskov af innovative fødevarerproducenter og gastronomi- og kulturudviklere. Målet er blandt andet at få et eventprogram med minimum 200 årlige begivenheder i regionen, at sende mindst fem lokale kokke til internationale events, at skabe mindst ni internationale ambassadører for regionens gastronomi og at få flere eksperimenterende gastronomiske oplevelser for alle.

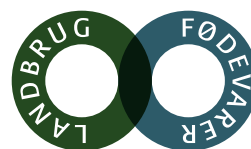
Kilde: Foodsupply

Salget af udskæringer i kraftig vækst

En af landets større fjerkræproducenter, Gråsten Fjerkræ, meldte midt i december ud, at årets sidste and var blevet slagtet, og meldte samtidig alt udsolgt af både ferske frilands og økologiske ænder, gæs og kalkuner. -Vi

havde en forrygende december og oplevet en salgsstigning på mellem 17 og 18 procent i forhold til i fjor. Vi kunne have nået det dobbelte, hvis vi i august ikke havde fejlvurderet efterspørgslen på økologiske ænder. Vi fik desværre sat gang i for lille en produktion, men den fejl gør vi ikke igen, siger bestyrelsesformand Gun- der P. Jensen. Salget af fjerkræ til jul undergik også en generel ændring. I forbindelse med julesalget har Gråsten Fjerkræ oplevet en stigning på 80 pct. i salget af confiteret andelår og andebryst. Det var udskæringer, som var serveringsklar efter blot 15 minutter i ovnen. -For at følge med efterspørgslen måtte vi øge bemandingen i vores udskæringsafdeling. Vi oplever nemlig, at forbrugerne gerne vil have fjerkræ, men det skal være let og hurtigt at tilberede.

Kilde: Gråsten Fjerkræ



Åbning for indstillinger 2019

Åbning for indstillinger 2019

Landbrug & Fødevarer åbner op for indstillinger til fagpriserne 2019 den 5. februar. Åbning for indstillinger gælder for alle 5 fagpriser

- Mejeriprisen
- Slagterprisen
- Frugt- og grøntprisen
- Kantineprisen
- Økologiske Køkkenroser

Medaljeregner over food-afdelingen

I slutningen af november afholdte Food-Tech i Aalborg svendeprøve og dimission for deres nye gourmetslagtere. 5 elever med delikatesser som speciale og 11 elever med butik som speciale.



Følgende elever bestod med medalje

Guld

- Susanne Poulsen, Slagteriet, Århus

Sølv

- Pernille Løvig Nielsen, Slagteren & Kokken i Gistrup
- Karoline Bøgsted Jeppesen, Meny Aalborg, Aalborg

Bronze

- Katrine Skov Jensen, MENY Sæby
- Katrine Cecilie Pape Lyngby, Føtex
- Kasper Lyngø Rasch, Meny, Saltum
- David Foget Noltensmeier, Meny Aalborg

Legat til fire TECHCOLLEGE-elever

13 elever fra TECHCOLLEGE, AMU Nordjylland og Aalborg Handelsskole modtog samtidig et hæderslegat af fonden HTS Nordjylland (Handel, Transport og Service). Fra TECHCOLLEGE var modtagerne Nicole Haakansson, Pernille Nielsen, Anna Hansen og Stefanie L. hver et legat på baggrund af indstillinger fra skolen. I udvælgelsen har fonden bl.a. lagt vægt på, at eleverne igennem deres uddannelse har været fagligt dygtige. Derudover belønnes eleverne for at have bidraget positivt til det gode sammenhold og sociale miljø i klassen. Legaterne, der alle var på 20.000 kr., blev uddelt ved en ceremoni på Aalborg Handelsskole, hvor formand for HTS fonden, Svend Pedersen, stod for overrækkelsen.

Kilde: Foodtech College

Royal Leverpostej A/S fusioneres ind i Stryhn

Royal Leverpostej A/S fusionerer med Stryhns A/S pr. 1. januar 2019 oplyser Royal leverpostej A/S. Royal Leverpostej A/S navnet bevares, og driften fortsætter uændret som hidtil fra adressen i Lystrup oplyser virksomheden samtidigt.

DSK-formand skal stå i spidsen for Dansk Arbejdsgiverforening

Lisbeth Dalgaard, formand for De Samvirkende Købmænd og Meny-købmand, er nu i stedet blevet formand hos Dansk Arbejdsgiverforening. Efter mere end ti år på posten som formand for DSK overtager købmand Lisbeth Dalgaard nu bestyrelsesformandsstolen i Dansk Arbejdsgiverforening. – Det sker med meget blandede følelser. Vi er på den ene side enormt stolte over at kunne levere en købmand som formand for alle arbejdsgivere i Danmark. År tilbage gjorde vi det jo også med Niels Fog, som blev en glimrende formand for DA, så det er en god tradition, siger DSK's adm. direktør, John Wagner, i en pressemeddelelse og fortsætter: – På den anden side er det rigtig trist at skulle afgive Lisbeth Dalgaard, som har været en forrygende god formand for DSK og stærkt medvirket til både den modernisering af brancheorganisationen, som er sket i hendes tid, og det uforlignelige sammenhold til fælles bedste.

Lisbeth Dalgaard er desuden bestyrelsesmedlem i Dansk Erhverv, KFI Erhvervsdrivende Fond samt Dansk Handelsblad. Næstformand købmand Jan Jæger fra Spar i Øster Brønderslev bliver konstitueret formand, indtil en ny er valgt. Det forventes ifølge DSK at ske senest i forbindelse med bestyrelsens ordinære møde i marts.

Kilde: DHB

Medaljeregner over lokale gourmetslagter-elever

ZBC Roskilde lagde i slutningen af november vægge til den største succes ved en afslutningsprøve i skolens historie. Gourmetslager-eleverne sprængte nemlig alle rammer og satte ny rekord i ros og medaljer, da de var til svendeprøve.

Ni medaljer i alt, tre sølv og seks bronze, blev det til for de i alt 21 gourmetslagter-elever, der gik til svendeprøve med specialet "Delikatesser og Butik" på Danmarks Slagteriskole, ZBC Roskilde. Ud over medaljeregneren bestod ti elever med ros, og derfor var det naturligvis også et par stolte og bevægede faglærere, der kunne gøre status.

- Afslutningen på Gourmetslagternes svendeprøve på Danmarks Slagteriskole er måske den største succes i mands minde. Det har været en ovenud bevæget dag, som det lige kommer til at tage lidt tid at komme sig over. Vi gør uden tvivl en forskel på vores uddannelse her på ZBC, og med vores passion og faglige stolthed for vores unikke fag giver vi vores elever den bedste læring. Det er en mission, vi har arbejdet på sidste to år, og nu viser resultatet sig. Jeg er stolt over at være en del af et fantastisk gourmetslagter-team, lød det fra Michael Busk, der er faglærer på Danmarks Slagteriskole.



Messe-oversigt

Biofach, Nürnberg

13. - 16. februar 2019
Messe for økologiske produkter.
www.biofach.de

Madværkstedet, København

26.-27. marts 2019
Fødevarefagmesse på
Lokomotivværkstedet
www.madværkstedet.dk

IFFA, Frankfurt Am Main

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

International FOOD Contest 2019

1.-3. oktober 2019
Sammen med hi Tech & Industry
Scandinavia.
www.foodcontest.dk

Anuga, Köln

5. - 9. oktober 2019
International fødevaremesse
www.anuga.de

Nordic Organic Food Fair

13 - 14. november 2019
Malmøssessen, Sverige
www.nordicorganicexpo.com

2020

Foodexpo, Herning

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

Foodtech, Herning

29. september - 1. oktober 2020
Maskiner i fødevarebranchen
www.foodtech.dk

Süffa messe, Stuttgart

3. - 5. oktober 2020
Slagtere, mindre producenter
- Tyskland, nabolande
www.messe-stuttgart.de/en/sueffa

Sial, Paris

18. - 22. oktober 2020
International fødevaremesse
www.sialparis.com

Butiksindretning

bago-line

Totalindretninger

Køl & frost
Importør af Smeva disksystem
Butiksinventar
Belysning

bago-line
+45 6261 6666

Jens Jensen
+45 5133 9434

mail@bago-line.dk
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



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

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



TARME, KRYDDERIER & MASKINER

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

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



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



Indasia
... for smagens skyld

KRYDDERIER & MARINADER
FÆRDIGBLANDINGER
NATUR- OG KUNSTTARME
EMBALLAGER

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



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

Kød engros



Kødkvalitet i alle led

TLF: 98 57 44 01
www.kildegarden.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 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**
 **fødevarevarer**

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

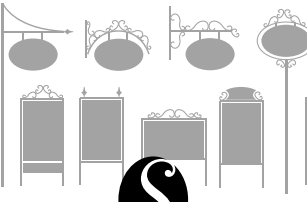
FØDEVARE KONSULENTEN

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

Rådgivning Risikoanalyse kvalitetsarbejde

Skilte og Reklame

SMEDEJERNSSKILTE



SURROW
SMEDEJERN · SKILTE · INVENTAR
TELEFON 65 62 66 · WWW.SURROW.DK

Vægte

Scanvægt

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

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

Annoncer

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





"Vi har valgt MULTIVAC R 085
grundet maskinens lille "footprint"
samt økonomiske og miljøvenlige
drift med recirkulering af kølevand."

Jacob Vollstedt



SIMPLY PACK BETTER.

MULTIVAC A/S

7100 Vejle - Denmark
mudk@multivac.dk



MULTIVAC

www.multivac.com

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ