

fødevarer

magasinet

NR. 2 / FEBRUAR 2019



**Næstved Kommune
laver eget udbud på
kødleverancer**

Se side 6

**Han købte en virksomhed
med potentiale til udvikling**

Se side 10

TEMA

**Uddannelse,
HYGIEJNE OG
OPKVALIFICERING**

En ordentlig fødevaredebat

Det er egentlig mærkeligt: Det er intet, der er vigtigere for os end mad og drikke, for vi kan ikke leve uden. Alligevel har emnet ifølge Altinget.dk kun betydning for seks procent af vælgerne, når de skal sætte deres kryds ved det tilstundende folketingsvalg. Det kan kun være, fordi langt hovedparten af os danskere betragter det som en selvfølge, at vi har adgang til gode fødevarer til en overkommelig pris, og det er da heldigvis også tilfældet. Det bør vi huske at sætte pris på, for sådan er det bestemt ikke alle steder på Jorden, og vi bør også være bekymrede for, hvordan vi kan brødføde et stadigt stigende globalt befolkningstal – inklusive os selv. Snart er vi 10 milliarder mennesker på kloden, og alle skal have mad og drikke. Hvordan skal det kunne lykkes? Det er en kæmpe udfordring, som ganske vist ikke kan løses af det danske Folketing, men som også vil præge dansk fødevarerproduktion – og dermed danskernes økonomi – fordi vi er en global spiller på netop fødevarerområdet.

At der er altså alligevel er mange emner, der vigtigere for danskerne, når de skal sætte deres kryds, betyder ikke, at der ingen debat er om fødevarer i Danmark. Det er der i høj grad. Den handler ganske vist ikke om, hvordan vi skal få mad på bordet, men om hvilken mad, der skal stå der. Vi er nemlig i den privilegerede situation, at vi kan vælge fra. Vi kan vælge, at vi slet ikke vil have kød eller ost eller mælk eller æg eller honning, eller at vi i hvert fald ikke vil have grisekød eller oksekød – af den ene eller den anden grund. Der er masser af alternativer til de kræse, uanset hvad grunden måtte være til deres fravalg. Hvordan sikrer vi, at der også vil være det i fremtiden, når der med næsten usvigelig sikkerhed bliver stigende mangel på mad globalt set? Det kan vi især gøre ved at sørge for, at vores købekraft fortsat er så stor, at ikke andre køber maden for næsen af os, og for at den kan være det, er en vigtig forudsætning, at produktion og eksport af danske fødevarer fortsat kan yde stærke bidrag til det danske brutonationalprodukt. Uden disse bidrag ville Danmark – og danskerne – være i store vanskeligheder, så også derfor kunne fødevaredebatten fortjene en drejning i retning af, hvad man kan kalde overlevelsesøkonomi.

Men det er slet ikke dér, fødevaredebatten er. Den handler mere om, hvad vi ikke bør spise, end om, hvordan vi fremtidssikrer produktion og salg. Og det hænger som nævnt nok sammen med, at vi slet ikke kan forestille os, at vi kan komme til at mangle mad – eller penge, for den sags skyld, for de to begreber er tæt forbundne i vort land.

Men det er nu alligevel sundt, at der overhovedet er en debat, skønt den altså næppe sætter sig afgørende spor i det forestående folketingsvalg. Som allerede den navnkundige professor Hal Koch (1904-1963) i sin tid påpegede, er det vigtigste i et demokrati *samtalen*, mens stemmeafgivelsen ved f.eks. et folketingsvalg blot er kulminationen derpå. Et ordentligt demokrati er altså kendetegnet ved en ordentlig samtale. En ordentlig debat. Andre steder i verden ser vi skræmmende eksempler på, hvordan en sådan i hvert fald ikke bør foregå, ikke mindst i Frankrig, hvor militante veganere og gule veste kaster sten mod det demokratiske glashus, så det er i fare for at bryde sammen. Vi har set små tilløb til noget lignende herhjemme, men dog meget langt fra de franske ekstremiteter. I Danmark bygger folkestyret stadig på dialog, og det gælder også fødevaredebatten, som netop er en debat. I den er det vigtigt, at alle synspunkter kommer til orde, og at debattørerne lytter til hinanden og hinandens argumenter. Det gør man ikke fra skyttegrave, men ved kaffeborde og lignende, og så kan denne sammen med alle andre samtaler om samfundet kulminere i et velovervejede kryds på en stemmeseddel til eksempelvis et valg til Folketinget.

”... Det er en kæmpe udfordring, som ganske vist ikke kan løses af det danske Folketing



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder

Fødevarepriser, udbud og tilskudsordninger

Planlægningen og afviklingen af dette års fødevarepriser er i fuld gang. Indstilling af nominerede kan ske indtil 3. april. Læs her i bladet om forberedelser m.m. Læs i dette nummer om Næstved kommunes eget udbud på kødleverancer og bevæggrundene herfor. Erhvervsfremmesystemet bliver delvist omlagt her i 2019. Læs om muligheder for at få tilskud.

Flødest, økologiske spegepølser, smørmodnet oksekød, røgvare og meget mere

Læs i denne udgave om Danmarks ældste, selvstændige andelsmejeri, en ny økologisk pølserie, årets kok ved Bocuse d'or, smørmodnet oksekød fra eget slagtehus, en ny frokostapp og meget mere.

Madværkstedet, uddannelse, termisk chok og Solina bliver 100 år

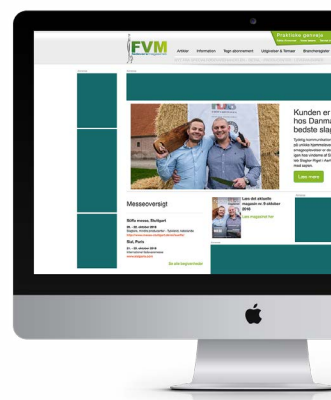
Fødevaremesse Madværkstedet afholdes i marts. Læs mere om den udsolgte messe, men også om de mange og fleksible muligheder for efteruddannelse i regi af Teknologisk Institut. Læs om hvordan sous-vide produktionen kan gøres mere sikker og endelig om krydderivirksomheden Solinas kommende 100 års jubilæum.

Synlighed i fødevarebranchen

Med tekstsideannoncer i Fødevaremagasinet, en annonce i leverandørlisten og med et banner på hjemmesiden, når din markedsføring ud til hele fødevarebranchen. Hjemmesiden besøges af et kraftigt stigende antal, så her kan et onlinebanner være effektivt. 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.

God læselyst!
Redaktionen

Mange muligheder
for annoncering



- 4 Vil du være Danmarks bedste?
- 6 Næstved Kommune laver eget udbud på kødleverancer
- 7 Tilskudsordninger til udvikling og vækst i fødevarerhvervserne
- 8 Slagter Lampe udvikler ny økologisk serie
- 8 Kenneth Toft-Hansen
– verdens bedste kok
- 10 Han købte en virksomhed med potentiale til udvikling
- 12 132 år og stadig frisk
på en god handel
- 14 Kokkelandsholdet får nye chefer i 2019
- 14 Ny mobil-App til valg af frokost
- 16 Smørmodnet kød møder både begejstring og mishag
- 18 Kødet på skolebænken
- 20 Termisk chok kan øge holdbarheden af sous vide-tilberedt kød
- 22 100 års jubilæum
- 24 Ni fynske top-restauranter og hoteller underskriver fælles madmanifest
- 24 Spændende fødevarer nyheder udfoldes live på Madværkstedet
- 26 Kort nyt
- 28 Navne nyt
- 29 Messeoversigt
- 29 Leverandørliste



Februar 2019

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

ANSVARSHAVENDE Per Aaskov Karlsen

JOURNALISTER Per Henrik Hansen, Rikke Holm, Torben Svane.

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. Fødevarer magasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Mediainformation kan rekvireres.

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

m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver. Fødevarer magasinet tilvirknes i samarbejde med Danske Slagtermestre og er et delvist annoncebaseret magasin.

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

FORSIDEFOTO Slagter lampe

ISSN 1902-4509



Kantineprisvinder 2018 Mathias Holt fra Social Cantina hos Københavns Kommunes Socialforvaltning i Brønshøj. Her (i midten) sammen med direktør Flemming Nør-Pedersen, Landbrug & Fødevarer (th).

Vil du være Danmarks bedste?

Tænker du "yes!", når du går på arbejde? Og føler du, at din kæde, din butik eller dit køkken er noget særligt? Så indstil nu til årets fødevarerpriser og vær med i dysten om årets store priser, der uddeles til september. Landets bedste butikker har mulighed for at løbe med Slagterprisen, Mejeriprisen eller Frugt- og grøntprisen, og de store køkkener, der hver dag laver mad til rigtig mange, kan vinde Kantineprisen eller "Økologiske Køkkenroser". Der er nu åbnet for indstillinger til alle 5 fagpriser.

Priserne er en løftestang

Hvis du gerne vil anerkendes for det store arbejde, du gør, er årets fødevarerpriser en oplagt mulighed for at blive opdaget af både branchen og kunderne: - Priserne er af stor værdi for både detailhandlen og foodservice. De kaster lys på det store arbejde, der bliver gjort i køkkenerne og i butikkerne og vidner om, hvordan der bliver arbejdet med håndværk og kvalitet, siger Andreas Buchhave, der er jurymedlem og ansvarlig for Økologiske Køkkenroser hos Landbrug & Fødevarer. Hver pris har en dedikeret jury og skarpe kriterier. Der skal blandt andet leveres på oplevelse for kunden, på kvalitet og på godt håndværk. Ved at dele de gode eksempler er priserne med til at løfte værdi og salg i de forskellige kategorier.

Vil du vide mere?

Fagpersoner fra slagterbranchen og dagligvarekæders hovedkontorer kan indstille deres favoritter.

Indstil kandidater på www.goderaavarer.dk – følg også forløbet her. Der er deadline for

indstilling af kandidater den 3. april 2019 med undtagelse af Økologiske Køkkenroser, der har deadline den 29. marts 2019. Vinderne kåres ved et stort awardshow på Fødeversedagen den 24. september 2019 på Hindsgavl Slot på Fyn.

Øvrige planlagte tiltag i 2019

Udover de 5 fagpriser, som kåres på årets store faglige branchedag, hvor det er muligt at blive fyldt med ny viden om fødevarer og friske indsigter om forbrugerne, vil der i årets løb være en række events. Eventen "Ost & iscenesættelse" afholdes således i løbet af sommeren og efteråret, hvor deltagere kan lære nyt om, hvordan man kan skabe den bedst mulige scene for osten, og hvordan salget kan "boostes". I 2019 går Landbrug & Fødevarer også i luften med et nyt griseakademi. Akademiet er for dagligvarekæder, der elsker gris, og som gerne vil have inspiration og bidrage til at løfte værdien af gris. I første omgang vil akademiet bestå

af "masterclasses, talks og tastings". Program for akademiets aktiviteter i efteråret udkommer ultimo marts.



Slagter-Riget ved Mark Purkær og Bjarke Jensen modtog Slagterprisen 2018 for privatslagtere.



Klingenberg Ost, ved Kasper Østergaard var den glade og velfortjente modtager af "ostepioner-prisen".



SLAGTERPRISEN

I 2019 kårer Landbrug & Fødevarer den bedste slagter i kategorierne
| **SUPERMARKEDSSLAGTER** | **PRIVATSLAGTER** |

Hvem kan indstille?

Konsulenter hos dagligvarekæderne kan indstille supermarkedsslagtere.
Fagpersoner fra slagterbranchen kan indstille privatslagtere.

Læs kriterier og indstil på goderaavarer.dk senest den 3. april.

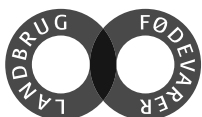
Vi glæder os til at modtage din indstilling.



Meny i Præstø vinder af Slagterprisen 2018
i kategorien **Supermarked/hypermarked**



Slagter-Riget vinder af Slagterprisen 2018
i kategorien **Privatslagter**



Noget af det bedste i verden

Næstved Kommune laver eget udbud på kødleverancer

Når Næstved Kommune skal lave indkøbsaftale om kød til deres storkøkkener, står de uden for SKI, og SMV'er også med i budrunden

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Ud af 98 kommuner er 65 kommuner nu med i et indkøbsfællesskab, og de afventer vinderen af den nye aftale, som Staten og Kommunernes Indkøbsservice, SKI, står bag. Med aftalen forpligter de tilmeldte kommuner sig som udgangspunkt til blandt andet at købe fødevarer til de offentlige køkkener hos vinderen af kontrakten, der kan se frem til en milliardomsætning.

Næstved Kommune er også med i indkøbsfællesskabet på langt de fleste områder, men lige på køddelen har kommunen valgt at stå udenfor.

- Beslutningen om at lave vores eget udbud tager sit udspring helt tilbage til 2010, hvor vi var med i en fælles indkøbsaftale med de samarbejdende sjællandske kommuner. Der blev efter en budrunde valgt en leverandør af kolonial, frugt og grønt og kød, men vi oplevede i vores kommune problemer med leverancerne af kød, fortæller Lotte Elming, teamleder i Team Arbejdsmiljø og Fælles Indkøb i Næstved Kommune.

Problemer med leverancer

Kødet, der blev leveret til kommunens storkøkken, var uensartet og afveg fra de ønskede krav om ensartethed i vægt, hvis det kom i steg. Udskræingerne var ikke altid ordentligt afpudsede, og kødtern var for store, så de skulle skæres ud igen. Altsammen ting, der gav ekstra arbejde for personalet i køkkenet.

- Det var ikke tilfredsstillende. Vores cheføkonoma havde været inde over i forhold til udbuddet, og det var nøje beskrevet, hvordan vores krav til leverancerne var. Vi påtalte problemerne, og vi havde mange møder med leverandøren. Men når et problem blev afhjulpet,

så opstod der et nyt. Vi valgte derfor at opsigte aftalen med leverandøren, siger Lotte Elming. Hun vil ikke sætte navn på den daværende leverandør, men hun fortæller, at det var en stor udbyder.

- Vi har valgt at fastholde vores strategi med eget udbud, når det handler om kød. Det er jo ikke, fordi vi ikke ønsker at være med i SKI, men hvor det giver mening for os, der fravælger vi det. I dette tilfælde er det også vores egen forsikring i forhold til at understøtte kvaliteten af den produktion, der bliver lavet i vores storkøkken Næstved Madservice, understreger Lotte Elming.

Stor leverandør vinder udbud

Ved Næstved Kommunes første eget udbud i 2014 modtog man 3 tilbud fra én stor leverandør og to SMV'er. Dansk Cater vandt kontrakten. Lotte Elming oplyser, at ved det seneste udbud i 2018 var der igen 3 bud på kontrakten til en anslået årlig værdi på 1,2 millioner kroner.

- Det var ikke samme leverandørportefølje, men der var to mellemstore virksomheder med, og så Dansk Cater, der vandt kontrakten igen, siger hun.

FødevarerDanmark, der repræsenterer små og mellemstore fødevareraktører, har flere gange været ude med kritik af den store fælles indkøbsaftale gennem SKI, da man mener, at den afskærer små og mellemstore virksomheder i at få del i aftalen.

Fordele ved eget udbud

- Det er en fordel for os, når kravene i vores udbud ikke skal tilpasses flere kommuner samti-

dig med, at vi selv vælger tildelingskriterier og vægtningen. Omvendt bruger vi så egne ressourcer til udbudsprocessen, siger Lotte Elming og fortsætter:

- Valget af leverandøren i vores udbudsrunder er altid fundet ud fra tilbudsgivernes score i forhold til vores tildelingsmodel, der angiver vægtningen af forhold som eksempelvis pris og kvalitet.

FAKTA

50.90 Fødevarer-udbuddet har en værdi af ca. 500 millioner kroner om året. Aftalen indeholder flere hovedproduktgrupper heriblandt „Kød og pålæg“.

Kontrakten kommer til at løbe i to år med option på yderligere to gange et år.

Den er et genudbud af en tidligere aftale, som foodservicevirksomheden Hørkram vandt i slutningen af 2016. Kontrakten blev annulleret, da Klagenævnet for Udbud den 13. februar 2018 gav konkurrenten Dansk Cater medhold i dele af deres klage over den oprindelige kontrakt. Den nye tilbudsfrist var den 14. december 2018.

Nu laves der en kvalitetsvurdering af tilbudsgivernes varer.

Bagefter skal SKI sammenholde pris med kvalitet og kære vinderen af udbuddet. Hvem, der får kontrakten, bliver afgjort snart, og aftalen skal efter tidsplanen tages i brug af kommunerne allerede fra juni 2019.

Tilskudsordninger til udvikling og vækst i fødevarevirksomhederne



Der findes en række tilskudsordninger, som fødevarevirksomheder kan benytte til at medfinansiere udviklings- og vækstprojekter for virksomheden. Det kan være produkt-, proces- eller markedsudvikling mm. Ordningerne har forskellig karakter og indsatsområde. Typisk retter de sig mod de mindre- og mellemstore virksomheders udviklingsprojekter, men der er også ordninger for de større virksomheders projekter. Måske kan din virksomhed udnytte en eller flere af disse ordninger til særlig udviklings- og vækstindsats, som I kunne ønske at sætte i værk. Ordningerne giver typisk mulighed for 33 - 60 procent tilskud – fra 50 t.kr. til 1,5 mill. kr. – enkelte specialordninger op til 5 - 15 mio. kr. i tilskud. Tilskudsberettigede udgifter kan variere, men typisk omfat-

ter de intern løn, eksterne rådgivere/specialister, materialer/udstyr og div. andre udgifter.

Det danske erhvervsfremmesystem omlægges med virkning fra 2019

En del ordninger er åbnet for ansøgning her i januar og februar. Andre ordninger er under en vis omlægning og vil åbne lidt senere i 1. halvår 2019. Hvis I evt. vil have undersøgt jeres muligheder for at benytte nogle af årets tilskudsordninger, vil TJ Consult & Partnere gerne gennemgå de forskellige muligheder sammen med jer. TJ Consult & Partnere rådgiver og assisterer vedr. erhvervsfremmeordninger. TJ Consult har gennem mange år ydet fødevaresektoren professionel rådgivning – under rådgiveransvar – og assistance vedr. tilskuds-

programmer til fødevarevirksomheders innovations-, udviklings- og investeringsprojekter – og opnår høje succesrater. Virksomheden tilbyder at forhåndsvurdere jeres projekt og tage hånd om projektet, projektbeskrivelse, ansøgning, budgetter og rådgivning omkring formalia knyttet til de enkelte ordninger – samt efterfølgende rapporteringer, udbetalingsansøgninger, dokumentationer mm., så det kan blive let at benytte en erhvervsfremmeordning. TJ Consult & Partnere har indgået samarbejdsaftale med FødevarerDanmark – incl. rabat til FødevarerDanmarks medlemmer.

Kontakt evt. Thomas Jespersen på tlf. 86 17 44 67.

Kilde: TJ Consult & Partnere

Nem variation til

Tapas BORDET

med vores RFB Spegepølseblandinger og krydderier

Kontakt din Indasia konsulent og få mere inspiration
- og flere opskrifter til et vellykket tapas sortiment

Indasia
... for smagens skyld
www.indasia.dk
Tlf.: +45 86 42 96 66

Slagter Lampe udvikler ny økologisk serie

Det sønderjyske pølsemageri i Haderslev er kendt for sine gode kvalitetsspegepølser, som laves efter gamle håndværkstraditioner. Steen Lampe, der er tredje generation af slagterfamilien, har lyttet til kunderne og lancerer nu en ny økologisk pølseserie, der er mærket med Dyrenes Beskyttelse og lavet af dansk, økologisk gris. - Økologi er kommet for at blive, og vi har mærket en øget efterspørgsel på økologiske varianter, så nu var tiden inde til at udvikle en serie, som appellerer til hele familien,

udtaler Steen Lampe og fortsætter: - Produkterne er modnet i flere uger og svinder ca. 30% under processen. Det giver en god kraftig smag og et lidt tørrere produkt. Salamierne og spegepølsen er super lækre til rugbrød og sandwich, og kombineret med den spanske inspirerede chorizopølse har du alt, hvad du skal bruge til tapas og en hyggeaften.



Serien består af 4 forskellige varianter

- Økologisk Chorizopølse HOT, der er krydret med chili og røget paprika
- Økologisk Urte salami krydret med basilikum, rosmarin og hvidløg.
- Økologisk Peber salami med hele peberkorn.
- Økologisk Sønderjysk spegepølse – en mild variant med egen krydderiblanding.

Kenneth Toft-Hansen – verdens bedste kok

Verdens mest prestigefyldte kokkekonkurrence, Bocuse d'Or, blev gennemført i slutningen af januar, og den danske kok Kenneth Toft-Hansen vandt guld. Danmark var blandt favoritterne sammen med Norge, Sverige, Japan, USA og værtslandet Frankrig. Men Kenneth Toft-Hansens to retter var overlegne, så

dommerne var ikke i tvivl om, at Danmark endnu en gang måtte på vinderpodiet. Det er 6. gang, at Danmark står på podiet og modtager en medalje til Bocuse d'Or. - Det er et øjeblik, jeg har ventet længe på og kæmpet hårdt for, så det er fantastisk at stå her nu. Jeg har arbejdet intensivt siden september sidste år, og jeg følte dagen igennem i køkkenet en sikkerhed om, at jeg ville lykkedes med alle detaljer. At det hele klappede i køkkenet, skyldes ikke mindst min fantastiske assistent Christian Wellendorf.

Den mest vindende Bocuse d'Or kok gennem tiden er danske Rasmus Kofoed, og han har siden efteråret været med i køkkenet som coach for Kenneth. - Det har været et kæmpe privilegium at have haft Rasmus med i køkkenet. Jeg har ikke kunnet ønske mig en bedre samarbejdspartner at spille bold op ad. Rasmus har været en kæmpe støtte, og han har troet på mig fra starten, fortæller Kenneth Toft-Hansen.



Foto: Andreas Stenmann - Bocuse d'Or

Kilde: BC Hospitality Group

Kenneth deltog i konkurrencen med følgende menu

Tallerkenretten 'Nature'

- "Chartreuse" med østers, muslinger og grøntsager
- Puntarelle & agurk, spirer og tørret æggeblomme
- Grønt æble, rygeost og estragon
- Cremede muslinger med blomkål og tang

Fadretten "Winter Flora Danica"

- Kalvekam med brisler, enebær, persille & citron
- Selleri-"ben", Vesterhavssost og sprød jordskok
- Rose af hybenroseeddike og rødbede med brunede løg og stegt kalvefedt
- Mosaik med cremede vilde svampe og persillestængler
- Friskt æble og glaskål
- Estragon, rygeost og snegleæg
- Kalvefond med brunet smør, syltede ramsløg og vild timian

Nationalt element: Enebær, vild timian, hybenroseeddike, rygeost & Vesterhavssost



KANTINEPRISEN

Landbrug & Fødevarer kårer igen i år
den bedste kantine i kategorien:
Virksomheder.

Er din kantine en måltidsoplevelse og en mulig vinder?

Læs om kriterier og indstil din kandidat til prisen på
goderaavarer.dk - senest den 3. april.

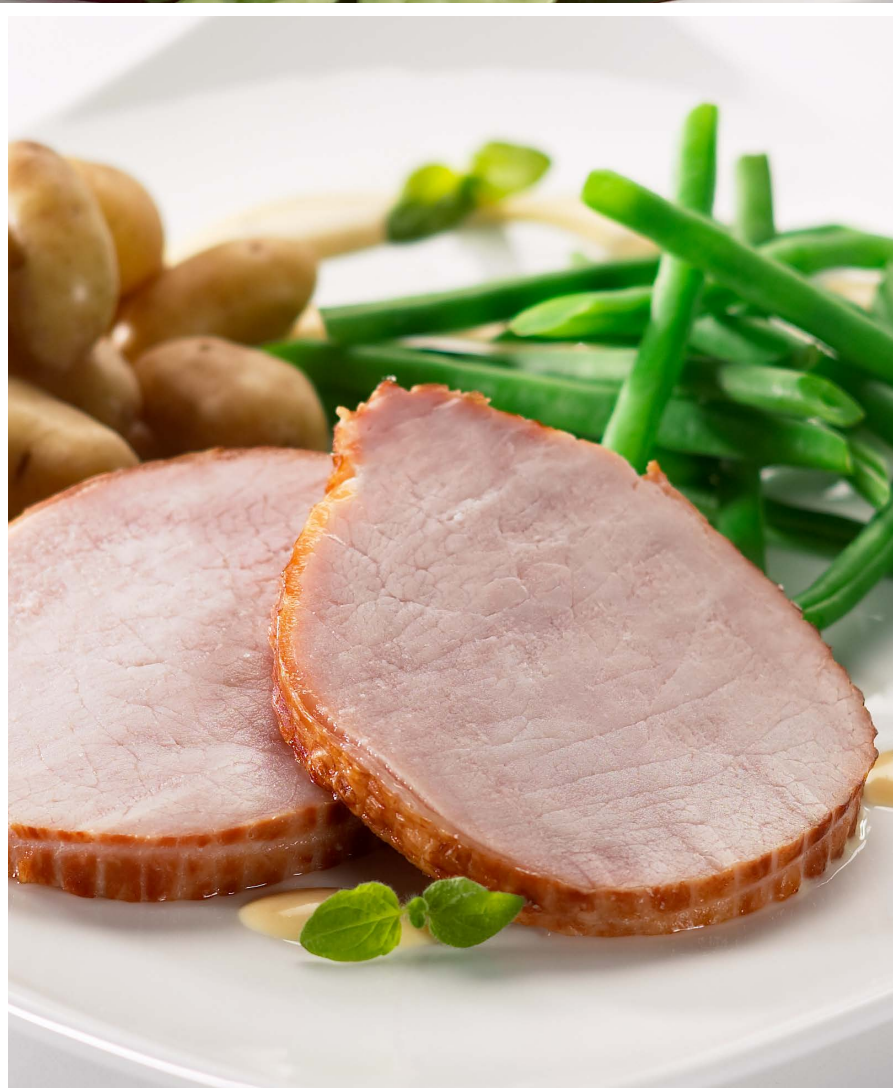
Vi glæder os til at modtage din indstilling.



"Social Cantina i Brønshøj, vindere af Kantineprisen 2018"



Noget af det bedste i verden



Han købte en virksomhed med potentiale til udvikling

Nørmark Food A/S i Vejle har fokus på kvalitet, fleksibilitet, leveringssikkerhed og miljø. Siden indehaver og direktør Flemming Nørmark Jakobsen i 2006 overtog daværende Brande Røgvarer, er virksomheden vækstet med 300% og har udvidet produktionen af røgvarer med bl.a. sous vide, marinerede og krydrede produkter

Flemming Nørmark Jakobsen overtog i 2006 Brande Røgvarer. Siden har virksomheden tredoblet sin størrelse og leverer årligt mellem 2000 og 2500 tons svineköd til virksomheder i Danmark, Sverige og Tyskland. Herhjemme er bl.a. Coop, Salling, Netto og Dagrofa blandt de faste kunder. Yderligere afsættes produkter til cateringvirksomheder og grossister.

- Jeg købte Brande Røgvarer, fordi virksomheden havde en størrelse, der passede mig, og et potentiale til at kunne udvikles, fortæller Flemming Nørmark Jakobsen: - Jeg har altid været glad for at arbejde i fødevarerbranchen. Jeg sætter en ære i at lave produkter af god kvalitet med en leveringsgaranti til kunden på 100 %. Det kunne jeg se, var en mulighed i Brande Røgvarer.

Flemming Nørmark Jakobsen kom fra en stilling som medejer af en virksomhed inden for fiskebranchen - med tidligere erfaring fra Danish Crown.

Vækst og nye lokaler i Vejle

Fire år efter, at Flemming Nørmark Jakobsen overtog Brande Røgvarer, flyttede virksomheden sin produktion til nye og større lokaler i Nørmark ved Vejle. I samme forbindelse voksede medarbejderstaben fra 10 til 20 medarbejdere. Efter yderligere fem år - i 2015 - skiftede Brande Røgvarer navn til Nørmark Food. Grafisk blev det nye logo udfoldet således, at "Ø" er gennemskåret og kan læses som et "O" på markeder uden for Danmark.

Flemming Nørmark Jakobsen forklarer succesens med dels virksomhedens kvalitet, fleksibilitet og leveringssikkerhed, der har betydet en fremgang i kundeporteføljen, dels det faktum, at mange af virksomhedens kunder har oplevet vækst og hermed har lagt større ordrer hos Nørmark Food.

- Vi har dog stadig kapacitet til nye kunder, understreger direktøren.

Kvalitet og fleksibilitet i højsædet

Blandt de centrale værdier i Nørmark Food er kvalitet i forhold til gamle madtraditioner. Størstedelen af salget udgøres fortsat af røgprodukter som hamburgerryg, bacon og skinke, men nye tiltag som fx marinerede og krydrede produkter er føjet til porteføljen. Som noget nyt tilbydes også sous vide, hvor kødet er dampkogt i ovn til en kerntemperatur på 75 grader.

- Vi er lagerførende for vores kunder. Lægger kunden en ordre om formiddagen, kan vi levere allerede næste dag. Vi er generelt meget fleksible i forhold til kundernes behov. I sortimentet har vi fx en hamburgerryg helt uden E-numre, nitrit og konserveringsmidler efter et konkret ønske fra en kunde.

Flemming Nørmark Jakobsen regner med at hente en del af den fremtidige vækst gennem en automatisering af produktionen:

- Vi er i øjeblikket i gang med at effektivisere til vækst, fortæller han. - Det sker gennem automatik og robotteknologi. Målet er så vidt muligt at fjerne manuelt arbejde ved bånd, således at vi kan nedbringe den samlede lønomsættelse. Vi tænker meget i energiforbrug pr.

enhed. Ikke kun i vores fremstilling af kød, men også i fabrikken. Her genbruger vi fx varme til opvarmning af rengøringsvand, mens vores produktion er oplyst med LED-lamper.

Nørmark Food er bl.a. også klar til at introducere svineköd, hvor grisen hverken har været i antibiotikabehandling, har været udsat for lang transporttid eller har fået foder indeholdende GMO. Hvornår dette produkt kommer i produktion, afhænger alene af efterspørgslen.

Medlemskab styrker på flere områder

Nørmark Food har de seneste syv år været medlem af Danske Slagtermestre og bruger her muligheden for at få juridisk sparring i forhold til bl.a. ansættelseskontrakter og fødevarerlovgivning. Desuden har virksomhedens kvalitetsansvarlige medarbejder god erfaring med at deltage i foreningens erfagrupper. Forsikringerne har Nørmark Food valgt at tegne gennem Danske Slagtermestre:

- Det viste sig, at vi var underforsikrede, afrunder Flemming Nørmark Jakobsen: - Det kunne have kostet os dyrt. I dag betaler vi en lidt højere præmie, men er til gengæld dækket i forhold til vores behov.



132 år og stadig frisk på en god handel

Barrit Mejeri er Danmarks ældste selvstændige andelsmejeri og lever i bedste velgående af at producere flødeost til verdensmarkedet. En lille ostebutik er der dog også plads til – mest for hyggens skyld.

AF PER HENRIK HANSEN

I 1930'erne var der over 1400 andelsmejerier i Danmark. I dag er der Arla og 6 andre, hvoraf det ældste er Barrit Mejeri mellem Juelsminde og Vejle. Dertil kommer nogle få privatejede mejerier.

De første junger med mælk til forarbejdning på Barrit Mejeri ankom med hestevogn i 1887. Men selv om mejeriet altså nu har 132 år på bagen, og selv om det i dag behandler meget mindre end en promille af den mængde mælk, som storebror Arla tager sig af, lever Barrit Mejeri i bedste velgående.

- Og fremtiden ser fornuftig ud, mener mejeribestyrer Brian Madsen.

God mælkepris

For et andelsmejeri er der én helt afgørende økonomisk målestok; nemlig hvor meget mejeriet kan betale per kg mælk til leverandørerne, som er de samme som andelshaverne. Er mælkeprisen mindre end konkurrenternes, forsvinder andelshaverne til andre mejerier, og så mister mejeriet sin råvare.

Historisk set har de største mejerier formået at give den højeste mælkepris, og derfor har Arla kunnet opsluge næsten alle konkurrenter.

Men Bjerre Herreds Mejeriselskab, som mejeriet i Barrit officielt hedder, har formået at sno sig.

- Vi holder en bedre mælkepris end Arla. Det kan da godt være, at der har været et enkelt år, hvor vi har ligget lavere, men generelt ligger vi over, fortæller Brian Madsen.

Udover den gode betaling til landmændene er der også råd til investeringer. Således har mejeriet de seneste år kunnet fremtidssikre sig med nye maskiner og nyt kedelanlæg.

Specialist i flødeost

Opskriften på den sejlivede succes har været specialisering i produktion af flødeost. Oprindeligt blev der i Barrit, ligesom på de fleste andre af datidens mejerier, produceret både konsummælk, fløde, smør og ost. Ved årtusindskiftet var produktporteføljen snævret ind til creme fraiche og flødeost, primært til kunder i fødevarerindustrien. Siden er der skåret yderligere til, så mejeriet i dag kun fremstiller flødeost.

Til gengæld produceres flødeosten i en række varianter, fra meget fast til meget blød og såvel naturel som tilsat en række forskellige





krydderier, frugt og andre naturlige smagsgivere.

Skummetmælken, som er et restprodukt ved produktionen, sælges primært til Løgismose og et tysk handelsselskab. Et andet restprodukt er valle, der sælges som svinefoder.

Sælger i det fjerne – og lidt i det nære

Det allermeste af den producerede flødeost sælges til grossister, som sender den østjyske flødeost ud i verden, med Japan som det klart største marked.

Udover salget af mange tons til fjerne kunder har mejeriet også salg i kilostørrelse til nogle få mindre kunder i det nære. En af dem er restaurant Dolly i Horsens. Her indgår fløde og skummetmælk fra Barrit som vigtige ingredienser i restaurantens lokalt højt berømmede specialitet; stegt flæsk med persillesovs.

Afsætningen på eksportmarkederne går så godt, at Barrit Mejeri i perioder køber fløde af Arla, for at produktionen kan følge med.

- Jeg tror, det betyder meget, at vi har tæt kontakt til vores kunder, selv om de fleste af dem er langt væk. Vi er meget fleksible og kan lave de smagssammensætninger, de ønsker.

Hvis de vil prøve noget nyt af, kan vi lave en prøveproduktion på helt ned til 10 kg, fortæller Brian Madsen.

Butik med over 100 oste

Ved siden af produktionen driver Barrit også butikken Ostehullet med detailsalg af mere end 100 forskellige oste.

- Kunderne er både naboer og folk fra byer som Horsens, Vejle og Juelsminde. Det er en meget lille butik, men folk hygger sig med at komme her, få smagsprøver og købe præcis den ost, de vil have, og i den størrelse de ønsker, siger Brian Madsen, og tilføjer:

- Butikken er mest noget, vi har for sjov. Økonomisk udgør den en meget lille del af vores omsætning, men den løber da rundt, og vi kan lide at have den.

Ostehullet har kun åbent fredag kl. 13 – 17 og lørdag kl. 9 – 14. Men ugens andre dage kan kunderne købe flødeost, skummetmælk, smør og nogle få andre varer ved selvbetjening fra et køleskab i et forrum på mejeriet.

Når Brian Madsen ser på fremtiden, ser han generationsskiftet hos andelshaverne som en udfordring. Af de 7 nuværende andelshavere

er kun en enkelt under 50 år. Hos de andre går alderen helt op til 79 år.

- Det kan blive et problem med tiden, om de kan få deres gårde solgt til yngre mennesker, tænker mejeribestyreren.

Han kan dog trøste sig med, at den unge andelshaver vil sætte flere køer ind i stalden, og en mælkeproducent mere er ved at blive optaget som andelshaver. Så fremtiden ser fortsat fornuftig ud for den 132-årige.

Barrit Mejeri i dag

- 7 andelshavere
- 7 ansatte
- Indvejer 7.500 tons mælk/år
- Producerer 700 – 900 tons flødeost/år, primært til fødevarerindustrien
- 92 % af produktionen eksporteres, deraf halvdelen til Japan
- Butik i Barrit med omkring 100 forskellige oste

Kokkelandsholdet får nye chefer i 2019

Kokkelandsholdet har sat det ledelseshold, der skal toppe sidste års flotte placering ved VM i Luxembourg, hvor holdene samlet hentede fire guld-, en sølv- og en bronzemedalje. Det nye team skal sætte kursen frem imod mere metal til Danmark ved OL for Kokkelandshold, der afvikles 14.-19. februar 2020 i Stuttgart.

Kokkelandsholdet Junior og Kokkelandsholdet Senior får Per Hallundbæk som ny team manager. Per driver Hallundbæk Food i Odense og har en fortid som leder af og køkkenchef på Falsled Kro. Han er ligeledes mangeårig dommer i konkurrencen Årets Kok. Mette Gassner

fra Michelin-restauranten Ti Trin Ned i Fredericia bliver ny Assisterende Team Manager for begge hold. Mette har selv en fortid som medlem af Kokkelandsholdet og var med til VM i Luxembourg i 2014. Herudover er hun dommer ved "Årets Kok" og benyttes som censor. På Cateringlandsholdet bliver Lars Brynjulf Nielsen ny Team Manager. Lars har også tidligere været deltager på Kokkelandsholdet. Herudover har han en dommeruddannelse og har blandt andet dømt ved den seneste gastronomiske landskamp imod Sverige. Lars er til daglig kantineleder på F&H of Scandinavia, hvor man dagligt bespiser ca. 200 personer. Ved siden af driver han sit eget cateringfirma UNIQ Cooking. Gitte Vinther er ansat til varetægelse af sekretariat og bogholderi, hvor hun afløser Christina Wuiff. Christina har ikke haft mulighed for at gå op i tid på Kokkelandsholdet grundet andre projekter.

Ændret økonomi kræver nytænkning

Det er ændrede økonomiske forudsætninger, der får Kokkelandsholdet til at tænke nyt og



Per Hallundbæk, ny Team Manager for KOKKELANDSHOLDET Senior og KOKKELANDSHOLDET Junior. Foto: Pressefoto

anderledes. - Vi har haft et mangeårigt og godt samarbejde med College 360, men grundet besparelser har skolen ikke længere haft mulighed for at støtte os. Det har tvunget bestyrelse og ledelse til at tænke nyt, og jeg er sikker på, at vi med det nye set up har fået et rigtig godt hold, siger Sten Slot, CEO for Kokkelandsholdet. Kokkelandsholdet Junior har tidligere haft til huse hos Tech 360 i Silkeborg, men flytter fra 2019 landsholdssamlingerne til Cookery i Odense, hvor også Kokkelandsholdet Senior og Cateringlandsholdet træner.



Fiskebord med Helleflynder. Foto: Anders Wuiff

Ny mobil-App til valg af frokost

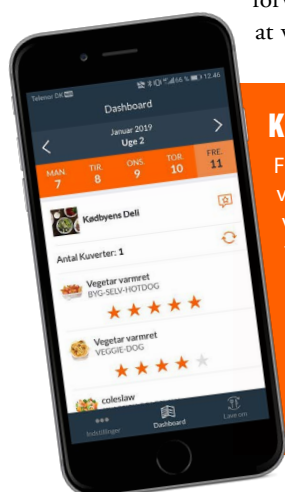
Ny mobil-App til medarbejderen åbner for ratings i uset skala - og det vil revolutionere måden, frokosten nydes på i små og mellemstore virksomheder over det næste par år, vurderer ejeren af Frokostfirmaet, Simon Bowall. Virksomheden har i starten af januar lanceret en revolutionerende ny medarbejder-App, som forventes at komme til at vende markedet for

frokostordninger på hovedet. - Ambitionen er simpel. Vi har udviklet et værktøj, der gør køkkenerne 10 gange bedre. Den gamle tendens med at skifte køkken hele tiden står faktisk til at falme, udtaler direktør Simon Bowall.

Kort fortalt kan alt omkring den enkeltes frokost styres igennem appen. Dertil er der fokus på ratings, så alle delkomponenter rates - op til 30.000 forskellige ratings om dagen kan pt optimalt køres igennem platformen, da vi forventer, at op mod 3000 spisende kunder dagligt vil rate. Vi udvikler på den måde profiler over kundernes præferencer i en hidtil uset detaljegråd. Dermed kan køkkenet præcis se, hvad der fungerer, og ved at have adgang til

globale benchmarks for alle vores knap 50 samarbejdskøkkener i Danmark kan vi på daglig basis se, om det fungerer eller ej i køkkenet. - Frokostfirmaet lever af at servicere virksomhedskunder, men i vores strategi handler det ligeså meget om, at køkkenerne er at betragte som vores kunder. Filosofien går ud på, at når køkkenet performer helt i top og er udtalt tilfreds med vores platform, så kommer det direkte vores fælles virksomhedskunder til gode. Sådan har vi altid arbejdet, og i et meget konkurrencepræget marked kan vi se, at det fungerer, da vi organisk vækster med ca. 25% om året, fortsætter Simon Bowall.

Næste fase af appen handler om implementering af en række services som virksomhederne, medarbejderne og vores samarbejdspartnere vil få gavn af. - Det handler faktisk om at begrænse sig - for mulighederne virker nærmest udtømmelige pt, afslutter Simon Bowall.



Kort om Frokostfirmaet

Frokostfirmaets overordnede mål er at levere mad, der skaber begejstring og velvære på danske arbejdspladser. Erfaringer fortæller, at selv om man er glad for sin frokost, så kan selv den lækreste frokostordning blive triviell i længden. Her står Frokostfirmaet klar til at hjælpe med et stort udvalg af delikate køkkener til fordelagtige priser. Alt samlet i en brugervenlig mobil App.

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



Bjergsted Slagteren
pakkede 20 kg oksekød
fra eget slagtehus ind i smør
i 8 uger. Nogle kunder var
begeistrede for resultatet,
andre var ikke

De halve kroppe modner på krog i 10 til 17 dage,
højrebene får yderligere to til tre uger på krog.

Smørmodnet kød møder både begejstring og mishag

- Det smager simpelt hen godt. Det vil jeg også prøve, tænkte slagtermester René Echberg, da han på Marienlyst Strandhotel i Helsingør sidste år satte tænderne i en bøf, som var modnet i smør.

Som tænkt, så gjort. Vel hjemme i sin slagterforretning i Bjergsted mellem Kalundborg og Holbæk pakkede han 20 kg entrecote- og filetstykker fra limousine-kreaturer ind i 12 kg smør og lod dem ligge på køl i otte uger. Vel at mærke efter kødet i forvejen havde modnet på krog i kølerum i 10 dage, så den samlede modningstid kom op på cirka 10 uger.

Forsøget med smørmodning var planlagt, så kødet kom til salg i sidste halvdel af december med slutsputt op til nytårsaften.

- Vi solgte det hele, selv om prisen var næsten dobbelt så høj som vores almindelige oksekød, fortæller René Echberg.

Delte reaktioner

Efterfølgende var kundernes reaktioner noget delte.

- Der var nogle, der var begejstrede. Andre syntes ikke, at smagen var noget særligt, eller de kunne decideret ikke lide det.

- Smagen af smør var egentlig ikke særlig fremtrædende i kødet. Det var mere den lange modningstid, der satte sit præg på det, siger René Echberg.

Begejstringen hos en god del af kunderne har givet ham lyst til at gentage den særlige modning.

- Jeg tænker det som en lille gimmick ved særlige lejligheder. Det kan for eksempel være op til grillsæsonen og til nytår. Man bruger jo en del tid og en masse smør på det, så man skal også være rimeligt sikker på, at der også er salg i det til en god pris, lyder ræsonnementet.

Eget slagtehus

Bjergsted Slagteren har både eget slagtehus og butik, så René Echberg er vant til at arbejde med kødet lige fra dyret aflives, til kunden går ud af butikken med det.

På årsbasis bliver der i Bjergsted slagtet omkring 800 grise, 320 kreaturer og 750 lam. En del er returslagtninger for mindre husdyravlere, og en anden del er dyr, som slagteren køber til



Mange kunder var begejstrede for kød, der havde ligget indpakket i smør i otte uger.



René Echberg driver slater-butik med eget slagtehus i Bjergsted på Vestsjælland.

Kort om Bjergsted Slagteren

- Etableret 1935
- Overtaget af René Echberg i 2011, efter at han havde været ansat som svend siden 2003
- Den forrige ejer var Hans Andersen, hvis bror Aage drev slagterforretning i Gislinge
- René Echberg blev udlært hos Aage Andersen
- Udover mester er der i dag fem ansatte samt unge i fritidsjobs
- Har butik, slagtehus, produktionskøkken, pølsemageri og røgeri

salg i butikken. Den del udgør 5 - 10 grise på en uge og et kreatur hver eller hver anden uge.

De oksekroppe, der skal retur til landmændene, modner normalt på krog i cirka 10 dage, men i nogle tilfælde op til 17 dage. Af oksekødet til butikken tages forenden – vingen – ned fra krog efter 10 dage og bagende og ryg – pistolen – efter 17 dage. Dog får højrebene to til tre uger mere, så de kommer op på i alt omkring fem uger på krog.

Grisekroppene hænger blot et døgn, inden de skæres op og er klar til salg.

Konkurrencedygtige priser

Bjergsted er en beskeden landsby et par km fra stationsbyen Jyderup, og slagteren er afhængig af, at kunderne vil køre til butikken fra Jyderup, Holbæk, Kalundborg og andre steder.

- Vi prøver at være en tand billigere end butikkerne i Kalundborg og Holbæk, siger René Echberg som en del af forklaringen på, at hans forretning klarer sig godt, selv om der næsten ingen kunder bor i gå-afstand.

En anden del af forklaringen er satsningen på kvalitet. Godt gammeldags håndværk bliver brugt i produktionen af det hjemmelavede pålæg, og alt oksekød kommer fra decideret kødkvæg som limousine eller fra gode krydsninger.

- For eksempel giver en krydsning af sortbroget og blåhvidt kvæg noget rigtig godt kød, siger den erfarne slagtermester.

En tredje del af forklaringen er, at forretningen har fulgt med tiden og ændringer i kundernes efterspørgsel og smag. Det kommer blandt andet til udtryk ved et stærkere fokus på produktion og salg af færdigretter gennem de seneste år og en større renovering af både produktionslokaler og butik i 2018.

Ved renoveringen fik butikken et helt moderne look. Blandt andet blev der installeret et modningsskab med glasvægge. Så nu kan kunderne med egne øjne se, hvordan kødet bliver modent til lækre stege og bøffer; også uden at være pakket ind i smør.



Butikken blev gennemrenoveret i 2018.

”

I Essentia Protein Solutions benytter vi som oftest praktikanter i forbindelse med konkrete projekter. Det kan være til fremstilling af nye applikationer, jf. globale eller regionale forbrugertrends, tilvejebringelse og rapportering af data og andet grundlæggende arbejde i forbindelse med udvikling af nye processer og ingrediensløsninger. Praktikanter i Essentia Protein Solutions bidrager aktivt til forretningen og opleves desuden som et friskt pust, hvor vi høster mange gode input. De studerende byder ofte ind med nye, interessante vinkler på opgaverne. Det sætter vi stor pris på, ligesom vi tror på, at vi finder de bedste løsninger, når vi løser opgaverne sammen.

*Rita Cold, Application Manager,
Essentia Protein Solutions.*

”

Danish Crown har haft flere kødpraktikanter. Det er altid en god oplevelse. Vi får set på nogle problematikker og processer, som vi ikke altid selv har tid til i hverdagen. På det enkelte produktionssted, hvor praktikanter er, kommer der også nye input og spørgsmål til vores processer, som vi ikke selv ville stille, og som kan give os ny inspiration. Det giver Danish Crown mulighed for at vise sig frem for potentielle fremtidige medarbejdere som en virksomhed, der gerne vil understøtte de unge mennesker.

*Kirsten Kirkeby,
Quality Manager, Danish Crown*

”

Jeg studerer Fødevarer sikkerhed og -kvalitet på DTU. På mit 6. semester har jeg været i praktik på Teknologisk Institut, DMRI. Jeg var spændt første dag med nyt sted og nye mennesker, men jeg blev taget rigtig godt imod fra første dag. Jeg fik en rundvisning, og alle medarbejdere hilste pænt på mig. Jeg følte mig velkommen. Jeg har arbejdet på flere projekter i tæt samarbejde med projektlederen, hvor jeg har deltaget i projektmøder, planlagt og udført forsøg og arbejdet på rapportering. Jeg har følt mig hørt, når jeg kom med ideer, forslag eller eventuelle ændringer. Derudover har jeg haft en del spørgsmål omkring mange faglige emner, og her har alle medarbejdere, som jeg har henvendt mig til, været smilende og rigtig gode til at hjælpe, det har været fantastisk.

Tamana Samadi, studerende på DTU



Kødet på skolebænken

Kød og kødprodukter – håndværk og videnskab

Håndtering af kød og fremstilling af kødprodukter er traditionsrige og stolte håndværk. Bag ved håndværket "gemmer" der sig en hel videnskab, der involverer fagdiscipliner som fysik, anatomi, kemi og mikrobiologi. På Teknologisk Institut kombinerer vi håndværket og videnskaben i projektarbejde og opgaveløsning, og vi vil gerne dele denne viden. Derfor afholder vi skræddersyede kurser til forskellige målgrupper - fra efteruddannelse af garvede slagtere til praktikophold for studerende.

Efteruddannelse for dig, der arbejder med kød

Albert Einstein sagde i sin tid: "Det vigtige er at blive ved med at stille spørgsmål" – og på Teknologisk Institut elsker vi spørgsmål!

Skræddersyet virksomhedskursus

Teknologisk Institut, udvikler skræddersyede kurser sammen med kunderne. På kurset kan kunden sammen med kolleger arbejde med et specifikt emne, der tager afsæt i netop den enkelte virksomheds hverdag. Teknologisk Institut, afholder gerne kurset på virksomheden, hvis dette ønskes. Det åbner ofte op for muligheden for, at flere kolleger kan være med. Virksomheden og dens medarbejdere er også altid velkomne i Taastrup. Fx har Teknologisk Institut, sammen med COOP afholdt et certificeringskursus for slagterne i SuperBrugsen og Kvickly. Kurset løb over to dage i Taastrup, og emnerne spændte bredt fra kødkemi, sous-vide tilberedning til bæredygtighed og dyrevelfærd. Der blev i kurset lagt vægt på en sammenhæng mellem teori og praksis, så kur-

sisterne blev også sendt i køkkenet, og det kom der mange gode grin ud af.

1-til-1 med eksperten

Et helt personligt kursus, hvor kunden sammen med en af instituttets eksperter arbejder på netop kundens spørgsmål!

Eksempel: En slagter med egen forretning var i gang med at udvikle en nyt gourmet produkt, og han ville sikre sig, at fødevarer sikkerheden var i orden. Men hvordan er det nu, man beregner sikkerhed, og hvad betyder de der D-værdier. Slagteren og eksperten gennemgik recept og processer i et 1-til-1 forløb på 3 timer, og så kunne produktudviklingen fortsætte.

Åbne kurser

Teknologisk Institut afholder løbende åbne kurser om forskellige emner som fx prædiktiv mikrobiologi, hvor der undervises i brugen af matematiske modeller til risikovurdering af processer og produkter. Teknologisk Institut afholder en lang række forskellige kurser med forskellige emner – Tjek evt. hjemmesiden: <https://www.teknologisk.dk/kurser/>

Praktik under uddannelse

Teknologisk Institut har tilpassede kurser og praktikforløb til studerende for flere forskellige studieretninger. Det kan være for dig, som er på vej ind i kødindustrien. Vi har netop afsluttet et forløb med praktikanter fra DTU og KU, den såkaldte kødpraktik, den såkaldte kødpraktik, der er økonomisk støttet af Svineafgiftsfonden. De studerende fik et introduktionsforløb, hvor eksperter gennemgik hele værdikæden fra gård til tallerken. Parallelt med teorien, afprøvede de studerende egne håndværksevner, da de

både skulle skære flæskesteg og fremstille pølser og bacon. Derudover var der besøg på kreatur- og svineslagteri. Efter introduktionen var praktikanterne klar til at komme ud på virksomhederne, Essentia protein solutions i Gråsten og Danish Crown er to af de virksomheder, der gerne tager imod praktikanter.

Specialeopgaver

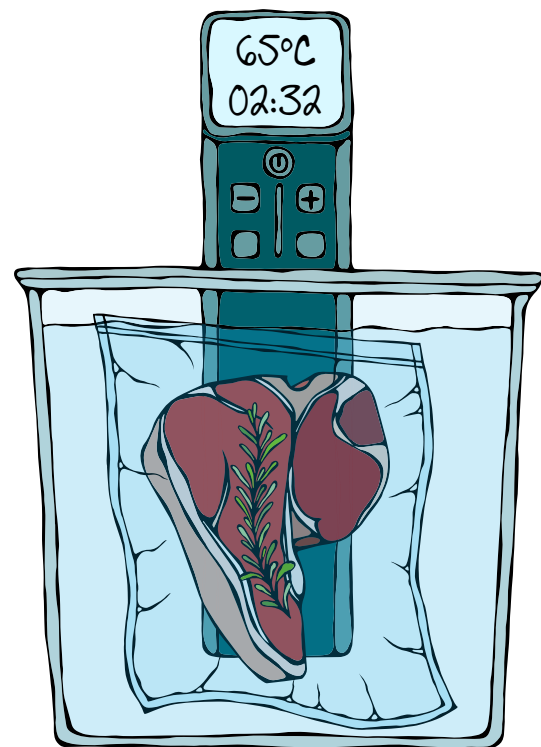
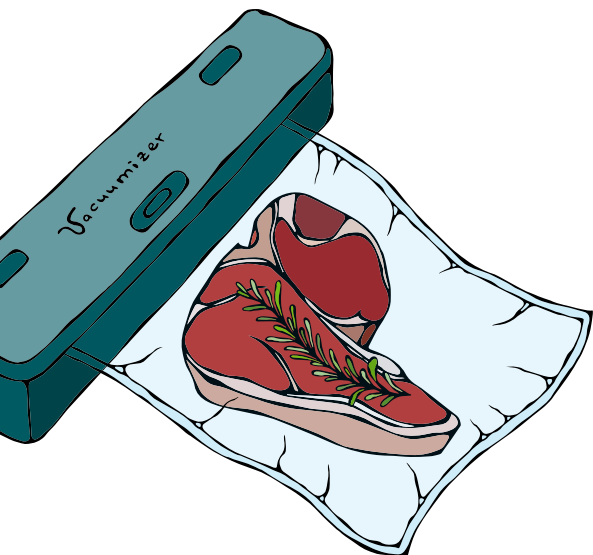
Teknologisk Institut har hvert år en del specialestuderende tilknyttet fra flere forskellige uddannelsesretninger. Oftest er specialet tilknyttet et igangværende projekt på Teknologisk Institut, hvor der lægges vægt på, at de studerende er en del af projektet sammen med de øvrige projektmedarbejdere, og de studerende er ligeledes en del af det faglige center, de er tilknyttede. Som specialestuderende hos os, bliver du en del af et spændende arbejdsmiljø, med tæt samarbejde til den danske kødindustri.

Er din interesse vagt?

Så kontakt os gerne for afklaring af muligheder!

MARCHEN HVIID
Seniorprojektleder
mahd@teknologisk.dk
Tlf. 7220 2677

LENE MEINERT
Centerchef
leme@teknologisk.dk
Tlf. 7220 2667



Termisk chok kan øge holdbarheden af sous vide-tilberedt kød

Sous vide-tilberedning af fødevarer er mere populær end nogensinde. Flere og flere små og mellemstore virksomheder har fået øjnene op for fordelene ved denne produktionsform og producerer spiseklare sous vide-produkter, der serveres kort tid efter tilberedning, eller semi-forældede kødprodukter, der kan opbevares i længere tid, inden de færdigtilberedes (figur 1). For at sikre fødevarerens sikkerhed skal både bakterier som *Listeria monocytogenes* og sporedannende bakterier som fx *Clostridium botulinum* styres gennem hele processen.

der en efterfølgende lagring, der i værste tilfælde kan forårsage såkaldt pølseforgiftning.

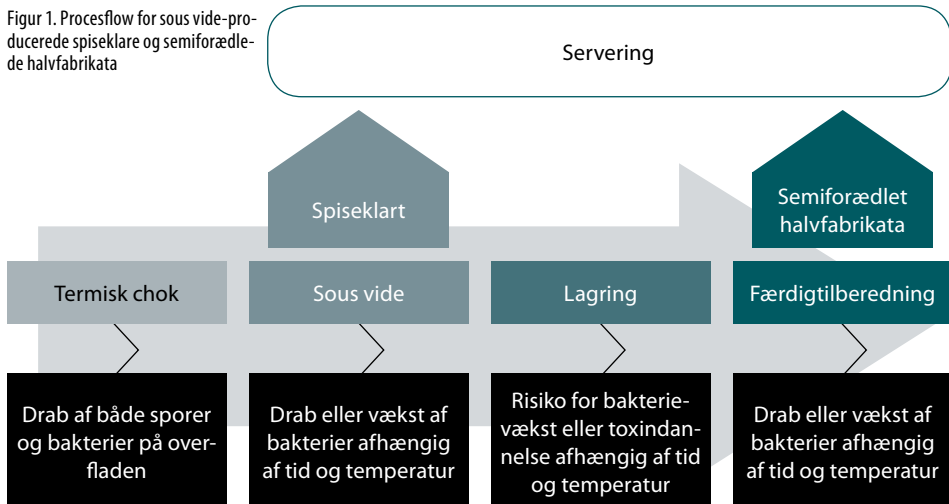
Krydderier

Når kød og grønt sous vide-tilberedes, lægges der ofte krydderier med i posen for at tilføre smag. Når der tilsættes tørrede krydderier, som

fx oregano eller timian, eller friske krydderier, som presset hvidløg, øges antallet af bakterier og bakteriesporer på overfladen, da indholdet i krydderier er væsentlig højere end det, der findes på fersk kød (Becker, 2004).

En mere ukendt kilde til sporedannende bakterier er havsalt, der bliver produceret ved

Figur 1. Procesflow for sous vide-producerede spiseklare og semiforældede halvfabrikata



Rødt kød

Sous vide er meget velegnet til tilberedning af rødt kød, da den præcise temperaturstyring over lang tid sikrer, at kødet ikke bliver overstegt. Rødt kød tilberedes typisk ved temperaturer på 55-65°C, og det betyder, at bakterier som *L. monocytogenes* kan inaktiveres, hvis kødet tilberedes længe nok. Ved sous vide-tilberedning inaktiveres kun bakterierne, mens sporer vil overleve almindelig varmebehandling (se Fakta om sporer). Dermed rummer sous vide-produktion en potentiel risiko for vækst af fx *C. botulinum* un-

hjælp af fordampning fra solen og har en høj forekomst af clostridier. Her kan risikoen for forekomst af bakterier reduceres ved at anvende almindeligt vakuumsalt, der produceres i fordampningskedler ved 120°C.

Holdbarhed

Den psykrotrofe *C. botulinum* kan vokse ved en almindelig opbevaringstemperatur på 5°C. Derfor anbefaler Food Standard Agencys kun 10 dages lagring ved denne temperatur. Denne holdbarhedstid kræver imidlertid, at *L. monocytogenes* er total elimineret, da den kan vokse helt ned til 0-1°C. For spiseklare sous vide-produkter, der serveres umiddelbart efter produktion eller kun har kort lagring (maksimum 5 dage ved 5°C), kan man derfor nøjes med en mildere varmebehandling, end hvis produktet skal kunne opbevares på køl i længere tid.

Termisk chok

Ønskes lang holdbarhed af sous vide-produkter der skal lagres og distribueres ved 5°C, skal både *C. botulinum* og *L. monocytogenes* være total elimineret. For at fjerne risikoen for *C. botulinum*-sporer på overfladen af kødprodukter skal der anvendes kraftigere varme

end almindelig varmebehandling. Ifølge Food Standard Agencys skal varmebehandlingen være ækvivalent med 90°C i 10 minutter. Hermed sikres et stort (6 log) bakteriedrab af den psykrotrofe *C. botulinum*.

Helt nye resultater fra Teknologisk Institut viser, at man ved brug af termisk chokbehandling på overfladen af hele kødstykker kan opnå denne effekt. Behandling med højfrekvente mikrobølger (5,8 GHz) eller behandling med 130°C varmt vand har vist sig at være betydeligt mere effektivt, end hvis der anvendes 90°C varmt vand. Anvendes mikrobølger (5,8 GHz) er sporedrabt 4 gange hurtigere, mens behandling med 130°C varmt vand er op til 9 gange hurtigere, og dermed har kødet stadig en rå kerne, mens det kun er kanten, der får et kogt udseende. Videreudvikles termisk chok-teknologien, vil der i fremtiden kunne produceres langtidsholdbare sous vide-produkter, der kan distribueres og lagres ved 5°C med flere måneders holdbarhed.

Termisk chok er en overfladebehandling og kan derfor kun benyttes på hele/intakte over-

flader. Denne teknologi kan således ikke anvendes til kødprodukter, der er hakket eller injiceret med luge.

Projekket er støttet med midler fra Svineafgiftsfonden. Kilder: Becker, L. (2004). Screening for sporedannere i krydderier, hjælpestoffer og kødråvarer. Ref. Nr. 18473, rapport SFdok. 21120.1. Slagteriernes Forskningsinstitut.

Fakta om sporer

Sporer er en form for hvilestadie, visse bakterier kan antage. Her pakker de sig i en kapsel, der gør, at de er så varmeresistente, at de ikke inaktiveres ved almindelig kogning. Ved temperaturer omkring 20-50°C vågner de op og begynder at dele sig. Det er derfor, at dette temperaturinterval skal passeres hurtigt, både ved opvarmning og ved nedkøling. Generelt anbefales en nedkølingstid fra 65°C til under 10°C på <3 timer, for at undgå vækst af *C. perfringens* og *B. cereus*.

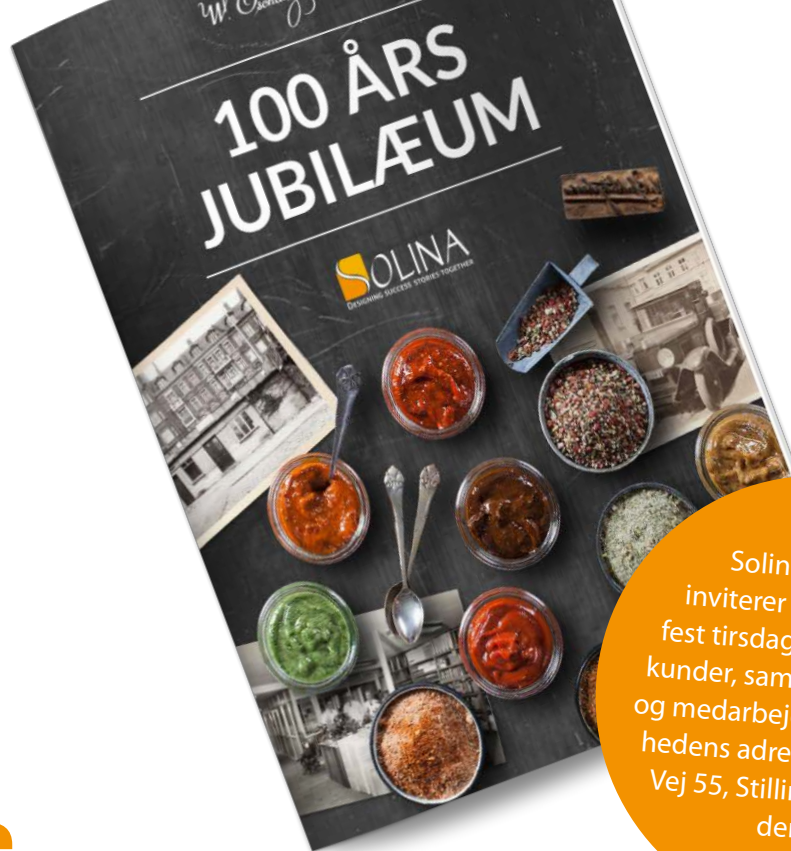


Viden, der virker

WWW.DMRI.DK

TEKNOLOGISK INSTITUT

100 års jubilæum



Solina Danmark
inviterer til jubilæums-
fest tirsdag den 2. april for
kunder, samarbejdspartnere
og medarbejdere på virksom-
hedens adresse: Niels Bohrs
Vej 55, Stilling, 8660 Skan-
derborg

Den 1. april 2019 har W. Oschätzchen Aarhus A/S (nu Solina Denmark) 100 års jubilæum. I den anledning synes virksomheden, at det er tid til at stoppe op og kigge tilbage i tiden. Derfor har den lavet et jubilæumskatalog, som belyser den 100 år lange historie, hvor læsere f.eks. kan læse interviews med fhv. medejere Flemming Oschätzchen, der er barnebarn af grundlægger Willy Oschätzchen, samt produktudvikler Vibeke Oschätzchen, som er hans oldebarn. Virksomheden startede i 1919 som W. Oschätzchen og har udviklet sig op igennem årene til det Solina Denmark, som kunderne kender i dag,

fortæller salgsschef Peter Albrecht til Fødevaremagasinet. SFK Food blev i 2006 en del af virksomheden, som i 2014 blev en del af Solina Group.

Råtarmer og slagterhåndværk

W. Oschätzchen Aarhus A/S startede med at sælge råtarmer og har således sine rødder i de stolte traditioner inden for pølsemageri og slagterhåndværk. Senere blev også marinader en del af produktsortimentet, og det er efterhånden blevet til et væld af produkter og services, så virksomheden i dag også tilbyder idéudvikling af produkter til fødevarerbranchen, blandt meget andet. Nem mad med smag har været virksomhedens gennemgående filosofi, og det var med netop det udgangspunkt, at Frikale® blev lanceret i 1972, hvilket der også fortælles om i jubilæumskataloget.

20 helt nye opskrifter – streetfood og veganske opskrifter

I jubilæumskataloget inspirerer Solina Denmark med en række nye opskrifter. Opskrifterne tager udgangspunkt i de krydderier og marinader, der har været de største favoritter igennem virksomhedens historie. Opskrifterne kombinerer fortid med nutid på fornemste vis, så det traditionelle og det nymodens får lov at spille sammen. I den forbindelse udskriv virksomheden en lille intern opskriftskonkurrence, hvor ordene ”Vi skal lære af vor fortid for at få kvalitet i vor nutid” blev givet som inspirationskilde til Solina’s fagkonsulenter og produktudviklere. Blandt de nye opskrifter, som også er i kataloget, finder man opskrifter på Gammeldaws Røget Leverpølse, Håndrørt Grillpølse, Pork O’Buco, Unghaneporchetta, Veganske Frikadeller og meget andet.



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 Udstyret med:

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

*Biler vist med ekstraudstyr.

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

Alle priser er excl. Moms.

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

FCA CAPITAL
Danmark

Brændstoføkonomi ved blandet kørsel 14,9 km/l.



FIAT FORSIKRING - TILVALG

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

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

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



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



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

Ni restauranter og hoteller underskriver fælles madmanifest

En nyligt offentliggjort rapport fra Visit Denmark viser, at gastroturister er blandt dem, der bruger allerflest penge, når de rejser - også på andet end mad. Tal fra Danmarks Statistik bekræfter desuden, at udenlandske turister og besøgende bidrager med en rigtig stor del af de danske spisesteders samlede omsætning.

Gastro Fyn er i luften

Nu vil et nyt samarbejde kaldet Gastro Fyn lokke gastroturisterne til hele året. Ni fynske top-restauranter og hoteller satte tirsdag i uge 4 deres signatur på det fynske madmanifest, som symboliserer deres engagement i det spritnye fynske gastro-samarbejde Gastro Fyn. Der blev både sablet champagne og spist rugbrødshapsere med rygeost, da kick-off på det fynske gastro-samarbejde Gastro Fyn blev markeret på Møntergården i Odense. - Jeg er kommet rigtig tæt på mine kollegaer på Fyn gennem det her. Vi har fundet et fælles fodslag; den her fælles front, og det er rigtig fint. Nu har vi muligheden for at gøre opmærksom på os selv, og jeg tror, at vi med forskellige events osv. vil kunne medvirke til at gøre Fyn kendt på det store verdenskort og trække turister til, som også kommer mange andre end os

selv til gode, sagde Thomas Pasfall fra Restaurant Pasfall, da han havde sat sin underskrift.

Route-du-bonheur og fynsk uge på vej

Samarbejdet har været undervejs et stykke tid, og Gastro Fyn har allerede en del konkrete initiativer simrende i gryden. - Det er fantastisk at opleve, hvordan det, som vi sammen med restauranterne har udviklet på henover det seneste års tid, har fundet sin form, og vi glæder os til nu for alvor at lancere nye ideer og tiltag, der kan skabe øget opmærksomhed på Fyn som gastrodestination og sætte vores kvalitetsrestauranter i spil for et kræsent og købestærkt publikum, siger Laura Raidla fra Destination Fyn, der er projektleder for Gastro Fyn.

Og de første tiltag er allerede i kalenderen. Den 5. maj fejrer restauranterne f.eks. forårets komme - og dermed også, at mange af de klassiske fynske råvarer kommer på markedet. I uge 24 følger „Den fynske uge“, hvor restauranterne sætter fokus på brugen af de fynske råvarer og inviterer såvel lokale som udefrakommende gastroturister og gastropresse på en helt særlig oplevelse med hver deres unikke happening ude på restauranterne. Endelig er en fynsk route-du-bonheur på tegnebrættet: - Vi forven-



Deltagere i Gastro Fyn

- Falsled Kro
- Kok & Vin
- Pasfall
- Restaurant Aro
- Sortebro Kro
- Restaurant Under Lindetræet
- Best Western Hotel Knudsens Gaard
- Kongebrogaarden, Comwell
- The Balcony

ter på lidt længere sigt at kunne markedsføre en gastronomisk oplevelsesrute på Fyn med hovedafsæt i Gastro Fyn-restauranterne samt hotellerne og koblet sammen med andre gastronomiske oplevelser på øen - fx bryggerier, vingårde, lokale gårdbutikker m.m.

Understøttet af Hallundbæk Food og Destination Fyn

Fødevarenyheder udfoldes live på Madværkstedet

Madværkstedet afholdes hvert andet år (første gang var i 2017) af MCH Messecenter Herning i samarbejde med brancheforeningen MLDK - Mærkevareleverandørerne i Lokomotivværkstedet i København. Den nyskabende fødevaremesse Madværkstedet, som finder sted 26.-27. marts 2019, samler udstillere og besøgende i trendområdet "Det Levende Madværksted", hvor stjernekokke og passionerede fagfolk bringer fødevarer og besøgende tættere sammen.

Der bliver rig mulighed for at se, høre, røre, lugte og selvfølgelig smage på maden, når Madværkstedet afholdes. De besøgende fagfolk kan gå på opdagelse hos messens mere end 150 udstillere, men i messens trendområde, Det Levende Madværksted, får de besøgende mulighed for at komme endnu tættere på en række spændende fødevarenyheder. Her får messens udstillere via 10 daglige sessioner mulighed for at brillere i showkøkkenet.

Bagværk, rom og veganske muligheder

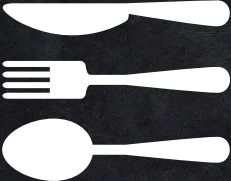
På scenen kan de besøgende blandt andre se frem til at opleve Foodpeople, som lader tre stjernekokke trylle med deres brød og bagværk fra Il Fornaio, Jalm&B og Trianon, samt vingrossisten Oskar Davidsen i selskab med en professionel bartender, som vil arbejde med cocktails med

Davidsen Rom. Desuden bliver der også flere veganske præsentationer fra blandt andre Solhjulet, som vil introducere årstidsgrøntsager og alternativer til kød målrettet cafébranchen.

Mød SMV Fødevarer

Når SMV Fødevarer indtager "Det Levende Madværksted", kan du høre mere om, hvordan din fødevarevirksomhed kan blive en del af et godt netværk. Mens formanden for FødevareDanmark, Leif Wilson Laustsen, vil fortælle om organisationen, vil Christina fra CHRIIS og Henrik fra Lejre Mikropølsemageri fortælle om deres medlemskaber. Oplev SMV Fødevarer på "Det Levende Madværksted" tirsdag den 26. marts kl. 15.00 - 15.25. SMV Fødevarer udstiller på stand M2027.





MADVÆRKSTEDET

FØDEVAREBRANCHENS MØDESTED

26. - 27. marts 2019
Lokomotivværkstedet | København

HER SAMLES BRANCHEN – MØD BÅDE GROSSISTER OG FØDEVARELEVERANDØRER

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

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

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

Sæt kryds i kalenderen og print din gratis billet allerede i dag på
MADVÆRKSTEDET.DK/GRATISBILLET



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

Den nye ferielov

– overgangsordningen begyndte den 1. januar 2019

Den 1. januar 2019 blev de overgangsordninger, som skal føre frem til samtidighedsferiens ikrafttræden den 1. september 2020, igangsat. Overgangsordningen indebærer, at medarbejderne i en forkortet optjeningsperiode, som løber fra den 1. januar 2019 til 31. august 2019, optjener ferie i overensstemmelse med de nugældende regler.

Medarbejderne optjener i perioden 1. januar 2019 til 31. august 2019 – som hidtil 2,08 dage pr. måned svarende til samlet 16,64 dage, som skal afholdes i en forkortet periode fra den 1. maj 2020 til den 30. september 2020.

Næste skridt i overgangsordningen træder i kraft den 1. september 2019 og løber frem til den 31. august 2020. I denne periode skal al ferie, der optjenes af medarbejderne, uanset om de sædvanligvis afholder ferie med løn eller modtager feriegodtgørelse, "indfryses". Der er til dette formål oprettet en særlig fond "Lønmodtagernes Fond for Tilgodehavende Feriemidler", der skal forvalte og administrere de indefrosne feriemidler. Afvikling af ferie for det kommende ferieår den 1. maj 2019 – 30. april 2020 er dermed efter de nugældende regler, og optjening af ferie frem til den 31. august 2019 er ligeledes uændret. FødevareDanmarks Juridiske Afdeling sender yderligere information til medlemmerne, når vi nærmere os den 1. september 2019.



IFFA 2019 med fokus på emballage

Emballage til fødevarer, især letfordærlige produkter som kød og pølser, kræver de højeste standarder for emballagematerialer, maskiner og systemer. Ud over traditionelle formål, såsom beskyttelse, transport, opbevaring, håndtering og information, skal emballagen også sørge for fødevarerens sikkerhed, hygiejne, affaldsforebyggelse, bæredygtighed, ressourceeffektivitet og sporbarhed.

Ledende virksomheder fra den internationale emballagesektor vil være klar til at præsentere deres nyeste teknologier og give indsigt i de seneste tendenser i kødindustrien ved IFFA i Frankfurt am Main fra den 4. til den 9. maj 2019.

Mindre er mere og beskytter miljøet

At reducere mængden af emballagematerialer og brugen af genanvendelige materialer har været

en genstand for opmærksomhed fra forbrugere, producenter og emballageindustrien siden offentliggørelsen af EU's plaststrategi i januar 2018, men også da den tyske emballagelov trådte i kraft.

Afgørende for bæredygtig emballage er ikke kun det anvendte filmmateriale, men også hvordan det behandles. Således giver moderne emballeringsmaskiner mulighed for at indstille parametrene for filmen nøjagtigt og dermed holde procesomkostningerne nede. Desuden reducerer meget effektive "fodersystemer" mængden af filmaffald i form af kantstrimler og stanseskrot. Med andre ord kan der produceres betydeligt flere pakker fra en given mængde film.

Kilde: IFFA



mad med mere

Generalforsamling i mad med mere-kæden

Mad med mere afholder generalforsamling lørdag den 23. marts 2019 kl. 16 - 18 på sekretariatet på Poppelvej 83, 5230 Odense M.

Vidste du at ...

Conveniencekæde har købt Maaltidet

Takeaway-kæden Homemate, der leverer næsten færdige convenience-retter fra 11 butikker i Københavnsområdet, har købt cateringvirksomheden Maaltidet. Købet sker ifølge Homemate for at styrke driften, for at udnytte flere synergier og for at få endnu mere gang i Homemates nye, abonnementbaserede ugekasser. Maaltidet, der er en af landets største frokostleverandører, har omkring 60 medarbejdere. Virksomheden med base i København havde i både 2016 og 2017 underskud på over fem millioner kroner. - Måltidsmarkedet er inde i en utrolig udvikling, og vi har længe overvejet vores muligheder for at komme ind på markedet for aftensmåltider. Vi sagde ja til Homemate, fordi det er det helt rigtige match. Vores produktionsplatform kan supportere Homemate fra dag 1, da vi er vant til at producere og levere 4.000 velsmagende måltider hver eneste dag. - Vi ser mange driftsfordele og synergier mellem de to virksomheder, og koblingen mellem en af landets stærkeste frokostvirksomheder og et af de mest gennemtænkte aftenkoncepter har stort potentiale, siger Maaltidets direktør, Niels Andreæ, der nu bliver ny administrerende direktør i Homemate. Selskabet drives fortsat med to selvstændige brands - Maaltidets firmafrokoster og Homemates måltidsløsninger og ugekasser.

Kilde: Foodservice Forum

Danskerne holder fast i kødet til aftensmaden

En ny undersøgelse viser, at danskerne ikke har flere kødfrie aftensmadsmåltider end tidligere. Faktisk tværtimod. En undersøgelse fra Epinion foretaget for Madkulturen viser ifølge Ekstra Bladet, at kød blev brugt i 73 pct. af danske aftensmåltider i 2018. Undersøgelsen viser ikke noget om mængden af kød, men udelukkende hyppigheden, og de 73 pct. er mere end de 72 pct., som svarede det samme i 2015.

„Antallet af kødfrie aftensmåltider i Danmark, og dermed antallet af kødfrie dage, ligger på et lige så højt niveau som i 2015,“ fremgår det af undersøgelsen.

Kilde: FødevarerWatch

Onlinesupermarked skærper konkurrencen om kunderne

Nu kan flere forbrugere på Sjælland få leveret dagligvarer og måltidskasser fra nemlig.com samme dag. Hidtil har dette tilbud kun været rettet mod kunder i Storkøbenhavn. Det betyder, at flere end 1,1 millioner husstande på Sjælland nu får det tilbud, og dermed skærper nemlig.com konkurrencen om onlinekunderne.

Både Salling Groups Bilka og en række af Coops butikker tilbyder kunderne at samle deres varer, så kunden selv kan hente dem senere på dagen. - Vi arbejder hele tiden på at forbedre vores service, og vi kan se, at vores kunder i Storkøbenhavn i den grad har taget den hurtige levering til sig. Derfor ønsker vi nu at udvide denne service til en endnu større del af Sjælland, så flere kunder kan få glæde af dagligvarer og måltidskasser leveret til døren samme dag, som de bestiller, siger Mikkel Pilemand, kommerciel direktør i nemlig.com. For at benytte sig af sammedags-levering skal kunderne bestille deres varer inden kl. 12, hvorefter at det er muligt at få leveret varer allerede fra kl. 17 samme dag.

Kilde: DHB

Hver anden ko og kalv er forsvundet på 40 år

Der bliver stadigt færre køer og kalve. For ammekøernes vedkommende forsvandt der fem procent i 2018. Den danske kvægbestand er halveret på de seneste 40 år, og faldet fortsætter. Danske kvægbrugere får samlet set stadig færre og færre dyr. Helt nye tal fra Danmarks Statistik viser, at kvægbestanden er mere end halveret på 40 år fra ca. 3,5 mio. kreaturer til nu aktuelt 1,5 mio. kreaturer.

Særligt i slutningen af 60'erne, starten af 70'erne og ved slutningen af 80'erne tog kvægbestanden et gevaldigt dyk. Siden er faldet aftaget, omend der stadig bliver færre og færre køer og kalve. I løbet af 2018 blev kvægbestanden mindsket med 1,8 procent svarende til knap 28.000 dyr. Tilbagegangen er nogenlunde ligeligt fordelt på kategorierne tyre, kvier og køer. For køer er det værd at bemærke, at tilbagegangen på 9.000 køer dækker over knap 5.000 færre malkekøer og 4.000 færre amme-

køer. For ammekøernes vedkommende betyder det, at der i 2018 forsvandt fem procent af køerne. Til trods for den fortsatte tilbagegang for det danske kvæghold stiger mælke-mængden stadig. I 2018 blev der produceret tæt på seks mia. kg mælk i Danmark.

Kilde: Landbrugsavisen

Foodservice Danmark lukker hovedkontor

Foodservice Danmarks officielle hovedsæde bliver fremover terminalen i Ishøj. Som en del af Dagrofas strategi om at stå "Stærkere Sammen" er det planen at samle kompetencer. Derfor lukker man nu Foodservice Danmarks officielle hovedkontor ved Varde, der dog i praksis har fungeret som økonomiafdeling. - Reelt har Foodservice Danmark sine aktiviteter i hovedstadsområdet og i Middelfart, forklarer direktør Peter Bruun til JyskeVestkysten. Fremover bliver det da også bygningerne i Ishøj, der skal lægge plads til hovedsædet - som det også reelt set er i dag.

Kilde: DHB

L&F vil have færre følelser i fødevarerebatten

Danske fødevarer- og landbrug holder liv i lokalsamfund og beskæftiger 186.000 mennesker, skriver Landbrug & Fødevarers områdedirektør Anders Klöcker, der efterlyser mere fakta og færre følelser i debatten. - Med en eksport på 166 mia. kr. årligt repræsenterer vi et af Danmarks vigtigste eksporterhverv, der giver beskæftigelse til 186.000 danskere rundt omkring i landet, skriver områdedirektøren. Han mener, at særligt køddebat-ten „i lang tid har været drevet af holdninger baseret på følelser.“ Organisationens oplevelse er, at flere mennesker i stigende grad efterlyser sund fornuft, lyder det.

Kilde: Fødevarerwatch

Jesper Theilgaard er årets kartoffelambassadør

Danmarks Kartoffel Råd har udvalgt vejr- og klimaeksperten Jesper Theilgaard som kartoffelambassadør 2019. Især kartofflens klimavenlighed er værd at fremhæve, mener den nye ambassadør. Traditionen tro får årets ambassadør tildelt titlen ved Danmarks Kartoffel Råds årsmøde på Egeskov Slot, hvor det i år fandt sted den 23. januar. Selv om Jesper Theilgaard ikke direkte har så meget med kartofler at gøre, er der alligevel mange gode grunde til, at han er et oplagt valg som kartoffelambassadør. Det fortæller Johs. Nørregaard Frandsen, formand for Danmarks Kartoffel Råd. - Man kan tale om godt kartoffelvejr og om dårligt kartoffelvejr. Kartofflen er ligesom kartoffelavlerne afhængige af vejret, og derfor er en vejrekspert, der oven i købet er dygtigt til formidling, et godt valg. Jesper Teglgaard har et stort overskud, højt til loftet, og så kan han løfte tingene op og se det i en større sammenhæng. Det er sådan en ambassadør, vi har brug for, lyder det fra formanden.

Klimavenligheden er vigtig

Jesper Theilgaard er uddannet flyvemeteorolog i 1978 og var i perioden 1990-2018 meteorolog på Danmarks Radio. Udover at arbejde som tv-meteorolog arbejdede han også som forfatter og foredragsholder. Da han i februar 2018 forlod DR, stiftede han virksomheden klimaformidling.dk, hvor foredrag er en væsentlig del af beskæftigelsen. Foredragene har alle en rød tråd i klima og vejr, og her kan kartofflen også fremover blive nævnt, fortæller ambassadøren. - Kartoffler er en meget klimavenlig fødevarer, og det synes jeg, skal understøttes. Ikke at vi dermed skal forsage alt muligt andet, men det er godt at have nogle holdepunkter i vores fødevarer, hvor vi ved, at de er skånsomme for klimaet, siger Jesper Theilgaard, som i øvrigt også selv er glad for kartofler. - Kartoffler kan jo tilberedes på så mange måder. Lige fra de helt gammeldags kogte kartofler til stegte og mos og ovnbagte og så videre. Det er sjovt at eksperimentere med. Selv spiser jeg ofte kartofler, gerne flere gange om ugen, lyder det fra ambassadøren. Tidligere kartoffelambassadører er blandt andre sangeren Stig Rossen, chipskongen Jørgen, skuespilleren Per Pallesen, tv-kokken James Price, tv-værtten Søren Ryge og formand for Tænkertanken Frej, Marie-Louise Boisen.

Kilde: Danmarks Kartoffelråd



Sten Slot (tv) fra Kokkelandsholdet og Søren Kyed fra Dansk Cater giver hinanden hånden på fire års samarbejde.

Dansk Cater indgår fireårig sponsoraftale med kokkelandsholdet

Kokkelandsholdet har indgået en aftale med Dansk Cater om vare-sponsorat af alle tre danske kokkelandshold for en fireårig periode. Aftalen dækker alle brands under Dansk Cater: AB Catering, BC Catering, Inco samt deres brand på ferske varer: Fantastisk Frisk. - Vi er utroligt glade for denne aftale, der nu sikrer alle tre landshold varer til alle træningssamlinger frem mod OL i 2020 og VM i 2022. Dansk Cater er kendt for deres høje serviceniveau og punktlighed, og vi glæder os også til at stifte bekendtskab med deres Fantastisk Frisk koncept, som vi forventer os meget af, siger Sten Slot, direktør for kokkelandsholdet. Hos Dansk Cater ser man også frem til samarbejdet. - Vi er både glade og stolte over at have indgået et samarbejde med Kokkelandsholdet Senior, Cateringlandsholdet og ikke mindst Kokkelandsholdet Junior. Med dette sponsorat rammer vi bredt i de danske professionelle køkkener med vores sponsorat. Lige fra de bedste danske restauranter med vores sponsorat af Kokkelandsholdet og ikke mindst alle de dygtige kantinekøkkener, der er i Danmark, som vi støtter med vores sponsorat af Cateringlandsholdet, siger Søren Kyed fra Dansk Cater.

Indasia forstærker salgsteamet

Krydderileverandørvirksomheden Indasia i Randers har ansat Henrik Gade som salgschef med ansvar for virksomhedens industri-kunder. Med mere end 25 års erfaring inden for salg, ingredienser og fødevarer har Henrik stærke kompetencer og et bredt kendskab til Indasia's kundesegmenter. Indasia glæder sig meget til samarbejdet og til at drage nytte af den viden og inspiration, Henrik vil tilføre. Henrik kan kontaktes på mail Henrik.Gade@indasia.com eller på mobilnr. 87 11 05 03.



Messeoversigt

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
Malmömessen, 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



MULTIVAC

Traysealere
Dybtrækningsmaskiner



Vakuumposer
Krympeposer
Folier
Trays



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

Annoncer til
fødevaremagasinet

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

Grossister

AB CATERING

Hele Danmarks Foodservice

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

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

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

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

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

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

abcatering.dk

BC Catering

Din landsdækkende grossist

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

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

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

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

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

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

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

Knive/Sliberier

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

PL-agentur

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

Krydderier



SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

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



TARME, KRYDDERIER & MASKINER

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

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

Annoncer

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




Indasia
... for smagens skyld

KRYDDERIER & MARINADER
FÆRDIGBLANDINGER
NATUR- OG KUNSTTARME
EMBALLAGER

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

Annoncer til fødevaremagasinet

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



Kød engros

Kødkvalitet i alle led



Tlf: 98 57 44 01
www.kildegaarden.com

SVENDBORG SLAGTEHUS

Tlf: 62 21 32 78
FAX: 62 22 32 78



Annoncer til fødevaremagasinet

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



DanePork
www.danepork.dk

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

Maskiner

ingvald™

Vor viden
- din fordel!

 www.ingvald.dk

TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938

FÅ EN HOLDBAR PAKKELØSNING!

- TRAYSEALERE
- VAKUUMPOSER
- SOUS VIDE UDSTYR
- DYBTÆKSMASKINER
- KRYMPEPAKKEMASKINER



pmpack.dk · tlf. 7560 2000



Satellitvej 7 · 8700 Horsens · mail@pmpack.dk

handtmann VF608

Clipsemaskiner Røgeovne



SALG & SERVICE:

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

Specialister i maskiner til fødevarerindustrien!



Kammermaskiner Bordmodeller



Dobbeltkammermodeller Seydelmann lynhakkere



RISCO vakuumfyldere TIPPER TIE clipsemaskiner



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

SCANPACKAGING

Fra idé til virkelighed



...din pakkelsøning!

scanpackaging.dk
TLF. 76 90 50 60

Mejerivarer

Jernved mejeri



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

Oste produceret af jysk mælk

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

Brie 60+
Produktion af økologiske oste

Gammeldags smør, både saltet og usaltet

Kontakt os, og vi kan henvise til nærmeste grossist

TLF. 7543 5311 - www.jernvedmejeri.dk

OSTEMESTEREN



OSTESPECIALITETER FRA OSTEHANDLERENS GROSSIST-LAGER

Ulvehavevej 44 · 7100 Vejle

75 65 26 46

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

Annoncer



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

Annoncer til fødevaremagasinet



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

Rådgivning

PROFESSIONEL LØNADMINISTRATION EFTER OVERENSKOMSTEN



PROLØN
vi bliver glade, når du ringer

87 10 19 30 * PROLOEN.DK

Annoncer til fødevaremagasinet



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

Danske Slagtermestre

Poppelvej 83 · 5230 Odense M
Telefon 66 12 87 30

♥ mesterslagteren
♥ mad med mere

Direktør Torsten Buhl
Telefon 21 27 41 50

Formand Leif Wilson Laustsen
Telefon 23 25 14 06

Marketingchef Ulrik Olesen
Telefon 21 45 53 35

FødevareDanmark

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

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

fovedare danmark.dk

fødevarer

Dansk Revision

DANSK REVISION SLAGELSE

Regnskab og rådgivning til fødevarebranchen

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

FPR

FPR Forsikringsmægler A/S forsikrer FødevareDanmark

70 20 29 29
www.fpr.dk

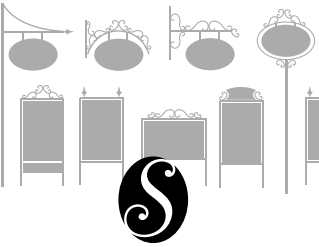
FØDEVARE KONSULENTEN

Tlf. 21 26 85 44
info@fovedare konsulenten.dk
www.fovedare konsulenten.dk

Rådgivning Risikoanalyse kvalitetsarbejde

Skilte og Reklame

SMEDEJERNSSKILTE



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

Vægte

Scanvægt

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

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

Annoncer



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

W. Oschätzchen Aarhus A/S

100 ÅRS JUBILÆUM



INVITATION TIL RECEPTION

KÆRE KUNDER, SAMARBEJDSPARTNERE,
MEDARBEJDERE, TIDLIGERE MEDARBEJDERE
OG VENNER AF HUSET

Den 1. april 2019 har W. Oschätzchen Aarhus A/S (nu Solina Denmark)
100-års jubilæum. I den anledning afholdes der reception

TIRSDAG DEN 2. APRIL 2019 KL. 13.00-16.00

på virksomhedens adresse:
Solina Denmark, Niels Bohrs Vej 55, 8660 Skanderborg

Vi håber på at se så mange som muligt til en festlig og hyggelig dag,
hvor der serveres lidt godt til ganen og der bliver mulighed
for at smage på spændende nye produkter.
Solina vil desuden gerne byde på en lille forfriskning.

Tilmelding ønskes senest den
18. marts på: fest@solina-group.dk

Med venlig hilsen
Solina Denmark

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ

