

fødevarer

NR. 3 / MARTS 2019

magasinet

FriskSnit.dk

– En nemmere hverdag
med nye trolleys

Se side 6



Ulvedal ost

– passion for oste
i håndplukket kvalitet

Se side 10

TEMA

Krydderier,
tilbehør og
MARINADER.
DM i Skills

No Brexit

Når disse linjer læses, kan der godt være vedtaget en plan for, hvordan Storbritannien skal forlade EU pr. 29. marts i år. Denne dato har jo i hele forløbet om Brexit været den, som skulle være briternes sidste dag i unionen, men nu, da det er meget tæt på, og der i skrivende stund endnu ikke er en plan, som det britiske parlament har kunnet tilslutte sig, er det på det nærmeste sikkert, at det ikke kommer til at ske. Selv har jeg helt fra begyndelsen sagt, at der slet ikke kommer noget Brexit, fordi der med sikkerhed kommer en ny afstemning, hvor der vil være flertal for, at Storbritannien forbliver i EU, men selv hvis en sådan udmelding om en ny afstemning ikke kommer inden denne måneds udgang, tør jeg vædde om, at Storbritannien i hvert fald ikke udtræder den 29. marts. Hvor Danmark og vel de fleste andre EU-lande, som har samhandel med briterne, har forberedt sig på det værste, har briterne selv intet foretaget sig for at afbøde katastrofen – for eksempel ved at forberede nogle handelsaftaler, som kan træde i kraft, når eller hvis nationen forlader fællesskabet. Det vil de måske forklare med, at ingen kender betingelserne, fordi der ikke er nogen aftale med EU, men så kunne man jo lave aftalemodeller ud fra de scenarier, der er. Men nej. Sådanne aftalemodeller vil enten styrke eller svække alvoren i udtrædelsen, og ingen af delene har den britiske regering nogen interesse i. Den har tværtimod en interesse i, at der både lever en forventning om en katastrofe og en det-skal-nok-gå-alt-sammen-opfattelse. Katastrofescenariet skal få modstanderne til at stemme for regeringsoplægget, og det modsatte scenario skal få regeringens støtter og befolkningen og erhvervslivet til ikke at gå i panik. Så nej, på det handelsmæssige område er der hverken en plan A, B eller C, hvis man spørger den britiske regering, og selv hvis den havde prøvet, var den formentlig stødt på nogle meget vrangvillige forhandlere i Bruxelles, hvor man heller ikke har lyst til at tegne et klart billede af, hvilke konsekvenser et Brexit vil få. Der hygger man sig vældigt over det britiske kaos i forhåbning om, at det afskrækker alle andre medlemslande fra at finde på noget lignende, og af samme grund møder premierminister Theresa May ikke andet end forundrede blikke, når hun møder op for at få en aftale, som hendes hjemlige bagland vil sige ja til.

Men igen: Det hele bliver slet ikke til noget. Det vil måske allerede stå klart, når dette læses. Når de sidste muligheder for et flertal for en aftale er udtømt i det britiske parlament, og når det samtidig står klart, at EU ikke rokker ved sin position og der derfor ikke kan komme en grundlæggende ny aftale, så er der kun en "no-deal" at se frem til. Så er det nordiske spørgsmål ikke løst, og så er skotternes ønske om at forlade Storbritannien – for at være med i EU – en trussel, som kan få hele nationen til at falde fra hinanden. Det vil kun kunne afværges på én måde: Ved at spørge vælgerne igen. Faktisk vil det være helt uansvarligt at lade være, for nok stemte de nej til at forblive i EU, men det var på nogle valglofter om, at alt andet end suveræniteten ville fortsætte uændret. Med et "no-deal" bliver det mildt sagt anderledes, og det skylder man vælgerne at kunne forholde sig til.

Og måske har dette i virkeligheden hele tiden været Theresa Mays plan. Hun var jo modstander af Brexit ved folkeafstemningen i 2016, og mon ikke hun er det endnu.

”... Selv har jeg fra begyndelsen sagt, at der slet ikke kommer noget Brexit



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder

DM i Skills, Madværkstedet og IFFA messe

Aktivitetsniveauet er stort her i foråret for at drive fødevaresektoren fremad. Madværkstedet afholder messedage i Lokomotivværkstedet i dagene 26.-27. marts. På uddannelsessiden er der DM i Skills i dagene 4.-6. april og i begyndelsen af maj (4.-9.maj) afholdes den store IFFA messe for kødbranchen. Læs om de spændende aktiviteter her i magasinet.

10 års jubilæum, passion for oste, hurtigere ekspedition, økologisk fjerkræ og snitgrønt på hjul

Læs i dette nummer de mange spændende portrætter, der indeholder alt fra fisk til fjerkræ over snitgrønt og ost, men også et super eksempel på hvordan det kan lykkes med at drive en slagterforretning frem til 10 års jubilæum.

Planteprotein

Igen er budskabet om at spise mindre kød oppe og vende og Teknologisk Institut giver her i magasinet sit bud på en af vejene til at erstatte de gode proteiner fra kød med planteproteiner.

Fritidsjob og uddannelse

Læs om mulighederne for at sikre, at unge kan have et fritidsjob i fødevarevirksomheder, samt FødevareDanmarks påvirkning af politikerne på området. Læs også om en slagterelev hos DK-Kød, der fik sølvmedalje til den afsluttende svendeprøve.

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 er et onlinebanner 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



- 4** Unge blev fratrækt deres fritidsjob – nu lysner det
- 6** DM i Skills 2019
- 8** Lone og Lars fra Gothenborg Fjerkræ:
"Vi går aldrig på kompromis med alder og koncept"
- 10** Passion for oste i håndplukket kvalitet
- 12** Søste fejrede jubilæum i renoveret butik
- 14** Hurtigere ekspedition og højere kundeservice
- 18** Godt protein
– fokus på proteinholdige fødevarer og proteinkvalitet
- 20** Udendørs øko-skille
- 20** Gourmetslagter med speciale i slagting
- 20** Det Økologiske Spisemærke fejrer 10 års jubilæum
- 22** Kød, blod og slagtersvende
– Kødbyens historie udstillet på Flæsketorvet
- 24** Kokken og krydderierne
- 26** Komplette løsninger fra én leverandør
- 26** Kort nyt
- 28** Navne nyt
- 29** Messeoversigt
- 29** Leverandørliste



Marts 2019

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

ANSVARSHAVENDE Per Aaskov Karlsen

JOURNALISTER Maria Stove, Torben Svane, Rikke Holm.

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

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

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

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

FEJL OG REKLAMATIONER Eventuelle reklamationer rettes skriftligt senest 5 dage efter udgivelsen. Evt. dekort kan ikke overstige annonens 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 Solskinsalat af appelsin
– Indasia & Claus Holm

ISSN 1902-4509

Unge blev frataget deres fritidsjob

– nu lysner det

INDLAND: Landets slagterbutikker og Coop var i 2018 på barrikaderne, da Arbejdstilsynet med rigide regler gjorde det umuligt at have unge ansat. FødevareDanmark var i slutningen af februar til møde med beskæftigelsesministeren og tror nu på en snarlig lempelse af reglerne

Rigide arbejdsmiljøregler forhindrer hundredvis af unge i at tage et fritidsjob og få noget af den erhvervs erfaring, som politikerne ellers taler om er så vigtig.

Så kontant lød meldingen fra en række slagtermestre, da det sidste år kom frem, at adskillige slagterbutikker havde været nødt til at fyre deres ungarbejdere efter besøg fra Arbejdstilsynet, der ikke accepterede, at de unge eksempelvis gjorde rent i nærheden af maskiner, som potentielt udgjorde en risiko – heller ikke selv om maskinerne var slukkede. Også Coop meldte ud, at det fremadrettet kunne vise sig problematisk at benytte ungarbejdere på grund af de stramme regler.

Paraplyorganisationen FødevareDanmark, der blandt andet repræsenterer slagtermestrene, har indbragt sagen for beskæftigelsesminister Troels Lund Poulsen (V), og nu tyder alt på, at det lysner for de man-

ge unge, der tripper efter et fritidsjob. Et nyligt møde mellem ministeren, en række organisationer samt ordførere for Socialdemokratiet og Dansk Folkeparti gør, at FødevareDanmark nu tror på, at unge snart igen kan sende en jobansøgning til den lokale slagtermester eller det lokale supermarked.

– Det er glædeligt, at alle er fuldstændig enige om, at det ikke må være en til tider absurd håndhævelse af nogle arbejdsmiljøregler, der hindrer unge i at få et fritidsjob, og derfor er der også bred enighed om, at der skal gøres noget ved de nuværende regler, siger Leif Wilson Laustsen, formand for FødevareDanmark med henvisning til, at der har været eksempler på sager, hvor Arbejdstilsynet har slået ned på, at unge betjente en opvaskemaskine.

– Selvfølgelig skal sikkerheden være i orden, men der skal trods alt være fornuft i tingene, pointerer formanden.

Frygter ikke folketingsvalg

Hvorvidt det bliver selve reglerne eller vejledningerne, som skal laves om, er endnu uvist, ligesom det heller ikke står til at sige, om ændringerne bliver gennemført før eller efter et kommende folketingsvalg. Det bekymrer dog ikke Torten Buhl, administrerende direktør, FødevareDanmark.

– Det er betryggende, at begge de politiske fløje er enige om, at der skal gøres noget ved de nuværende forhold. Det gør, at jeg tror på, at der vil ske ændringer, uanset hvordan en kommende regering kommer til at se ud, siger Torsten Buhl, der ved flere lejligheder har anbefalet, at man skæver til Fødevarekontrollen i udarbejdelsen af nye rammer for Arbejdstilsynet.

– Siden Fødevareforlig 4 fra 2018 har Fødevarekontrollen haft en langt mere rådgivende tilgang til virksomhederne, hvor det ikke kun har handlet om at komme med forbud eller direktiver, men hvor fokus også har været på at hjælpe virksomhederne med at finde de rette løsninger. Det vil være befriende, hvis Arbejdstilsynet på samme vis kan bløde lidt op og bidrage til, at så mange unge som muligt får mulighed for at få et fritidsjob. Det kan kun være i alles interesse, slutter Torsten Buhl.

Fakta:

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



Med indsigt i global & lokal madkultur

FAST CASUAL

Folk lever travle liv og spiser i stigende grad ude. Fast Casual – krydsningen mellem Fast Food og Casual Dining – har vist sig at være lige det, gæsterne efterspørger. Hos Schulstad Bakery Solutions er vi brødnørder, vi har konstant et øje på den lokale og globale madscene, og vi elsker at have fingeren på pulsen og dykke ned i food tendenser og madkulturer. I vores nyeste magasin får du inspiration fra de største metropoler, gode historier fra branchen og masser af viden om det, der rør sig lige nu. Her et lille udpluk.

Customize dit brød

Smag, tekstur og udseende spiller en stor rolle i kampen om gæsterne. Hvordan gør du dine retter til signaturretter, som gæsterne husker? Med det korrekte brødvalg kan du nemt gøre vores brød til dit, skille dig ud og give dine retter ekstra personlighed.



Du kan fx eksperimentere med krydderier, krydderurter, olier, toppings, crumbles, farver og stempler – og nemt sætte dit helt eget præg.



Foodpairing - det perfekte match

At mestre foodpairing er at sammensætte smage, der får det bedste frem i hinanden, og her spiller brødet en vigtig rolle. Fx kan et sødt brød, som brioche, være en perfekt dæmper og god kontrast til meget kraftige smage, og et rustikt brød kan skabe god harmoni til et fyld med meget smag og kraft.

Fast Casual - Go Green

De ellers meget kødspisende danskeres spisevaner bevæger sig i en mere klimavenlig retning. Og ønsket om gennemsigtighed, omtanke og nærhed går hånd i hånd med Fast Casual konceptet, som netop giver gæsten mulighed for at være tæt på tilberedelsen og se hvad, der kommer i retten.

Nye tendenser til dit køkken

Gæsterne er i konstant bevægelse. De følger med både i lokale og globale tendenser og forventer, at du gør det samme. Hos Schulstad Bakery Solutions dykker vi ofte ned i tendenser – det kan være alt fra at kigge nærmere på den klimabevidste forbruger

– til at spotte, hvilken indisk streetfood, der er mest populær lige nu.

Nye brød skabt til Fast Casual

En del af vores store sortiment er som skabt til Fast Casual. Bl.a. vores subs, som er perfekte både som sandwich og panini. Derfor udvider vi nu sortimentet med en SUB Mørk Brioche med sart sødme og SUB Rug med saftig rugsmag. Alle vores subs har en tæt krumme, blød skorpe og kort bid. En anden stor nyhed er vores burgerbolle med tydelige grillmærker, som er en lækker mørkristet bolle der er blank udenpå og fløjlsblød indeni.



Find flere nyheder - endnu mere viden og inspiration i vores online magasin på schulstadbakerysolutions.dk



DM i Skills 2019

Vinderen af DM i Skills 2018 Pernille Løvig Nielsen fra Slagteren og Kokken i Gistrup sammen med statsminister Lars Løkke Rasmussen

AF PER AASKOV KARLSEN

Konkurrencedeltagere – Gourmetslagter finalister

- Jacob Bredal, Mad med mere, Slagter Schmelling, Gilleleje, ZBC Roskilde
- Mathias Sørensen, Slagter Jacob, Kalundborg, ZBC Roskilde
- Anne Trausing Brodersen, Meny Haderslev, Syddansk Erhvervsskole Odense-Vejle
- Theresa Pedersen, Kvickly Ribe, UCH Uddannelsescenter Holstebro
- Casper Storm, Bilka Horsens, Syddansk Erhvervsskole Odense-Vejle
- Viktor Videbæk, Vestergade slagter, Holstebro, UCH Uddannelsescenter Holstebro
- Alexander Krogh Rasmussen, Risskov Slagteren, Aarhus Tech
- Marianne Solberg Bakke, Egå Slagteren, Aarhus Tech
- Nanna Lundsgaard, Slagteren Hassersis, Techcollege Aalborg
- Christian Møller Poulstrup, Slagteren & Kokken, Gistrup, Techcollege Aalborg

Lidt senere end tidligere år afholdes DM i Skills her i 2019 i dagene 4.-6. april. I år afholdes DM i Skills i Arena Næstved, og som tidligere år er eventen delt op i konkurrence- og demonstrationsfag. Der konkurreres i hele 43 fag og, 17 fag vises som demonstrationsfag.

Gourmetslagterfinalisterne

Gourmetslagterfaget er som tidligere et af konkurrencefagene, og 10 unge gourmetslagterelever konkurrerer om at vinde titlen som årets gourmetslagterelev. Blandt de 10 gourmetslagterelever kommer hele 7 fra private slagterforretninger i Danmark. De 7 forretninger er Risskov Slagteren, Egå Slagteren, Vestergades Slagter, Holstebro, Slagter Schmelling, Gilleleje, Slagter Jacob, Kalundborg, Slagteren og Kokken, Gistrup samt Slagteren Hassersis ved Aalborg.

Øvrige fødevarefag

Der konkurreres i fødevarefagene gourmetslagter, kok, konditor, bager, ernæringsassistent, slagter samt smørrebrød og catering. Udfordringerne for Smørrebrød og Catering eleverne bliver, at de skal opsætte en buffet hver, hvor der indgår nogle forskellige retter. Bufferterne bedømmes af dommerne, hvorefter de bliver frigivet til publikum. De skal også fremstille en forret, som skal serveres for de indbudte gæster i samarbejde med tjener eleverne. I forretten skal indgå jomfruhummer og dild, og i buffeten skal bl.a. indgå tærte med spinat og hytteost, nyfortolket rejcecocktail, guldrummets svinefilet og en kold fiskeret.

Kilde: DSM, DM i Skills, Horesta.

DM i Skills i 2020

Sidste år blev DM i Skills holdt i Herning, i år er det i Næstved, og næste år går turen til Bella Center København i dagene 16.-18. januar. Det er målet at komme rundt i alle landsdele fra år til år, men som DM i Skills er vokset, kan det være en udfordring at finde haller med tilstrækkeligt plads til så mange konkurrencefag og så stort et publikum. SkillsDenmark blev grundlagt i 1997 efter et besøg hos WorldSkills.

Foreløbigt program 2019

Torsdag den 4. april

- Kl. 9.00 – 10.15 Åbningsceremoni
- Kl. 10.15 – 19.00 Arena Næstved og de 3 store udstillingshaller er åbne for besøgende. Skills-konkurrencer begynder.
- Kl. 14.00 – 17.00 Finalen i Efterskole Skills, som er en underholdende konkurrence med praktiske øvelser på tid for alle landets efterskoler.

Fredag den 5. april

- Kl. 8.00 – 17.00 Konkurrencerne fortsætter for fulde omdrejninger. Arena Næstved og de 3 store udstillingshaller er åbne for besøgende.
- Kl. 9.00 – 14.00 Den store finale i Skills Stafetten, som er en underholdende konkurrence med praktiske øvelser på tid for alle landets 8. klasser.

Lørdag den 6. april

- Kl. 8.00 – 14.00 Skills-konkurrencerne er på vej ind i sidste fase og bliver afsluttet kl. ca. 12.00. Alle udstillingsstandene er åbne til kl. 14.00.
- Kl. 14.00 – 15.30 Den store afslutningsceremoni, hvor DM-vinderne bliver udråbt fra scenen.

IFFA

4. – 9. 5. 2019
Frankfurt am Main

Meet the Best

IFFA. En af verdens førende fagmesser med kun et fokus: KØD. Fra håndarbejde til high-tech, en platform for innovation der præsenterer branchetrends for de næste tre år. Det er mødestedet for eksperter fra hele området, både detail- og slagteribranchen – for første gang også i den nye Hal 12!

www.iffa.com

dimex@dimex.dk

 messe frankfurt

Lars og Lone Hedegaard

Ægteparret Hedegaard købte det nedlagte landbrug Gothenborg i 1992, og i 1997 blev de økologiske fødevarerproducenter.

Lone og Lars fra Gothenborg Fjerkræ: "Vi går aldrig på kompromis med alder og koncept"

På en gård i Midtjylland sælger ægteparret Lone og Lars Hedegaard økologisk fjerkræ fra eget opdræt. I 90'erne var de blandt pionererne herhjemme. I dag har de michelin-restauranter blandt deres kunder.

AF MARIA STOVE

Skovkyllingerne på Gothenborg kan boltre sig i både mark og skovbryn, og de lever længere end de fleste andre slagtekyllinger. Det har Lone og Lars Hedegaard sørget for på gården i Them nær Silkeborg i Midtjylland. Det frie liv giver en særlig smag og struktur i kyllingekødet, der er efterspurgt af både private og professionelle. Flere af landets allerbedste restauranter har kyllingerne fra Gothenborg på menuen.

En skovglad kylling

Historien om skovkyllingen begyndte for fire år siden, da ægteparret sammen med rugeriet Top Æg og en forsker fra Aarhus Universitet i Foulum drog på studietur til England for at finde en kylling, der skilte sig ud fra mængden. Det skulle være en race, der vokser langsomt, har en naturlig adfærd og elsker at være ude. De fandt en sortbrun kylling af racen Norfolk Black og kom hjem med 3000 æg, som de rugede ud.

- Vi ville have en kylling, vi kunne gøre ældre. Det betyder meget for både smag og struktur, at kyllingen ikke bliver færdig på 50-60 dage, som er det almindelige i økologisk produktion, og at den kan få mere tid på bagen. Vores skovkyllinger lever i 85 dage. De er meget ude og skrabe i løbet af dagen. De har små huse ude på marken, og det gør det muligt at lukke dem ud tidligt i deres levealder, fortæller Lone Hedegaard.

Når kyllingerne bliver lukket ud først på sommeren, giver det ifølge Lone Hedegaard en nysgerrig kylling, som ikke er bange for at komme ud. Kyllingerne er ude i to måneder, før de bliver slagtet. På Gothenborg er der kun produktion af kyllinger i sommerhalvåret. Der er ingen produktion om vinteren.

- Det giver ikke mening i vores filosofi, siger Lone Hedegaard.

Det særlige ved skovkyllingerne er, at de trives hjemmevant i det skovareal, der omkranser Gothenborg. Det er også med til at påvirke smagen, forklarer Lone Hedegaard:

- Vi stiller husene helt op ad skovbrynet, så kyllingerne kan rende ind i skoven. Her spiser de også det, der vokser i skovbunden som frø og orme. Det er noget helt andet end færdigblandet fuldfoder.

Økologi med medvind

Ægteparret købte det nedlagte landbrug i 1992. Hun var sygeplejerske og han skovfoged, og det var ikke umiddelbart i deres tanker, at de skulle være fødevarerproducenter, da de overtog gården. Men så blev de inspireret af en flok økologer, der ville starte en nicheproduktion af økologiske fødevarer.

- Vi havde denne her lille, lækre ejendom, som vi også gerne ville producere noget på. Det blev kyllinger, da vi ikke havde mod på køer

Skovkyllinger

Gothenborgs økologiske, sorte skovkylling er af racen Norfolk Black. Skovkyllingen er helt speciel, fordi den nyder at have sin daglige gang i skoven og finde sin mad i skovbunden. Sidste år opdrættede Gothenborg cirka 16000 skovkyllinger.



Bronzekalkuner, Gothenborg-ænder og gæs.

På Gothenborg er der også økologiske kalkuner, hovedsageligt af racen sort Bronzekalkun, der er en langsomt voksende race. Den er god til at finde føde på de grønne marker og i skovbunden. Desuden kan man møde den økologiske Gothenborg-And af landracen, Mulard, som er en krydsningsand mellem den hvide landand og moskusanden. Samt økologiske gæs.

Gothenborg opdrætter hvert år 1.500 kalkuner, 12.000 ænder og 1.500 gæs.



og grise eller planter, der kræver store maskiner, fortæller Lone Hedegaard.

Dengang var der kun få øko-varer på markedet. I 1997 var Lars og Lone blandt de første, der fik certifikat på, at de nu var økologiske kyllinge-producenter.

- I starten blev vi betragtet som grønne, langhårede økologer, men i dag er økologi helt anderledes anerkendt. Der er et langt større udvalg på hylderne. Det er en anden tid med utrolig medvind til økologien, siger Lone Hedegaard.

I 2000 byggede de en gårdbutik. Herfra sælger de både til private og til engros, slagtere, andre gårdbutikker samt restauranter. Og de har som de eneste økologiske Fjerkræavlere i Danmark hele paletten af fjerkræ på deres gård. Både kyllinger, ænder, kalkun og gæs.

De vil dog ikke udvide for enhver pris, understreger Lone:

- Vi vil aldrig til at gå på kompromis med alder og koncept. Det er fjerkræ, der vokser langsomt og kan komme ud på marken, og de lever i småhold. Det har været en lang rejse, siden vi startede. Men også en fantastisk rejse. I bund og grund er det dog stadig det samme, vi laver i dag, som vi gjorde dengang.



Lone Hedegaard

Lone Hedegaard sagde sit job som sygeplejerske op og gik hjemme på gården og passede børn og kyllinger det første par år. Siden har hun fået flere slags fjerkræ at se til. Her med den økologiske Gothenborg-And.





Passion for oste i håndplukket kvalitet

Hos Ulvedal Ost i Egtved modnes, plukkes og pakkes ostene udelukkende ved håndkraft og efter gamle traditioner. Fraværet af automation er en strategi, som adskiller Ulvedal fra de store producenter, lyder det fra virksomhedens stifter, der er født ind i ostebranchen.



På Ulvedals lager modnes unge oste på træhylder i 10 - 20 uger – enkelte helt op til 7 år – for at opnå den særlige smag, som bakteriefloraen på Ulvedal er med til at give. 80 % af ostene er udviklet i samarbejde med lokale mejerier. Blandt de lagrede varianter er bl.a. "Ulvedal Guld", "Stygge Ulv" og "Egtvedpigen". Fælles for ostene er, at de vendes ved håndkraft – i begyndelsen flere gange om ugen:

- Oste er levende, og selv oste i samme kar bliver ikke ens, når de modner, forklarer John Skovdall Mathiasen, der er indehaver og stifter af Ulvedal Ost: - Dér, hvor vi kan gøre en forskel i forhold til de store producenter, er gennem modning og sortiment. Vore oste er modnet, plukket og pakket ved håndkraft. Vi kender vores kunder og ved, om de kan lide osten blød eller kantet. Vi ved fx også, om kunden foretrækker osten 18 eller 20 uger gammel, og den viden bruger vi til at håndplukke oste til den enkelte kunde, understreger han.

Passionen løber i årener

Selv er John Skovdall Mathiasen født ind i ostebranchen. Han har fra barnsben hjulpet til i sin fars ostebutik i Vejle og debuterede som torvesælger allerede som 8-årig. Egentlig er han uddannet kontormaskine-mekaniker, men efter få måneder som svend blev han indkaldt til militæret og vendte efterfølgende tilbage til ostebranchen. I 1986 startede han Ulvedal Ost. – Navnet stammer både fra området og fra den ejendom, John Skovdall Mathiasen købte i 1982.

De første år blev Ulvedals oste kørt i egne salgsbiler ud til potentielle kunder. Afsætningen blev suppleret med torvesalg. I 2003 åbnede John Skovdall Mathiasen "Byens ost" i Århus, men solgte butikken få år senere i erkendelse af, at de mange timer på Ulvedal Ost harmonere-

rede dårligt med transporttiden. Samtidig havde John Skovdall Mathiasen startet en vellykket import af oste og specialiteter fra Spanien, Holland og Italien. - En satsning, der i dag omfatter hele Europa. Producenterne er fortrinsvis små, familieejede virksomheder, som John Skovdall Mathiasen besøger i sine ferier.

"Egtvedpigen" blandt bestsellerne

Ulvedals ca. 2000 varenumre dækker over forskellige modningsgrader og udskæringer af oste samt vin og delikatesser. Populært sagt alt, hvad der kan serveres til ost.

Blandt de nyeste produkter er osten "Morfar", der blev lanceret, da John Skovdall Mathiasen fik sit første barnebarn, den stærke ost "Grå Guld", samt "Chr. den IX", der er en gammel, hullet ostetype, som Ulvedal har udviklet i tæt samarbejde med et lokalt mejeri. Blandt bestsellerne er også "Egtvedpigen", der fås i forskellige aldre og modningsudgaver, samt "Tørskind", der blev lanceret i forbindelse med Ulvedals 30-års jubilæum i 2016. Jubilæet faldt sammen med trediveåret for Robert Jacobsens skulpturer i den nærliggende Tørskind Grusgrav. Deraf navnet.

Ulvedal Ost leverer til ostephandlere, slagterbutikker, vinhandlere, bager- og specialbutikker, hoteller, restauranter, købmænd og supermarkeder.

Synlighed på fødevaremesser

I 2005 afhændede John Mathiasen virksomhedens sidste torvebil og åbnede samtidig Ulvedal Net-ost, som sikrer kunder i randområder adgang til små udskæringer af Ulvedals mest populære oste. Markedsføringen sker primært via virksomhedens Facebook-side, ved demoer samt deltagelse på fødevarefestivaler. I 2019 er Ulve-



dal Ost bl.a. at finde på festivalerne i Filsø, Mariager Saltcenter, Nørre Vosborg, Hvide Sande og Vejle. Herudover er Ulvedal Ost heldige at få henvist nye forhandlere gennem eksisterende kunder, fortæller John Skovdall Mathiasen.

Han har for nylig tegnet medlemskab af SMV Fødevarer. Dels fordi han finder det tiltalende, at der er en forening, hvor man kan få rådgivning og trække på hinandens erfaring. Dels for at være på forkant med lovændringer:

- Vi har tidligere selv stået for vores egenkontrol og kunne givetvis have sparet tid, hvis vi havde brugt foreningen. Samtidig er netværket interessant for os, afrunder han.

inco er et kæmpe varehus med over 27.000 lækre varer fra nær og fjern. Vi har alt til det hele!
Opret dig som kunde på inco.dk – det kræver cvr. nr.

Vi har åbent alle forårets helligdage!

Se altid alle vores åbningstider online.

INCO CASH & CARRY HAR TRE BUTIKKER PÅ LANDSPLAN:

inco København
Cash & Carry
Flæsketorvet 84A
1711 København V
Tlf: +45 33 21 14 21
cvr. nr.: 32 32 26 54

inco Glostrup
Cash & Carry
Ejby Industrivej 111
2600 Glostrup
Tlf: +45 72 10 81 81
cvr. nr.: 37 58 96 08

inco Aarhus
Cash & Carry
Blomstervej 5
8381 Tilst
Tlf: +45 87 36 98 50
cvr. nr.: 32 32 26 97

Nu kan alle kunder se og søge i hele vores sortiment.

inco.dk
– holder dig opdateret

Søstre fejrede jubilæum i renoveret butik

Dorte og Lotte Carlsen kan se tilbage på 10 års ejerskab af Slagteren Suensonsvej v/Søstrene Carlsen i Frederikshavn.

ældre, og vi havde selv sparet penge sammen, så vi kunne klare den det første år, fortæller Dorte Carlsen, der dengang blev landets yngste slagtermester.

Lange arbejdsdage

De første par år blev der knoklet i forretningen med arbejdsuger på 80 timer, og efterhånden fik kunderne øje for de to søstres evner udi slagtervarer, færdigretter og delikatesser.

- Vi var kun os to i begyndelsen, og så havde vi ansat min gamle mester og tidligere ejer, Henriette Østergaard, siger Dorte Carlsen

I dag har de ansat Kristina Stouby Nikolajsen, der blev uddannet delikatesseassistent fra forretningen i januar 2015. Hun fortsatte med slagteruddannelsen, hvor hun i 2017 lavede den afsluttede eksamen, som blev belønnet med en bronzemedalje.

Derudover har de også ansat Mikkel, der er ved at uddanne sig til gourmentslagter med speciale i butik.

Ansættelsen af Kristina som slagtersvend og Mikkel som elev har givet mere frihed til søstrene, der begge forsøger at holde ugentlige fridage og gå tidligt hjem.

- Vi har mange trofaste kunder, der har været med i alle årene. Disse kunder sætter pris på den personlige betjening og de kendte ansigter. Derfor er det glædeligt, at vi med ansættelsen af Kristina netop kan tilbyde disse kunder et kendt ansigt bag disken, fortæller Lotte Carlsen.

Klar rollefordeling

Fra begyndelsen har der været en klar rollefordeling i butikken blandt de to søstre, og selv om de begge kan skifte "afdeling", så har de det bedst i deres egen afdeling. Som uddannet butiksslagter er det naturligt, at Dorte står for fersk kød, pøsemageriet og det hjemmelavede pålæg, mens Lotte som uddannet kok og delikatesseassistent har flair for sammensætning af menuerne til mad ud af huset, dagens ret og de forskellige færdigretter. Lotte står også for kontor- og papirarbejdet i forbindelse med forretningen.

Sparet op til renovering

En renovering var tiltrængt. Den store disk i forretningen var fra 1960'erne og havde stået i butikken siden 1990. Løbende er der skiftet ud i de mindre diske og salgsmontere i forretningen senest i 2016, da de overtog ostediskene fra det gamle Mejeriget.

- Vi har længe drømt om nye diske og en renovering af hele butiksarealet. Den gamle disk var efterhånden svær at holde kørende, og kombinationen med de mange forskellige nye elementer i butiksarealet gav et lidt rodet indtryk. Vi er dog også vokset op med at spare op, før man køber. Vi har derfor målrettet sparet op til renoveringen, siger Dorte Carlsen, og hun bliver suppleret af sin søster:

- At vi er opvokset med "tjen, før du kan bruge" gør, at vi kan fastholde vores priser trods en stor renovering. Vi er også super stolte af det nye butiksareal, som vi synes, giver kunderne et meget bedre og mere professionelt indtryk. Selv om vi altid har haft åbent til produktionen, er det netop førstehåndsindtrykket, kunderne måler os på, siger Lotte Carlsen.

Renoveringen af butikken blev påbegyndt den 30. december, og mandag den 21. januar blev dørene til den renoverede butik åbnet for første gang.

Facebook til markedsføring

Selv med godt håndværk og rimelige priser kan det være svært og lokke kunder til, og her er særligt facebook blevet en vigtig brik i søstrenes markedsføring. De har også annoncer i ugeavisen og har kørt radiospot på lokalradio.

- De sidste 5 år har vi femdoblet vores antal af følgere på facebook, og på Facebook, hvor vi kører auktioner på kød, ja-tak-tilbud og laver opdateringer fra vores hverdag i butikken. Facebook er en måde at nå ud til især de unge kunder, som måske ikke læser ugeaviser eller hører radio. Når der kommer nye kunder i butikken, sørger vi for at vejlede dem i tilbered-

Fredag den 1. marts kunne et halvt hundrede morgenfriske frederikshavnere høre borgmester Birgit S. Hansen, der ønskede de to søstre tillykke med de 10 års jubilæum og den renoverede butik. Der var gratis kaffe og rundstykker til alle fremmødte, og den første time var der gratis pålæg til alle kunder i den nyrenoverede butik, der har været solgt slagtervarer siden 1990. Her indrettede Knud Edvard Andersen det gamle JEKA supermarked til slagterforretning, og i 1999 overdrog Knud butikken til hans ansatte gennem 8 år, Niels Engstrøm.

- Kendte slagtere som Peter Olsen, der nu har Emilievejs Slagterforretning i byen, og Thorkild Birket fra Elling Slagterforretning er uddannet her, siger Dorte Carlsen.

Efter skiftende ejere i perioden 2005 til 2009 overtog søstrene Lotte og Dorte Carlsen nøglerne til forretningen

- Vi blev kastet ud i det. Jeg var på det tidspunkt 18 år og stadig i lære, og vi kunne ikke låne penge midt i finanskrisen. Så vi fik hjælp af vores for-



Borgmester Birgit Hansen (i midten) sammen med søstrene Carlsen.

ning og henvise til opskrifterne på Mesterslagterens hjemmeside, siger Dorte Carlsen.

Derudover er der i lokalet ved siden af forretningens åbnet en ny butik med brugt børnetøj, legetøj og tilbehør til børn. Søstre forventer, at det tiltag også kan være med til at skabe synlighed for deres butik blandt de mange unge i byen.

- Vi kan mærke at mange, især unge, tror, at det er dyrt at gå til slagteren, men vi oplever også mange, som faktisk siger, at de ikke bruger flere penge på kød end tidligere, faktisk tværtimod. De oplever mindre madspild og sætter pris på, at de kan få de mængder, de netop har behov for, siger Lotte Carlsen.

Unge med udfordringer

Både Lotte og Dorte Carlsen har altid været bedst med deres hænder og aldrig været så bogligt stærke. Lotte Carlsen er ordblind, og kombinationen af at være ordblind og drive en forretning kan sommetider være en stor udfordring.

- Lotte var så heldig at komme på et forløb på VUC, hvor hun fik stor hjælp til at blive bedre til at læse og skrive, og derudover kom der fokus på det i både lokale aviser og et landsdækkende ugeblad. Omtalen gjorde, at vi kom i kontakt med Ungeenheden i Frederikshavn Kommune, og derfor har vi fra tid til anden bogligt udfordrede unge tilknyttet forretningen, siger Dorte Carlsen.

De unge får lov til at bruge deres hænder, skære kød, ekspedere kunder og lærer at møde til tiden. Flere af de unge har haft mange sygedage fra skolen, og kombineret med lav selvtilid kan det gøre udsigterne til uddannelse og varigt arbejde lange. Men stille og roligt finder de unge i slagterbutikken ud af, at de kan noget andet.

- Deres selvtilid vokser, og de føler, de kan noget, deres kammerater ikke kan, siger Lotte Carlsen.

De har i øjeblikket fem ungarbejdere tilknyttet til opvask, rengøring og forefaldende arbejde. Igennem de 10 år som ejere af forretningen har de også udlært fem svende.

En bedre balance

Efter 10 år som selvstændige kan de to søstre se tilbage på en masse oplevelser, modgang og medgang. De har modtaget henvendelser fra folk, som var interesseret i køb af butikken, og de to butiksejere har derfor haft mange overvejelser om fremtiden.

- Vi har faktisk været selvstændige mere eller mindre hele vores arbejdsliv, og det var på nogle måder fristende at blive lønmodtager. Men vi nyder også friheden som selvstændige, siger Dorte Carlsen.



De to søstre er glade for, at der er kommet bedre balance mellem arbejde og familieleven, men som for mange andre selvstændige kan det også være svært at holde helt fri.

- Vi er klart blevet bedre til at holde fri, og vi er helt bevidste om, at netop det at holde fri og ferie med vores familier giver fornyet energi, siger Lotte Carlsen.

De to søstre er glade for, at de valgte renovering af forretningen, men glæder sig også til at få ro på hverdagen efter en forrygende jubilæumsweekend med 500 kunder på to dage, reception og en afsluttende fest.



Unik skovkylling FRA GOTHENBORG

Skovkyllingen er en smuk fugl med en sortbrun fjerdragt og lange stærke sorte ben. Skovkyllingen får lov til at vokse sig stor og saftig i 90 dage, inden den bliver slagtet.

Den længere levetid og den aktive færden ved skov og bevoksning, giver kødet en fast struktur, mindre stegesvind og en uovertruffen smag.

Vægt på kyllingerne: 1,9 – 2,6 kilo

Engros salg - Ring til os på 2043 8014



GOTHENBORG

Gothenborgvej 3 - 8653 Them
www.gothenborg.dk

Hurtigere ekspedition og højere kundeservice

Nordsø Fisk er en alsidig fiskebutik med eget røgeri, beliggende i Hvide Sande. Her sælges der friske lokale fisk samt lækre fiskefrokoster med bl.a. stjerneskud, sandwich, fish 'n' chips og fadøl fra lokalt bryghus. Nordsø Fisk ligger lige over for auktionshallen, så der er helt friskfangede fisk i disken hver dag.

Der er fire fiskeforretninger i Hvide Sande – i forhold til størrelsen er det nok den højeste koncentration i Danmark. Her er 2.500 indbyggere om vinteren, men 70.000 personer om sommeren i hele området og dermed tilsvarende flere kunder i butikken. Sæsonen med 3 meget travle måneder, 3 normale og 6 stille måneder betyder, at Nordsø Fisk er nødt til at kunne skalere antallet af medarbejdere og tilpasse indkøb af råvarer.

Nye kassesystemer

Nordsø Fisk ønskede at udskifte de gamle kassevægte, men valgte i første omgang blot at få opdateret dem og så anvende dem i et års tid for at afdække, hvad de havde behov for. Niels Muff fortæller: - Efter det år havde vi samlet en liste med krav til, hvad de nye kasser skulle kunne. De skulle bl.a. have integreret vægt, udtræk af dagens salgstal, enkel opdatering af varedata, brugervenlig betjening og integration af Dankort-automater. Vi gennemgik listen med Ivan Mejlgaard fra Scanvaegt, som kunne imødekomme vores ønsker og sørgede for, at vi fik et kassesystem, der var skræddersyet til os. Så i foråret 17 investerede Nordsø Fisk i to kassesystemer af typen RM5800, som blev installeret umiddelbart efter.

Hurtig betjening frigør tid til kundeservice

-Betjening af RM5800 er meget nem og har frigjort tid for ekspedienten, fortæller Niels Muff og fortsætter: - Tidligere skulle vi trykke på kassen 16 gange ved en gennemsnitsekspedition med 3 varer. Med de nye kasser kan vi klare samme ekspedition med kun 4 tryk. Det lyder banalt, men hvis du har flere hundrede kunder/ekspeditioner om dagen, gør det en stor forskel at kunne nøjes med 4 tryk – så sparer du mange timer ved det. Og den sparede tid kan vi i stedet bruge til kundeservice. Nu kan vi holde øjenkontakten med kunderne, tale med dem og give dem en god serviceoplevelse – så kommer de nemlig igen i butikken.

Sparer tid og undgår spild

Med RM5800 kassesystemet kan Nordsø Fisk nemt og hurtigt trække data ud

fra én dags salg og se, hvor mange varer der var blevet solgt og hvor mange varer, de så skal bestille til næste dag. Det tog tidligere op til 40 minutter at gennemgå kassebilagene manuelt – nu klarer de opgaven på bare 5 min. Niels forklarer videre: - Vi har kunnet optimere vores forretning meget med de nye RM5800 kassesystemer – både fordi vi nu kan indkøbe rette varemængder, så vi undgår spild, og fordi vi sparer arbejdstid. Vi får valide data, som vi kan disponere vores indkøb efter. Og det skal ikke være raketvidenskab. Det handler jo om at få fisken over disken hurtigt. Så betjening af kassen skal være nem – for både erfarent og nyt personale og i travle, stressende situationer.

Automatisk overførsel af bestillinger til køkkenet

En anden arbejdsopgave, som er blevet meget lettere med de nye kasser, er at aflevere madbestillinger til køkkenet. - Tidligere skulle ekspedienten printe en bestilling ud på kassen og selv gå ud i køkkenet og aflevere den, fortæller Niels og fortsætter: - Men, med de nye kasser er det ikke længere nødvendigt. Nu bliver bestillingen automatisk printet på en printer ude i køkkenet, så det sparer en masse arbejdstid for ekspedienten.

RM5800 kassesystemet styrer, om varenumrene printes ud på bon i butikken eller som bestilling på printer i køkkenet. I varenumrene for madretterne er der angivet, at bestillingen skal printes og overføre oplysninger om de varer/retter, der skal fremstilles ude i køkkenet.

Nem opdatering af prisdata

Nordsø Fisk sælger varer efter såvel stk. (fastpris) som vægt. Al fisk bliver vejlet på RM5800, som beregner prisen baseret på vægten. De seneste 2 år har prisen på fisk svinget en hel del, så Nordsø Fisk skal ofte justere priserne. Niels Muff forklarer: - Det arbejde koster jo også arbejdstid og hvis det er alt for bøvel, så får man det ikke gjort. Men, her er RM5800-kasserne rigtigt fine, for det er hurtigt og nemt at justere priserne – det spiller bare. Dankort-automaterne er også integreret direkte med kasserne, så vi sparer igen flere manuelle indtastninger ved det. Overførsel fra kasse til dankort-automat foregår hurtigt og reducerer ventetid for kunderne.

Brugervenlig og let at lære

Det er også blevet meget lettere at oplære nye medarbejdere i at betjene kassen. Niels forklarer: - Før skulle vi bruge 3-4 dage på at instruere en ny ekspedient i brugen af det gamle kasseapparat – med RM5800 kan vi gøre en ny medarbejder tryk ved systemet på bare

Nordsø Fisk har skabt en velfungerende butik med høj kundeservice og effektiv drift ved hjælp af nye RM5800 kassesystemer med integreret vægt, som har forenklet betjeningen og optimeret arbejdsgangen.



én formiddag. Det er vigtigt, da vi i højsæsonen næsten fordoblet medarbejderstaben og mander op med studerende, som skal lære at bruge kassen. I dag kan en ung pige lære en anden ung pige op i løbet af ingen tid.

Investeringen har tjent sig hjem

Ifølge Niels Muff har investeringen allerede tjent sig hjem, siden RM5800 blev installeret for 1½ år siden. - Vi har opnået besparelser

i både arbejdstid, indkøb og udgifter til bogholderi og revisor. Vores revisorregning er ikke steget forhold til tidligere, selv om det er en stor opgave. Det skyldes, at vi kan trække de rette data ud, så vores revisor nemt kan lave regnskab og afstemme konti. Og med hensyn til indkøb og bestilling, så er det nemt at klare det, også selv om vi ikke er i butikken. Vi kan nemlig trække den foregående dags salgsdata ud på mobilen og klare bestillingen på den måde, slutter Niels Muff.

Kilde: Scanvægt



Det handler jo om at få fisken over disken hurtigt. Så betjening af kassen skal være nem – for både erfarent og nyt personale og i travle, stressende situationer, fortæller Niels Muff.

Udfordring	Løsning	Værdi
Omstændig betjening af kassesystem	Brugervenligt operatørpanel	Forbedret kundeservice
Tidskrævende at aflevere bestillinger i køkkenet	Print af madbestillinger i køkken	Stor besparelse i arbejdstid
Besværligt at samle dagens salgstal til indkøb	Udtræk af salgstal fra RM5800 med e-Touch software	Reduceret varespild
Tidskrævende opdatering af priser	Enkel pris-opdatering	Altid gældende priser og optimal fortjeneste
Langsom instruktion af nye ekspedienter	Operatørpanel med logiske, brugervenlige funktioner	Hurtigt indlæring

FriskSnit.dk

En nemmere hverdag med nye trolleys

FriskSnit.dk producerer hver måned mere end 300 ton forarbejdet snitgrønt. Det kræver en smidig og fleksibel løsning til opbevaring af råvarer på køl, snittede varer og frostvarer.

- Vores nye UNI-TROLL trolleys passer til de kassesystemer, vi bruger med halve og hele paller. De er nemme at gøre rene og er derfor velegnede til fødevarer. Vi bruger dem både i vores produktion, til afsætningslager og direkte ud til kunderne. Det er en stor fordel for os, og giver et helt andet flow igennem virksomheden.

Thomas Djurhuus, FriskSnit.dk

Skræddersyet til fødevarerbranchen

NY TROLLEY-LØSNING



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

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



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

www.uni-troll.com

UNIQUE · UNITED · UNIVERSAL

UNI-TROLL

En nemmere hverdag *med nye trolleys*

Virksomheden FriskSnit.dk har på bare få måneder oplevet en stor forandring i arbejdsgange ved at bruge trolleys fra UNI-TROLL EUROPE. Investeringen giver indehaverne en god mavefornemmelse og en tro på, at løsningen er fremtidssikret.



Om FriskSnit.dk

FriskSnit.dk blev etableret i 2012 og er en fleksibel leverandør af forarbejdet snitgrønt. Virksomheden producerer månedligt mere end 300 tons forarbejdet frugt, grønt og kartofler til hele Danmark.

FriskSnit.dk leverer forarbejdet snitgrønt, og virksomheden producerer hver måned mere end 300 tons forarbejdet frugt, grønt og kartofler til hele Danmark. Det betyder, at der skal mange varer ind og ud af virksomheden hver eneste dag, ligesom der er behov for en smidig og fleksibel løsning til opbevaring af råvarer på køl, snittede varer og frostvarer.

I løbet af få måneder er flowet gennem virksomheden blevet optimeret væsentligt, og det skyldes en ny type trolleys fra den danske virksomhed UNI-TROLL EUROPE, der har udviklet robuste, fremtidssikrede trolleys i Euro-mål.

FriskSnit.dk er en familieejet virksomhed i Hedehusene, og Henrik Djurhuus og hans søn Thomas Djurhuus kan efter få måneder se, hvordan de nye trolleys har haft en betydning i hverdagen.

- De nye trolleys passer til de kassesystemer, vi bruger med halve og hele paller. De er nemme at gøre rene og er derfor velegnede til fødevarer, og så synes jeg faktisk også, at de er pæne, siger Thomas Djurhuus.

Mere ryddeligt

- Tidligere brugte vi mange forskellige vogne, løsninger og kasser. Sådan lidt efter, hvad vi havde til rådighed. Men de nye trolleys har simpelt hen betydet, at vi har fået en helt anden

orden og et helt andet flow igennem virksomheden, fortæller Henrik Djurhuus.

- Det er visuelt pænt, når de står linet op, og det er med til at skabe en kultur, hvor det hele er mere ryddeligt. Hvis der er gode systemer, så styrker det den interne logistik, og det har vi i den grad oplevet.

På medlemsmøde

Thomas og Henrik Djurhuus opdagede de nye trolleys til et medlemsmøde hos FødevarerDanmark. Der blev debatteret transport og logistik, som er en kæmpe udfordring og udgift for de fleste små og mellemstore fødevarer virksomheder. UNI-TROLL EUROPE var med på mødet og præsenterede visionen om en transportløsning med en fælles pool.

- Thomas og jeg synes, at det lød rigtigt godt. Vi kunne bruge deres trolleys både i vores produktion, til afsætningslager og direkte ud til kunderne. Det så vi en stor fordel i, fortæller Henrik Djurhuus.

FriskSnit.dk tog kontakt til UNI-TROLL EUROPE og fik et par trolleys på prøve.

- Vi kunne hurtigt se, at det var noget, vi kunne bruge. Så vi bestilte nogle flere, og vi fik leveret 40 trolleys i december 2018. Så selv om det kun er få måneder, vi har brugt dem, har de haft en stor betydning for vores daglige arbejde.

I alle dele af produktionen

- De er nemme at skubbe rundt med, og derfor bruger vi dem i alle dele af vores produktion. De står på vores råvarelager, hvorfra vi trækker varer ind i produktionen. Derefter kører vi trolleys med varer ud til lageret, og derefter kan vi pakke direkte derfra. Faktisk kan de køres ud i vores biler også, så vi kan bruge dem til direkte transport ud til kunderne, supplerer Thomas Djurhuus.

25 trolleys benyttes internt, mens 15 benyttes, når der sendes varer ud af huset.

- Vores kasser med varer kan stables i de nye trolleys, hvor de står sikkert og godt. Vores trolleys kan bruges både med og uden hylder, og de er stabile og robuste.

- Det er virkelig dejligt, at vi nu har et system, som vi har det godt med. Vi skal ikke opfinde

Om UNI-TROLL EUROPE:

UNI-TROLL EUROPE har flere forskellige trolleys, som alle er tilpasset Euro-mål, der bruges i langt de fleste brancher. De patenterede trolleys optimerer logistikken for både producent og slutbruger.

noget nyt. Det giver os ro, at vi har fundet det her system, som er fremtidssikret.

- Vi kan mærke, at vi får pakket vores varer hurtigere og får dem kørt på køl, som jo er alfa og omega, når man har med friske råvarer at gøre.

En god mavefornemmelse

- Vi håber, at flere på sigt vil benytte de samme trolleys, så vi kan have en fælles løsning, hvor foodservice, kommuner og andre leverandører bruger samme system.

- Vi har i hvert fald tænkt det som en langsigtet investering, som er god for vores forretning og optimerer logistikken, siger Henrik Djurhuus.

Thomas Djurhuus supplerer:

- Det er en omkostning, der giver os en god mavefornemmelse. Vi tror på, at udgiften reelt bliver til en besparelse.

- Men for os har det vigtigste ikke været økonomien. Det vigtigste er, at vi har fået en nemmere hverdag, siger han.



Styrk din forretning med en ny, smart butiksvægt

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

Digi SM-5500 PC-vægt

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

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



Digi SM-5100 Butiksvægt

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

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



Digi DS-781 og Digi DS-782 Butiksvægt

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

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



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



AF URSULA KEHLET, KONSULENT, TEKNOLOGISK INSTITUT

Godt protein

— fokus på proteinholdige fødevarer og proteinkvalitet

Kød udgør en vigtig kilde til blandt andet sunde proteiner med alle de essentielle aminosyrer, som kroppen ikke selv kan danne. Alligevel er der mange, der udskifter kødet med plantebaserede alternativer. Teknologisk Institut har undersøgt den ernæringsmæssige kvalitet af kødprodukter med planteproteiner. Forsøg viser, at op til 50% af kødets proteiner kan udskiftes med planteproteiner uden at gå på kompromis med proteinkvaliteten.

Protein er ikke bare protein

Proteiner består af lange kæder af aminosyrer, som inddeles i essentielle og ikke-essentielle aminosyrer. De essentielle aminosyrer kan ikke dannes i kroppen, men skal tilføres via maden.

De fleste fødevarer bidrager i større eller mindre grad med proteiner, og med proteiner af højere eller lavere kvalitet. Proteinkvalitet er en betegnelse, som dækker over, hvor brugbart et protein er til at indgå i kroppens vigtige funktioner og hermed dække proteinbehovet. Proteiner med god proteinkvalitet bidrager med alle essentielle aminosyrer i en betydelig mængde og er fordøjelige, dvs. tilgængelige for kroppen efter fordøjelse og absorption.

Proteiner fra animalske fødevarer som kød, fjerkræ, fisk, æg og mejeriprodukter betegnes som "komplette", da de indeholder alle ni essentielle aminosyrer. Vegetabiliske proteinkilder (bælgfrugter, grøntsager, korn, nødder og kerner) bidrager ikke på samme måde med alle essentielle aminosyrer, da de enten mangler eller indeholder lave mængder af især lysin, methionin eller threonin. Ved at kombinere forskellige vegetabiliske proteinkilder, fx bælgfrugter eller soja (lavt indhold

af de svovlholdige aminosyrer) med kornprodukter (lavt indhold af lysin), kan forskellige fødevarergrupper komplementere hinandens mangler og sammen give en højere proteinkvalitet end hver for sig. I de nordiske lande ligger proteinindtaget generelt højt i forhold til anbefalingerne. Anbefalingerne for proteinindtag er baseret på antagelser om, at proteinerne har en gennemsnitlig proteinkvalitet. Hvis kosten er baseret på proteiner med lav proteinkvalitet, som fx i en vegetarisk eller vegansk kost, er det nødvendigt at øge proteinmængden for at få dækket behovet for essentielle aminosyrer.

Planteproteiner i frankfurterer med fokus på proteinkvalitet

I løbet af de seneste år er der flere, der har udskiftet kødet med plantebaserede alternativer af hensyn til blandt andet miljøet. Samtidig er kød en væsentlig del af vores madkultur og med til at få et måltid til at smage godt, ligesom kød bidrager med proteiner af høj kvalitet. Et projekt på Teknologisk Institut udvikler kødprodukter, hvor en væsentlig del af kødet er udskiftet med planteproteiner, samtidig med at den gode smag og tekstur er bevaret. Målet er at fremstille kødproduk-

ter med mindre kød målrettet forbrugere, som ønsker at spise mindre kød uden dog helt at stoppe med at spise kød.

I projektet fokuserer vi også på den ernæringsmæssige kvalitet af de nyudviklede kødprodukter. Proteiner, der mangler eller har et lavt indhold af en eller flere af de essentielle aminosyrer, har som udgangspunkt en lavere ernæringsmæssig kvalitet end proteiner, der indeholder alle essentielle aminosyrer. En af konsekvenserne ved at udskifte kødet med planteproteiner kan være en forringelse af proteinkvaliteten, idet planteproteiner enten mangler eller indeholder lave mængder af essentielle aminosyrer.

For at kunne vurdere proteinkvaliteten (Digestible Indispensable Amino Acid Score) i et produkt eller en ingrediens skal man kende indholdet af essentielle aminosyrer og fordøjeligheden af hver enkelt aminosyre. Fordøjelighedsdata bestemmes i avancerede dyre- eller humane forsøg, som er ressourcekrævende og derfor ikke altid mulige at gennemføre i produktudvikling. Alternativt kan proteinkvalitet tilnærmelsesvis vurderes ud fra produktets aminosyrescore, der beregnes ved at sammenholde indholdet af hver

	Frankfurter med ærteprotein			Frankfurter med ærte- og kartoffelprotein (50:50)		
% erstatning af kødprotein med planteprotein	10%	30%	50%	10%	30%	50%
Histidin	1,9	1,6	1,4	1,9	1,7	1,5
Isoleucin	1,5	1,4	1,2	1,6	1,5	1,4
Leucin	1,2	1,0	0,9	1,2	1,1	1,1
Lysin	1,5	1,4	1,2	1,6	1,5	1,3
Threonin	1,9	1,7	1,4	2,0	1,8	1,6
Phenylalanin + tyrosin	1,7	1,5	1,4	1,6	1,4	1,3
Valin	1,2	1,1	0,9	1,2	1,1	1,1
Tryptofan	2,0	1,7	1,4	2,0	1,8	1,7
Cystein + methionin	1,5	1,3	1,1	1,6	1,4	1,2

Aminosyrescore for pølser med planteproteiner. Aminosyrescore ≥ 1 angiver, at aminosyreindholdet lever op til WHO's minimumskrav (dog ikke taget højde for fordøjelighed). En score under 1 er fremhævet med rødt.

enkelt essentiel aminosyre med WHO's minimumskrav for børn eller voksne. En aminosyrescore over eller lig med 1 angiver, at produktets proteiner indeholder de aminosyrer, som kroppen har brug for til at danne nye proteiner ud fra, dog uden at tage højde for fordøjelighed.

Teknologisk Institut har beregnet aminosyrescore for frankfurtere, hvor kødet er delvist erstattet med planteproteiner (se tabel). Det er muligt at erstatte op til 50% af kødets proteiner med en blanding af ærte- og kartoffelproteiner (50:50)

uden at gå på kompromis med proteinkvaliteten vurderet ud fra aminosyrescoren. Ærteproteiner kan erstatte op til 30% af kødproteinerne uden at gå på kompromis med proteinkvaliteten i produktet. Resultaterne viser, at to planteproteiner kan supplere hinandens aminosyresammensætning med henblik på at opnå en god proteinkvalitet, men at der også er et ernæringsmæssigt loft for, hvor meget kød der kan erstattes.

Lovgivningsmæssigt skal alle færdigpakkede fødevarer i Danmark og resten af EU deklarere

proteinindholdet i produktet, mens der ikke er krav til at angive indholdet af essentielle aminosyrer eller proteinkvaliteten i produktet.

Er du interesseret i at høre mere om den ernæringsmæssige kvalitet af kødprodukter kombineret med planteproteiner, er du velkommen til at kontakte unk@teknologisk.dk. Projektet er finansieret af Svineafgiftsfonden. Nisco og KMC har leveret planteproteinerne i projektet.

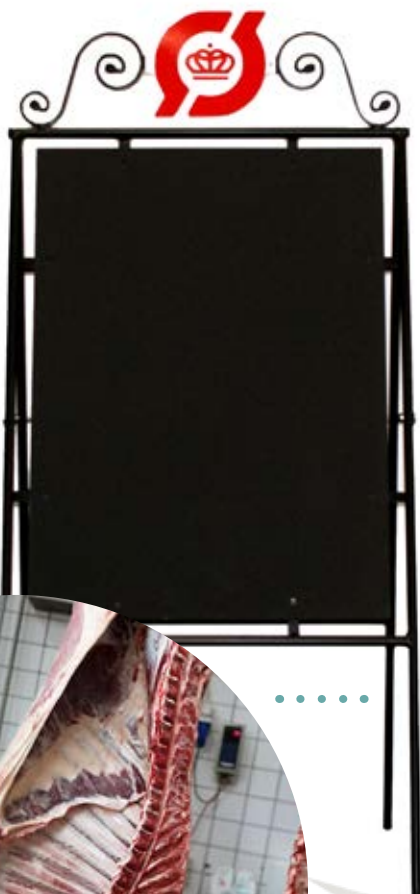




**TEKNOLOGISK
INSTITUT**

Viden, der virker

WWW.DMRI.DK



Udendørs øko-skilte

Med tidens store fokus på økologi er der al mulig grund til at skilte med, at man udbyder økologiske produkter. Derfor har Surrow Skilte fremstillet en skilteserie, hvor det velkendte Ø-mærke er en integreret del af både gadeskilte og udhængsskilte. Ø-skiltene kan bruges både indendørs og udendørs, idet de er særdeles vejrbestandige og i det hele taget af høj og langtidsholdbar kvalitet.

Øko-skiltene kan ses på Madværkstedet stand 2022, hvor Surrow Skilte også viser mange andre eksempler fra store sortiment af smedjernsskilte, som virksomheden har opbygget gennem mere end 20 år. Skiltene er produceret på eget værksted i Danmark under bæredygtige forhold.

Kilde: Pressemeddelelse



AF PER AASKOV KARLSEN

BØRSEN.
GAZELLE 2018

Gourmetslagter med speciale i slagtning

Hvad der var baggrunden for, at Emil Christensen valgte faget som slagter, står lidt hen i det uvisse. Ifølge slagtermester Allan Smærup, indehaver af DK-Kød, var det, fordi Emil ønskede sig en ordentlig uddannelse, smiler Allan på spørgsmålet. Først i februar var Emil til svendeprøve og scorede en flot sølvmedalje. Emil har været tilknyttet Uddannelsescenter Holstebro.

Om DK-Kød

For ni år siden startede Allan Smærup DK-Kød i Linde med at være selvstændig med opskæring, og for 5 år siden etablerede han slagtning. Opskæringsvirksomheden var i starten kun en bibeskæftigelse, da Allan Smærup var ansat på Danish Crown slagteriet. I dag slagtes 400 kreaturer, 800 lam og 6-7.000 grise om året i Linde. Kunderne er primært lokale kunder, butikker samt landmænd i forbindelse med retur-slagtninger. DK Kød har oplevet kraftig vækst og fik i 2018 Gazelle-prisen af dagbladet Børsen. Det lille slagtehus har nu 9 ansatte, hvoraf 2 er elever.



Det Økologiske Spisemærke fejrer 10 års fødselsdag!

Det er præcis 10 år siden, at Det Økologiske Spisemærke så dagens lys og for alvor satte fokus på økologien på spisesteder. Efterspørgslen på økologi er siden steget markant, ligesom danskernes kendskab til mærket er steget. Det synes Fødevarestyrelsen skal fejres! Fødevarestyrelsen har derfor sat ekstraordinært fokus på Det Økologiske Spisemærke i 2019 og har gjort sig umage med at lave fejringmateriale til alle interesserede - både spisesteder og danskere. Styrelsen er bl.a. ved at udvikle nye plakater, postkort, webbanere og film, ligesom hjemmesiden og app'en "Økologiske spisesteder" er opdateret. Det er materialer, som kan bruges på spisesteder, institutionskøkkener og på de sociale medier. Materialerne forventes tilgængelige i løbet af marts og vil kunne findes på styrelsens hjemmeside. Med 10 års fejringen af Det Økologiske Spisemærke vil Fødevarestyrelsen vise hele Danmark, at den fælles indsats med økologien og "Det Økologiske Spisemærke" er med til at gøre en forskel for verden!

Kilde: Miljø- og Fødevareministeriet



KRYTA
KRYDDERIER



Ved at bruge plastbøtter til vores krydderier, som er recirkuleret og genanvendt PET, vil Kryta være med til at gøre Danmark til et grønt foregangsland på emballage-fronten.

Plasten er genbrug, rensat, hakket og smeltet til ny og sikker produktion, som selvfølgelig overholder alle krav til fødevareremballage.

KRYTA LANCERER GENANVENDELIG PLAST

Nettovægt: 0,375 kg
Pakkedato: 17-12-2018
Bedst før: dec 2020
Varenr: 5723
Lot nr: 7080
Opbevares tørt og køligt



5 701250 238411



RECYCLING PET

Nettovægt: 3,5 kg
Pakkedato: 19-12-2018
Bedst før: dec 2020
Varenr: 5836
Lot nr: 192030
Opbevares tørt og køligt



5 701250 221027



RECYCLING PET

Thai blandingen er særdeles velegnet til asiatiske retter.

Ras-el-Hanout er en typisk traditionel arabisk krydderiblanding med bl.a. rosenblade.

**Stort sortiment af
økologiske krydderier**



**Vi præsenterer samtidig
helt nye krydderiblandinger
– Thai og Ras-el-Hanout**

Kryta A/S
Navervej 32
4000 Roskilde
info@kryta.dk
Tlf. 46 75 60 01
www.kryta.dk

Kød, blod og slagtersvende

- Kødbyens historie udstillet på Flæsketorvet

En stemningsfuld vinduesudstilling på Flæsketorvet giver et kig ind i Kødbyens blodige, berusede og betydningsfulde fortid som spisekammer for hele København.

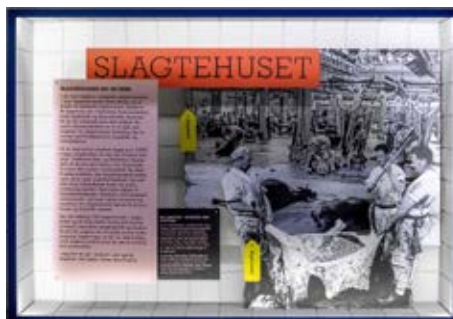
Nu skal Kødbyens historie være hvermands-eje. Kødbyen er blevet afsindig populær. I weekenderne strømmer tusindvis af københavnere og turister til Kødbyen for at spise og drikke, se på kunst og opleve den særlige stemning, men de færreste kender områdets fortid. Det gør en ny udstilling noget ved.

FAKTA

- Udstillingen består af 9 bokse
- Hver boks udfolder en selvstændig historie, men tilsammen fortæller de også Kødbyens historie kronologisk fra Kvægtorvets udendørs marked til Kødbyen i det 21. århundrede.
- Udstillingen er produceret af Københavns Kommune med midler fra Slots- og Kulturstyrelsen.
- Udstillingsfotos og grafisk arbejde: Åsmund Sollihøgda.
- Koncept og formidling: Åsmund Sollihøgda og Nina K. Jensen
- Historiske fotos stillet til rådighed af Slagtermuseet, Arbejdermuseet, Rigsarkivet, Helga Teilgaard, Det Kongelige Bibliotek, Københavns Museum, H. W. Larsen, JK Salater.

Kødbyen er kulturarv

I dag er store dele af Kødbyen lige så fredet som eksempelvis Rosenborg Slot. Der er hverken guldbelagt stuk, marmorsøjler eller tårne med spir på bygningerne i Kødbyen. I stedet er det de hvide slagterfliser, gule klinkegulve, industrielle vinduer og asfalten, som er fredet. Kødbyens bygninger og byrum gemmer på vigtige historier om, hvordan fremstilling af mad gik fra håndværk til industri, og hvordan politikerne sikrede befolkningen mod dødelige epidemier, der spredte sig gennem fordærvede fødevarer og slagteraffald. Kødbyen er også stedet, hvor Københavns slagtermestre regerede, og hvor gullaschbaroner blev til, mens sultne børn stod i kø til kasseret kød. Udstillingen kan nu ses og blev åbnet fredag den 14. december 2018 i vinduerne hos JK Salater på hjørnet af Flæsketorvet og Høkerboderne.



Blodet flød i gaderne

En dødelig koleraepidemi i København blev startskuddet til Kødbyen. Da epidemien udbrød i 1853, blev Københavns politikere overbeviste om, at det skyldtes de uhumskede forhold omkring kødproduktionen. De ville stoppe handel med syge dyr, slagteri i byens baggårde og den linde strøm af blod og andet slagteraffald i Københavns rendestene og ær.

Københavns spisekammer

Københavns Kommune byggede i flere etaper et kommunalt kvægtorv, slagtehus og til sidst i 1934 "Den Hvide Kødby" som en stor kødforsyningsmaskine for København. Hvert eneste stykke kød, som københavnere spiste, passerede i årtier igennem Kødbyens kontrolapparat. Her blev handlet med levende dyr, slagtet op til 2.000 kvæg om dagen og solgt over 50 millioner kilo oksekød om året.



FIAT TALENTO

NELLEMANN EDITION

MED 5 ÅRS GARANTI/200.000 KM

BIL | FINANSIERING | FORSIKRING | VEJHJÆLP
SAMLET HOS FIAT

GRATIS
VEJHJÆLP
I HELE PERIODEN



FIAT TALENTO ER UDSYSTRET MED:

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

*Biler vist med ekstraudstyr.

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

Alle priser er excl. Moms.

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

FCA CAPITAL
Danmark

Brændstoføkonomi ved blandet kørsel 14,9 km/l.



FIAT FORSIKRING - TILVALG

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

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

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



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



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



Indasia
... for smagens skyld

Kokken og krydderierne



Se, høre, dufte, smage – ja, næsten alle sanser var i brug, da Indasias fagkonsulenter og produktudviklere var i køkkenet med Claus Holm – hele Danmarks flinkeste kok. - Hos Indasia er vi meget fokuserede på at være opdaterede på tidens trends, så vi kan produktudvikle til størst gavn for vores kunder, siger adm. direktør Christian Vollstedt. - En gang imellem skal man finde inspiration utraditionelle steder, og derfor valgte vi at tage kontakt til Claus Holm. Hans viden og måde at formidle budskaber på synes vi, passer godt til Indasia, og han har altid haft stor respekt for slagterhåndværket.

-For mig handler det hele om kærlighed til smagen og altid friske råvarer, udtaler Claus Holm. - Derfor sagde jeg ja tak til at mødes med Indasia – måske kunne jeg være med til at flytte nogle grænser. Første opgave lød på inspiration til grillsæsonen. Her blev det hurtigt gjort klart, at grønt er det nye sort, og at kødet er tilbehør. Med det i mente blev køkkenet indtaget og fantasien sluppet løs. Udviklingen af nye opskrifter til slagterdisken blev kombineret med Indasias nye marinader til sommerens lækre grillmenuer.

-I år lancerer vi 3 rigtig gode marinader, der alle er velegnede til både kød og grøntsager – og som i øvrigt er smagsgodkendt af Claus Holm,

siger Christian Vollstedt. - Vi går i den asiatiske retning med en Soja marinade og en Thai marinade og i den sydamerikanske med en Mango/Chipotle marinade. - Vi har udviklet opskrifter til slagterne med fokus på god smag, nemhed samt tidens trends, siger Claus Holm. - Vi skal give forbrugerne smagsoplevelser, for alle har ret til god mad med smag, sjæl og passion. Vi skal gøre det nemt for både slagteren og forbrugerens – det kan vi, og vi deler gerne ud af vores viden. Samarbejdet mellem Indasia og Claus Holm fortsætter i hele 2019, og der er mange flere spændende projekter på vej.

Kilde: Indasia





Komplette løsninger fra én leverandør

På IFFA 2019 præsenterer MULTIVAC komplette løsninger til forædling og pakning af kød- og pølse-magerivarer. Derudover er bæredygtige pakkelsninger og digitalisering blandt fokus-punkterne på messen. Dette rundes af med et omfattende produktprogram inden for etikettering og kvalitetskontrol.

MULTIVAC deltager under sloganet "The DNA of Better Packaging and Pro-cessing". Ét fokusområde vil være komplette løsninger til slicing og pakning af kød- og pølse-magerivarer. MULTIVACs ekspertise inden for slicing og portionering samt forskellige løsninger på effektiv forbindelse af skæresystemer til efterfølgende pakkemaskiner vises i form af flere fuldautomatiske linier. Særlig opmærksomhed er rettet mod effektiv og skånsom overførsel af de slicede varer til den enkelte pakke. Her tilbyder MULTI-

VAC forskellige banebrydende løsninger. Desuden er løsninger til mærkning, inspektion, og pakning i kartoner integreret i pakkelinierne.

MULTIVAC forventer stor interesse for bæredygtige pakkelsninger. En bred vifte af koncepter, som bidrager til reduktion af materialeforbruget samt pakkekoncepter, der imødekommer kravene til genanvendelighed, udstilles. Et eksempel er MULTIVAC PaperBoard programmet, som udgøres af et bredt sortiment af materialer til produktion af MAP og vakuum-skinpakker på dybtrækningsmaskiner og traysealere. MULTIVAC demonstrerer MultiFresh™ teknologien til fremstilling af vakuum-skinpakker på en komplet dybtrækningslinie og en kompakt traysealer, der ligeledes er udstyret med etiketteringssystem til påsætning af salgs-fremmeetiketter på pakkerne.

Desuden vises et omfattende program af etiketterings- og kvalitetskontrol-systemer. Vigtigst er anlægget med direkte printsystemer og løsninger til effektiv wrap-around-etikettering på en lang række pakker, som MULTIVAC markedsfører under brandnavnet full wrap labelling.

Live demonstrationer af de nyeste slicere og portioneringsenheder finder sted i MULTIVAC teltet uden for hal 11. Find Mutivac på IFFA 2019 (Hal 11.1 stand B11)



Forretning med stort udviklingspotentiale Slagteren ved Kultorvet A/S til salg

En af Københavns absolut bedste slagterforretninger og den sidste slagterbutik inden for voldene er til salg.

Slagterforretningen har en særdeles attraktiv beliggenhed, i lejede lokaler på Kultorvet, i hjertet af København og er meget velkendt.

Den blev etableret i 1888 og har siden 1994 været drevet som ren økologisk slagterforretning og har erhvervet et solidt klientel af kvalitetsbevidste kunder fra hele Storkøbenhavn.

Omsætningen udgør ca. 10 mio. kr., men for den rette

køber er der fortsat et stort udviklingspotentiale.

Juridisk er virksomheden et A/S.

Den samlede pris inklusiv kassekredit udgør 2 mio. kr., men nuværende ejer tilbyder en afdragsordning på op til 50% af købesummen, hvis det ønskes.



Seriøse henvendelser kan ske til

Bestyrelsesformand
Jan Wybrandt
Tlf. 28 40 00 25
Mail jan@wybrandt.dk

Vidste du at ...

Restauranter og kantiner importerer kylling i stor stil - men forbrugerne vil have dansk

Når restauranter, kantiner og takeaway-steder indkøber kylling, så er det oftest kød importeret fra f.eks. Thailand eller Brasilien. Det skriver Fødevarewatch, der har fået en beregning fra Landbrug & Fødevarer, der viser, at nogle segmenter anvender op imod 80 procent importeret frostkylning. - En del af den udenlandske kylling rejser halvvejs rundt om kloden for at nå til Danmark – fra lande som Brasilien og Thailand. Op mod 80 pct. af kyllingen i away-from-home-kategorien er udenlandsk. Og det er måske konservativt sat. Tallet kan være højere, siger Andreas Buchhave, chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer, i en skriftlig kommentar til Fødevarewatch. Det høje forbrug af importeret kød strider mod forbrugernes ønske, da en undersøgelse foretaget af Epinion fra 2015 viser, at 58 procent af danskerne foretrækker dansk kød. Det er svært at sige præcist, hvor stor en del af foodservicesektorens forbrug af kylling, der er udenlandsk, men ifølge L&F er der en klar forklaring på, hvorfor danske kyllingeproducenter går glip af kontrakter. "I foodservice tæller kun én parameter - pris," siger Andreas Buchhave.

Kilde: Landbrugsavisen

Peter og Henrik laver glidende generationsskifte

En større ombygning og renovering har opgraderet og moderniseret Mad Med Mere, Henrik Slagter i Dianalund Centret. Det skete sidste år, og nu er forretningen rustet til fremtidens opgaver. Inde i maskinrummet er der også sket noget, men det er ikke noget, kunderne kommer til at mærke så meget til.

- Vi er gået i gang med det, man kan kalde et glidende generationsskifte, og det kommer til at foregå over en årrække, forklarer Henrik Slagter, der fyldte 60 sidste år. Sønnen Peter på 25 er klar til at indgå i driften, og papirarbejdet er på plads. Peter Jørgensen er udlært hos sin far, og med et par års erfaring fra en slagterforretning i Rødovre har Peter Jørgensen grundlaget på plads. - Det er ikke meningen, at Peter skal revolutionere noget, men netop fortsætte den udvikling, vi løbende er i gang med. Vi har omstillet en del til færdigretter, som folk bare skal varme, når de kommer hjem fra arbejde, og den udvikling fortsætter, siger Henrik Slagter. Slagterbutikken

indeholder derfor en lang række færdiglavede retter til den travle familie, men også de klassiske slagtervarer og udsæringer. - Og så har vi et stort udvalg i pålæg, hjemmerøgede spegepølser og pølser, salater, delikatesser og meget andet. Sortimentet er bredt, siger Henrik Slagter.

Kilde: sm.dk

Kendt kæde har mistet langt over 100 butikker

- Vi bliver ikke sat i bås, som dengang vi var en kæmpe kæde med 150 butikker, siger Guldbagerens direktør, Michael Mikkelsen.

En gang var der 150 bagere landet over, som udsmykkede deres butikker med Guldbagerens bamser og farver. I dag er der kun 17 tilbage. Det fortæller direktør og bestyrelsesmedlem i Guldbageren, Michael Mikkelsen til FødevareWatch. Men selv om tilbagegangen er drastisk, mener Michael Mikkelsen ikke, det er skidt. For ham handler det om, at de tilbageværende bagere er omstillingsparate og hele tiden klar til at tilpasse sig markedet. - Vi prøver at gøre os til en specialbutik, ligesom osthandleren er en specialbutik, og der er varmt, friskbagt brød altafgørende. Vi bager varme rundstykker hver halve time hos os, siger Michael Mikkelsen, til FødevareWatch. Michael Mikkelsen har selv butik i Esbjerg og har gennem det seneste årti været i kamp med en ukkelov, der er blevet liberaliseret, søndagsåbne detailbutikker og butiksbagt brød - også kaldet "bake off". - For ti år siden var det alle tankstationer, der solgte bagerbrød. Så kom discountbutikkerne med friskbagt brød, og næsten enhver discountbutik har fået sit eget brødskab nu, forklarer Michael Mikkelsen. Michael Mikkelsen anskuer i dag Guldbageren-kæden som en eksklusiv klub, hvor hver bager har eget sortiment, og hvor der købes ind i fællesskab, deles opskrifter og ideer.

Han siger til Fødevarewatch, at han kan fornemme, at kunderne er begyndt at gennemskue det. - De ved godt, at guldbagerne er noget forskelligt, og vi bliver ikke sat i bås, som dengang vi var en kæmpe kæde med 150 butikker.

Kilde: Avisen.dk

Minister om kødafgift: "Det er et administrativt monster"

Alternativets forslag om en afgift på kød fra drøvtyggere blev i februar afvist af skattemi-

nister Karsten Lauritzen (V). En afgift på kød fra drøvtyggere, som Alternativet har fremlagt, kunne være med til at nedsætte landbrugets CO2-udslip, men allerede i forbindelse med 1. behandling i Folketinget afviste både regeringen og de øvrige partier forslaget. -Det er et administrativt monster, sagde skatteminister Karsten Lauritzen fra Folketingets talerstol. Han kom med en række argumenter for, hvorfor afgiftsforslaget ikke er løsningen på klimaudfordringerne i landbruget. - Hvis man lavede en afgift på kød, som det her foreslås fra Alternativet, vil der dukke enormt mange administrative problemer op. Oksekød er ikke bare noget, vi sælger i 400 gram nede i Netto. Det bliver også blandet i en masse ting. Så skal man finde ud af, hvor meget kød der er i det ene eller andet - og så skal der betales afgifter af det, sagde han i Folketinget. Derudover er klimaeffekten af afgiften for lille til, at forslaget reelt vil give noget i det store regnskab, hed det videre fra skatteministeren. Heller ikke klimaordfører Jens Joel fra Socialdemokratiet mener, at forslaget er et ordentligt redskab til at opnå, hvad man gerne vil. Nemlig at nedsætte CO2-udledningen fra landbruget. - Vi vil hellere kigge på, hvordan man regulerer og sikrer, at landbruget udleder mindre klimagas i sin produktion af kødet, fordi vi så sikrer, at der rent faktisk også er en effekt på klimaet, sagde han under behandlingen af forslaget. Blandt de øvrige modstandere af forslaget var også Mikkel Dencker, klimaordfører fra Dansk Folkeparti. Han pegede på, at det vil gå ud over dansk detailhandel. -Når danskerne alligevel er i Tyskland for at købe øl og sodavand, så fylder man også bagagerummet op med masser af oksekød. Så det vil også gå ud over dansk detailhandel. Også alene af den grund siger vi nej tak til det her, sagde han. I Enhedslisten anerkender man forslaget fra Alternativet, men mener, det er uambitiøst.

Forslaget om en afgift på 17 kr. pr. kg oksekød kommer fra Alternativets Klimaplan 2030, som partiet fremlagde i oktober 2018. Eftersom det ikke møder opbakning i Folketinget, stopper behandlingen af forslaget, og Alternativet må fremsætte forslaget på ny.

Kilde: FødevareWatch

Torvehallen åbner sæsonen med nyt i hallen

Da Torvehal Bornholm slog dørene op, var det med en ny slagterbutik med produkter fra øens producenter.

De nye forpagtere af cafeen Trine Køhlert og Brian Jensen er stadig bag roret, men der er nyt i det gamle slagtehus. Årets første måned er nemlig blevet brugt på at bygge en ny slagterforretning i hallen. Den skal drives af Jonas Holm og Alex Pedersen, der vil forhandle kød fra øens kødproducenter. Udover kød vil Torvehallens slagter også sælge smørrebrød og anretninger. Torvehal Bornholm har åbent fredag fra 10-17 og lørdag fra 10-15.

Kilde: TV2 Bornholm

Hanegals stiftere satser 25 millioner på planteproteiner

Folkene bag Hanegal stifter "Organic Plant Protein A/S" og etablerer ny fabrik. Fie Graugaard og Ulrich Kern-Hansen, der for 25 år siden stiftede Hanegal, stifter nu et nyt firma, der skal producere og udvikle nye, økologiske planteproteiner. Hanegal har udviklet en række økologiske færdigretter uden kød og en økologisk plantebaseret postej. Og det er altså den vej, som stifterne vil undersøge nærmere med den nye satsning. Der skal blandt andet udvikles nye typer af teksturerede planteproteiner, planteproteiner med behagelig og/eller kødlignende konsistens, og der skal undersøges alternative proteinrige afgrøder. - Noget af det, som jeg synes er superinteressant, er alle de muligheder, som slet ikke er afprøvet endnu, siger Organic Plant Proteins medejer, Ulrich Kern-Hansen. - Fabrikken er et selvstændigt projekt sideløbende med Hanegal. Vi forventer at få udviklet nye typer af teksturerede proteiner, som vil give Hanegal en markedsfordel, men fabrikken bliver så stor, at den primære forretning er eksport, siger han videre.

Ulrich Kern-Hansen forventer fabrikken i drift om 9 måneder. Han medgiver, at det er endog meget hurtigt, men tror på, at det kan lykkes med et godt og erfarent hold.

Kilde: Landbrugsavisen

Ny aftale sender flere danske varer til Japan

En ny frihandelsaftale mellem EU og Japan trådte i kraft den 1. februar. Sidste år blev EU og Japan enige om handelsaftalen, som på sigt skal fjerne tolden på et væld af europæiske produkter som ost, mælk og tøj, hvilket gør det lettere for danske virksomheder at komme ind i markedet. Japan er i forvejen et marked, som tilfører de danske virksomheder milliarder af kroner. Bornholms Andelsmejeri i Klemensker på Bornholm tjener årligt omkring ti millioner kroner på det japanske marked. Med frihandelsaftalen fjernes tolden på flere forskellige fødevarer. Eksempelvis får mejerier og vinproducenter mulighed for at sende deres varer ud på det japanske marked uden told. Desuden fjernes også

tolden på kosmetik og tøj. Aftalen går begge veje, så japanske virksomheder får ligeledes lov til at sende varer til EU uden at skulle betale told.

Sammenlagt eksporterer Danmark for omkring 22 milliarder kroner om året til Japan, og en beregning fra Copenhagen Economics anslår, at eksporten til det asiatiske land i bedste fald kan stige med op til 70 procent i kølvandet på aftalen. Og det er da også det, som giver "Yen"-tegn i øjnene på Bornholms Andelsmejeris direktør, Per Olesen. - Det kommer til at betyde, at vi vil sælge flere varer til Japan. Historisk har landet været et stort marked for mejeriet, hvor vi har været siden 1970, og med handelsaftalen får vi nemmere ved at sende vores oste på markedet, siger han.

Kilde: dr.dk

Pensionist og pølserobot rykker ind i startup-hub

Hvis pølseproduktion skal glide glat, kræver det pølsekind af samme diameter. Det er udgangspunktet for nyeste skud på stammen i Odense Robotics' startup-hub, Proxima Centauri. - Ved mekanisk at fylde pølsekind med vand er det muligt at måle diameteren, og jeg har desuden udviklet en metode, der gør robotten i stand til at samle skindet op, fortæller direktør i Proxima Centauri Jan Pedersen i en artikel på Odense Robotics' hjemmeside. Ifølge Jan Pedersen bliver naturtarm fra omkring 200 millioner europæiske svin i dag rensat, saltet, pakket og sendt til Kina, hvor de sorteres helt og aldeles manuelt. Op mod 7.000 kinesere er beskæftiget med at måle og sortere tarme fra Europa, og det er den proces, Jan Pedersen er lykkedes med at automatisere. - Teknologien, som vi er ved at udvikle, er unik, og der findes ikke tilsvarende på markedet, fortæller direktøren, der også har ansøgt om patent.

Jan Pedersen og Proxima Centauri har søgt om plads i startup-hubben af flere årsager. Først og fremmest vil han med støtte fra de tekniske eksperter færdigudvikle en prototype, der forhåbentlig skal kunne testes på europæiske fabrikker allerede efter sommerferien. Men også det stærke netværk samt muligheden for at få råd om finansieringsmuligheder trak. En af Proxima Centauris store udfordringer bliver at få de forskellige teknologier til at spille sammen.

- Vi bruger robotter, et kamera, sensorer, følsomt vandudstyr, komprimeret luft og en laserscutter, alt sammen styret af en PLC, fortæller Jan Pedersen, der har arbejdet med biprodukter fra slagterier hele sit liv. Ideen til den nye pøl



serobot opstod, da han i 2016 gik på pension, og han er ikke i tvivl om, at potentialet i at få automatiseret tarmsorteringen er endog meget stort.

- Vores robotiserede sorterings- og målemaskiner vil kunne reducere de stigende transportomkostninger til og fra Kina samt de voksende kinesiske lønomkostninger. Det vil holde jobs associeret til tarmsorteringen i Danmark og fjerne transporttiden på omkring et halvt år til og fra Kina. Og ser vi på det potentielle miljømæssige aftryk, vil det reducere udledningen af drivhusgasser, forklarer Jan Pedersen.

Kilde: Foodsupply

Succes: Cateringfirma overtager igen en kantine

Bare en måneds tid efter at have kastet sig ud i også at drive en kantine er indehaveren af cateringfirmaet Food by Sejdenfaden i Bjerringbro klar til at gøre det igen: 1. maj overtager Annette Sejdenfaden driften af kantinen hos bordpladefabrikken Implast, også i Bjerringbro. Det skriver Viborg Stifts Folkeblad. Annette Sejdenfaden overtog 1. januar driften af kantinen hos Knowhowz, der både er et uddannelsescenter og en erhvervs- og udviklingspark. Og det er altså gået så godt, at hun har fået mod på endnu en kantine. - Vi skulle lige finde ud af, om vi syntes, det var sjovt at drive kantine, inden vi sagde ja til noget mere. Og vi synes, det er vildt sjovt. Det er dejligt at være dér, hvor de spiser maden, at se reaktionerne og få responsen med det samme, siger Annette Sejdenfaden til folkebladet. Hun åbnede cateringvirksomheden, der mest laver tapas, for to år siden og lejede sig ind i et industrikøkken i Bjerringbro. Dengang troede hun, at hun skulle lave det hele selv, men hun er nu oppe på jævnligt at beskæftige syv-otte mennesker hen over en uge - og med den nye kantine får hun brug for én ny fuldtidsmedarbejder. Der er cirka 140 medarbejdere hos Implast.

Kilde: Foodservice Forum

Passionen for det personlige driver ham

Administrerende direktør Georg Sørensen og hans medarbejdere samler hvert år op mod en million gæster til messer, musik, mesterskaber og møder i MCH under devisen "Det personlige møde går aldrig af mode". Direktøren, som mange er på fornavn med, er visionær, passioneret og får ting til at ske. Den 12. februar fyldte han 60 år.

Det lå på ingen måde i kortene, at Georg Sørensen skulle blive administrerende direktør i MCH A/S, da han for 60 år siden blev født i Viborg og siden voksede op i Hammerum ved Herning. Hans første lederjob var som fodboldtræner i Hammerum IF, hvor han allerede som 13-årig trænede to ungdomshold, samtidig med at han selv spillede fodbold.

Erhvervsmæssigt startede Georg Sørensen sin karriere efter Højere Handelseksamen i 1979 som regnskabsselev og senere regnskabsassistent hos Hammerum Døren A/S. Sidste år fejrede han 35 års jubilæum i MCH A/S. Her begyndte han i det daværende A/S Herning-Hallen som salgsassistent i 1983. Fra 1985 fungerede han som salgsleder, og fra 1986 som projektleder med ansvar for bl.a. HI-messen, Interfair og Nordbag (de to sidstnævnte forenede han senere sammen med Hotel og Restaurantmessen til Foodexpo, red.) og i 1988 startede han Transport-messen. I 1995 blev han direktør for Messecenter Herning, og fra 2005 administrerende direktør for koncernen MCH A/S, der består af MCH Messecenter Herning, Jyske Bank Boxen, MCH Herning Kongrescenter og MCH Arena.

Georg Sørensen har siddet i en lang række bestyrelser og repræsentantskaber, blandt andet som bestyrelsesmedlem og –formand for Visit Denmark. Han har været formand for Infrastruktur-gruppen under Landsdelscenter MidtVest, som arbejdede for at få Midt- og Vestjylland knyttet til det øvrige danske motorvejsnet, hvilket har udmøntet sig i nye motorveje i det midt- og vestjyske.

Georg Sørensen har for sin indsats som engageret direktør for MCH A/S gennem årene modtaget en lang række priser og anerkendelser, heriblandt Europæisk Oplevelsesøkonomi Pris i 2011, Børsens Personlige Gazellepris i 2008, og han blev i 2011 slået til Ridder af Dannebrog. Privat danner han par med Anette, og sammen har de to drenge på 4 og 6 år.

Den runde fødselsdag fejres privat og siden med en reception d. 2. maj i den nye ankomstbygning foran Jyske Bank Boxen.

Kilde: Pressemeldelse



Slagtermuseet i Roskilde

Slagter Museet ligger Ringstedgade 8 i Roskilde og har nu i mere end 25 år haft besøg af mere end 30.000 gæster. Slagtermuseet har åbent lørdage mellem kl. 10 og 14 og antallet af besøgende er fortsat stigende og var mere end 2.000 i 2018. Museet fortæller på forskellig vis om slagterfagets historie og udvikling. Udover slagterbutik rummer bygningerne i Ringstedgade 6-8 også en købmandsbutik. I løbet af året afholdes en række fælles aktiviteter i Købmandsgården.

For mere end 100 år siden var bygningerne en købmandsgård. Slagtermuseet har salg af spegepølser fremstillet af erfarne slagtermestre og er en af indtægtskilderne for museet. Museet har blandt gruppen af frivillige 2 "faste" medarbejdere i butikgruppen, nemlig tidligere slagtermester Erik Nielsen fra Kalundborg samt Niels Hansen fra Haslev.

Fakta

Aktiviteterne i Ringstedgade er en del af Roskilde Museum, som har hovedafdeling i Sct. Olsegade nr. 1 i Roskilde. Udstyr og maskiner (slagteri og industri) er overført til "Det Grønne Museum" på Randersvej 4 i Auning. Formand for Slagtermuseet er Finn Mortensen. Se evt. mere på www.roskilde-slagtermuseum.dk

Kilde: Slagter Museet

Ny direktør til Lagkagehuset

John A. Tønnes forlader sin stilling som direktør for den danske del af Lagkagehuset efter kun halvandet år på posten. Det kan man læse på det danske virksomhedsregister. John A. Tønnes bliver udskiftet med Jesper Roholm Friis. Han er allerede administrerende direktør i den internationale del af Lagkagehuset. Det er kun halvandet år siden, at John A. Tønnes kom til Lagkagehuset for at styre den danske del af forretningen. Han kom fra en stilling som administrerende direktør for Nordisk Film Biografer. Den forretning havde han stået i spidsen for i 16 år. Den afgående direktør forklarer til Fødevarerwatch, at han forlader virksomheden, fordi ansvaret for produktionen til de 89 danske butikker skal centraliseres. - Jeg er enig i retningen, men så dog mig selv fortsætte med det fulde ansvar, ikke kun det kommercielle. Det er en fantastisk og sund virksomhed i flot vækst, og jeg glæder mig til at følge fremgangen, udtaler John A.Tønnes til Fødevarerwatch.

Kilde: Fødevarerwatch

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

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

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

Knive/Sliberier

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

PL-agentur

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

Krydderier



SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

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



TARME, KRYDDERIER & MASKINER

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

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



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



Indasia
... for smagens skyld

KRYDDERIER & MARINADER
FÆRDIGBLANDINGER
NATUR- OG KUNSTTARME
EMBALLAGER

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



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



Kød engros

Kødkvalitet i alle led

www.kildegaarden.com

TLF: 98 57 44 01
www.kildegaarden.com

SVENDBORG SLAGTEHUS
TLF: 62 21 32 78
FAX: 62 22 32 78



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



DanePork
www.danepork.dk

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



Maskiner

ingvald™

Vor viden
- din fordel!

www.ingvald.dk
TLF. 66 11 82 11
MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938



FÅ EN HOLDBAR PAKKELØSNING!

- TRAYSEALERE
- VAKUUMPOSER
- SOUS VIDE Udstyr
- DYBTÆKSMASKINER
- KRYMPEPAKKEMASKINER

pmpack.dk · tlf. 7560 2000

Satellitvej 7 · 8700 Horsens · mail@pmpack.dk



handtmann
VF608

Clipsemaskiner
Røgeovne

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

Specialister i maskiner til fødevarerindustrien!



MULTIVAC

Kammermaskiner
Bordmodeller

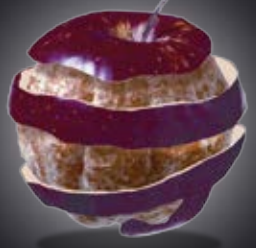
Dobbeltkammermodeller
Seydelmann lynhakkere

RISCO vakuumfyldere
TIPPER TIE clipsemaskiner

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

SCANPACKAGING

Fra idé til virkelighed



...din pakkeløsning!

scanpackaging.dk
TLF. 76 90 50 60

Mejerivarer

Jernved mejeri



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

Oste produceret af jysk mælk

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

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

Kontakt os, og vi kan henvise til nærmeste grossist

TLF. 7543 5311 - www.jernvedmejeri.dk

OSTEMESTEREN



OSTESPECIALITETER FRA OSTEHANDLERENS GROSSIST-LAGER

Ulvehavevej 44 · 7100 Vejle

75 65 26 46

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



Annoncer

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

Annoncer til fødevaremagasinet

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



Rådgivning

PROFESSIONEL LØNADMINISTRATION EFTER OVERENSKOMSTEN



PROLØN
vi bliver glade, når du ringer

87 10 19 30 * PROLOEN.DK



Annoncer til fødevaremagasinet

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

Danske Slagtermestre

Poppelvej 83 · 5230 Odense M
Telefon 66 12 87 30

mesterslagteren
mad med mere

Direktør Torsten Buhl
Telefon 21 27 41 50

Formand Leif Wilson Laustsen
Telefon 23 25 14 06

Marketingchef Ulrik Olesen
Telefon 21 45 53 35

FødevareDanmark

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

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

fodevaredanmark.dk
fodevare.dk

Dansk Revision

DANSK REVISION SLAGELSE

Regnskab og rådgivning til fødevarebranchen

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

FPR

FPR Forsikringsmægler A/S forsikrer FødevareDanmark

70 20 29 29
www.fpr.dk

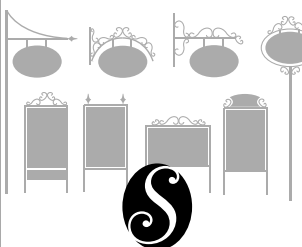
FØDEVARE KONSULENTEN

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

Rådgivning Risikoanalyse kvalitetsarbejde

Skilte og Reklame

SMEDEJERNSSKILTE



S

SURROW
SMEDEJERN · SKILTE · INVENTAR
TELEFON 63 60 60 · 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



— FANTASTISK —

FRISK



Fantastisk Frisk er vores univers for frisk grønt, fisk og kød

SPECIALVIDEN giver bedre mad

Arbejdet med fødevarer handler om at bruge alle sanserne. Ikke kun når man spiser eller tilbereder dem, men også i udvælgelsesfasen, hvor succesen grundlægges. Derfor har vi i forbindelse med vores koncept Fantastisk Frisk tilknyttet nogle af branchens dygtigste fagspecialister inden for friskvarer som grønt, kød og fisk. De har gennem deres erfaring og store viden om fødevarer udviklet en helt speciel sans for, hvor og hvordan du får de fantastiske, friske råvarer i dit køkken.

Læs mere på fantastiskfrisk.dk



Følg os på Instagram @fantastiskfrisk

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ