

fødevarer

magasinet

NR. 4 / APRIL 2019

DM i Skills

Se side 14

Ny sammenslutning af frokost- og cateringleverandører

Se side 4

TEMA

"Fine food"

OG TILBEHØR
til sommerens
MENUER

Forslag til valgkampen

Det skortede ikke på advarsler, da den borgerlige regering i 2010 tog luft ind til at afskaffe lukkeloven – en afskaffelse, som blev en realitet under S/RV/SF-regeringen i 2012. Vi var mange, som advarede om, at afskaffelsen ville få samme konsekvenser i Danmark, som den har haft i Sverige, som ikke har haft en lukkelov siden 1970. Ikke meget talte for, at det ville gå anderledes i Danmark, end det var gået i Sverige, hvor specialbutikkerne stort set er forsvundet, og hvor dagligvarehandelen i overvældende grad samler sig i store centre i byernes udkanter med store supermarkeder som så dominerende butikstyper, at det nærmest ikke er til at opdrive en slagter- eller en ostebutik eller en fiskehandler eller en bagerforretning. Af samme grund kan man heller ikke længere uddanne sig til slagter i Sverige, for alt hvad der ligger i kølediskene i hypermarkederne er enten importeret eller fabriksfremstillet eller begge dele, så dér har en håndværker ikke noget at bestille.

Groft sagt.

Derfor opfordrede Danske Slagtermestre og Ostehandlerforeningen for Danmark politikerne til, at man ikke afskaffede lukkeloven, ”før der er tilvejebragt en kvalificeret analyse af, hvilke konsekvenser det vil få for butiksstrukturen – og hvad deraf følger”. En sådan analyse kom aldrig, skønt der kom et papir, som påstodes at være en analyse. Det beskrev nok, hvordan det forholdt sig med lukkelove i andre lande, herunder Sverige, men indeholdt ikke nogen konklusion om, hvad man kunne lære af det.

Så opfordrede vi til, at der nedsattes en analyse- og følgegruppe, som allerførst skulle tilvejebringe den manglende afdækning af de forventede konsekvenser for butiksstrukturen, hvis lukkeloven blev ophævet, og som altså bl.a. skulle ”se nærmere på butiksstruktur, ansattes vilkår, konkurrenceforhold, rekruttering af faglært arbejdskraft, varekvalitet, land/by m.v.,” hvis lukkeloven faktisk blev ophævet. Det blev den som bekendt, og så etablerede man et polsk parlament under ledelse af en kontorchef i Erhvervsstyrelsen, langt fra de politiske beslutningstagere. Dette besynderlige forum holdt derpå nogle møder, inden det måtte lukkes i erkendelse af dets udelighed, og siden har ingen øjensynligt interesseret sig for, hvad konsekvenserne af afskaffelsen af lukkeloven er blevet.

Efter snart syv år kan vi imidlertid mere end ane dem: Alle byer kender nu til tomme butikslokaler i bymidterne, hvor specialbutikkerne lukker som en konsekvens af, at de ikke kan holde trit med åbningstiderne i supermarkederne. De kan ikke have skoleelever til at passe butikkerne, og så er det simpelt hen for dyrt at holde åbent om aftenen og om søndagen, også fordi overenskomsterne ikke er tilpasset den nye virkelighed. Og resultatet er, at flere og flere byer bliver mindre og mindre interessante at bo i, for hvem har lyst til at bo i en købstad med stængede butiksvinduer og et deraf følgende fattigt handelsliv.

Jeg skal ikke nægte, at også andre faktorer spiller ind – internethandelen ikke mindst. Men så meget desto mere er der grund til at tænke ny politiske tanker om, hvordan man kan dæmme op for den kedelige udvikling i antallet af tomme butikker.

Dette kunne passende være et tema i den valgkamp, som nu udkæmpes op til det forestående folketingsvalg.

” for alt hvad der ligge i kølediskene i hypermarkederne er enten importeret eller fabriksfremstillet eller begge dele



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder

Ny forening, Madværkstedet og nyt forskningsprojekt

Foreningen Danske Frokost- og Cateringleverandører, DFCL, er en ny branche- og interesseorganisation for cateringbranchen, som er etableret i regi af FødevareDanmark. Læs om den nye forening i dette nummer. Læs også om et nyt forskningsprojekt, der vil sænke methan-udledningen fra kvæg, samt oplevelser fra Madværkstedet.

OfD's generalforsamling, DM i Skills og grise uden antibiotika

Der er kommet ny formand for Ostehandlerforeningen for Danmark. Læs her, hvem det blev. Læs også om Holmens Slagter, der sælger grisekød fra grise opdrættet uden brug af antibiotika. DM i Skills har netop været afholdt. Læs om konkurrencen og vinderne.

Hampbaserede fødevarer, Osten ved Kultorvet og koldhævet tidevandsbrød

Møllerup Brands har lanceret 40 forskellige fødevarer og en række andre produkter baseret på hamp. Læs om produktionen, som direktøren forventer bliver femdoblet i løbet af de næste tre år. Læs om osteforretningen ved Kultorvet og de mange håndplukkede økologiske oste, som forretningen har specialiseret sig i. Læs også om Vadehavs-bageriet, som har udviklet sig til et nicheindustri-bageri.

Beredskabsøvelse, Solinas jubilæum og meget andet

Læs også i dette nummer om en fuldskala beredskabsøvelse, som har været gennemført, samt om virksomhedens Solinas 100 års jubilæum.

Synlighed i fødevarebranchen

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

Rigtig god læselyst!
Redaktionen



- 4 **Ny sammenslutning af frokost- og cateringleverandører**
- 6 **Klimavenlige bøffer**
- 6 **Ny formand for Ostehandlerforeningen for Danmark**
- 7 **Solinas 100 års jubilæumsreception**
- 8 **Drømmer om, at hamp bliver lige så almindeligt som salt og peber**
- 10 **Bake-off i takt med tidevandet**
- 12 **Økologiske oste til stærke priser**
- 14 **DM i skills**
- 16 **Slagter på Mors sælger grise**
– opdrættet helt uden antibiotika
- 18 **Frontmatec fokuserer på automation**
- 18 **Temaer på IFFA 2019**
- 18 **Fødevarerklubben arrangerer en 2-dages messerejse til IFFA**
- 20 **Madværkstedet**
– appellerede til alle sanser
- 22 **Fuldskalaøvelse med afrikansk svinepest**
- 23 **Der er plads til mælken i en grønnere fremtid**
- 23 **Søde sager**
– er også en klimasynder
- 24 **Udvidelse af slagtekapacitet**
- 24 **Kreaturhandler og vognmand**
- 25 **Vidste du at...**
- 27 **Navne nyt**
- 29 **Messeoversigt**
- 29 **Leverandørliste**



April 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 Torben Svane, Per Henrik Hansen, Rikke Holm, Heidi Svømmekjær.

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

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

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

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

FEJL OG REKLAMATIONER Eventuelle reklamationer rettes skriftligt senest 5 dage efter udgivelsen. Evt. dekort kan ikke overstige annoncen 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 Nanna Lundsgaard (tv) og Mette Bisgaard Larsen, DM i skills 2019. Fødevarer magasinet

ISSN 1902-4509

Ny sammenslutning af frokost- og cateringleverandører vil gøre branchen mere transparent og attraktiv

Foreningen Danske Frokost & Cateringleverandører, DFCL, er en ny branche- og interesseorganisation for cateringbranchen, der med Thomas Tranberg som formand blandt andet arbejder på at styrke branchens omdømme. - Vi er en forening, der brænder for at tjene vores medlemmers interesser.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Som så mange andre gode ideer begyndte denne også med en undren. En undren hos Thomas Tranberg, der nu er formand for foreningen Frokost- og Cateringleverandører, DFCL. Han er selv anden generation i cateringvirksomheden Smagssans A/S, som moderen Anni Tranberg etablerede i 1980 med fokus på events og fester. I dag er firmaets primære forretningsområde frokost ud af huset og kantinedrift.

- Jeg har været i den her branche siden 1989, og jeg har altid undret mig over, at der ikke var en forening, der udelukkende havde fokus på vores branche og de udfordringer, vi har. Det er da også underligt, at der ikke stilles større krav til dem, der vil lave et firma, som skal lave mad til andre. Vi er i en branche, hvor mange ikke lever op til de regler og krav, der er, siger han.

Sidste år blev han 50 år, og han overvejede, hvordan han kunne bruge sin erfaring til gavn for andre.

- Jeg inviterede en række kolleger i branchen, som jeg kendte, til et møde, hvor målet var lave en forening. Fem af kollegerne var med på at arbejde videre, og vi fik lavet vedtægter, for-

tæller han.

De fem andre på det første møde var indehaverne af Kragerup & Ko, Kejserindens Gryder, Markersens Madkunst, Nordic Catering og Sylvest & Bang.

Med i FødevarerDanmark

Michael Grote fra Kragerup & Ko kendte til FødevarerDanmark.

- Han foreslog, at vi skulle være en del af papirlyorganisationen, og kort efter var Mads Illum Hansen tilkoblet som vores faste kontaktperson hos FødevarerDanmark. Han har blandt andet hjulpet os med den informationsdag om vores forening, vi holdt i forbindelse med Madværkstedet, fortæller Thomas Tranberg.

De fem firmaer, der var med til at stifte DFCL, ligger alle i København eller omegn-byer.

- Mange firmaer i branchen ligger i København, men det skal være en forening med medlemmer fra hele landet, og det glæder os, at vi allerede har fået henvendelser fra flere interesserede firmaer i provinsen, der ville høre, om vi ikke kunne lave et informationsmøde om foreningen i deres byer, siger formanden.

En blåstempling

Thomas Tranberg ser gerne, at det at være medlem af DFCL også kan være med til at profilere de enkelte medlemmer. Det er blandt andet tanken, at der skal udstedes et certifikat til medlemmerne, som man kan sætte på sit firmas hjemmeside og bruge i markedsføringen.

- Et medlemskab af DFCL er en form for blåstempling: Man bliver anerkendt af kunder, og ved at leve op til de retningslinier, vi sætter i foreningen, har man direkte en blåstempling, siger han.

For at blive medlem af foreningen, skal man nemlig leve op til en række krav – krav som vil

være helt naturlige for de fleste.

- Ja, man skal blandt andet være med i Smiley-ordningen, betale sin skat og aflønne sine ansatte efter reglerne. Vi vil også gerne have, at medlemmerne er parate til at offentliggøre deres regnskaber, for vi tror på, at det kan være med til at skabe en tillid til vores medlemmer blandt kunderne, siger han.

Portioner i stedet for ad libitum

DFCL skal være en forening, hvor man i høj grad vil lytte til medlemmernes ønsker.

- En af vores mærkesager bliver at bekæmpe madspil. Mange kunder er bange for, at der ikke er mad nok, og det fører til madspild. Men det er jo forskelligt, hvor meget mad, der skal bruges, alt efter, hvem kunderne er. I stedet for, at kunderne ser vores produkter som mad ad libitum, skal der fokus på standarder som for eksempel portioner af mad, der er tilpasset kunderne, siger han. Hos Smagssans har man kørt med portionsanretninger i lidt over 2 år med stor succes, og det koncept mener Thomas Tranberg sagtens, kan overføres til andre virksomheder i branchen.

Karrieremulighed for kokke

Som firma i branchen kan man tit stå over for udfordringer, som man ikke kan løse selv. DFCL skal derfor være en forening, hvor man kan få noget hjælp til de områder, som man måske ikke lige ved noget om som kok, men som er vigtige for at drive en sund forretning. Samtidig skal der mere opmærksomhed på, at man som kok kan få en fin karriere i branchen.

- I flere år har man sat stjernekokke op på en piedestal som mål for, hvad man kan opnå som kok, men man ser ikke alle dem, der ikke lykkes. Hvad er deres fremtid? På mange uddannelser bliver de studerende tidligt i forløbet præsenteret for et karrieretræ. Det kunne man



Formand Thomas Tranberg (th) og næstformand Michael Gote på Madværkstedet - foto Mikkel Bækgaard-6

også gøre på kokkeuddannelserne for at vise, hvor mange karrieremuligheder, der er. Heriblandt i vores branche, siger han.

Mere attraktiv for investorer

Hvis et firma i branchen ønsker at vokse, kan det være svært at finde kapital til det. Det skal et medlemskab af DFCL også være med til at ændre.

- Vi ønsker at styrke omverdenens opfattelse af branchen, så for eksempel investorer finder det mere interessant at investere i vores virksomheder, siger han.

Thomas Tranberg understreger, at DFCL skal være med til at styrke konkurrencen i branchen.

- Vi vil bruge foreningen til at netværke, så vi kan møde hinanden, hjælpe hinanden og vidensdele og samarbejde, hvor det er muligt.

Mere ens kontrol

Formanden peger også på, at man vil i dialog med politikerne om Fødevarestyrelsens kontroller.

- Der er et stort behov for at påvirke lovgivningerne, så vi kan få fælles regler og ens kontrol, når det kommer til fødevarelovgivningen. Som det er nu, er der, som jeg ser det, ikke en ensartet kontrol, og der er mange gråzoner. Som nystartet virksomhed i vores branche er det ikke muligt at få en konsulent fra Fødevarestyrelsen ud og give rådgivning, inden man åbner. Nu skal man bare gå i gang, og så kommer de bagefter og giver en masse påbud. Det må kunne gøres anderledes, fastslår Thomas Tranberg.

Mentor til iværksættere

Selv har han en bestyrelse, som han får gode råd af, og som han kan sparre med om firmaets fremtid.

- Men hvor går man hen og får hjælp, hvis

man vil starte en virksomhed? Hvem hjælper dig med at passe på dig selv og din forretning? Jeg kunne da godt have brugt en mentor, da jeg som handelsuddannet gik ind i branchen, siger han. Derfor er tiltaget med mentorer for iværksættere også på programmet i DFCL.

- Den her forening skal gøre, at iværksættere kan få en mentor. De mere erfarne medlemmer i foreningen har forhåbentlig lyst til at stille sig til rådighed med sparring til iværksættere og nystartede. Vi skal frem til, at vi ser hinanden som samarbejdspartnere og ikke som fjender, siger han.

Over 100 medlemmer på sigt

Målet er, at DFCL har mellem 50 og 60 medlemmer inden årets udgang, og potentialet er, ifølge Thomas Tranberg, 150 medlemmer, måske flere. Kigger Thomas Tranberg lidt længere frem i tiden, er man tæt på 100 medlemmer i foreningen.

- Om tre år er det målet, at vi har skabt en større forståelse for og tillid til branchen. Vi holder populære netværksmøder, og vi har fået defineret nogle værdifulde standarder i branchen. Vi har fået en mere ensformig levnedsmiddelkontrol, og vi har en tæt dialog med politikere og brancheuddannelser om en styrkelse af blandt andet kokkeuddannelsen. Vi har et

mentorkorps, og vi yder hjælp til nystartede virksomheder. Vi er også nået langt med at mindske mad- og ressourcespildet, lyder det fra formanden.

DFCL er ved at få lavet en hjemmeside, som du kan finde på www.dfcl.dk

Du kan få flere oplysninger om Foreningen Danske Frokost- og Cateringleverandører ved at kontakte formand Thomas Tranberg på 40 96 40 10 eller mail: tt@smagssans.dk.





Klimavenlige bøffer:

Danske forskere vil sænke metan-udledning fra kalvekød

Arkivbillede

Folkene bag projektet vil registrere foder-optagelse, spisekvalitet og metan-udledning fra ikke mindre end 12.000 krydsningskalve i 8-10 danske slagtekalvebesætninger. Dansk landbrug investerer 20 millioner kroner i et fire-årigt forskningsprojekt, der skal sænke metan-udledningen fra produktionen af dansk kalvekød. Oksekødsproduktion er en stor syn-

der på klimakortet. På verdensplan står mælke- og oksekødsproduktionen for 65 procent af udledningen af klimagasser fra husdyrsektoren. Derfor har dansk landbrug og forskere fra Seges nu sat sig for at skabe bøffer med et lavere klimaaftryk. Forskerne bag projektet vil registrere foder-optagelse, spisekvalitet og metan-udledning fra 12.000 krydsningskalve i 8

- 10 danske slagtekalvebesætninger. Målet er at identificere gener, der kan være med til at skabe en mere klima-venlig kalv. Det skriver Seges i deres nyhedsbrev. Projektet er støttet af Landbrugsstyrelsen gennem erhvervsstøtteordningen Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram (GUDP)

Kilde: Landbrugsavisen

Ny formand for Ostehandlerforeningen for Danmark



På Ostehandlerforeningens årsmøde i Faaborg midt i marts havde formanden, Kasper Østergaard (th) ønsket at træde tilbage. Han afløstes af Martin Vorsøe, Holbæk, som blev enstemmigt valgt til formand. Bestyrelsen består nu desuden af næstformand Lillian Hansen, Nyborg, og Charlotte Hviid Christensen, Struer. Som bestyrelsessuppleanter valgtes Knud Svendsen, Osted, og Jeppe Skov, Faaborg.



I forbindelse med årsmødet var der besøg hos Konnerup

Solinas 100 års jubilæumsreception



Besøgende kunne få jubilæumsavisen med de mange spændende opskrifter med hjem.



AF PER AASKOV KARLSEN



Dagen efter den 1. april, hvor W. Oschätzchen Aarhus A/S (nu Solina Denmark) officielt havde 100 års jubilæum, fejrede virksomheden det runde jubilæum med en kæmpe reception for kunder, samarbejdspartnere og medarbejdere. Vejret var flot med solskin og blå himmel, selv om forårsvinden var kold. I et kæmpe telt på parkeringspladsen var der dækket op med borde og receptionsmaid, bl.a. masser af tapas-anretninger, okseculotte, lufttørret spansk skinke fra Iberico gris, spændende oste og dessert i rigelige mængder. Flere end 300 besøgende havde forinden meldt deres ankomst, så det krævede meget mad, udstyr og personale.

Virksomheden startede i 1919 som W. Oschätzchen og har udviklet sig op igennem årene til det Solina Denmark, som kunderne kender i dag, fortæller salgsschef Peter Albrecht til Fødevaremagasinet. SFK Food blev i 2006

en del af virksomheden, og i 2014 blev den en del af Solina Group.

Solina Denmark er en del af Solina Group, en international koncern med hovedsæde i Frankrig og med 14 produktionsenheder i Europa. Derudover har man salgs- og serviceenheder flere steder i og uden for Europa. Solina Group arbejder bredt inden for fødevarerbranchen med at skabe ingrediensløsninger til brug i industrien, food service og catering. Der arbejdes med salg af krydderier, marinader og funktionelle ingredienser mm. Solina Group beskæftiger samlet ca. 1.100 medarbejdere og omsætter årligt for ca. 345 mio. euro, svarende til godt to en halv milliard kroner. Solina er nu også medlem af SMV Fødevarer.

Salgschef Peter Albrecht og Plant og Site-manager Johnny Neergaard ønskede i fællesskab de mange mennesker velkomne og for-

talte meget kort om historien, og hvad dagen kunne bringe de besøgende.

Virksomhedsrundvisning og smagsprøver

I forbindelse med receptionen var det muligt for receptionsgæsterne at tage med på en virksomhedsrundvisning for at se Solinas fabrik. Besøgende fik bl.a. mulighed for at tage nogle smagsprøver af de spændende Apollo produkter med hjem sammen med det flotte jubilæums-katalog. I jubilæumskataloget inspirerer Solina Denmark med en række nye opskrifter. Opskrifterne tager udgangspunkt i de krydderier og marinader, der har været de største favoritter igennem virksomhedens historie. Opskrifterne kombinerer således fortid med nutid på en måde, så det traditionelle og det nymodens får lov at spille sammen.



Fra en lille vogn var der mulighed for at slutte af med en god kop italiensk kaffe.



For de ekstra sultne gæster var der også mulighed for at få sig en pølse.

Drømmer om, at hamp bliver lige så almindeligt som salt og peber

I løbet af tre år har Møllerup Brands lanceret 40 forskellige fødevarer og en række andre produkter baseret på hamp. I løbet af de næste tre år vil produktionen blive mere end femdoblet, forventer direktøren.

AF PER HENRIK HANSEN

Historisk gods

- Møllerup Brands er et datterselskab af og har til huse på Møllerup Gods på Djursland.
- Godsets først kendte ejer var Marsk Stig, der i 1286 blev dømt fredløs for mordet på kong Erik Klipping.
- Ejers i dag af Anne Sophie og Stig Gamborg.
- Anne Sophie Gamborgs oldefar Poul Carl købte godset i 1920, og siden har det været i familiens eje.
- Til godset hører 500 hektar mark og skov samt feriehuset og selskabslokalet Hubertus Kroen.
- Godset er hjemsted for datterselskaber inden for produktion af hamp og fibre samt teknik til samme.
- Møllerup Gods var med i tv-programmet Godsejerne, der første gang blev sendt på DR1 i 2014-15.

Kilde: moellerupgods.dk.

Henrik Rendbøll er en mand, der vil noget mere med sit job og sin direktørtitel end at se lønnen gå ind på kontoen i slutningen af hver måned.

- Jeg har en vision om, at hamp skal blive lige så almindeligt i de danske køkkener som salt og peber er i dag. OK, vi når nok aldrig dertil, men man skal have nogle drømme. Og vi arbejder i hvert fald i den retning, siger han.

Drømmens rugeplads er Møllerup Gods på Djursland. Udover traditionelle godsaktiviteter som landbrug, skovbrug og jagt er godset også hjemsted for flere datterselskaber, som har med hamp at gøre. Deriblandt Møllerup Brands, som Henrik Rendbøll er direktør for. På et fabriksanlæg i Thisted forarbejder Møllerup Brands hampefrø, som dels er høstet på Møllerup Gods's egne marker og dels på marker tilhørende økologiske landmænd, som Møllerup har kontrakt med.

Fra 30 til over 3.000 tons

- Det begyndte i 2015 med 30 hektar, der hver giver omkring 1 ton frø. Sidste år kom vi op på 600 hektar med hamp, og om tre år forventer vi at komme op på 3-4.000 hektar og lige så mange tons. Vi er Danmarks største producent af hamp, fortæller Henrik Rendbøll.

Såvel på godsets egne konventionelle marker som hos de økologiske samarbejdspartnere er al hamp af sorten Finola. Den har et så lavt indhold af det euforiserende stof THC, at man selv ved den mest ihærdige indtagelse ikke vil kunne mærke den mindste rus. Til gengæld er der ifølge direktøren store ernæringsmæssige fordele ved produkterne – se vedstående boks.

Producerer otte råvarer

En ekstern samarbejdspartner presser olie ud af frøene for Møllerup Brands, mens virksomhedens anlæg i Thisted står for at forarbejde og pakke frø og presserest. Inklusive olie og uforarbejdede frø er resultatet otte råvarer, der både kan bruges direkte i madlavning

Kun hampeplantens frø bruges til fødevarer. Plantens grønne dele bruges til andre formål eller pløjes ned efter høst.



Den hamp, der dyrkes til Møllerup Brands' produkter, er af sorten Finola, som ikke har nogen euforiserende virkning.



og indgå i forarbejdede fødevarer, drikke og hudplejeprodukter. Udover de to nævnte er råvarerne afskallede frø, ristede frø, hampemel, hampeprotein, fibre fra frøskallerne og hampefibrermel.

En del af råvarerne sælges som ingredienser til andre fødevarer.

- For eksempel bruger Hanegal og Naturmælk nogle af vores produkter i varianter af spegepølse og ost, fortæller Henrik Rendbøll.

Produktion hos underleverandører

En anden del sælges direkte til konsum eller indgår i produktionen hos samarbejdspartnere, der som lønarbejde fremstiller en række produkter, som markedsføres under brandet Møllerup Products.

Det drejer sig om vidt forskellige ting som eksempelvis melblandinger, spegepølse, senep, pesto, marcipanbrød, olier med forskellige smagstilsætninger og meget andet. Omkring 40 forskellige fødevarer består sortimentet af i dag. Dertil kommer 13 hudplejeprodukter, og på det seneste også drikkevarer som øl, gin og tonic; alt med hamp som ingrediens.

Salget foregår gennem SuperBrugsen, Irma, Nemlig.com, Normal, Føtex, Bilka, egen webshop, helsekost- og andre specialbutikker med mere.

Medlem af SMV Fødevarer

Tilværelsen er ikke uden udfordringer for en virksomhed i et så gennemreguleret samfund som det danske, og ofte er det en fordel at stå sammen med andre, man deler vilkår med. Derfor har Møllerup Brands meldt sig ind i SMV Fødevarer.

- Det er for eksempel sådan, at når vi får produceret gin hos en underleverandør i Danmark, så skal vi betale spiritusafgift så snart, vi får det leveret fra destilleriet. Vi kan ikke have det liggende på et afgiftsfrit lager. Men hvis vi får vores gin lavet på et destilleri i udlandet, så kan vi godt have det på et lager i Danmark, uden at betale afgift, før vi sender det fra lageret ud til en kunde. Det betyder, at vi enten skal betale en masse penge til Skat, som vi først senere får ind fra vores kunder, eller vi skal flytte produktion ud af landet, fortæller Henrik Rendbøll om en af udfordringerne.

- En anden er de lange betalingsfrister, som de store kunder betinger sig. Også det betyder, at vi har mange penge stående ude. Og det er svært selv at gøre noget ved det; det kan en interesseorganisation bedre, mener han.

Om medlemsskabet så også får den konsekvens, at der kommer hamp på bordet sammen med salt og peber på næste generalforsamling i SMV Fødevarer, det må tiden vise.

OPSKRIFT

Opskrift på frikadeller – nu med hamp!

Ingredienser:

- 500 g hakket gris
- 2 æg
- 2 spsk. afskallede hamp frø
- 1 spsk. hampemel
- 1 løg
- ½ dl mælk
- Salt + peber

Fremgangsmåde:

Det hakkede grisekød røres sejt med salt, og æg og mælk tilsættes. De afskallede frø, mel og peber røres i farsen. Farsen sættes på køl i ca. 30 min.

Steges i halvt olie og halvt smør. Start evt. med at stege en lille delle, og smag om den enten mangler salt eller peber.

Kilde: moellerupshop.com.



Hamps kvaliteter som fødevarer

Ifølge Møllerup Brands er hamp noget af det ernæringsmæssigt bedste, der findes, når man ser på protein og sammensætning af fedtsyrer.

- Frøene indeholder 30 – 35 procent protein, mere end noget andet frø i verden.
- Proteinet i hamp er lettere fordøjeligt end animalsk protein.
- Hampefrø indeholder alle de ni essentielle aminosyrer, som kroppen har behov for.
- Hampeolie indeholder omega-3 og omega-6 fedtsyrer i det næsten perfekte forhold 1:3.
- Hamp er rig på kostfibre og indeholder vitaminerne B1, B2, E og D samt magnesium og jern.

Kilde: moellerupshop.com

Bake-off i takt med tidevandet

AF RIKKE HOLM

I mere end 100 år har Vadehavsbageriet bagt i takt med tidevandets puls. Ligesom det tager 12-14 timer for flod at blive til ebbe og flod igen, tager det 12-14 timer at koldhæve et tidevandsbrød i fuldtids bake-off bageriet, hvor Leif og Jytte Kruse siden 1990 har stået for virksomhedens udvikling og salg.

Vadehavsbageriet ved Ribe er i dag et industribageri, der producerer højkvalitets bake-off til detailkæder som Nemlig.com, Salling Group, Reitan Distribution og Spar. Herudover leveres bake-off til en række tankstationer, cateringvirksomheder og slagtermestre, der anvender brødene til tapasplatter. For nylig er også et par udenlandske detailforretninger føjet til kundelisten. Bl.a. et islandsk bageri samt et bageri ved Stavanger, der forhandler Vadehavsbrød i sine fire butikker.

Sortimentet består bl.a. af kernerugbrød,

specialbrød, burgerboller, flutes, fuldkornssamt økologisk og glutenfrit brød. - For en stor dels vedkommende er brødene langtidshævet og bagt på surdej, der stammer fra bageriets originale, 100 år gamle dej. Konceptet bygger på convenience: Det skal være nemt for forbrugeren at servere langtidshævet kvalitetsbrød fra ovnen:

- Vores bake-off adskiller sig fra andre producenters ved at være langtidshævet brød på frost, som forbrugeren kan opbevare på køl i op til fem dage, færdigbage, når det er belejligt, for herefter at kunne servere et sprødt brød i en kvalitet, der modsvarer den dygtigste håndværksbagers. Brødet er 90 % færdigbagt fra vores bageri. Det leveres og bages i en brødpose. Hermed sker en minimal afdampning samtidig med, at brødet ikke sviner ovnen. Konceptet er vi, så vidt jeg ved, den eneste leverandør,

der kan tilbyde. At vi som en lille producent kan komme med noget, de store ikke tilbyder, er vi selvfølgelig stolte af, fortæller Leif Kruse.

Fra landsby- til industribager

Da Jytte og Leif Kruse overtog familievirksomheden Vadehavsbageriet i 1990, var bageriet et traditionelt landsbybageri med gadesalg. I 1995 udvidede parret - som nogle af de første i Danmark - produktionen med bake-off:

- Vi kunne se muligheder i at dreje vores koncept i retning af bake-off, fortæller Leif Kruse. - Udviklingen er sket i etaper: I en periode kørte vi med tre varebiler til 130 forskellige butikker og plejehjem. I 1999 lukkede vi bageriudsalget for udelukkende at producere bake-off.

Bageriet har i dag ti medarbejdere samt to freelancere tilknyttet, der hjælper med regn-





skab og markedsføring på Facebook.

Individuelle kundeløsninger

For Jytte og Leif Kruse er udviklingen af nye brødkoncepter en central del af virksomheden. Kunderne kan sammensætte deres individuelle sortiment af Vadehavsbrød ud fra basissortimentet evt. kombineret med specialudviklede brød bagt netop til deres virksomhed. - Næsten alt er muligt, så længe det kan gøres inden for de kvalitetsmål, parret arbejder efter:

- Vi har gennem alle årene været opmærksomme på ikke at gå på kompromis med vores kvalitet, uddyber Leif Kruse. - Det betyder, at vi nogle gange må opgive et produkt, vi har arbejdet på, fordi det ikke lever op til vores ambitioner. For os handler det om at være tro mod os selv. Derfor har vi fx heller ikke sælgere ansat. I stedet står Jytte og jeg selv for det opsøgende salg, og heldigvis henvender mange kunder sig på eget initiativ, understreger han.

Vadehavsbageriets nyeste brødkoncepter forventes at være tilgængelige i detailforretningerne i slutningen af april. Hos Netto drejer det sig bl.a. om Oldemorsbrød, som er en nyfortolkning af en gammel opskrift på langtidshævet brød bagt på surdej, samt Emmerbrød. Som noget helt nyt er brødene på 400 gram mod tidligere 800 gram. Det sker for at minimere madspild, afrunder Leif Kruse.

Økologiske oste til stærke priser

AF HEIDI SVØMMEKJÆR

Egentlig er butikken Osten ved Kultorvet en knopskydning til Slagteren ved Kultorvet i København. Men efterhånden har den lille matrikel i Rosenborggade fået sin helt egen historie. Nu, efter at slagteren er sat til salg, drives den økologiske osteforretning videre af Mikael "Ost" Henriksen, som håber at overtage ejerskabet en dag.



FOTO: CHRISTIAN SAXEIDE OG HEIDI SVØMMEKJÆR

Ren økologi

Det er ikke hver dag, man støder på en butik med udelukkende økologiske oste. Sådan blev Osten ved Kultorvet dog født tilbage i 2008, og det har ikke ændret sig siden. I dag er der over 100 oste, hvoraf mere end 30 er lavet på enten gede- eller fåremælk. Men hvordan lader det sig gøre rent praktisk? – Vi mener det med økologien, forklarer ostehandler Mikael Henriksen. Vi har et stort europæisk netværk og adgang til alle de kendte oste som fx comté og emmentaler. Samtidig er vi billigere end mange andre steder. Det gør, at folk køber mere, fordi de er glade for, at vi ikke er ublu. Til gengæld har vi aldrig tilbud. Vi plejer at sige, at det er til, når man ikke kan komme af med det.

Fra landmand til ostemand

Mikael Henriksen har en alsidig baggrund inden for landbrug og fødevarer. Allerede i begyndelsen af 90'erne fik han øjnene op for økologi – både på hjemmefronten og i forskellige jobfunktioner. Blandt andet hjalp han en række jyske byer med at omlægge daginstitutioner til økologi og havnede ved den økologiske Biofach-messe i Nürnberg, hvor han fik sin osteåbenbaring. – Dengang kendte jeg kun til stærk, mild og blåskimmelost, siger Mikael. – Så jeg havde aldrig i mit liv set så mange gode oste. Det blev straks min nye passion, og jeg be-

gyndte at sælge økologiske oste til SuperBest. Der var altid varer i overskud, og derfor tog jeg på markeder for at sælge ud af restlageret. Det var også omkring dette tidspunkt (ca. 2005), at Mikael mødte Jens Slagter (Jens Petersen, red.) ejer af Slagteren ved Kultorvet fra 1989 til sin pludselige død i december 2017. Men hvordan kom de på ideen med en økologisk ostebutik?

Et klart koncept

– Det var allerede lidt af et sats, da Jens introducerede økologisk kød i sin slagterbutik i 1994, begynder Mikael. Først havde han ikke succes, så fjernede han skiltene med "økologi". Med tiden begyndte kunderne at komme tilbage og komplimentere kødet. De kunne virkelig godt lide smagen, og så satte han skiltene op igen. Jens og jeg mødtes første gang på Roskilde Dyrskue, hvor jeg solgte økologisk Danbo. Igennem nogle år sås vi igen på festivaller og svingede godt sammen. Så en dag gik Jens og jeg over på Hvide Lam (et værtshus på Kultorvet, red.), hvor vi fik to fadøl og lavede konceptet på en serviet: kun økologiske oste. Det eneste, vi sælger, der ikke er øko, er en ostehøvl, fortæller Mikael. Et andet kendetegn hos Osten ved Kultorvet er, at de selv lagrer oste for at fuldende modningen. – I dag er øko-oste så eftertragtede, at producenterne ikke får noget ud af at lagre dem færdigt. Derfor har vi et

rum, hvor vi køler dem til 3,5 grader i en periode. For eksempel får en Vesterhavssost altid 3 måneder mere hos os, og resultatet er i verdensklasse!





Tunesisk tilbehør

Selv om Mikael driver en kompakt butik, er der stadig plads til en række håndplukkede produkter, som kan komplimentere ostene. – Vi har stor succes med at sælge glaskonserves fra Tunesien, for eksempel fermenterede citroner eller ægte soltørrede tomater, som modnes, før de kommer på glas. Det er altså fra “Les Moulins Mahjoub”, et mærke der importeres af en tøjdesigner fra Østerbro. Vi har også Svaneke Rugbrød, som er voldsomt populært. Det er lavet uden gær og hvedemel og holder sig en uge. Vi har faktisk to kunder, der hader ost, som kommer ind med de 40 kroner i kontanter, smider dem på disken og går herfra med brødet i samme åndedrag.

Glade for Instagram

Mange mindre erhvervsdrivende har ikke det

store overskud til at forholde sig til sociale medier, når den daglige drift kalder. Men der har Mikael fået øjnene op for Instagram. – Jeg er så heldig, at min datter Trine er skrap til det, så nu har jeg lavet en aftale med hende. Et stjerneeksempel på effekten er fra Den Vandrette (en natur-vinbar ved Nyhavn, red.), som viste en flødebrie på deres konto med hashtag på os - det gav over 20 følgere på én dag. Vi arbejder også sammen med Christian Saxeide fra Gourmetmarked, som cykler ud med varer fra flere gode specialbutikker til kunder i København og omegn. Han laver vores hjemmeside, og sammen med min datter producerer de videoer fra butikken med tekst - ikke lyd. Så kan de nemlig også ses på mobilen i toget. På hjemmesiden kommer der også et infoblad om alle ostene, som vi plukker fra og lægger ud på Instagram.

Convenience og netsalg

Det er ingen hemmelighed, at convenience vinder frem overalt i fødevarersektoren i disse år. Derfor er Mikael også i gang med at udvikle nye tiltag. – Snart skal folk have osten skåret i tern, udbragt, anrettet som tapas, siger han. – Det gælder ikke så meget i butikken, men online, så derfor supplerer vi med Gourmetmarked-samarbejdet og skal også starte med netsalg.

I 2017 døde Jens Slagter i sin butik i en alder af 59 år, og i år er forretningen sat til salg separat (bl.a. her i bladet). Derfor har Mikael vist interesse for helt at overtage ostebutikken. – Jens og jeg sås også privat, og derfor vil jeg have, at den skal fortsætte - det er lidt gammel nostalgi, slutter Mikael.



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

Vindere og rigtig god stemning ved DM i Skills 2019

AF PER AASKOV KARLSEN



Vinderen af DM i Skills 2019 Nanna Lundsgaard, Slagteren Hasseris, Techcollege Aalborg (tv) og konferencier Mette Bisgaard Larsen (th).

I dagene 4.-6. april afholdtes DM i Skills i Arena Næstved. Arrangementet blev afholdt for 10. gang og er løbende blevet en større og større succes for de erhvervsfaglige uddannelser. Der blev denne gang konkurreret i hele 43 forskellige fag, og 17 fag blev fremvist som demonstrationsfag. Stemningen var intens med masser af opmærksomhed fra både medier, besøgene og ikke mindst dommerne. Gourmetslagterfaget var et af konkurrencefagene, og 10 unge gourmetslagterelever konkurrerede om at vinde den eftertragtede titel som Danmarks bedste gourmetslagterelev. Efter 3 dages konkurrence blev Nanna Lundsgaard fra Slagteren Hasseris Danmarks bedste med de højeste points i de i alt 11 discipliner. De mange discipliner var bl.a. forberedelse af rullepølse, patéframstilling, convience-opskæring, en scoremiddag og meget, meget mere.

Industri slagterfaget

Tidligere har industrislagterfaget været et demonstrationsfag, men for første gang var det her i år også et konkurrencefag. I alt 7 discipliner konkurrerede slagterne i. Udover de traditionelle opskæringsdiscipliner skulle slagtereleverne konkurrere på rullepølse, medister og et grilltema. Vinder i faget "slagter" blev Morten Øgendahl fra Danish Crown i Blans.

Uddannelseskonsulent Pia Antonsen fra Slagterfagets Fællesudvalg, som styrer og koordinerer mesterskaberne sammen med et hold af dommere og andre medhjælpere, udtaler til Fødevarer magasinet, at det i år er lykkedes at

gøre industrislagterfaget til et konkurrencefag, og at der ud over grov-opskæring, udbening m.m. i år også skulle forberedes en rullepølse og en medister, som vil blive bedømt.

- Uden sponsorerne ville det ikke være muligt at gennemføre DM i Skills for hhv. gourmetslagtere og slagtere, så der skal lyde en stor tak til sponsorerne, siger Pia Antonsen.

Formand for Slagterfagets Fællesudvalg, Leif Wilson Laustsen, der selv deltog i forbindelse med overrækkelsen, pointerede, at der rent fak-

Sponsorer

Slagterfagets Fællesudvalg
Norma & Frode Jakobsens Fond
Fødevarerforbundet NNF
Danske Slagtermestre
Dansk Industri
Dansk Erhverv
Salling Group
COOP
BA Brugsforeningernes
Arbejdsgiverforening
ZBC
Syddansk Erhvervsskole
Århus Tech
TechCollege Aalborg
UCH Center for Fødevarer
og Ernæring
Danish Crown
Danish Crown Beef
Tican Fresh Meat
Jeros



For første gang var industrislagterfaget også et konkurrencefag



Uddannelseskonsulent Pia Antonsen fra Slagterfagets Fællesudvalg er her i færd med at holde styr på alle bedømmelserne fra dommerne

Konkurrencedeltagere – Gourmetslagter finalister 2019

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, Kvikly 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 Hasseris, Techcollege Aalborg
 Christian Møller Poulstrup, Slagteren & Kokken, Gistrup, Techcollege Aalborg

tisk var 10 vindere i gourmetslagterkonkurrencen og 5 vindere i industrislagterkonkurrencen. – Det er super dejligt, at vi har fået industrislagteruddannelsen med som konkurrencefag. At 51.000 besøgende og at mange medier (fx DR P3) havde valgt at lægge vejen forbi Næstved for at se og opleve de mange konkurrencer og demonstrationer, bekræfter blot værdien af DM i Skills, slutter Leif Wilson Laustsen. Næste år går turen for DM i Skills til Bella Center i København i dagene 16.-18. januar. Det er målet at komme rundt i alle landsdele hen over årene.

Øvrige fødevarefag

Der blev også konkurreret i fødevarefagene kok, konditor, bager, ernæringsassistent samt

smørrebrød og catering. Vinderen i konkurrencen "Smørrebrød og Catering" blev Stine Brøndum Pedersen, Aalborg. TECHCOLLEGE, Cobham SATCOM, Pandrup. I forretten til buffeten skulle indgå jomfruhummer og dild, og tærte med spinat og hytteost, nyfortolket rejecocktail, guldrummets svinefilet og en kold fiskeret.

Linda Katrine Holst Kjeldsen, Tistrup, UCH Uddannelsescenter Holstebro, Hvide Sande bageri vandt bagerkonkurrencen. Anne Banke, Brønshøj, ZBC, Carlsberg Breweries, København vandt konditor konkurrencen. Mathias Dyhr Rothmann, Kastrup, ZBC, Restaurant Næs, Kalundborg vandt DM for kokke-elever.

Kilde: DM i Skills



Vinder af Gourmetslagterkonkurrencen Nanna Lundsgaard sammen med Statsminister Lars Løkke Rasmussen

BIPA Gastro er specialister i sous vide udstyr til det professionelle køkken

BIPA
Gastro

BIPA Gastro er specialister i sous vide udstyr til det professionelle køkken. BIPA Gastro har udviklet markedets mest innovative produktionsanlæg, hvor seneste version er med integreret sikkerhedsberegner.

- Sous vide produktion med øget fødevarer sikkerhed
- Sous vide produktion med optimal udnyttelse af råvaren - og mindsket madspild
- Sous vide produktion med jeres nye super professionelle køkkenassistent



Kontakt for nærmere: BIPA Gastro - Rugårdsvej 403 B - 5210 Odense NV Tlf. +45 66 18 60 49 - Fax +45 66 18 60 47 - www.bipagastro.dk



Jane og Allan Hangaard, Holmens Slagter

Slagter på Mors sælger grise opdrættet helt uden antibiotika



Jørsbygaard er den eneste producent, der opdrætter grise helt uden brug af antibiotika i Nordvestjylland.

Dyrevelfærd står højt på de danske forbrugeres ønskeseddel. På Mors har man nu fået mulighed for købe lokalt opdrættede og slagtede grise, der aldrig er behandlet med antibiotika. Svinene opdrættes på Jørsbygaard i Jørsby på Mors, og det er Holmens Slagter på Nykøbing Mors, der nu tager det nye produkt ind. - Kunderne efterspørger mere og mere produkter, hvor vi kan dokumentere blandt andet dyrevelfærden under opdrættet, på samme måde som man taler økologi og sundhed, fortæller slagtermester Allan Hangaard fra Holmens Slagter.

Han glæder sig over samarbejdet med den lokale producent Jørsbygaard. - Vi har altid støttet op omkring lokalt producerede fødevarer, der ikke bare er en vigtig del af fortællingen om Mors. Hele den be-

vægelse vi ser med lokalt producerede varer i butikkerne, er jo egentligt noget, vi altid har gjort uden for storbyerne historisk set, påpeger Allan Hangaard.

Eneste producent i Nordvestjylland

Jørsbygaard er den eneste producent, der opdrætter grise helt uden brug af antibiotika i Nordvestjylland. - Ved fødsel får grisene isat et øremærke. Dagligt gennemgår vi hver eneste gris, og på den måde sikrer vi, at vi fanger evt. syge grise i opløbet. De får fjernet øremærket, behandles og opdrættes herefter som almindelige konventionelle grise, fortæller Kirsten Dal fra Jørsbygaard. Her har man siden 2015 opdrættet grise helt uden brug af antibiotika. - Dyrene fodres med rent vegetabiliske produkter og får ikke fiskemel eller lignende i foderet, ligesom de er fritgående i staldene - bortset fra i farestaldene. Vi producerer efter de højeste internationale standarder samtidigt med, at vi er med til at nedbringe brugen af antibiotika, der ser ud til at have en generel nedadgående kurve. Det er godt for dyr, men også for mennesker. Vi er dermed med til at nedbringe brugen af og dermed også en eventuel resistens over for antibiotika, påpeger Kirsten Dal.

De nye grise sælges med samme udskæringer og som hakket fars mv. som konventionelt producerede grise. - Vi har fuldstændigt samme udvalg af slagtervarer med de antibiotika-frie grise, som man ellers kan finde i vores butik. Dog vil der i starten ikke være pålæg lavet af antibiotika-frie grise, men det er noget, vi kigger på fremadrettet, siger Allan Hangaard. Jørsbygaard producerer 12.000 antibiotika-frie svin om året og er en ud af cirka 45 gårde i Danmark, der producerer antibiotikafrie grise til detailhandel og restauranter. Produktionen fra Jørsbygaard afsættes udelukkende til Danish Crown.

Kilde: Pressemeddelelse

Få din forretning på ret køl

**Kølebil til omgående levering,
med 5 års garanti, lang model**



2.928,- inkl. 5 års garanti

I månedlig erhvervs leasing afgift ex. moms.
60 mdr. 30.000 km. pr. mdr.
Ekstraordinær leasing ydelse: 40.000 kr. ex moms.
Tilbagekøbsværdi: 60.000 ex. moms
Serviceaftale med 30.000 km. pr. år.
460,- md. ex. moms, ex. Dæk
Toyota PROACE Comfort 115 hk. diesel · Køleopbygget

Hvis forretningen har brug for driftssikker køletransport, så har ERA BILER et usædvanligt godt tilbud. Vi forestår opbygningen af en topprofessionel integreret dansk køleløsning i vores Toyota PROACE – med Aircondition, Bluetooth og Fartpilot. Kan leveres som ATP Godkendt. Læs mere på erabiler.dk/kølebil.



Vi kan levere fragtfrit i hele Danmark til virkelig gode priser - og vi har mulighed for at tilbyde køleerstatningsbil, ved servicebesøg eller andet. Læs mere på erabiler.dk/kølebil. På gensyn hos ERA BILER!:

Frederikssund
Toyota · Fiat
Pedersholmparken 4
3600 Frederikssund
Tlf. 4731 5900

Helsinge
Toyota · Fiat
Rundinsvej 39
3200 Helsinge
Tlf. 4879 5220

Hillerød
Toyota
Gefionsvej 10
3400 Hillerød
Tlf. 4829 9500

Hillerød
Fiat · Iveco · Alfa Romeo · Jeep
Sigrunsvej 1
3400 Hillerød
Tlf. 4829 9500



ERA BILER

www.erabiler.dk





Frontmatec

fokuserer på automation og integration ved IFFA

Virksomheden Frontmatec præsenterer innovative koncepter og løsninger til automatisering og integration ved IFFA messen 2019. Frontmatec er måske den førende globale leverandør af tilpasset udstyr, løsninger og software til kødindustrien. Frontmatec tilbyder, med lokaliteter i Europa, Amerika og Asien, komplette koncepter og nøglefærdige løsninger til den internationale fødevarerindustri og er især kendt for sine høj kvalitetssystemer for hele værdikæden i kødindustrien - fra slagtekroppe, slagterier, opskærings- og udbeningslinjer, hygiejne- og kontrolsystemer til logistik og emballage.

Nye innovative løsninger

Under overskriften "Lad robotterne udføre arbejdet" vil de besøgende på Frontmatecs stand få råd om robotløsninger til at optimere og automatisere proceslinjen. Flere robotløsninger vil blive præsenteret og demonstreret både for svine- og kvægslagterier samt opskæringsvirksomheder. Løsninger til klassificeringssystemer for oksekødkroppe med 3D billeder af kvæggkroppen, billedanalyser og meget mere giver objektive klassificeringssystemer og andre værdifulde data til det moderne slagteri. Frontmatec kan besøges på IFFA, 4 til 9 maj - Hall 9.0, Stand E04 - E16



Temaer på IFFA 2019

Hvert tredje år viser IFFA den nyeste teknologi og fokuserer på de vigtigste emner i branchen. Optimeret produktion, ressource effektivitet, fødevarerikkerhed og digitale løsninger er nøgleord for kødbranchens virksomheder. På IFFA messen, som afholdes i dagene 4.-9. maj, kan besøgende opleve alt, hvad der driver sektoren i øjeblikket og de emner, der peger ind i fremtiden. Her i 2019 vil fokus være på optimering af produktionen, ressourceeffektivitet, fødevarerikkerhed, digitale løsninger og madtendenser.

Optimeret produktion

Virksomheder i kød- og fødevarerindustrien kan spare tid, ressourcer og omkostninger gennem optimalt koordinerede produktionsprocesser. For at kunne optimere produktionen er robotter og automatiseringsløsninger nødvendige. Effektiv udnyttelse af ressourcer som energi, vand og råmaterialer er afgørende for

slutproduktets pris.

Fødevarerikkerhed

Fødevarerikkerhed har højeste prioritet i kødindustrien. Maskiner med hygiejnisk design bliver konstant optimeret. Rengøringsprocesser og overvågningssystemer er vigtige for at sikre fødevarerikkerheden.

Innovative emballageløsninger yder et afgørende bidrag til beskyttelsen af kød mod eksterne påvirkninger, men sikrer også holdbarhed samt undgår tab af duft og fugt.

Digitale løsninger

Maskiner er i dag ofte udstyret med sensorer, trådløse moduler og måleapparater, hvor dataene hjælper med at overvåge produktionen og optimere processer. Således overfører intelligente sensorer måledata trådløst til produktionsledelsen.

Fødevarerklubben arrangerer en 2-dages messerejse til IFFA

Oplev mere end 1.000 udstillere på årets IFFA messe i Frankfurt, Tyskland mandag den 6. og tirsdag den 7. maj 2019. Alt det praktiske med flyrejse, forplejning, hotel og transport til og fra lufthavn og hotel samt messeområde er planlagt for dig, du skal blot tilmelde dig på

www.fv-klubben.dk. Der er dog kun 32 pladser. Prisen er kr. 6.700,- pr. person i enkeltværelse. Ca. en uge før afrejse, får deltagere tilsendt deltagerlisten samt de sidste praktiske oplysninger.



GODT NYT TIL SOMMER SOL & GRILL

Indasia har i samarbejde med Claus Holm udviklet lækre smagsoplevelser til grillen og vi har samlet det hele i vores nye magasin SMAG.

- ren kærlighed til gode råvarer!



NYHEDER



Nyt magasin!
Fyldt med inspiration
Hent det på www.Indasia.dk



3 NYE MARINADER TIL SOMMERENS GRILLMENUER

Marinaderne er velegnede til både kød og grøntsager:

G13230-11

Thai marinade

- asiatisk inspireret med sød/stærk smag af kokos, citron, chili, ingefær, spidskommen og korianderblade.

G13240-11

Soja marinade

- asiatisk inspireret med smag af soja, anis, fennikel, kanel, peber og nelliker.

G13220-11

Mango/chipotle marinade

- sydamerikansk inspireret med sød/stærk røget smag af mango, chili, koriander og hvidløg.

Indasia
... for smagens skyld

www.indasia.dk
Tlf.: +45 86 42 96 66

Følg os på facebook  og LinkedIn 



Rigtig god messel

Madværkstedet appellerede til alle sanser



I trendområdet Det Levende Madværksted var der masser af inspiration at hente til de mange foredrag og produktpræsentationer.

Niels Jensen, direktør i MLDK Mærkevareleverandørerne, og Georg Sørensen, administrerende direktør i MCH, åbnede fødevaremessen Madværkstedet i Lokomotivværkstedet i København.

Foto: Fødevaremagasinet/Per Aaskov Karlsen

Fødevarebranchens fagmesse Madværkstedet blev afholdt over to dage den 26.- 27. marts med netværk, faglighed, produktnyheder og et væld af aktiviteter. De besøgende kunne få inspiration og møde messens udstillere, der fremviste flere end 170 produktnyheder i Lokomotivværkstedet i København.

155 udstillere stod klar på den første dag, da Madværkstedet for anden gang inviterede branchen indenfor til to messedage i Lokomotivværkstedet i København. Tirsdag og onsdag kunne de besøgende både møde grossister og leverandører samt etablerede og lokale fødevareproducenter med det gode håndværk i centrum. Foruden at se, dufte og smage på maden var der også rig mulighed for at blive klogere og hente inspiration i trendzonen "Det Levende Madværksted", hvor programmet blandt andet bød på foredrag og produktpræsentationer.

Madværkstedet samler fødevarebranchen

I sin velkomsttale takkede administrerende direktør i MCH A/S, Georg Sørensen, brancheforeningen MLDK Mærkevareleverandørerne for et godt og tæt samarbejde og for at tage ini-

tativ til at skabe messen. Derudover var der stor ros til udstillerne på Madværkstedet for at skabe en unik oplevelse for de besøgende. - En meget stor tak for, at I alle har gjort en særlig indsats for at give gæsterne oplevelser for alle



Formand Thomas Tranberg fra Danske Frokost- og Cateringleverandører, DFCL, præsenterede den nye branche- og interesseorganisation.

FRONTS
& CATERING

Hvad brænder vi
helt vildt for?



FPR forsikringsmægler havde slået sig sammen med SMV Fødevarer og FødevareDanmark på en fælles stand.

sanser, så messen kan inspirere, motivere og stimulere interessen for produkterne og lønningerne, sagde Georg Sørensen i sin velkomsttale, inden han gav ordet videre til Niels Jensen, direktør i MLDK Mærkevarerleverandørerne.

Ny platform binder de fysiske messer sammen

I sin åbningstale introducerede Niels Jensen en ny digital platform til fødevarebranchen, der skal binde de fysiske messer sammen ved at samle relevant indhold fra fødevarebranchens leverandører. I forlængelse af Madværkstedet 2019 lancerer Mærkevarerleverandørerne Madværkstedet Online. En platform, hvor brugerne blandt andet kan finde inspirationsartikler fra leverandører, opskrifter og brancheinformation.

- Madværkstedet Online opfylder et stigende krav om information og inspiration 24/7. Men platformen er ikke et alternativ til den fysiske messe, fordi det fysiske møde mellem mennesker, det at mødes face to face, det går aldrig af mode. Tværtimod bliver det måske mere og mere nødvendigt, når en stor del af hverdagen ellers er i det digitale univers. På den fysiske messe inspireres man, og passionen folder sig ud, sagde Niels Jensen, hvorefter han takkede udstillerne for alt det, de har gjort op til messen. Madværkstedet 2019 blev besøgt af 4.841 fagfolk. Madværkstedet afholdes næste gang 23.-24. marts 2021.

Slagterbutik i 3. generation med loyalt kundesgrundlag og gode produktionsfaciliter sælges

Der er godt gang i denne forretning, der har en omsætning, der fordeler sig på dagligt butiks salg, mad ud af huset til private, skoler, ældre og virksomheder. Der er samtidig gode forventninger til en travl forårs- og sommersæson med forudbestilt mad ud af huset, planlagt gadesalg og flere arrangementer i byen over sommeren. Både forretning og maskiner er løbende vedligeholdet, og der er senest investeret i:

- Digital vakuum pøsestopper.
- Digital lynhakker med alle nødvendige funktioner.
- Bizerba vægtsystem med 3 integrerede vægte

og to kassefunktioner.

- Ny stege-, koge- og bageovn.
- Ny selvbetjeningsbutiksfryser.
- Ny selvbetjeningsbutikskøler.

Pøsemageri og baglokaler trænger til en opgradering.

Salget af forretningen har ikke indflydelse på den daglige drift som fortsætter uændret, indtil den rette nye ejer er fundet. Slagteren peger i øvrigt på at en kok og en slagter kan være et rigtig godt match til en fortsat udvikling.



Kontakt Peter Friis for yderligere information på 2272 2244 eller nakskov@slagterfriis.dk

Slagter Friis, Søndergågade, Nakskov

Fuldskalaøvelse med afrikansk svinepest

AF PER AASKOV KARLSEN

Øvelse – øvelse – øvelse, lød det gentagne gange fra den 28. januar og indtil den 31. januar. I de 4 dage blev der gennemført en fuldskalaøvelse for at afprøve og teste det nationale beredskab med det formål at skabe et grundlag for videreudvikling af Fødevarestyrelsens beredskab. Samtidigt er det vigtigt at sende et signal til eksportmarkederne om, at Danmark har en plan, hvis svinepesten skulle komme til landet.

Fuldskalaøvelsen blev gennemført med deltagelse af relevante myndigheder og organisationer, herunder FødevareDanmark, samt virksomheder og et korps af fiktive forbrugere og medier.

Der gøres hver dag en masse for at forebygge smitte- og smittespredning i husdyrbruget i Danmark. Udbrud af afrikansk svinepest på dansk grund vil have uoverskuelige konsekvenser for erhvervet og dermed Danmark.

Smittespredning af afrikansk svinepest

Afrikansk svinepestvirus er meget stabil i svinekroppe og kan overleve i op til 9 måneder i kadavere, fersk kød og nogle svinekødsprodukter, der ikke er tilstrækkeligt varmebehandlet. Varmebehandling ved en temperatur over 70 °C i 30 min. ødelægger virus. Virus udskilles via blod og gødning.

Den afrikanske svinepest spredtes ikke via

luften, men ved direkte kontakt med inficerede svin, herunder vildsvin, eller ved indirekte kontakt med bl.a. foder, strøelse og vand, der er forurenet med husdyrgødning, samt ved fodring med køkken- og madaffald, som indeholder virus.

Den afrikanske svinepest stammer oprindeligt fra Afrika, hvor de lokalt vildtlevende svin, herunder vortesvin, er raske smittebærere af virus. Disse svin kan smitte tamsvin direkte eller indirekte via bid fra bløde flåter, der er inficeret med viruset. Springet fra Afrika til vores kontinenter er formentlig sket via fødevarer.

I lande, hvor svinepesten ikke er under kontrol, kan kødprodukter indeholde virus. Disse er sikre for mennesker, men alle typer af svin kan smittes med ganske små mængder.

Sygdommen spredes vestpå i Europa primært med vildsvin, men de store spring i sygdommens udbredelse skyldes menneskelig aktivitet, hvor mennesker har medbragt inficeret kød, som er spist af svin.

"Flying pigs"

Øvelsen, der havde fået arbejdstitlen "Flying pigs", blev gennemført med indspil (fx telefonopkald, mail eller en nyhedsartikel) fra øvelsesledelsen, hvor de deltagende myndigheder, virksomheder og organisationer selv skulle tilrettelægge deres arbejdsdage under øvel-

sen. Øvelsen blev gennemført på de relevante lokaliteter (fx hos svinebesætninger, transportører, slagterier og ved landegrænsen). Målene for øvelsen var bl.a. aktivering og drift af de enkelte organisationers krisestyringsorganisationer og krisekommunikation samt fortsat drift og genopretning. Blandt de mange deltagere i fuldskalaøvelsen var Fødevareministeriets departement, Fødevarestyrelsen, Beredskabsstyrelsen og lokale beredskabsenheder, Naturstyrelsen, Politiet, Rigspolitiet, Landbrug & Fødevarer, Seges, DAKA A/S, Danish Crown, Tican, DTU Veterinærinstituttet, DanePork, FødevareDanmark samt tyske myndigheder.

Til øvelsen var der etableret ét medie, "Kriseavisen", som var opsøgende og repræsenterede alle medier, herunder TV. SOMEX.dk repræsenterede samtidig alle sociale medier, hvor både forbrugere, presse, virksomheder og myndigheder var med til at skabe en realistisk krisesituation. - Øvelsen var relevant og lærerig. De vigtigste kommandoveje og operationer blev afprøvet i et miljø, hvor alle relevante aktører blev udfordret af myndigheder, kunder, eksportmarkeder, forbrugere og presse, udtaler Annette Roer Højgaard, konsulent og dyrlæge hos FødevareDanmark.

Kilde: Fødevarestyrelsen, FødevareDanmark



Der er plads til mælken i en grønnere fremtid

Internationalt forskerpanel slår fast: Mælk og mejeriprodukter spiller en vigtig rolle i en bæredygtig løsning for kloden. Hvis man lytter til de mest skråsikre stemmer i klimadebatten, kunne det lyde, som om det inden længe er slut med at indtage kød, mælk og andre animalske fødevarer, hvis kloden skal have en chance for at overleve - at et glas klassisk komælk ikke harmonerer med en grønnere fremtid, som det antydes i en aktuell reklamefilm for plantedrikke. Men så enkelt er det ikke.

En ny, omfattende videnskabelig undersøgelse slår fast, at animalske produkter fortsat skal være en del af menuen i en fremtidig, bæredygtig kost. Forbruget af kød skal ganske vist nedbringes, men vores indtag af mælk og mejeriprodukter skal forblive på nogenlunde samme niveau som i dag. Det er faktisk nødvendigt for at sikre klodens overlevelse og sund mad til en befolkning, som i 2050 er vokset til 10 mia. mennesker, lyder det i en rapport fra den såkaldte EAT Lancet-Kommission. Bag rapporten står 37 af verdens førende forskere, som i tre år har arbejdet med at indsamle og bearbejde data, og som for nylig fik publiceret deres resultater i det anerkendte, videnskabelige tidsskrift The Lancet.

Vigtige næringsstoffer i mælken

I grove træk konkluderer forskerne, at vi globalt set skal halvere forbruget af rødt kød og sukker, mens vi skal spise dobbelt så meget af

det grønne: frugter, nødder, ærter, bælgrugter og grøntsager. Samtidig skal der plantes mere skov og sættes massivt ind mod madspild forbruget af mejeriprodukter skal som nævnt forblive på nogenlunde samme niveau som i dag, skriver EAT-rapporten. Det skyldes blandt andet mælkens indhold af vigtige næringsstoffer som calcium, vitamin B12 og vitamin B2 (riboflavin). I Landbrug & Fødevarer er ernæringschef for mejeriområdet, Merete Myrup, i sagens natur godt tilfreds med rapportens anbefalinger for mejeriprodukter. - Det er glædeligt, at endnu et omfattende studie konkluderer, at mælk og mejeriprodukter har en vigtig placering i en bæredygtig kost. Det er med til at underbygge vores budskab om, at mælken indeholder nogle essentielle næringsstoffer i en særlig høj kvalitet, som det er meget vanskeligt at få nok af fra andre kilder, siger hun og fortsætter: - Men som rapporten også slår fast, så er det da åbenlyst, at der skal flere planter ind i vores kost, både af hensyn til klimaet og vores egen sundhed. Flere fiberrige grøntsager ikke mindst. Det handler dog - som altid, når man beskæftiger sig med mad og sundhed - om finde en balance i tingene. Om at spise varieret. Og derfor redder man hverken kloden, klimaet eller folkesundheden ved at gå over til 100 pct. plantekost. Der skal en vis mængde fisk, kød, æg og mejeriprodukter på spisebordet, siger hun.

Godt materiale at gå ud fra

Merete Myrup mener dog, at rapporten flere steder nedtoner betydningen af mejeriprodukter i en sund kost. Fx er forskerne i deres beregninger gået ud fra et bemærkelsesværdigt lavt behov for calcium pr. person: 500 mg om dagen - i modsætning til nationale anbefalinger, som ligger mellem 700 og 1.200 mg pr. dag. Det samme gælder anbefalingen for kød, hvor man kan frygte, at gravide kvinder og små børn i den tredje verden vil komme til at lide af jernmangel, hvis de følger EAT-rapportens anbefalinger, siger hun.

Kilde: Mejeri.dk



Fordelingen af fødevarer i en sund og klimavenlig kost i følge forskerne bag EAT Lancet Kommissionens rapport. Som det fremgår er mælk og mejeriprodukter en vigtig del af den nye "kostpyramide" (Illustration: Videnskab.dk).

Mange danskere kan reducere kostens klimaaft tryk betydeligt ved at følge de officielle kostråd, købe klimabevidst ind og mindske madspild, viser tal fra DTU. For også at gøre de officielle kostråd fra Fødearestyrelsen både klimavenlige og bæredygtige har DTU Fødearestyrelsen set på forskellige data og rapporter. Fx har et tværdisciplinært forskerteam fra 16 lande, der arbejder sammen i EAT-Lancet Commission for Food, Planet and Health, i en rapport fra januar 2019 beskrevet, hvordan en bæredygtig og sund kost kan se ud.

Søde sager er også en klimasynder



DTU Fødearestyrelsen har beregnet, at 24% af CO₂-bidraget fra fødevarer stammer fra søde sager, snacks og diverse drikkevarer (sodavand og saft - mælk ikke medtaget) i danskernes kost, hvilket kan være med at gøre klimadebatten mere nuanceret. Disse fødevarergrupperes klimabelastning er mange danskere ikke bevidste om. Ved udelukkende at mindske madspild er det også muligt at reducere klimabelastningen af den samlede kost med cirka 10% iflg. DTU.

Næste trin for instituttets forskere er derfor at arbejde sammen med eksperter på Aarhus Universitet og andre institutter på DTU for at inddrage relevante data, så de kan beregne fø-

devarers bæredygtighed i en dansk kontekst. Dermed kan forskerne finde frem til forskellige måder at sammensætte kosten på, så den er sund og indeholder de nødvendige næringsstoffer, vi har brug for, og samtidig belaster både miljøet og klimaet mindst muligt. I den vestlige verden står fødevarerforbruget for cirka en fjerdedel af den samlede klimabelastning per person. Hvis kostens klima- og miljøbelastning skal mindskes, kræver det både nye, mindre CO₂-udledende og mere skånsomme produktionsformer, samt at forbrugere ændrer på kostens sammensætning.

Kilde: DTU

Udvidelse af slagtekapacitet

Himmerlandskød betalte bedre end konkurrenterne sidste år. Ejer Lars Andersen arbejder på at udvide.

Omsætningen steg og kapaciteten i Himmerlandskød blev udnyttet i det forgangne regnskabsår. Derfor kom det privatejede kreaturslagteri i regnskabsåret over de 100.000 slagtede kalve, køer og tyre. Men står det til ejer og direktør Lars Rosbjerg Andersen, skal antallet igen øges markant i 2019. - Vi er i gang med at planlægge at kunne udvide vores slagtekapacitet, så vi kan slagte nogle flere dyr. Vi har grundlaget for at kunne omsætte mere, end vi gør i dag. Vi skal helst op på minimum 110.000 dyr i 2019. Så kan vi også tage nye leverandører ind, forklarer han. Målet er at have udvidelsen på plads, så man er klar, når det store ryk-ind af dyr kommer til efteråret. Blandt andet også via en investering i pakkeroboter til 3 mio. kr. i produktionen.

Pressede priser på verdensmarkederne

Omsætningen i selskabet steg fra 786,2 mio. kr. til 817,4 mio. kr. i 2018. Resultatet endte dog stort set uændret for Himmerlandskød med 13,2 mio. kr. i 2018, mod 12,6 året før. Dermed ender cirka 1,6 procent af omsætningen på bundlinjen. - Det har været et år, hvor vi har været offensive i vores prissætning ud til landmanden, og vores afregningspris har været meget konkurrencedygtig. Det er vi glade ved, forklarer Lars Rosbjerg Andersen. Den præcise notering oplyser han ikke, men han under-

streger, at Himmerlandskød har ligget betydeligt over Danish Crown, selv om noteringerne har været presset i bund af især konkurrence fra udenlandske aktører. - Samtidig har hudpriserne været væsentlig under pres, og det betyder meget, om de ting, der ligger ved siden af kødet, koster noget. Men vi klarer os, fordi vi er super omkostningsbevidste. Samtidig har vi fået en masse synergier ved at have slået vores fire selskaber sammen i et og ved at have fået en professionel bestyrelse, der er kommet med nogle redskaber, forklarer han.

Skal bygge forædling

I det forgangne år har Himmerlandskød købt det tidligere Arla-mejeri i Rødkærbro. Tan-

ken er, at det skal omdannes til forædling for slakteriselskabet. Endnu er Lars Rosbjerg Andersen dog ikke klar til at løfte sløret for, hvad der skal placeres i de nye rammer - men han forventer, at det tages i brug i år.

Langt hovedparten af omsætningen - 649 mio. kr. ud af den samlede på 817 mio. kr. - kommer fra det danske marked. Lars Rosbjerg Andersen glæder sig over at mærke en stigende interesse og afsætning af dansk oksekød herhjemme. - Dansk kød er blevet mere efterspurgt, end det har været. Men detailhandlen er jo benhård. Vi kan ikke bare gå ud og få ekstra priser. Det er et ekstremt konkurrencepræget marked, fortæller han.

Kilde: Landbrugsavisen



Kreaturhandler og vognmand

med vækst på godt stykke over 400 procent

Ofte er det it-udviklere, modevirksomheder og medicinalfirmaer, der præsterer de største vækstrater i dansk erhvervsliv, men iværksættere i traditionelle brancher uden for de store byer kan også være med. Selskabet "Kreaturhandler Bjarne Andersen ApS" i Sevel er den hurtigst voksende virksomhed i Holstebro Kommune, og det indbringer en gazellepris fra erhvervsavisen Børsen. Den slagteruddannede Bjarne Andersen videreudviklede først Sevel Slakteri, og nu har han i de sidste fire år præsteret en vækst på 430 procent som kreaturhandler og vognmand.

Bjarne Andersen er uddannet slagter og har som nævnt også drevet et slagteri. Men han har altid kunnet lide at købe og sælge.

Det får han nu prøvet i stor stil. Bjarne Andersen har siden april 2013 opbygget en virksomhed med kreaturhandel og lastbilkørsel, og den vokser enormt. Bruttofortjenesten er mere end femdoblet i løbet af de sidste fire år.

Kilde: Pressemeddelelse

Bjarne Andersen er her ude hos en landmand for at hente dyr



Vidste du at ...

L&F: Danske fødevarer skal være klimaneutrale i 2050

I halen på, at Danish Crown og Arla har fremlagt deres visioner om en CO₂-neutral fremtid, er organisationen Landbrug & Fødevarer også klar med sin vision for hele det danske fødevarerhverv.

Står det til organisationen Landbrug & Fødevarer, er det danske fødevarerhverv i 2050 klimaneutralt.

Visionen er, at dansk fødevarerproduktion skal gå foran og vise "verden, at der findes en økonomisk bæredygtig vej til en klimaneutral fødevarerproduktion," som det hedder i pressemeddelelsen fra Landbrug & Fødevarer. - Befolkningstilvæksten, fødevarer efterspørgslen og klimaforandringerne rejser en enorm udfordring. Der er brug for innovative løsninger og ny teknologi, hvis vi skal mætte alle munde og samtidig tage vare på verdens klimaudfordringer, udtaler Anne Lawaetz Arhning, adm. direktør i Landbrug & Fødevarer. Ikke overraskende mener direktøren, at udviklingen i retning af en klimaneutral fødevarerproduktion skal tage afsæt i de danske landmænds afgrøder og produktion, og at det ikke giver mening at overlade den voksende globale fødevarer efterspørgslen til lande, der er mindre klimaeffektive end Danmark. - Derfor tager vi nu et historisk skridt, der skal sikre danske løsninger på globale udfordringer: Vores erhverv skal være klimaneutralt senest i 2050. Hele vejen fra jord til bord, siger Anne Lawaetz Arhning.

Kilde: FødevarerWatch

Aarhus Street Food er en succes

Det har vist sig at være en ganske god forretning at åbne et madmarked i Aarhus. Ejerne bag hiver millioner hjem. Aarhus Street Food har eksisteret i tre år. Og det har vist sig at være et så populært sted blandt aarhusianerne, at stifterne af madmarkedet kan tjene millioner. Det årlige besøgstal er oppe på 1,3 millioner mennesker. Og overskuddet efter skat er landet på 6,1 millioner kroner i 2018. - Selvfølgelig er vi meget tilfredse, når man tænker på, at ingen rigtig troede på os i begyndelsen. Men det er vigtigt for mig at sige, at overskuddet ikke kommer af at profitere direkte på madboderne. De betaler hver især en fast leje og udgifter til fælles faciliteter, som lige netop dækker vores udgifter til leje og drift af garagen. Bodernes omsætning rører vi ikke ved. Vi

tjener vores penge gennem salg af drikkevarer, siger Thomas Bendtsen til Aarhus Stiftstidende. Sammen med sin kone Britt Vorre står han bag Aarhus Street Food, hvor der lige nu er 25 boder tilknyttet med to mere på vej.

Kilde: Detailfolk.dk

Too Good To Go lancerer landsdækkende webshop med overskudsmad

I Too Good To Go's lokaler på Frederiksberg er der alt fra juice, snacks og øl til chokolade og vitaminpiller - med løbende tilføjelser til sortimentet. Varerne kommer fra grossister og storproducenter, som ikke selv har fysiske butikker, hvorfra overskudsvarerne kan sælges. Nu udvides butikken med en webshop, så danskere over hele landet kan være med til at redde overskudsvarer fra producenterne. - Siden åbningen i sommer har vi tydeligt mærket, at efterspørgslen for at åbne flere butikker rundt omkring i landet er stigende. Vi kan få endnu flere danskere med i kampen mod madspild, når vi nu inviterer alle til at redde overskudsmad via vores nye webshop, fortæller landechef for Too Good To Go Mikkel Fog i en pressemeddelelse. Pakkeemballagen er produceret af genbrugsmateriale, og leveringen vil være så bæredygtig som muligt. - Vi har sat en leveringsaftale i stand, hvor et firma afhenter vores pakker på deres normale rute og sender dem videre gennem de velkendte leveringspartnere i Danmark. På den måde sørger vi for, at der ikke bliver et unødigt ressourcebrug ved transporten. Derudover anbefaler vi selvfølgelig, at man får leveret sine varer til en pakkeshop, så en transportvogn ikke skal køre ud på privatadresser, og at tilvælge Postnords CO₂-neutrale forsendelse, siger Mikkel Fog. Priser og udvalg vil være det samme som i den fysiske butik på Frederiksberg med undtagelse af køle- og frysevarer, som er for ressourceetunge at levere.

Kilde: Retailnews

Rekordhøje indbetalinger og flere medlemmer i Industriens Pension

Både antallet af medlemmer og indbetalingerne til pensionsordningen i Industriens Pension nåede nye højder i 2018. Der er godt gang i industribeskæftigelsen over det meste af landet, og det kan aflæses i nøgletallene hos Industriens Pension. Antallet af medlemmer steg med knap 4.300 i løbet af året, og Industriens Pension havde ved årsskiftet for første gang over

410.000 medlemmer, viser årsrapporten for 2018. De samlede indbetalinger i 2018 landede på 9,8 mia. kr. efter en stigning på omkring 0,6 mia. kr. i forhold til 2017. Det er fortsat væsentligt højere end de samlede udbetalinger på 5,7 mia. kr., hvilket afspejler, at Industriens Pension stadig er en relativt ung pensionskasse, hvor formuen fortsat er under opbygning. På de finansielle markeder var 2018 præget af stor markedsuro og faldende aktiemarkeder. De faldende aktiemarkeder kunne også mærkes i Industriens Pension, selv om afkastet trods alt er blandt de bedste i branchen. Som tidligere udmeldt, var afkastet for den samlede portefølje -1,0 procent i 2018. Hvis man ser på udviklingen i de seneste 10 år, har Industriens Pension leveret et gennemsnitligt afkast 8,9 procent om året for den samlede portefølje - selv når 2018 tælles med. Det er blandt de absolut højeste afkast i branchen.

Kilde: Industriens Pension

Ny brancheforening for plantefødevarer

En ny brancheforening for producenter og importører af 100 procent plantebaserede, alternative fødevarer er en realitet. Knap 20 virksomheder var repræsenteret på den stiftende generalforsamling, og selv om der på forhånd var lagt op til, at foreningen kun skulle være for de virksomheder, der sælger alternative fødevarer på det danske marked, endte forsamlingen med at ønske mange flere med i kredsen. Det oplyser Frederik Madsen, der er udpeget som midlertidig sekretariatschef. - Ifølge oplægget til den stiftende generalforsamling skulle foreningen være for producenter og forhandlere af de produkter, der er kommet på markedet de seneste år, og som fremstår som "alternative". Altså sådan noget som sojamælk og plantebaserede erstatninger for kød. Men der var på mødet stor enighed om, at man ikke skulle begrænse sig til det segment, fortæller han. - Så nu bliver foreningen for alle, der arbejder med plantebaserede fødevarer. Enhver æbleavler kan sådan set godt melde sig ind, konstaterer Frederik Madsen. Ambitionen er, at den nye forening skal være et fælles talerør for plantefødevarer over for presse, myndigheder, forskere, organisationer og forbrugere. Frederik Madsen står til daglig for sekretariatet hos Margarineforeningen MIFU. Han oplyser, at han er hyret af Naturali' Foods og margarineproducenten Dragsbæk



til at facilitere oprettelsen af den nye forening. Med i kredsen er blandt andre Orkla Foods, Nestlé, Naturli Foods, Naksov Mill Foods og Dragsbæk.

Kilde: Foodsupply

Smør sikrer rekord-eksport af danske mejeriprodukter

Listen over aftagere af dansk smør toppes af Saudi-Arabien, der importerede 8.499 ton i 2018 mod 3.637 ton i 2017. Med en samlet indtjening på 21,1 milliarder kroner satte dansk mejeriekseport rekord i 2018. Hovedårsagen var 35 pct. stigning i værdien på smør-eksporten. Dansk smør gik som varmt brød i 2018.

En fremgang på henholdsvis 35 procent i værdien og 41 procent i mængden gjorde smør til den helt store vinder inden for mejeriekseport. Det viser en opgørelse fra Mejeriforeningen. - Mens andre mejerivarer kun viste små udsving, trækker smørmængden eksporten op til en rekord for tredje år i træk. Selv om der kun er tale om en beskeden vækst på 200 millioner kroner i forhold til 2017, er det positivt, fordi markedspriserne i 2018 generelt lå på et lidt lavere niveau end året før, konstaterer Niels Ole Nielsen, chefkonsulent i afdelingen for "analyse og statistik" hos Landbrug & Fødevarer

til Mejeri.dk. Det skal ses i lyset af, at eksporten af danske fødevarer og andre landbrugsprodukter faldt mere end fire milliarder kroner i 2018. Det skyldes især faldende priser på svinekød og minkskind, skriver Finans.dk. Nedturen blev forstærket af valutakursfald og sommerens tørke.

Kilde: Mejeriforeningen

Forskere sår tvivl om klimagevinst ved laboratoriedyrket kød

Det er ikke nødvendigvis bedre for klimaet at dyrke kød i et laboratorium frem for at holde husdyr, mener forskere. Klimagevinsten afhænger især af én faktor. Laboratoriedyrket kød - også betegnet som in vitro-kød - kan blive fremtidens form for kødproduktion. Stamceller fra et dyr dyrkes til at blive muskelfibre og i sidste ende kød på tallerkenen. Teknikken kan potentielt frigøre enorme arealer, der i dag bruges til husdyrproduktionen, og det vil samtidig mindske klimabelastningen fra produktionen. Eller vil det? Det spørgsmål har forskere fra University of Oxford sat sig for at besvare i et nyt studium, og deres konklusion lyder, at in vitro-kød kan være bedre for klimaet set over en 1000-årig periode, men ikke nødvendigvis er det. I sidste ende afhænger det af, om energien til produktionen af in vitro-kø-

det kommer fra fossile eller vedvarende kilder, og hvor energieffektiv produktionen kan blive. Mens husdyrenes klimabelastning primært kommer fra den potente, men kortlivede drivhusgas metan, vil belastningen fra laboratorierne primært komme fra CO₂, der godt nok har en mindre opvarmende effekt, men til gengæld forbliver i atmosfæren i længere tid: Metans levetid er omtrent 12 år, mens CO₂ kan blive i atmosfæren i hundredvis af år, hvis den ikke optages i havet eller af planter. - Det betyder, at metans effekt på den langsigtede opvarmning ikke akkumulerer sig, og effekten bliver påvirket mærkbart, hvis udledningerne øges eller reduceres, siger studiets medforfatter professor Raymond Pierrehumbert til BBC. Den laboratoriedyrkede bœf fik medierens opmærksomhed i 2013, da dr. Mark Post fra Maastricht University i Holland efter fem års arbejde præsenterede den. Han har vurderet, at stamceller fra én ko vil være nok til at producere samme mængde kød, som i dag kræver 440.000 køers liv. Et problem er imidlertid netop energiforbruget. Ifølge Arizona State Universitys Carolyn Mattick, der har en ph.d. i bæredygtig teknologi, har beregninger tidligere vist, at energiforbruget kan være op til 34 pct. højere end i den gængse oksekødproduktion.

Kilde: Økologi

Chokoladeafgift volder københavnsk bagerkæde problemer

Trods politikeres ønske om at gøre regelbyrden for mindre danske virksomheder giver regler og afgifter stadig virksomhedsejerne grå hår i hovedet. Hos en københavnsk bager bokser man med afgiften på skum i flødeboller. I bagerkæden Bodenhoff har man svært ved at finde ud af, hvor meget der skal betales i afgift, når der langes flødeboller over disken. Det er ikke umiddelbart blevet nemmere for de danske virksomheder at arbejde i feltet mellem regler og afgifter. Ifølge en undersøgelse fra Dansk Erhverv, som Berlinske henviser til, er det særligt afgifterne, der volder problemer. I bagerkæden Bodenhoff har ejer Christian Bodenhoff mere end svært ved at gennemskue, hvor meget han og de omkring 170 ansatte skal tilbageholde i afgift af den chokolade og den skum, som findes i de flødeboller, der købes hjem og sælges i butikkerne.

Ifølge Dansk Erhverv-undersøgelsen mener 45 pct. af de mindste virksomheder, at skattereglerne er blevet mere komplicerede i løbet af de seneste fem år, mens det for virksomheder med en omsætning over 50 mio. kr. er 35 pct.

Kilde: Fødevarewatch

Lars Stjernholm æresmedlem af Århus og Omegns Slagterlaug



Viceoldermand Torben Nedergaard holder tale for oldermænden



Landsformand Leif Wilson Lautsen var også tilstede ved overrækkelsen



Lars Hjortshøj fik gang i lattermusklerne hos de fremmødte.

AF BESTYRELSEN I ÅRHUS & OMEGNS SLAGTERLAUG

Oldermand Lars Stjernholm er netop, ved den årlige forårsfest i foreningen, blevet udnævnt til æresmedlem af Århus & Omegns Slagterlaug. Lars har gennem et helt liv viet sin tid til slagterfaget, og ikke mindst til foreningsarbejdet. Han har stået i spidsen for Danske Slagtermestre som landsformand, været formand for Mesterslagterkæden og selvfølgelig oldermand i laugene gennem en lang årrække. Alt dette arbejde for at prøve at styrke de enkelte butikker rundt om i landet. Det samme gør sig gældende i det kæmpe lokale arbejde, som Lars lægger for dagen. Hele tiden prøver han at forny sig samt at gøre en "gammel" forening stadig mere strømlinet. Det kan være sig faglige tiltag og mere sociale ting. Der afholdes bl.a. en årlig forårsfest. Denne har i mange år været afholdt hos Wassim (Frederikshøj Kro) men

de seneste år er der prøvet af holde et weekendophold – netop med det sociale i fokus. Her har foreningens medlemmer en hyggelig weekend med masser af "gamle" slagterhistorier (dem kan Lars nemlig godt lide), men også en god udveksling mellem de aktive butikker om den daglige gang i butikken eller nye tiltag i de enkelte butikker.

Lars er en oldermand, der kan lide at holde fast i traditioner, men samtidig prøve at blande nye ting mellem disse. De årlige optagelsesritualer må ikke glemmes – og samtidig er det vigtigt at holde fast i betegnelsen "oldermand" – og ikke formand. Lars er samtidig en mand, der kan samle foreningen. Skal der "mægles" mellem parter, er Lars manden, der går forrest. Han kan altid se en sag fra 2 sider – og det er vigtigt. Samtidig skal man huske de "love & regler", der er skrevet ned i Slag-

terlauget. Disse skal overholdes.

Det var under den netop afholdte forårsfest, at Lars Stjernholm blev udnævnt som æresmedlem af laugene. Det var således i festlige omgivelser, at bestyrelsen kunne overrække det flotte diplom samt en kurv til det nye æresmedlem. Weekendopholdet blev afholdt på det ny-renoverede Hotel Randers i hjertet af købstaden. Dejlige rammer at fejre et nyt medlem i "æresdivisionen" i. Det blev med dans og musik til midt på natten – samt et festligt indslag med komikeren Lars Hjortshøj.

Der skal fra bestyrelsens side lyde et kæmpe og fortjent stort tillykke med den "nye" titel som æresmedlem. Samtidig en ligeså stor tak for Åse for lån af Lars gennem en menne-skealder.



Ny formand for De Samvirkende Købmænd

De Samvirkende Købmænd, DSK, har på et ordinært bestyrelsesmøde valgt købmand Erik Løvbjerg som ny formand. Valget af Erik Løvbjerg som formand sker i forlængelse af, at formanden de seneste 10 år, købmand Lisbeth Dalgaard, måtte stoppe ved udgangen af 2018, da hun blev valgt som formand for Dansk Arbejdsgiverforening. DSK's administrerende direktør John Wagner glæder sig over, at der står en enig bestyrelse med repræsentanter for alle købmændene bag valget: - Erik Løvbjerg har tidligere være medlem af DSK's bestyrelse i 10 år, og som uddannet advokat, gårdejer

og med mange års erfaring i den familieejede købmandskæde Løvbjerg vil han på bedste vis kunne tegne DSK som en slagkraftig brancheorganisation, som passer godt på de danske købmænd. Erik Løvbjerg, 63 år, er medejer af Løvbjerg-koncernen med Jesper Due som administrerende direktør siden 2014. Han driver tillige sammen med sin 93-årige far, Carsten Løvbjerg, et større landbrug ved Horsens - Jeg ser det som en af mine hovedarbejdsopgaver at udvikle det gode samarbejde mellem DSK og købmændenes kæder og grossister på hele fødevarerområdet og alle aspekter af de erhvervspolitiske rammevilkår, der kan forbedre og forenkle hverdagen for købmændene, siger Erik Løvbjerg. Medlemskredsen i DSK omfatter cirka 1.400 supermarkeder, discountbutikker, nær- og conveniencebutikker.

Kilde: Retailnews



Ny formand for Danmarks Fiskehandlere

På Danmarks Fiskehandlers generalforsamling i Odense i weekenden den 6.-7. april havde formanden, Martin Maric (tv.), ønsket at træde tilbage. Han afløstes af den hidtidige næstformand Klaus Anker Jensen (th.), Hjørring, som blev enstemmigt valgt til formand. Martin Maric, Frederiksberg og Søborg, fortsætter dog som menigt medlem af bestyrelsen, der efter valgene på generalforsamlingen desuden består af Carl Ahrenkiel, Vejle, Simon Longhurst, Frederiksberg, Martin Quaife, Nykøbing F., Lars Kubert, Nykøbing Sj. og Roskilde, Kasper Schneider, Frederiksværk, samt Anders Andreassen, Aarhus. Som bestyrelsessuppleant valgtes Jakob Clausen, Aarhus.

130 års jubilæum hos slagter Kruse

Hos Slagter Kruse i Tved på Mols er der blevet leveret kød til store dele af Djursland siden 1889, hvor N.P. Kruse startede slagterforretningen. Slagter Kruse er en stor slagterforretning med forskellige dagligvarer og alt i hjemmelavede pølser og pålæg samt oksekød,

kalvekød, svinekød, lammekød. Virksomheden har er en moderne slagterforretning med slagteri, pøsemageri og røgeri. Hans Ole, der nu har ejet forretningen i 43 år, er 4. generation. Der afholdes reception lørdag den 11. maj,

60 år

Søren Friis, næstformand i Københavns Slagtermesterforening fyldte 60 år den 5. april. Søren driver til daglig Slagter Friis på Falkoner Allé 27, Frederiksberg.

Messeoversigt

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
Malmø-messen, 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



Traysealere
Dybtrækningsmaskiner



Vakuumposer
Krympeposer
Folier
Trays



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

Grossister



Hele Danmarks Foodservice

AB Catering Aalborg

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

AB Catering Aarhus

Beta 1, 8382 Hinnerup
Tlf. 72 224 224

AB Catering Holstebro

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

AB Catering Ribe

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

AB Catering Sjælland/KBH

Park Allé 362, 2605 Brøndby
Tlf. 72 302 402

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

abcatering.dk



Din landsdækkende grossist

BC Catering Aalborg

Jellingvej 24, 9230 Svenstrup
Tlf. 98 38 01 33

BC Catering Herning

Hedelandsvej 18, 7400 Herning
Tlf. 97 22 14 33

BC Catering Skanderborg

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

BC Catering Kolding

Kokbjerg 28, 6000 Kolding
Tlf. 76 32 18 00

BC Catering Odense

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

BC Catering Roskilde & Bornholm

Langebjerg 17, 4000 Roskilde
Tlf. 46 77 35 00

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

Annoncer til
fødevaremagasinet

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

Knive/Sliberier

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

PL-agentur

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

Krydderier



SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

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



TARME, KRYDDERIER & MASKINER

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

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



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



Indasia
... for smagens skyld

KRYDDERIER & MARINADER
FÆRDIGBLANDINGER
NATUR- OG KUNSTTARME
EMBALLAGER

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



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

Kød engros



Kødkvalitet i alle led

TLF: 98 57 44 01
www.kildegarden.com

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



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



DanePork
www.danepork.dk

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

Maskiner



ingvald™

Vor viden
- din fordel!

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



FÅ EN HOLDBAR PAKKELØSNING!

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

pmpack.dk · tlf. 7560 2000

Satellitvej 7 · 8700 Horsens · mail@pmpack.dk



handtmann
VF608

Clipsemaskiner
Røgeovne

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

Specialister i maskiner til fødevarerindustrien!



MULTIVAC

Kammermaskiner
Bordmodeller

Dobbeltkammermodeller
Seydelmann lynhakkere

RISCO vakuumfyldere
TIPPER TIE clipsemaskiner

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

SCANPACKAGING

Fra idé til virkelighed



...din pakkeløsning!

scanpackaging.dk
TLF. 76 90 50 60

Mejerivarer

Jernved mejeri



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

Oste produceret af jysk mælk

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

Brie 60+
Produktion af økologiske oste

Gammeldags smør, både saltet og usaltet

Kontakt os, og vi kan henvise til nærmeste grossist

TLF. 7543 5311 - www.jernvedmejeri.dk

OSTEMESTEREN



OSTESPECIALITETER FRA OSTEHANDLERENS GROSSIST-LAGER

Ulvehavevej 44 · 7100 Vejle

75 65 26 46

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



Annoncer

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

Annoncer til fødevaremagasinet

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



Rådgivning

PROFESSIONEL LØNADMINISTRATION EFTER OVERENSKOMSTEN



PROLØN
vi bliver glade, når du ringer

87 10 19 30 * PROLOEN.DK



Annoncer til fødevaremagasinet

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

Danske Slagtermestre

Poppelvej 83 · 5230 Odense M
Telefon 66 12 87 30

mesterslagteren
mad med mere

Direktør Torsten Buhl
Telefon 21 27 41 50

Formand Leif Wilson Laustsen
Telefon 23 25 14 06

Marketingchef Ulrik Olesen
Telefon 21 45 53 35

FødevareDanmark

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

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

[fodevaredanmark](http://fodevaredanmark.dk)
[fodevare](http://fodevare.dk)

Dansk Revision

DANSK REVISION SLAGELSE

Regnskab og rådgivning til fødevarebranchen

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

FPR

FPR Forsikringsmægler A/S forsikrer FødevareDanmark

70 20 29 29
www.fpr.dk

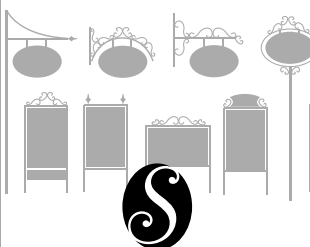
FØDEVARE KONSULENTEN

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

Rådgivning Risikoanalyse kvalitetsarbejde

Skilte og Reklame

SMEDEJERNSSKILTE



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

Vægte

Scanvægt

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

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



Annoncer

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



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

Jacob Vollstedt



SIMPLY PACK BETTER.

MULTIVAC A/S

7100 Vejle - Denmark
mudk@multivac.dk



www.multivac.com

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ