

fødevarer

NR. 5 / MAJ 2019

magasinet

**Fra kolleger
til kompagnoner**

Se side 4

**Bedre mad
til alle**

Se side 14

TEMA

"Inventar"
OG UDSTYR
til køkken

Mangfoldighedens muligheder

Indtil 2006 var dette organ et medlemsblad for Danske Slagtermestres Landsforening. Frem til 2005 havde det heddet "Kødbranchen" og før da bl.a. "Slagter-Tidende". Nu ville det favne bredere, og i 2006 flyttede ostephandlerne ind hos slagtermestrene i Odense, og nu blev bladet også deres organ.

I 2012 kom organisationen Sammark også med i kredsen, og i 2015 kunne vi byde velkommen til først Danmarks Fiskehandlere og siden den nystiftede forening SMV Fødevarer, som bl.a. organiserer en del frugt- og grøntgrossister. Og samme år stiftede vi så FødevarerDanmark som et fælles talerør for disse efterhånden adskillige organisationer.

I 2018 blev kredsen suppleret af Smagen af Danmark, og pr. 1. april i år har vi haft den glæde at føje Danske Frokost- og Cateringleverandører til.

Og nu senest har pr. 1. maj også butikskæden Konditorbager meldt sig under fanerne.

Fra at være et rent slagterblad er Fødevarer magasinet nu et blad, som stort set alle brancher inden for fødevarer sektoren skal kunne spejle sig i. Dette er selv sagt en udfordring, for sideantallet er ikke udvidet i takt med, at de mange forgreninger er føjet til. Og for nylig har Danmarks Fiskehandlere på deres generalforsamling besluttet – forsøgsvis – at ville indstille udgivelsen af deres blad "Fiskehandleren" for i stedet at lade sig omfatte af Fødevarer magasinet. Vi står altså nu med et blad, som har den utaknemmelige opgave at skulle gøre sig interessant for alle, som producerer og handler med fødevarer, uanset hvilke fødevarer det drejer sig om.

Denne opgave tager vi som en udfordring og med stor tillid til redaktøren.

En noget tilsvarende udfordring har vi naturligvis i organisationen FødevarerDanmark og i særdeleshed i Danske Slagtermestre, som fremdeles er hovedmotoren i det hele. Også her skal alle de efterhånden mange forskellige typer virksomheder kunne se en fordel i et medlemskab, og disse fordele skal jo være at finde blandt organisationens aktiviteter og serviceudbud. Det er det basale.

Derudover skal hvert enkelt medlem kunne hvile i en sikker forvisning om, at de i kraft af medlemskabet har en livline, som de kan benytte, hvis en vis facilitet brænder, og som kan yde dem værdifuld hjælp i en sådan situation, som alle pludselig kan komme ud for. Tænk for eksempel tilbage på Jørn A. Rullepølser, som mente at have styr på det hele, og som derfor stod temmelig alene, da det gik galt.

Opgaven med at sikre, at de enkelte medlemmer af de enkelte organisationer kan se en værdi i medlemskabet suppleres naturligvis af opgaven med at sikre, at de enkelte organisationer under FødevarerDanmark kan se en mening i at være med i dette fællesskab. De skal opleve, at de interesser, som de hver især har, kan varetages med større styrke, når der står flere bag. Når kammermusikken får orkesterstyrke. Denne mekanisme skal organisationerne kunne forstå, for at fællesskabet kan fungere, og sammen kan vi forhåbentlig også i fremtiden skabe forståelse for den hos alle de medlemsvirksomheder, som skal udgøre fundamentet for det stærke fællesskab.

Med disse ord: Velkommen til nu også Konditorbager!

” pr. 1. april i år har vi haft den glæde at føje Danske Frokost- og Cateringleverandører til



Torsten Buhl
Direktør, FødevarerDanmark

Nyheder

Slagteren i Hasseris, Smagssans og Hopballe Mølle

En hel ny slagterforretning har udklækket Danmarks bedste gourmetslagterelev 2019. Læs her i bladet om en kun 7 år gammel slagterforretning, der nu er med i mad med mere kæden og har DM titlen for bedste gourmetslagterelev. Læs også om Thomas Tranberg og hans virksomhed Smagssans; han er formand for den nye forening af Danske Frokost- & Cateringleverandører (DFCL). Læs også om Hopballe Mølle, som er kyllingeproducent med eget slagteri, webshop, gårdbutik og restaurant.

Højer Pølser, nyt madlaboratorium, 20 år med sous-vide, arbejdsmiljøforlig og meget mere

Læs de spændende portrætter om virksomheder, der har tænkt nyt og får stor anerkendelse, men læs også om et nyt madlaboratorium, "Skærehallerne", i Roskilde. Næsten hele Folketinget har indgået et forlig på arbejdsmiljøområdet, som bl.a. indebærer håb for også fremadrettet at kunne beskæftige unge i fritidsjob i fødevarer virksomhederne.

Madkulturen, metode til at identificere mikroorganismer, madspild og meget mere

Sekventering af DNA afslører alle bakterier i produktionsprocessen og ikke kun de bakterier, som man typisk analyserer efter. Læs Teknologisk Instituts banebrydende teknologiske forskning på området. Læs også om, hvad institutionen Madkulturen er for en størrelse, samt om mulighederne for sortering af affald i kanten og om plastikproblemer i fødevarerbranchen.

Synlighed i fødevarerbranchen

Med tekstsideannoncer i Fødevarer magasinet, en annonce i leverandørlisten og med et banner på hjemmesiden, når din markedsføring ud til hele fødevarerbranchen. 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 Fødevarer magasinet.

Rigtig god læselyst!
Redaktionen



- 4** Fra kolleger til kompagnoner
- 6** Industrislagterkonkurrencen ved DM i Skills
- 8** Sans for innovation og den gode frokost
- 10** Hopballekyllinger fra Hopballe Mølle bliver nu slagtet på eget slagteri
- 12** Med sous vide har vi elimineret tomgang og spild
- 14** Bedre mad til alle
- 16** Guld til Højer Pølser
- 16** Nomineret til årets Butik
- 17** Kødssnedkeren vinder 3 guldmedaljer
- 18** Optimer produktionshygiejnen med bakteriernes stregkode
- 20** Nyt madlaboratorium
- 22** Smider plastik ud i spandavis
- 23** Nyt forlig styrker
- 24** Hvorfor sorterer vi ikke i kantinen, når vi gør derhjemme?
- 25** Frilandssnegle fra Roskilde vinder hæderspris
- 25** SÜFFA messe 2020
- 26** Vidste du at ...
- 27** Fyraftensmøde – Den nye ferielov
- 28** Navne nyt
- 29** Messeoversigt
- 29** Leverandørliste



Maj 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

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

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

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

FORSIDEFOTO Jesper Albin (tv) og Torben Bruun, fra kolleger til kompagnoner. Fødevaremagasinet

ISSN 1902-4509



De 2 indehavere af Slagteren i Hasseris Jesper Albin (tv) og Torben Bruun (th)

Da Torben Bruun og Jesper Albin for syv år siden havde fået nok af at være medarbejdere i et supermarked, åbnede de Hasseris Slagteren, som nu er blevet medlem af mad med mere. De har fået godt gang i forretningen, hvor nye ideer og produkter hele tiden bliver prøvet af.

AF PER HENRIK HANSEN

- Man kan vel nærmest sige, at vi flygtede fra supermarkedsverdenen, siger Torben Bruun om den gang i 2012, hvor han og Jesper Albin sagde deres faste jobs i et supermarked op for sammen at åbne en slagterforretning i Aalborg-bydelen Hasseris. Den første åbning af en helt ny slagterforretning i Aalborg i over 25 år.

Inden springet til at blive selvstændige vidste den slagteruddannede Torben og den købmandsuddannede Jesper af erfaring, at de kunne arbejde godt sammen. Fra 1994 og syv år frem havde de været kolleger i samme butik. Derefter var deres veje skiltes, indtil Jesper nogle år senere hev Torben ind som slag-

termester i et supermarked, hvor han selv var blevet butikschef.

Ønskede frihed

Da de sagde farvel til den faste månedsløn og funktionærlovens tryghed, var de begge blevet godt trætte af aften- og weekendarbejde og fraværet af frihed til selv at træffe beslutninger i en butik, hvor alt skal rettes ind efter kædens krav.

- Der var ikke ret meget, man kunne få lov til selv at bestemme, selv om man havde en ledende stilling. Det hele blev dikteret ovenfra, forklarer Jesper.

Han og Torben kunne se, at der måtte være basis for en slagterforretning i Aalborg-bydelen Hasseris. En butik som viderefører det gode gamle slagterhåndværk, samtidig med den følger tidens trends og moderne forbrugeres krav.

Resultatet blev, at de købte en gammel bagerforretning på adressen Hasseris Bymidte 25 og byggede den om til slagterbutik med eget pøsemageri og røgeri. 27. september 2012 slog de døren op for de første kunder.

Ejer 50/50 procent

De ser praktisk talt kun fordele ved at dele ejerskabet og ledelsesansvaret ligeligt.

- Vi supplerer hinanden fint med vores forskellige faglige baggrund. Og når vi er to om at dele ansvaret, kan vi også bedre forlade butikken og have nogle fornuftige arbejdsdage, hvor der også er tid til vores respektive familier, mener Jesper.

På spørgsmålet, om der slet ikke er nogen udfordringer ved at være to om at eje forretningen, svarer Torben med et stort smil i stemmen:

- Jo, man skal dele overskuddet, når der er noget at dele. Nej, helt ærligt, vi oplever faktisk ikke nogen problemer i det.

De mindes ikke at have været uenige om beslutninger om for eksempel nyanskaffelser eller personalemæssige forhold for de efterhånden otte ansatte, plus et par stykker på deltid.

Ind i mad med mere

Det var også i fuld enighed, at de for nogle måneder siden besluttede at melde sig ind i mad med mere kæden. Om baggrunden for den beslutning fortæller Jesper:





- Nu har vi efterhånden været her i over seks år, og det er krævende hele tiden at finde på noget nyt. Vi trænger nogle gange til at få et lille spark bagi og få nogle nye ideer udefra, og det regner vi med at få fra mad med mere.

Et eksempel på et godt indspark fra kæden var den opskrift på slagternuggets af kyllinge- og svinekød, som mad med mere for nylig sendte ud til sine medlemmer.

- Det var en succes hos kunderne. Der var rigtig mange, der gerne ville prøve dem og var glade for dem, fortæller Torben.

Det er helt afgørende, at en slagterbutik i dag løbende præsenterer nyheder for kunderne, supplerer Jesper.

- Det er uhyggeligt vigtigt. Folk vil se noget nyt en gang imellem, ellers holder de op med at komme i butikken, mener han.

Vegetarretter

Nyt er det også at Hasseris Slagteren er begyndt at lave vegetarretter. Flere dage om ugen kan kunderne købe for eksempel risbøffer, rødbedebøffer, falafel eller andre retter uden kød i butikken.

- Afsætningen er OK, selv om det ikke er noget, der er blevet revet væk, fortæller Torben.

Vegetarretterne, færdige salater, et udvalg af tapas, smørrebrød og mere traditionelle færdigretter med kød laves blandt andet af en af medarbejderne, som er uddannet kok.

Salget af forskellige former for færdiglavet mad udgør efterhånden 55 – 60 procent af den samlede omsætning,

- Og der er ingen tvivl om, at det fortsat vil stige. Folk har en travl hverdag, børnene skal til køres til forskellige slags idræt, konen skal til aerobic og så videre. Så tit vil de gerne gøre hverdagen lidt nemmere ved at købe færdig mad hos slagteren. I weekenden kommer de så og køber bøffer til at stege selv, siger Jesper.

Udover jævnlige at præsentere nyheder i butikken og gøre livet lidt lettere for kunderne er Hasseris Slagteren kompromisløs, når det gælder kvaliteten. For eksempel er alt oksekød fra dansk kødkvæg.

Alt i alt har det vist sig at være opskriften på en levedygtig forretning.



Vinderen af DM i Skills for gourmetslagtere, Nanna Lundsgaard

Elev blev danmarksmester i Skills

Hasseris Slagterens elev Nanna Lundsgaard vandt i april i år DM i Skills for gourmetslagtere.

- Det var rigtig dejligt og fuldt fortjent. Hun havde virkelig arbejdet hårdt for det, og hun er rigtig dygtig, siger Jesper Albin.

Op til DM havde Nanna brugt mange timer på at øve sig i konkurrencens discipliner.

- Vi gav hende plads og tid til at øve sig i noget af arbejdstiden, og derudover brugte hun også sin fritid på det. Den tid var fint givet ud. Vi er stolte over hende, fortæller Torben Bruun.

Industri­slagterkonkurren­cen ved DM i Skills

AF PER AASKOV KARLSEN

Placeringerne i industri­slagterkonkurren­cen

1. Morten Øgendahl, DC Blans
2. Alex Svingholm Hindsberg, DC Blans
3. Simon Kyhl Hansen, DC Horsens



Morten Øgendahl er slagterlærling fra Danish Crown i Blans og har vundet DM i Skills. Her modtager han sin pokal og sit diplom af statsminister Lars Løkke Rasmussen. Foto: SkillsDenmark/Per Daugaard

Placeringerne i gourmet­slagterkonkurren­cen

1. Nanna Lundsgaard, Slagteren Hasseri
2. Christian Møller Poulstrup-Slagteren & Kokken, Gistrup
3. Alexander Krogh Rasmussen, Risskov Slagteren



Efter 3 dages konkurrence blev Nanna Lundsgaard fra Slagteren Hasseri Danmarks bedste med de højeste points i de i alt 11 discipliner.



Udover de traditionelle opskæringsdiscipliner skulle slagtereleverne konkurrere på rullepølse, medister og et grilltema.

Tidligere har industri­slagterfaget været med ved DM i Skills. Her i 2019 var faget 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. 2. pladsen gik til Alex Svingholm, mens Morten Øgendahl lykkedes med at skære sig frem til guldet. - Jeg kunne aldrig have klaret det uden vores lærlingeansvarlige

Blans. Han har været kanon stor hjælp og har lært mig alle skæringerne, fortæller danmarksmesteren Morten Øgendahl. Morten Øgendahl vandt en pokal, designet af Jane Marion, en slagterkniv og 15.000 kroner. Pengepræmien på 15.000 kroner kan hjælpe Morten Øgendahl, da han fortsat skal leve af praktikløn­nen. Han har nemlig skrevet ny uddannelsesaftale som kreaturslagter.

Konkurrencen udfordrede slagterlærlinge­ne i deres håndværk med forskellige skæringer.

Første dag skulle de lave en traditionel femdeling og en eksportskæring. De sidste 2 dage udmærkede de sig med detailskæringer. - Den sidste opgave handlede om at være kreativ. Vi fik et midterstykke og temaet "under grill", og så skulle vi i gang, forklarer Alex Svingholm. Her handlede det om at præsentere et stykke kød, der er krydret, marineret og på alle måder klar til grillen.

Kilde: DM i Skills, Danish Crown

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...**

Sans for innovation og den gode frokost

Thomas Tranberg, indehaver af Smagssans A/S, har været i cateringbranchen i over 30 år. Han har lavet events for flere tusinde mennesker, men der har også været udfordringer med lidt for høje ambitioner og manglende vækst. I dag har han et veldrevet firma af en tilpas størrelse, og han har nu tiden til at lade sine erfaringer komme andre til gavn i brancheforeningen Danske Frokost- & Cateringleverandører, DFCL, hvor han er formand.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Da Thomas Tranberg trådte ind i catering- og eventfirmaet i 1989 var der fuld knald på de store madevents med 100 års jubilæumsfejring for MAN Diesel og Nordisk Film eller Microsofts lancering af en ny version af styresystemet Windows.

- Jeg plejede at sige, "giv mig en græsmark, så laver vi en gallamiddag for flere tusinde deltagere". Vi bespiste blandt andet 30.000 gæster til arrangementet Nordic Golf Open. Vi var gode til at koordinere de meget store ting, der krævede en god sans for logistik, fortæller han.

Det var hans mor, Anni Tranberg, der havde stiftet firmaet i 1980. I 1982 åbnede VIP Receptioner, som det hed dengang, på Jægersborg Allé i Charlottenlund. Her kunne man

fra gaden købe delikatesser og tage festen med hjem i en pose.

Stor vækst

Thomas Tranberg blev direktør for firmaet i 1997. Det var gode tider, og tre år efter oplevede firmaet en voldsom vækst.

- Jeg blev meget mere struktureret omkring virksomheden og dens vækst. Det var vigtigt for mig, at de ansatte kunne se, hvor vi skulle hen, og at det var en rejse, de skulle med på, understreger Thomas Tranberg.

Ambitionerne var store, og måske også for store, når han kigger tilbage på den periode.

- Jeg er ikke stærk på økonomistyring, tal og processer. Det interesserer mig ikke ret meget,

og der manglede vi nok en bedre styring på det tidspunkt. Jeg brænder for ledelse og innovation. Så vi kom ikke i mål med ambitionerne om at vokse med firmaet, siger han.

Ingen succes med kantinedrift

Det blev tid til at prøve noget nyt, og i 2007 begyndte Thomas Tranberg at prøve kræfter med kantinedrift ude hos virksomhederne.

- Her opdagede jeg hurtigt, at jeg ikke kunne konkurrere med de store spillere på markedet, der kunne gøre det meget billigere. Jeg kan også bedst lide at arbejde med områder, hvor jeg kan være med til at udvikle nye ting, og her blev vi bare en kopi af de konkurrenter, der allerede var der, siger han.

Så kantinedriften blev droppet, og i stedet vendte Thomas Tranberg blikket mod frokostordninger for firmaer.

- Det fik vi succes med og har det stadig, men det er også en hård branche, hvor udbyderne er meget sig selv. Der er ikke tradition for at netværke, for man har ikke kunnet se ideen med det. Det er blandt andet den indstilling, som jeg gerne vil være med til at ændre med brancheforeningen DFCL, siger han.

Overskud og arbejdsglæde

Når Thomas Tranberg kigger på Smagssans A/S som virksomhed i dag er han godt tilfreds. Firmaet råder over to køkkener med i alt 14 ansatte og har kunder i Storkøbenhavn – fra Roskilde til Humlebæk – der har indgået aftaler om frokostordninger.

- Virksomheden er et godt sted nu. Siden 1997, har vi været et aktieselskab, som forhåbentlig kan sælges, når det er tid til det. Der

To af stifterne af Danske Frokost- og Cateringleverandører: Formand Thomas Tranberg (th) og næstformand Michael Grote, der driver virksomheden Kragerup og Ko.





er få problemer og udfordringer, men der er mange glæder for mig ved at gå på arbejde. Det har også gjort, at jeg har overskud til at give mig i kast med den her brancheforening. Men jeg kan ikke gøre det alene, så det kræver en opbakning fra virksomhederne i branchen, siger han.

Stilstand på prisudvikling i 10 år

Han fortæller, at priserne i branchen stort set ikke har udviklet sig i 10 år, og der bliver derfor ikke tjent mange penge i branchen. Derfor kan det være fristende at ty til nemme løsninger med for eksempel at bruge mellemlid til at sælge mere til lavere priser eller lave forretninger, der ikke altid fremgår af regnskaberne.

- Jeg mener, at det da var bedre at koncentrere kræfterne på at få opbygget en økonomisk sund forretning. Jeg vil gerne sælge min forretning på et tidspunkt, så jeg holder min sti ren. Det handler om god moral og om at forøge min virksomheds værdi for potentielle købere. Det handler om, at hele branchen får et bedre ry, og det vil jeg gerne arbejde for, siger han.

Forudbetaling og bedre pris aftaler

Selv har han gennem årene begået mange fejl, og han har tabt penge på debitorer, der ikke kunne betale, når der skulle faktureres.

- Jeg har ikke bedt om penge up-front. Hvis der så ikke er blevet betalt, stod jeg med tabet. Forudbetaling har der ikke været tradition for i vores branche, og kunderne har nok heller ikke været så villige til det. Der er mange firmaer, der åbner og forsvinder igen. Udbuddet af cateringfirmaer er også meget større end efterspørgslen. Der er en meget lille loya-

litet hos kunderne, de skifter bare, hvis de ikke er tilfredse. Men en højere grad af forudbetalinger er da et område, man kunne kigge på i branchen, siger han, og han så også gerne, at de små firmaer i branchen i fællesskab blev bedre til at forhandle sig frem til lavere priser hos leverandørerne.

- De store firmaer får meget bedre priser end det, vi kan få, da de køber ind i en større volumen. Så det ville da være rart med fælles indkøbsaftaler, så vi kan få nogle bedre priser og konkurrencen med de store kunne blive mere lige, end den er i dag, siger Thomas Tranberg.

Kvalitet skal synliggøres

Noget af det, man bruger som standarder for kvalitetsmåling i restaurationsbranchen, det er anmeldelser og uddeling af kokkehuer.

- Det kan vi ikke, eller der er ikke tradition for det i vores branche. Så må der være nogle andre standarder, så kunden kan se, hvilke firmaer, der leverer det bedste produkt. Jeg ved endnu ikke, hvordan vi helt præcist skal lave det, men jeg vil gerne arbejde i DFCL på, at vi finder en brugbar løsning på det, siger Thomas Tranberg.

Smagssans A/S <https://smagssans.dk/>

Danske Frokost- og Cateringleverandører er en interesseorganisation og forening for cateringfirmaer og lignende virksomheder, der leverer mad ud af huset, fx til kantiner, frokostordninger og enkeltstående arrangementer.

Foreningens formål er at understøtte medlemsvirksomhederne med vejledning og netværk og at skabe et forum for kvalitetsbevidste frokost- og cateringleverandører.

<http://www.dfcl.dk/>



Fotograf Mikkel Bækgaard

Hopballekyllinger fra Hopballe Mølle bliver nu slagtet på eget slagteri

Før fik Brent Christensen, indehaver af Hopballe Mølle, slagtet sine kyllinger ude i byen. Men nu kan han med sit eget slagteri bedre sikre kvaliteten af sine produkter og udvikle nyt. Med det nye slagteri gav det også god mening at blive medlem af SMV Fødevarer, så han kan få rådgivning.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Hopballe Mølle er en sammensat forretning med flere grene. Kyllingeproduktion og slagting, webshop, gårdbutik og restaurant. Men det hele hænger sammen, forklarer indehaver Brent Christensen, der er 6. generation på den gamle mølle i det naturskønne område mellem Vejle og Jelling.

- Ja, der er en god synergieffekt blandt de forskellige områder. Vi har for eksempel et par fra Nordsjælland, der havde handlet kyllinger via vores webshop gennem længere tid. På et tidspunkt tog de en tur herover for at se, hvad Hopballe Mølle egentlig var for et sted. Det endte med, at deres datter holdt sit bryllup i vores restaurant, fortæller han.

Nybygget slagteri

Den 3. januar åbnede et helt nyt slagteri i en ny bygning, udstyret med nye maskiner samt en produktionschef og 6 ansatte ved Hopballe Mølle.

- Før fik vi slagtet andre steder. Når vi nu selv slagter, betyder det også, at vi skal til at håndtere hele vores egenkontrol og sporbarhed i forhold til produkterne. I store virksomheder har man jo hele afdelinger til at tage sig af kontakten og korrespondancen med fødevarermyndighederne. Det har vi ikke som en lille nicheproducent. Så vi blev anbefalet at melde os ind i SMV Fødevarer, hvor vi i første omgang vil trække på deres tilbud om rådgivning, siger Brent Christensen.

Der er mange fordele ved at have fået eget slagteri.

- Før fik vi produktet forarbejdet hos andre, og udfordringen var nok, at der måske ikke var det samme engagement, hos dem der forarbejdede det, som vi selv har i forhold til vores kyllinger. Vi kan allerede se nu, at produktet ser meget bedre ud, fastslår han.

Udvikling og nye løsninger

Brent Christensen fortæller, at kyllinger fra Hopballe Mølle er et godt brandet høj kvalitetsprodukt hos restauranter og kantiner.

- Vi skal levere et godt produkt. Helst hver gang. Tidligere oplevede vi, at kyllingerne ikke har været plukket ordentligt eller pakket ordentligt, det er jo ærger-

ligt. Det er meget sjovere, det vi gør nu, hvor vi ved, at produktet er blevet tjekket flere gange, inden det bliver sendt ud til kunderne. Vi har heller ikke haft reklamationer, siden vi startede op med vores eget slagteri. Vi laver rigtig mange tjek i processen og minimerer antallet af fejl til et absolut minimum, siger han.

Samtidig opstår der nye løsninger på udfordringer, blandt andet når et produkt ikke rigtig sælger så godt som andre.

- At sælge en hel kylling er rimelig ukompliceret, det er jo groft sagt bare at putte den i en pose. Men det er straks mere udfordrende, når det handler om udskæringer. Vi stod med underlår, der ikke solgte så godt. Så fandt vi på at købe en maskine, der kan udbene dem, så de kan sælges som tournedos, der for eksempel kan fyldes med urter. Det er blevet en succes, siger han.

Mulighed for at øge produktionen

Da slagtingen foregik et andet sted, blev der kun slagtet en gang om ugen, men nu bliver der slagtet to gange om ugen.

- Det betyder, at vi kan levere ferske produkter hyppigere til kunderne, og vi forventer da også et øget fersksalg i år. Sidste år var fordelingen på 70 procent for frostprodukter og 30 procent for fersksalg. De to tal skulle gerne være byttet om, når vi når til slutningen af året, siger han.

Skulle efterspørgslen på Hopballekyllingen stige, så må man tage de andre fem dage i brug til flere slagtinger.

- Vi begyndte i 2002 med 10.000 slagtede kyllinger. Sidste år fik vi slagtet 180.000 kyllinger, og i år forventer vi at komme op på 190.000 slagtede kyllinger. Men vi er stadig en nicheproducent, og vi er der for de kunder, der ønsker noget specielt, siger han.





Skiftet til velfærdskyllinger

I mange år drev Brent Christensen konventionelt kyllingeopdræt som underleverandør til de store producenter. Men for 15 år siden besluttede han sig for at lave en produktion af velfærdskyllinger. En Hopballekylling lever længere og vokser langsommere. Derudover har den god plads, får ingen medicin, spiser specielt foder og sover uafbrudt otte timer om natten.

I tiden med konventionelle kyllinger havde Brent Christensen op til 42.000 kyllinger gående i sin stald. Men en Hopballekylling, der er af den franske race Labelle, går kun sammen med omtrent 9.000 artsfæller på den samme plads.

- Ben og knogler kan udvikle sig i takt med, at kyllingerne tager på i vægt. Vi fodrer kyllingerne med vores helt egen foderblanding, som

indeholder blandt andet soya, majs, hvede, raps og ærter – alt naturligvis GMO frit, udviklet gennem 10 år.

Efter 60-85 dage bliver Hopballekyllingerne skånsomt håndindfanget til slagteriet. Brent Christensen oplyser, at kødet har mere struktur, smag og kraft.

- Derudover er kødet gyldent og mørt på grund af majs.

Fra staldsalg til webshop

Kyllingeeventyret begyndte med, at Brent Christensen gerne ville lave en søndagskylling som den, man fik til middag i gamle dage.

- Det var med salg fra et bord i en lade og penge i en cigarkasse. Men kunderne kom igen og roste produktet. Så fik vi lavet en hjemmeside med webshop, og kunder fra hele landet købte vores kyllinger, fortæller han.

Men det var ikke kun privatkunderne, der fik smag for Hopballekylling. Det gjorde Koldingfjord og Comwell Kolding og Comwell Middelfart og Ti Trin Ned samt gourmetrestauranter også.

Succes med gårdbutik

I 2007 lavede man så en gårdbutik med et lille caféområde, og det blev en stor succes.

- Ja, det var et positivt kaos med en masse mennesker, der ikke kunne fortsætte på så lidt plads. Så enten skulle vi lukke det helt eller også udvikle det. Vi valgte det sidste og flyttede butikken til større lokale og lavede restaurant, der hvor der før var gårdbutik, siger han.

I gårdbutikken sælger de Hopballe kyllinger, men også: Gourmetspecialiteter fra ind- og udland, oksekød, svinekød, lammekød, charcuteri, ost, vin, oliven, pesto, brugskunst og køkkentøj samt en stribe hjemmelavede retter produceret i eget køkken.

- Det er blandt andet kyllingefrikadeller, kyllingepostej, tarteletfyld og supper, siger han.

Kedsomhed fører til nyt

Hvad fremtiden bringer for Hopballe Mølle ved Brent Christensen ikke, men der er flere muligheder.

- Når vi har arrangementer som bryllupper, er der flere, der har efterspurgt overnatningsmuligheder. Vi har en ubenyttet møllebygning med 250 kvadratmeter, og her kunne man godt lave brudesuite i toppen og andre værelser. Det var også en mulighed at rykke gårdbutikken, der nu råder over 120 kvadratmeter, over i møllebygningen, siger han og fortsætter:

- Alt kan ske. Jeg er meget entreprenant, og når tingene begynder at køre for godt, så begynder jeg at kede mig, og så skal der ske noget nyt, understreger Brent Christensen.

Læs mere her: <https://www.hopballe.dk/>





Det kræver nytænkning at tiltrække gæster og kvalificeret personale samt generere overskud, når man ligger solidt placeret i det vestjyske. For Kristian Rossau, der er indehaver af Agerbæk Hotel, har udfordringen betydet en ny produktionsform, der er med til at optimere ressourcer og minimere spild.

AF RIKKE HOLM

På Agerbæk Hotel har indehaver Kristian Rossau brugt sous vide i snart 20 år. Han blev introduceret for metoden i Frankrig, hvor hans datter arbejdede som kok. Efterfølgende har han gjort sous vide til et omdrejningspunkt for driften af hotellet, der – ud over hotelfaciliteter – håndterer selskaber, a la carte restaurant, mad ud af huset samt en webshop med sous vide-tilberedt kød.

- Sous vide er en skånsom proces, hvor produktet vakuumpakkes, varmebehandles ved kontrollerede varmegrader og efterfølgende udsættes for hurtig nedkøling. Temperaturstyring sikrer perfekt tilberedning, hvor fx kød bliver mere mørt og beholder sin saftighed. Efter køl er kødet hurtigt at afbrune og servere, forklarer Kristian Rossau.

Sous vide i Danmark

Kristian Rossau har selv været med til at udvikle sous vide i Danmark. I 2001 stødte han tilfældigt på en reklame for et sous vide-anlæg i Kolding. Han besøgte leverandøren, der viste sig at være to unge mænd, der havde eksperimenteret med printpladestyring. Han købte deres stumper og indledte et samarbejde med en leverandør om at gøre sous vide attraktivt

for danske restauratører. I dag er han med til at rådgive nye brugere af sous vide i Norden:

- Mine erfaringer kan bruges til at eliminere fejl, så nye brugere kan være klar fra dag ét, understreger han.

Vi turde ikke sige, at vi brugte sous vide

Egentlig er Kristian Rossau uddannet tømrer, men en stigende interesse for hotelbranchen betød, at han og hustruen i 1976 købte Agerbæk Hotel. Inden for kort tid fordoblede parret omsætningen. Efterfølgende er hotellet gennemrenoveret, ligesom det flere gange er udvidet med nye tilbygninger.

Om det er den utraditionelle baggrund – eller hvad Kristian Rossau selv betegner som ”vestjyders glæde ved at spare” – der har styret behovet for udvikling er uvist.

I 1977 var Kristian Rossau med til at hente papvinen til Jylland: - Det gav jo mening, at man kunne stable vinen og spare penge på leverancen, forklarer han. Alligevel tog det 20 år, før han turde fortælle omverden, at han anvendte sous vide:

- Sous vide var ikke accepteret nogle steder. Folk så det som kølemad, der blev genopvarmet. Vi fortalte derfor ikke nogen, at vi brug-

te sous vide, på trods af, at vi høstede stor ros for vores køkken. Bl.a. for, at vores kød altid var mørt og saftigt.

- En stor fordel ved sous vide er, at karret kan betjenes af alle med samme gode resultat. Har man tilføjet leverandør- og fakturanummer, foregår resten maskinelt. I en branche, hvor det er vanskeligt at få kvalificeret, faglært personale – og med en beliggenhed i Vestjylland – havde vi næppe været, hvor vi er i dag, uden sous vide, understreger Kristian Rossau.

I dag er sous vide heldigvis anerkendt i professionelle køkkener. Bl.a. er sygehuse og en række store hoteller undervejs med at indføre sous vide-anlæg.

Vi elsker besøg fra fødevaremyndighederne

På Agerbæk Hotel sikrer det intelligente sous vide-kar fuld sporbarhed, hvor data følger produktet. Karret har en indbygget sikkerhedsberegner, der styrer, at opskrifter altid opfylder kravene til fødevarer sikkerhed. Det kan fx ikke lade sig gøre at holde en kerntemperatur i kortere tid, end anbefalet. Systemet reducerer hermed fejl, der kunne opstå i køkkenet. Miljømæssigt har anlægget optimal styring af el, varme og vand. Endelig er det lagerstyrende:



- Produktionsmetoden betyder, at vi ikke har spild i hverken madvarer eller medarbej-
dertid. Samtidig har vi sænket behovet for fag-
lært arbejdskraft, fordi enhver kan ordne kød,
gulerødder eller champignoner til sous vide.
Grøntsager og bær bibeholder deres friskhed i
længere tid, når de sous vide-behandles, og har
vi fx spidskål, der ikke kan ligge, snitter vi dem

op og marinerer, før de vakuumpakkes og sous
vides. Det, vi sætter over om aftenen, er klar til
køl næste morgen, forklarer Kristian Rossau.

En sidegevinst ved produktionsformen er,
at den har skabt et arbejdsmiljø uden stress,
en større arbejdsglæde og et roligt flow, for-
di alt er for-tilberedt og hurtigt kan gøres klar
til servering.

Om begrænsninger ved sous vide lyder det
afslutningsvis:

- Man kan ikke lave sprød flæskesteg i sous
vide, men man kan skære sværen af, tilbere-
de den i ovnen og lægge den på efterfølgende.
Herudover er alt vist muligt.



Unik skovkylling FRA GOTHENBORG

Skovkyllingen er en smuk fugl med en sortbrun
fjerdragt og lange stærke sorte ben. Skovkyl-
lingen 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

Bedre mad til alle

Tæt på dyreskuepladsen i Roskilde ligger et gult hus, kaldet Maglegården, hvor omtrent 30 dedikerede madkonsulenter dagligt har deres gang. Maglegården huser nemlig Madkulturen, der er en selvejende videns- og forandringsinstitution under Miljø- og Fødevareministeriet, og som er sat i verden for at holde hånden under den danske madkultur.



Hverdagsgastronomi

Madkulturens arbejde tager afsæt i en hverdagsgastronomisk tilgang. Hverdagsgastronomi bygger på elementer fra gastronomiens verden, som oversættes til hverdagsbrug. Det betyder en særlig tilgang til råvarer, madlavning og måltider:

- Madlavning: En eksperimenterende tilgang til madlavning med basisteknik og tilsmagning som omdrejningspunkt.
- Råvarer: Fokus på at benytte sæsonfriske og lokale råvarer med opmærksomhed på bæredygtighed.
- Måltidet: At lægge vægt på fællesskabers og omgivelser betydning for måltidet.

Formålet med Madkulturens hverdagsgastronomiske tilgang er at bidrage til, at mad og måltider bliver en værdifuld del af hverdagen. Madkulturen fremmer bedre mad gennem interesse frem for pligt og ved at lægge vægt på leg og involvering. Gennem en bred vifte af indsatser og forandringsprojekter bidrager institutionen til at styrke danskerne som kompetente forbrugere, frivillige og borgere, der tager kritisk stilling til mad og måltider.

Kulinarisk opkvalificering af køkkenpersonale

Et af Madkulturens forandringsprojekter involverer de danske, unge efterskoleelever. En stor

Om Madkulturen

Madkulturen er en selvejende videns- og forandringsorganisation under Miljø- og Fødevareministeriet. Madkulturen arbejder for bedre mad til alle. Madkulturens mission er at styrke madkulturen i Danmark og dermed bidrage til at løse samfundsudfordringer.

Kilde: Madkulturen



del af den danske ungdom, faktisk omtrent 1/4 af en årgang, vælger et år på efterskole. Samtidig er de unge den aldersgruppe, der bruger kortest tid på madlavning. Ifølge en rapport om danskernes mad- og måltidsvaner, som årligt udarbejdes af selvsamme vidensinstitution, bruger 37% af danske unge mellem 18-25 år under 15 minutter på at lave mad (Kilde: Madkultur18). I samarbejde med Efterskoleforeningen, står Madkulturen i spidsen for en indsats, som skal give efterskoleelever øget viden om mad og måltider, håndværksmæssige køkkenfærdigheder samt lysten til at gå mere i køkkenet. Gennem en gastronomisk opkvalificering af efterskolernes køkkenpersonale rustes personalet i rollen som kulinariske vejledere for de unge, når eleverne i løbet af året tager del i køkkentjansen.

Madkurser til foreninger og frivillige

Madkulturen lægger desuden særlig vægt på rammer samt fællesskabets betydning for måltidet.

Det er et vigtigt fokus i et andet af Madkulturens indsatser, der folder sig ud på Sydhavsøerne. Her afholder Madkulturen kurser, der skal få lokale foreninger på Lolland-Falster – lige fra idrætsforeninger, som den lokale brydeklub, til borgerforeninger i små landsbyer - til at fremme sund mad og fællesskaber om mad.

Formålet med kurserne er ikke at lære deltagerne at lave mad, men give dem inspiration til, hvordan de nemt kan lære deres foreningers medlemmer at lave mad på en sjov og inkluderende måde. Det handler med andre ord om at styrke madkompetencerne hos aktører, der når ud til mange.



Guld til Højer Pølser



Højer Pølser vandt 24 guldmedaljer og to sølvmedaljer, da de stillede op til Europamesterskaberne i pølser i Holland

I begyndelsen af april blev den internationale konkurrence "Confrerie des Chevaliers" i Holland afholdt, og Højer Pølser ryddede bogstaveligt talt bordet. Højer Pølser havde indsendt 26 produkter – spegepølser, frankfurtere osv. – og 24 af produkterne blev vurderet til en guldmedalje af de internationale skuemestre, mens

de sidste to produkter fik sølvmedaljer. Derudover fik Højer Pølser også fire pokaler med hjem – den store nationale pokal, pokalen for særligt fremragende kvalitetsprodukter, pokalen for flest guldmedaljer og pokalen for den mest kreative idé, hvor Højer Pølser deltog med deres særlige rom-spegepølse, der også er for-

met som en rom-flaske. - Det er fuldstændig fantastisk. De blev ved med at nævne Højer Pølser og Danmark igen og igen, siger en lykkelig ejer, Jan Müller, til TV SYD.

"Confrerie des Chevaliers" er en slags EM for pølser og slagtervarer. I alt 125 virksomheder fra ni forskellige lande deltog, og alle indsendte produkter er blevet vurderet i de fem kategorier: Udseende, smag, konsistens, råva-revalg og helhedsindtrykket.

Det er ikke første gang, Højer Pølser vinder priser for deres produkter. Den sønderjyske pølseproducent, der ligger i marsken i Vadehavet, har gennem årene vundet mere end 300 priser og medaljer for deres sønderjyske skinke- og pølsepecialiteter.

Højer Pølser

Højer Pølser er en familievirksomhed grundlagt i 1897 i Højer. I dag drives Højer Pølser af 4. generation, de to brødre Gerd og Jan Müller, og 5. generation er også på vej ind i branchen. Højer Pølser har cirka 30 medarbejdere.

Kilde: TVSYD



Landslagteren mad med mere i Faaborg var nomineret til "Årets Butik"

Der var 3 butikker, som var nomineret til "Årets Butik" i Faaborg. Prisen for "Årets Butik" skulle gå til nogen, der havde gjort noget særligt ud af sin lokale forankring eller simpelthen har gjort noget, der kan inspirere andre til vækst og udvikling. Café Lyø, Landslagteren Mad med Mere og Provianten i Dyreborg var de 3 butikker, som juryen havde nomineret. Alle 3 butikker modtog diplom, men det var Provianten i Dyreborg, der løb med titlen som Årets Butik. Borgmester Hans Stavnsager overrakte prisen. Provianten takkede både ju-

ryen og de mere end fyrre frivillige, der sikrer butikkens eksistens.

Kenneth Guldhammer har allerede fejret sine første 10 år med Landslagteren i Faaborg. I 2008 overtog han Landslagteren fra Britt og Jørgen Rasmussen. Hans forretning er en solstrålehistorie med 20 ansatte og en omsætning på ni millioner om året og omkring 20 ansatte. Kenneth Guldhammer overtog Landslagteren i Torvegade som blot 24-årig.

Kilde: Fyens.dk



Kødsnedkeren vinder 3 guldmedaljer *ved international fagkonkurrence for slagtere*

Ved årets fagkonkurrencer i forbindelse med førende fagmesse, IFFA i Frankfurt, deltog Kødsnedkeren med tre produkter – og de fik tre guldmedaljer med hjem.

Kødsnedkeren deltog i konkurrencen med kategorien spegepølser – og Kødsnedkerens spegepølser No. 1, No. 2 og No. 3 fik dommerne på sand guldkurs. Kendetegnet ved disse spegepølser er, at de er produceret med store stykker skært kvalitetskød. No. 1 er svinekød og oksekød krydret med peberkorn og Madagaskarpeber, No. 2 er med oksekød kendetegnet ved en skøn smag af fennikel, paprika og hvidløg og en anelse chili, og når du smager No. 3 som er lavet af svinekød får du straks en dejlig smagsnuance af valnød og valnøddesnaps.

De tre spegepølser har tidligere vundet guld i en dansk fagkonkurrence – så de kan altså noget med deres håndværk hos Kødsnedkeren. Flemming Bisp Høeg lægger da heller ikke skjul på, at de er stolte i butikken i Vejby, og han fortæller, at alle butikkens produkter bliver produceret i egen butik, hvor der er pølse-mageri, røgovn og modningsrum. På den måde er der fuld kontrol over hele processen. Slagtermesteren udviser passion, og er dybt engageret i sit fag, håndværk og produkter. Han

stræber hele tiden efter at skabe de ypperste smagsoplevelser og den bedste kvalitet ud fra gode råvarer.

Kødsnedkeren serverede naturligvis smagsprøver på de tre ”guld-pølser” til butikkens kunder i weekenden. Kunderne skal dog lidt ud på landet for at finde Kødsnedkerens butik, men det er bestemt køreturen værd for butikens kunder. Kødsnedkeren ligger på adressen Farvergårdsvej 14 i 3210 Vejby på Nordsjælland.

På hjemmesiden fremgår det, at Kødsnedkeren er en lille slagterforretning på landet, som værdsætter dyrevelfærd og kødkvalitet. Alt pølse-mageri og charcuteri er fremstillet i eget pølse-mageri, med kærlighed til dyrene og håndværket. Kødet kommer primært fra frigående dyr, fra Nordsjælland og Dansk Friland.

Læs mere om fagkonkurrencerne på årets IFFA og andre historier fra messen i næste udgave af Fødevaremagasinet (juni 2019).

Kilde: Pressemeddelelse

Ingredienser i de 3 spegepølser

No. 1 Svinekød, oksekød, peberkorn og Madagaskarpeber
No. 2 Oksekød, fennikel, paprika, hvidløg og en anelse chili
No. 3 Svinekød, valnød og valnøddesnaps.



Flemming Bisp Høeg og fru Lenette fra butikens 9 års fødselsdag (marts 2019).

Optimer produktionshygienen med bakteriernes streghkode

Danmark har en lang tradition for effektiv produktion af fødevarer med høj kvalitet og en fødevarer sikkerhed, der internationalt har skabt et godt omdømme for danske fødevarer. For at den danske fødevarerindustri kan forblive i front indenfor fødevarer sikkerhed, er det afgørende, at potentialet for nye mikrobiologiske metoder bliver vurderet løbende. Målet er hurtigere, nemmere, mere præcise og billigere analyser.

STEFFEN LYNGE JØRGENSEN, BIOLOG, PH.D., KONSULENT

TOMAS JACOBSEN, BIOLOG, PH.D., SENIORSPECIALIST

Sekventering af DNA afslører alle bakterier

DNA-baserede metoder er efterhånden blevet veletablerede til at identificere mikroorganismer. Disse metoder omfatter sekventering af 16S rRNA-sekvensen, der er en form for bakterieart-streghkode, der gør det muligt at identificere stort set alle bakterier, der er til stede i et produkt eller i et produktionsmiljø. DNA-sekventering har tidligere krævet meget dyrt udstyr samt højt specialiseret personale. De seneste år er der sket et boom indenfor sekventeringsteknologien, der har medført, at DNA-sekventering er ved at nå et punkt, hvor analysen inkl. udstyr er så billig og hurtig, at den er blevet interessant i en produktionsmæssig sammenhæng. Brugervenligt sekventeringsudstyr og real-time analyse af DNA-sekvenser gør, at resultater kan blive tilgængelige i løbet af få timer.

Den traditionelle bakteriekontrol

Traditionelle dyrkningsmetoder er som regel målrettet en håndfuld mikroorganismer, der traditionelt set betragtes som de mest hyppigt forekommende holdbarhedsbegrænsende bakterier. Problemet med disse dyrkningsmetoder er, at de er arbejdstunge, men mere væsentligt,

at de kun undersøger, om udvalgte organismer er til stede. Dermed kan der stadig være andre holdbarhedsbegrænsende bakterier til stede i produktet. Man får altså kun svar på de specifikke spørgsmål, man stiller, og hvordan kan man på forhånd vide, hvilke naturligt forekommende bakterier, der er til stede i produktionsmiljøet? Svaret er sekventering af bakteriernes DNA.

Sekventering til processtyring

I produktionsmæssig sammenhæng kan det være en udfordring at identificere, hvilke bakterier der kan være holdbarhedsbegrænsende for produktet, da det ikke altid er gennemskueligt, hvilke bakterier der er tale om, og hvor i processen forureningen opstår. Teknologisk Institut har ved brug af 16S sekventering undersøgt bakteriesammensætningen i friskproduceret MA-pakkede (modificeret atmosfære, red) pålægsprodukter og igen efter udløb af holdbarheden. Det blev observeret, at friskproducerede produkter indeholdt en bred vifte af forskellige bakteriearter, mens produkterne ved udløbsdatoen var domineret af kun en eller to bakteriearter, der havde været i stand til at formere sig i pakken gennem holdbarhedsperioden. Endvidere viste undersøgelsen, at flere af de identificerede bakteriearter, der blev fundet ved holdbarhedsudløb, krævede specielle dyrkningsmetoder. De ville derfor normalt ikke blive fundet i kødprodukter eller blive opfattet som vigtige fordærvelsesbakterier. Efterfølgende specialdyrkning af de dominerende bakterier kunne bekræfte, at de udløbne produkter indeholdt høje antal af netop de identificerede bakterier.

Denne nye viden åbner op for muligheden for en målrettet indsats mod de bakterier, der begrænser holdbarheden af et givent produkt. Fremadrettet kan prøver indsamlet fra produk-

tionslinjen demonstrere, om disse bakteriearter stammer fra et bestemt kontamineringspunkt i produktionen, eller om bakterierne har været til stede i råvaren helt fra starten. Gemmer bakterierne sig i et udstyr, kan ekstra eller specialiseret rengøring reducere en ophobning af bakterier og dermed forhindre potentiel kontaminering af produkterne.

To produktionsmiljøer er ikke ens

I proceskontrol vil brug af 16S sekventering kunne afsløre forskelle i bakteriesammensætningen i produkter, produktionsfaciliteter eller udstyr, ved forskellige tidspunkter hen over en produktionsperiode eller i fysisk separate lokaliteter. Teknologisk Institut har sammenlignet bakteriesammensætningen i produkter produceret om morgenen og igen om eftermiddagen på to forskellige virksomheder. Undersøgelsen viste, at produkterne fra den ene virksomhed havde en statistisk forskellig bakteriesammensætning, alt efter om produkterne var produceret om morgenen eller om eftermiddagen. På den anden virksomhed havde produkterne ens bakteriesammensætning om morgenen og om eftermiddagen.

Det var altså muligt at demonstrere, at der på den ene virksomhed fandtes faktorer, der havde en effekt på produkternes bakteriesammensætning hen over produktionsdagen. Løbende analyser af bakteriesammensætningen kan altså afsløre meget. Analyserne ville bl.a. kunne påvise om ændringer i fx holdskifte, sæsonpåvirkning, råvarenes oprindelsessted, ændringer i processerne eller rengøring kan have en påvirkning på bakteriesammensætningen i produktionsmiljøet samt på produkterne og derved på produktets kvalitet og sikkerhed.

På Teknologisk Institut benyttes både 2. generations- (Illumina) og 3. generations- (Oxford Nanopore) sekventeringsteknologi til





at identificere bakteriesammensætningen i produkter, på produktionsudstyr og i produktionsmiljøer. Sekventering med Oxford Nanopore er nyeste skud på stammen inden for DNA-sekventering. Instrumentet hedder Minion, og det fylder ikke meget mere end en mobiltelefon. Med Minion kan der sekventeres og analyseres i real-time. Det gør det muligt at kunne

sekventere på stedet og kræver derfor ikke, at prøver først skal sendes ind til et moderne sekventeringslaboratorium. Man vil altså kunne få sekventeringsresultater inden for et par timer. Udfordringen er dog fortsat forbehandlingen af prøverne, som tager tid, inden de kan sekventeres. Bakteriernes DNA skal først udvindes, så det er repræsentativt for, hvad der faktisk fin-

des i prøven, og samtidig skal der være så "store" mængder og så god kvalitet, at det kan anvendes til at måle på.

Projektet er støttet af Svineafgiftsfonden. Sekventeringsudstyr blev støttet af Norma og Frode S. Jacobsens Fond.

**TEKNOLOGISK
INSTITUT**

Viden, der virker

WWW.DMRI.DK



Formand for Danske Slagtermestre og FødevareDanmark Leif Wilson Laustsen deltog i opstartsmødet omkring det nye madlaboratorium

De første skridt til det nye uddannelsesmekka for madfolk, "Skærehallerne", blev taget i torsdag den 25. april. Målet er, at flere unge vælger fødevarevejen, og at Roskilde får en ny, stor kulinarisk attraktion

"Skærehallerne" hedder de gamle slagterilokaler på ZBC i Roskilde. I dag står de delvis tomme, men i fremtiden skal de huse en madlegeplads med blandt andet mølteri, mosteri og pølsemageri, hvis det står til Madkulturen og ZBC (Zealand Business College).

Nu er ønskesedlen til Skærehallerne skærpet, da repræsentanter fra alle sider af bordet mødtes i Roskilde. -Vi skal have flere unge til at interessere sig for fødevare-

branchen. Flere, der vil stå op i morgen og være de nye dygtige. Det momentum, som dele af den danske fødevarebranche oplever lige nu, skal fortsætte og allerhelst udbygges. Her er Skærehallerne en del af løsningen, forklarer Judith Kyst, der er direktør i Madkulturen, der hører under Miljø- og Fødevareministeriet, og som er sat i verden for at holde hånden under den danske madkultur.

Færre vil fødevarevejen

Det sker ikke af sig selv, for den danske fødevarebranche står over for et enormt paradoks: På den ene side er verdens øjne vendt mod danske mesterkokke og vores nordiske køkken.

På den anden side er der færre og færre unge, der vælger en fødevareuddannelse, forklarer Glenly Hansen, der er uddannelsesdirektør på ZBC, der er Danmarks største udbyder af fødevareuddannelser. - Branchen skriger på kvalificerede og motiverede hænder. Skærehallerne skal sparke ud-

dannelserne op på helt nyt niveau. Det er nødvendigt, hvis vi skal vende udviklingen, siger han. Siden 2018 har Madkulturen og ZBC arbejdet på at rejse midler til Skærehallerne og har allerede fået tilsagn fra flere fonde. Roskilde Kommune er samarbejdspartner på projektet.

Skærehallerne bliver et fyrtårn for Danmarks madfremtid

Et unikt madlaboratorium for nye maduddannelser, virksomheder, familier og skoler, der vil opleve hvordan maden bliver til. Skærehallerne vil inspirere unge til at vælge en fødevareuddannelse, virksomheder til at udvikle nye produkter og forbrugere til at sætte bedre mad på bordet. Bag Skærehallerne står ZBC og Madkulturen.

Kilde: Madkulturen





Foto: Fotograf Claus Bjørn Larsen

Paradokset - færre vælger uddannelserne

- 27% er tilmeldingen til fødevarerungsuddannelserne faldet med fra 2014 til 2018
- 39% af dem, der påbegyndte en erhvervsuddannelse i 2012, frafaldt uddannelsen
- Branchen mangler kvalificeret arbejdskraft:
- 49% af hotelterne og restauranterne oplever udfordringer med at besætte ledige stillinger
- 20% af danske fødevarer virksomheder oplever problemer med at rekruttere den nødvendige arbejdskraft
- 40% forventer, at problemet med at finde arbejdskraft bliver værre i fremtiden
- Fødevarerbranchen har stor betydning for samfundet:
- Danske restauranter har 35 Michelin-stjerner i 2019
- 190.000 personer var i 2015 beskæftiget inden for fødevarerhvervet
- 25% af den samlede eksport kommer fra fødevarer klyngen

Kilde: Madkulturen

Anne Villemoes, fhv. koncernkommunikationsdirektør i Danish Crown, var moderator, og blandt deltagerne var bl.a. Joy Mogensen, borgmester i Roskilde, Astrid Gade Nielsen, kommunikationsdirektør i Danish Crown, Gorm Wisweh, iværksætter og kok, Iben Krog Rasmussen, stifter af tænketanken Frej, Leif Wilson Laustsen, formand for Danske Slagtermestre og FødevarerDanmark samt Mette Blomsterberg, konditor.

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

og to kassefunktioner.

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

Pølsemageri 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

Smider plastik ud i spandevnis

- Stort problem for hele branchen

Fødevareindustrien efterlyser mere plastik, der kan genbruges til madvarer. Genanvendelsen er på vej, siger Plastindustrien. Det kommer både flydende og fast. I spande og beholdere. Af plast. Masser af plast, som Christian Lange majsommeligt sørger for at køre på genbrug i renvasket stand, når han er kommet til bunds i de mange spande og det, der ligner. Men kokken, der hver måned laver 700 retter mad i et forsamlingshus i Kjellerup ved Silkeborg, mener, at der må være plads til forbedringer. - Jeg har det dårligt med at smide så meget ud. Det kunne være rigtig godt, hvis der var mere plastemballage, der kunne genbruges til fødevarer, siger Christian Lange til TV 2.



Efterlyser mere Glas og Gaffel-symbolik

Som reglerne er i dag, skal der være et Glas og Gaffel-symbol på plastemballagen, for at den er godkendt til at blive brugt til et bredt spekter af madvarer. Hvis der ikke er Glas og Gaffel-symbol på plastikken, kan man i princippet kun bruge den til den samme type fødevarer, de blev leveret i. Nogle plastprodukter er eksempelvis ikke egnede til varme, fede eller sure fødevarer. Hvis man bruger emballage eller køkkengrej forkert, er der risiko for, at der overføres kemiske stoffer fra plasten til maden og dermed til de personer, der skal spise den. Derfor ender rigtig meget af fødevareindustriens emballage med at blive kørt ud til genbrug eller skrald i stedet for at blive brugt direkte og på stedet. Christian Lange køber selv godkendte plastbeholdere til forsamlingshusets køkken. Det ville være overflødigt, hvis hans brugte emballage bare havde den korrekte mærkning. - Det er lidt fjollet, hvis man først smider noget plastik ud og så skal købe noget andet. Og dem, jeg så køber, går også i stykker

på et tidspunkt, så det spilder flere ressourcer, forklarer kokken.

Formand Leif Wilson Laustsen fra FødevareDanmark mener, at problemet er betydeligt. - Det er et meget stort problem i hele den danske fødevareindustri, siger Leif Wilson Laustsen, der selv er indehaver af en slagterforretning. Han efterlyser, at plastproducenterne begynder at målrette indsatsen og gøre det nemmere for fødevareindustrien at udstikke en miljøvenlig kurs. I Plastindustrien vil man gerne være med til at sætte gang i en mere grøn udvikling. - Det er en omstilling, der skal i gang. Vi har i mange år været i gang med at afbrænde vores plast og husholdningsaffald, og nu har vi fået fokus på genanvendelse. Det vil vi gerne være med til, siger miljøchef Christina Busk fra Plastindustrien.

Flere end fire millioner danskere får jævnligt afhentet plast hjemme i deres private bolig. Og antallet stiger konstant. Efter afhentning bliver plasten sorteret og gjort klar til genbrug. I 2018 blev det til cirka 30.000 tons, men en brøkdel -

15 procent - af al den majsommeligt indsamlede plast, genopstår i nye former og formål, viste en opgørelse fra Jyllands-Posten sidste efterår. - Hvis man vil noget med genanvendelsen af plast, skal der stilles håndfaste krav til industrien, siger Mikkel Brandrup, der er politisk chef i Dansk Affaldsforening.

Kilde: TV2

Formand for FødevareDanmark Leif Wilson Laustsen efterlyser, at plastproducenterne begynder at målrette indsatsen og gøre det nemmere for fødevareindustrien at udstikke en miljøvenlig kurs.



Nyt forlig styrker arbejdsmiljøet med 460 millioner kroner



Igenom det seneste år har Fødevaremagasinet flere gange skrevet om FødevareDanmarks politiske indsats for at sikre børn og unge mulighed at have fritidsarbejde i fødevarevirksomheder

Nyt forlig styrker arbejdsmiljøet med 460 millioner kroner

Med et nyt forlig omkring arbejdsmiljøet målrettes arbejdsmiljøindsatsen generelt for at forbedre det fysiske og psykiske arbejdsmiljø på landets arbejdspladser. Samtidig øges kontrollen med udenlandske virksomheder. Der er alt for mange, som oplever at blive syge og nedslidte af at gå på arbejde. Samtidig er der i visse brancher for ofte eksempler på, at udenlandsk arbejdskraft i Danmark arbejder under uacceptable forhold, hedder det i en pressemeddelelse fra Beskæftigelsesministeriet. Derfor har regeringen, Socialdemokratiet, Dansk Folkeparti, Alternativet, Radikale Venstre og Socialistisk Folkeparti indgået en ny aftale om arbejdsmiljøindsatsen. Et godt arbejdsmiljø er helt afgørende for et velfungerende arbejdsmarked og det danske velfærdssamfund. Derfor er partierne enige om at styrke arbejdsmiljøet i Danmark. Med aftalen tilføres Arbejdstilsynet godt 460 millioner kroner frem mod 2022, hvilket

bl.a. indebærer en styrkelse af Arbejdstilsynets indsats for ordnede forhold.

Ordentlige regler for børn og unge

Der indgår mange forhold i aftalen, men et af områderne er reglerne for børn og unge. Det hedder således i aftalen: "Det er helt centralt, at unge får en god start på deres arbejdsliv. Der skal ses på, om reglerne for unges arbejde kan gøres og formidles klarere og enklere. Det skal sikre, at reglerne overholdes, og at unødige og uklare regler ikke bliver en barriere for, at unge på 13-15 år får kendskab til arbejdsmarkedet, trænes i praksisfaglighed og bliver motiveret til videre uddannelse og job.

Beskæftigelsesministeriet skal med inddragelse af Branchefællesskaberne for Arbejdsmiljø (BFA) kortlægge reglerne på området med henblik på drøftelse i forligskredsen.

Samtidig må der ikke være tvivl om, at børn under 13 år skal være tilstrækkeligt beskyttet, når de erhvervsmæssigt deltager i kulturelle

aktiviteter fx i underholdningsbranchen. Forligspartierne noterer sig, at beskæftigelsesministeren vil gå i dialog med justitsministeren herom."

Regler om arbejdsmiljø skal være lettere at forstå

Forligspartierne er også enige om, at svært forståelige og utilgængelige arbejdsmiljøregler ikke må være en barriere for, at reglerne efterleves på arbejdspladserne. Reglernes hensigt og indhold skal derfor være meningsfulde og være nemt tilgængelige. Det skal også kunne ses, hvordan reglerne overholdes i praksis gennem bedre vejledninger og regelformidling i Arbejdstilsynet.

Der skal samtidig ryddes op i gamle regler og vejledninger på arbejdsmiljøområdet, så reglerne bliver mere forståelige og i højere grad giver mening på de enkelte arbejdspladser. Arbejdet drøftes løbende med forligspartierne.

Kilde: Pressemeddelelse og FødevareDanmark

Hvorfor sorterer vi ikke i kantinen, når vi gør derhjemme?

Dette spørgsmål stiller flere og flere medarbejdere til deres arbejdsplads. - Når medarbejderne er vant til at sortere affaldet derhjemme, virker det demotiverende, at alt affald i kantinen bare ender i den samme spand. Det er u hensigtsmæssigt, når de gode sorteringsvaner ikke udnyttes på arbejdspladsen, hvor der er stort potentiale i at nedbringe madspildet og udnytte ressourcerne bedre, siger Maria-Louise Dalby Buhl fra Daka ReFood.

Op mod halvdelen af danskerne sorterer i dag organisk affald derhjemme og mange flere kommer til det i de kommende år, efterhånden som kommunerne indfører nye ordninger for at leve op til EU's affaldsdirektiv, der træder i kraft i 2023.

Op til den enkelte virksomhed at gøre noget ved det

Når mange medarbejdere i dag oplever manglende sortering på arbejdspladsen, skyldes det, at organisk affald fra virksomheder er lidt en gråzone i det danske affaldssystem. Det er i høj grad op til den enkelte kommune at fortolke, hvad der skal sorteres, og mange kommuner tøver med at stille krav til virksomhederne om sortering af organisk affald. Det er derfor op til den enkelte virksomhed at komme i gang med sorteringen og finde sin egen løsning. Mange kantiner har allerede taget bolden op, og Daka ReFood henter i dag madaffald fra over tusind kantiner fordelt over hele landet.

Ejendomsadministrationsfirmaet DEAS er en af de virksomheder, der har gjort noget ved madspildet. Kantinens personale arbejder målrettet på at udnytte råvarerne optimalt og genbruge rester. Samtidig har DEAS indgået aftale med Daka ReFood om indsamling af det organiske affald. Køkkenchef Lene Eriksen er glad for den forskel, fokus på madspild har gjort. - Vores fokus på at udnytte hele råvaren motiveres af, at vi helt tydeligt kan se det, som frasorteres i beholderne fra Daka

ReFood. Synligheden inspirerer os til at gøre den ekstra indsats, der er med til at sikre, at vi har råd til at indkøbe råvarer af høj kvalitet, siger Lene Eriksen fra DEAS.

Når mindre madspild bliver en del af en grøn profil

Mange virksomheder arbejder med bæredygtighed og ønsker at være med til at opfylde FN's verdensmål. At spare på og genbruge ressourcer er en vigtig del af denne ambition, hvor også sorteringen af affaldet i kantinen spiller en rolle. - Affaldssortering og mindre madspild kan være med til at gøre virksomhedens grønne profil konkret og nærværende for medarbejderne, for her kan alle være med og give deres bidrag, siger Maria-Louise. Hun peger samtidig på, at bekæmpelse af madspild og affaldssortering bør gå hånd i hånd i kantinerne. - Når kantinen indfører affaldssortering, er det oplagt at kombinere med andre tiltag, hvor medarbejderne kan være med til at mindske madspildet. Det kan fx være mindre tallerkener, a la carte menuer i stedet for buffet og informationskampagner, siger Maria-Louise. Daka ReFood vejer ved hver indsamling beholderne med madaffald, så både køkkenpersonale og medarbejderne kan følge med i udviklingen og sætte mål for at mindske madspildet.

Kilde: Daka ReFood





Frilandssnegle fra Roskilde vinder hæderspris

Sneglekaviar fra Roskilde blander sig nu i selskabet med Lykkeberg Sild, Brøndum Snaps, Castello ost og Nørregade bolcher, efter indehaver Ditte Ankjærgaard lørdag den 6. april fik overrakt årets hæderspris fra Det Danske Gastronomiske Akademi på Restaurant Styrbæks i Odense.

Pavestolt sneglemor

Hermed kommer Ditte Ankjærgaard i fint selskab med andre madudviklere som f.eks. René Redzepi, Mette Blomsterberg, Jan Hurligt Karl, Slagter Jens Munch, Peter Beier, Ca-

milla Plum, Jan Friis Mikkelsen, Nikolaj Kirk og Francis Cardenau, der gennem tiderne har modtaget prisen. - Vi er pavestolte og glade for den anerkendelse, som vi får af Det Danske Gastronomiske Akademi. Det var en milepæl for os, da vores sneglekaviar var med til at vinde 1. plads ved kokke-VM (Bocuse D'or) i januar 2019 - og nu dette. Vi håber og arbejder hårdt på at være med til at sætte Roskilde på Danmarks gourmet landkort, siger en glad "sneglemor".

Kilde: SN.dk



Sneglekaviaren fra Roskilde indgik i garnituren ved kokkenes VM (Bocuse D'or). (Foto: Claes Bech Poulsen)

SÜFFA messe 2020



Den 25. SÜFFA messe finder sted fra den 7. til den 9. november 2020 i Stuttgart. Messen for kødindustrien, vil ikke længere finde sted næste år i begyndelsen af oktober som ellers planlagt, men i stedet fra den 7. til 9. november 2020. Det hele begyndte i oktober 1984, da SÜFFA startede som sydtysklands messe for slagterbranchen på den gamle messeplads i Stuttgart. Nu er SÜFFA messen blevet til den førende begivenhed for kødindustrien i Tyskland, Østrig og Schweiz. En platform, der bringer mennesker og markeder sammen, hvor der skabes lovende kontakter og succesfulde aftaler. 25-årsdagen for SÜFFA vil præsentere et bredt program for branchens fagfolk. Alt fra traditionelt håndværk til specialisering til stor skala produktion. Udstillere vil fremvise deres innovative produkter, ideer og trends på mere end 20.000 kvadratmeter udstillingsrum.

Kilde: SÜFFA



Vidste du at ...

Ostebørsen blandt ni modtagere af hædersdiplomer

Det Danske Gastronomiske Akademi hædrede ni gastronomiske ildsjæle fra hele Danmark i Odense i april. Blandt prismodtagerne var Ostebørsen i Vemmelev for deres etablering af et gårdmejeri med brug af lokal græsmælk. Andre virksomheder blev hædret for tang-chips, snegle-kaviar og frugtvin. - I motiveringen for hædersdiplomet til Birgitte og Henrik Møller Kastrups Ostebørsen hed det blandt andet: - For blot halvandet år siden fik 3. generation i firmaet Ostebørsen, Birgitte og Henrik Kastrup, mod på at kaste sig ud i mejeriproduktion, så Ostebørsen ikke blot skulle sælge de velkendte, importerede kvalitetssoste. Et samarbejde blev indgået med landmand Michael Andersen, Tøvestensgaarden, om levering af mælk fra 50 fritgående malkekøer, der malkes få hundrede meter fra mejeriet. Mælken homogeniseres ikke, så alle fedtkugler bevares. Mælken løber fra den hævede mælketank selv ned i pasteur, ligesom flytningen fra pasteur til ostekar foregår nænsomt. Intet - heller ikke størrelse eller modningstid - er standardiseret, når det gælder egen osteproduktion på den økologiske naturgræsmælk. Derfor dufter ostene også forskelligt på forskellige tidspunkter afhængigt af blomsterfloret. Eftersmagen præges af lifligt hø.

Kilde: Sn.dk

Flere får fobi for veganere og vegetarer

Veganere og vegetarers retorik er ofte så moraliserende, at det får flere almindelige forbrugere til at udvikle negative følelser for folk, der kun spiser plantebaseret. Veganer- og vegetarbølgen ruller ind over os, men ikke alle hopper med på den plantebaserede bølge. Flere og flere udvikler nemlig det, man kan kalde "vegafobi", skriver Ph.d-studerende ved University of Technology Tani Khara i et indlæg, der er oversat til dansk på sitet videnskab.dk ifølge Berlingske. Det vil sige, at flere får negative følelser for veganere og vegetarer, fordi man mener, at de føler sig moralsk overlegne og mere værd end kødspiserne. - Mine interviews med kødspisere i Australien kom frem til tilsvarende resultater. Interviewene afslørede, at veganere og vegetarer bliver opfattet som "snobbende" og "elitære", skriver Tani Khan ifølge Berlingske.

Det er især veganere og vegetarers "kloge-åge"-retorik, som kan være "til tider åbenlyst moraliserende", der skræmmer mange væk, mener Tani Khara, der forklarer, at når man føler sig moralsk bebrejdet, er det let at ty til vrede og foragt.

Kilde: Landbrugsavisen

Der er fremgang i dansk turisme

Nye tal fra VisitDenmark viser, at omsætningen i dansk turisme i 2017 var på 128 milliarder kroner. Forbruget drives blandt andet frem af, at flere turister besøger Danmark, og at de bruger flere penge.

De nye tal fra VisitDenmark understreger, at der de seneste år er sket en positiv udvikling i turismeforbruget i Danmark, der i 2014 var ca. 100 mia. kr. Forklaringen er blandt andet flere turismeovernatninger i Danmark, der i 2017 slog rekord for fjerde år i træk. VisitDenmarks analyser viser også, at de udenlandske turister i dag bruger flere penge under deres ophold, end de tidligere har gjort.

Med en turismeomsætning på 128 mia. kr. i 2017 er dansk turisme godt på vej til at nå målsætningen i den nationale strategi for dansk turisme, hvor der er opsat det fælles pejlemærke, at turismeomsætningen skal nå 140 mia. kr. i 2025. - Turismen er efterhånden et meget stort erhverv i Danmark. Dels i forhold til at skabe arbejdspladser og dels i forhold til at skabe vækst i hele Danmark. Når turisterne desuden bruger flere penge, mens de er her, er det godt nyt for både turismeerhvervet og alle de andre erhverv, som turisterne køber varer og tjenester hos. Som minister vil jeg derfor fortsat have fokus på at udvikle dansk turisme og sikre gode rammevilkår for turismeerhvervet, siger erhvervsminister Rasmus Jarlov. Kyst- og naturturismen var det største forretningsområde, der i 2017 stod for 48 procent af det samlede turismeforbrug, mens storbyturismen og erhvervs- og mødeturismen hver bidrog med 26 procent.

-En stigning i turismeomsætningen på næsten 30 milliarder kroner fra 2014-2017 er et stort bidrag til den danske samfundsøkonomi. En væsentlig årsag er, at den enkelte udenlandske turist bruger 58 procent flere penge i dag end i 2014. Det er desuden glædeligt, at det fra 2014 til 2017 er lykkedes at øge

antallet af udenlandske overnatninger i skuldærsæsonen med 2,1 millioner, hvoraf de 1,7 millioner er kommet uden for de store byer. Det bidrager til at, vi bevæger os i retning af en helårsdestination", siger adm. direktør Jan Olsen, VisitDenmark.

Kilde: Visitdenmark

Nu kommer der pant på 52 mio. juice- og saftflasker

Fra 1. november 2019 bliver juice- og saftflasker udstyret med det danske pantmærke. Det betyder, at yderligere 6.000 tons emballage vil blive genanvendt, og flaskerne kan puttes i de almindelige automater

- Pantsystemet er fantastisk, og 90 procent af de solgte flasker kommer i dag retur. Men vi kan gøre det endnu bedre. Vi skal også have juice- og saftflaskerne med, og det kommer de til efteråret, hvor vi udvider vores glimrende pantsystem, siger miljø- og fødevareminister Jakob Ellemann-Jensen (V). - Der er massive globale udfordringer med plastikforurening, og vi bruger mere og mere plastik. Udvidelsen af pantsystemet er ét af elementerne i regeringens plastikhandlingsplan. Systemet er flere gange blevet udvidet, når der har været et behov. Det er senest sket to gange af borgerlige regeringer. Nu synes vi igen, der er et behov, siger Jakob Ellemann-Jensen. Pant- og retursystemet udvides 1. november 2019 til også at omfatte juice- og saftprodukter i emballager af plastik, glas og metal. Pant på juice- og saftflasker indføres løbende fra 1. november 2019, fordi detailhandlen skal have tid til at sælge eksisterende lagere, flaskeautomaterne skal opdateres og Dansk Retursystem skal være klar til at modtage den ekstra mængde flasker. I dag er øl, sodavand, kildevand, iste, cider, alkoholsodavand, energidrikke og limonader omfattet. Den pålagte pant vil være som for nuværende produkter i pantsystemet. 1 kr. for glasflasker og dåser under en liter, 1,5 kr. for plastikflasker under en liter og 3 kr. for al emballage mellem 1-20 liter. Det er forventningen, at der med udvidelsen vil blive indsamlet 52 mio. flere flasker og dåser end i dag. Det svarer til en udvidelse på 4 - 5 procent. Der indsamles i dag 1,2 mia. emballager i pantsystemet.

Kilde: Packmarkedet

Arlas salg af økologiske oste stiger

Salget af økologiske oste er steget med 41 pct. i løbet af et år iflg. Arla. Derfor udvider de nu også sortimentet yderligere. Danskerne er det mest ostespisende folkefærd i verden med et årligt gennemsnitligt indtag på 16 kilo ost. - Vi ved, at de største barrierer for at købe økologi blandt andet er smag, tilgængelighed og udvalg, så disse områder har vi især fokus på, udtaler Marianne Forsingdal, der er Brand Manager for Arlas ostekategori. Som følge af den stigende efterspørgsel lancerer Arla nu to nye økologiske Gouda-varianter under produktserien Riberhus Mesterstykker. Arla vil desuden lancere 15 økologiske produkter i 2019.

Kilde: Arla

Jensens Food trækker produktion hjem fra Polen

Jensens Food i Struer har åbnet en helt ny sous vide-linje, der skal producere 12 nye kød- og fjerkræprodukter. Det skriver Dagbladet Holstebro-Struer. Der er tale om fire grillprodukter og otte færdigretter, som alle vakuumpakkes og langtidstilberedes i et vandbad. - Der er ikke mange sous vide-linjer i Danmark i øjeblikket, og faktisk har vores sous vide-produktion indtil for nylig foregået i Polen, men det var vigtigt for os med et større overblik, så vi opsigede kontrakten og besluttede, at det var på tide at tage produktionen hjem til Struer og selv bygge en sous vide-linje, siger interim direktør Paul Taylor til Dagbladet Holstebro-Struer. Han fastslår, at der er yderligere investeringer på vej i Struer, og at der også bliver behov for flere medarbejdere.

Kilde: Foodsupply

Dyrk livet – og find jordforbindelsen

Søren Ejlersen (medstifter af Årstiderne) har en vision. En vision om at børn skal opleve naturen tæt på i vækstsæsonen fra forår til efterår. Han mener, at vi og vores børn for vores egen og jordens skyld skal tættere på naturen igen. Vi skal ud i haven, ned i jorden og op i træerne. Når vi taler om fremtiden, taler vi om vores børn. Hvordan vi giver dem mulighed for at ruste sig til en fremtid, som vi ikke kan forudsige og knap nok gisne om? Det hele drejer hurtigere og hurtigere rundt. Globalisering og klimakrise. Skal vi lære dem, hvad vi har lært

os selv? At løbe meget stærkt og tære på jordens frodighed? Eller skal vi prøve at lære dem noget andet? Bogen DYRK LIVET er fortællingen om en bevægelse, hvor små, grønne fingre og store, innovative tanker går hånd i hånd. Med udgangspunkt i skolehavekonceptet Haver til Maver viser DYRK LIVET en ny vej hjem til naturen. Kom med ud i haven, op i træerne og vær med til at grave helt ned i mulden for at genfinde jordforbindelsen. Det er den kommende generation, der skal videreføre det grønne engagement.

Kilde: Pressemeddelelse

Den fynske hotdog kickstartede campingsæsonen

Fra lørdag d. 13. april og fem dage frem fik den fynske hotdog "Snapperen" sin ildåb ude i det spirende fynske forår. De første turister og campister fik således lejlighed til at smage på den fynske fortolkning af fast foodens absolutte klassiker med såvel rygeost i brødet som syltet spidskål og æbletern på toppen.

Hvis der fandtes Michelinstjerner for fast food, er der nok ingen tvivl om, at Fyn ville lyse op i landskabet denne sommer, hvor den lækre gourmet hotdog med særligt fynsk islæt, Snapperen, ser dagens lys på en række udvalgte campingpladser, grillbarer og attraktioner. - Hotdoggen er det første produkt i en planlagt serie af fynske signaturretter, som vi har udviklet i et tæt samarbejde med det fynske turisterhverv, fødevarerproducenter og kommende eksperter inden for gastronomien. Det bliver spændende at se, hvordan gæsterne tager imod den her ved sæsonens start, men vi har høje forventninger til "Snapperens" popularitet. Uanset hvad giver den os anledning til at brande Fyn som et turistmål, der tilbyder gode oplevelser og kvalitetsmad for alt fra foodies til campister, fortæller Jesper Bang Larfort, der er forretningsudvikler hos Destination Fyn. Han ser bl.a. projektet som en gylden mulighed for at få de fynske fødevarerproducenter mere i spil til et segment, som er meget domineret af leverancer fra de store grossister.

Kilde: Destination Fyn

Nyt madmarked i København vil forene historiens vingesus med internationale køkkener

Efter en omfattende renovering slår Boltens Food Court nu dørene op til et internationalt madmekka i Baron Boltens historiske købmandsgård i hjertet af København. Boltens Gård har gennem det seneste år forvandlet sig til Københavns første Food Court, hvor historiens vingesus møder moderne dansk design og byder på mad og drikke fra alle verdenshjørner, skriver madmarkedet i en pressemeddelelse. 19 erfarne stædeholdere, fem udskænkingssteder, 4.000 m2 ultramoderne indendørs Food Court i tre etager, 1.500 m2 brobelagt gård med lyskæder, bindingsværkshuse og 1.000 siddepladser danner rammen. Bag Boltens Food Court står Lars Moesgaard, Nik Kongsø og Jakob Nygaard, som alle har indgående økonomisk, organisatorisk og administrativ erfaring fra det tidligere CPH Streetfood på Papirøen. De er både konceptudviklere og ejere af Boltens Food Court, og står desuden for den daglige drift af virksomheden.

Kilde: Retailnews

Fyraftensmøde – Den nye ferielov

FødevarerDanmark tilbyder et fyraftensmøde om den nye ferielov.

Sted:

20. august 2019 i Middelfart

21. august 2019 i Aalborg

22. august 2019 i Roskilde

Moderne afholdes i tidsrummet kl. 14.30 – 16.00.

Yderligere oplysninger følger senere, men sæt allerede nu X i kalenderen.



fødevaredanmark



Nedsættelse for ubesat praktikplads

Det er nu muligt, at søge om nedsættelse af bidrag for ubesat praktikplads, hvis I skal betale ekstra bidrag til Praktikplads-AUB for ikke at have opfyldt mål for elevpoint.

I kan søge om nedsættelse hvis stillingsopslaget har været synligt og aktuelt på prak-

tikpladsen.dk i mindst 90 sammenhængende dage.

Yderligere info på Virk.dk eller ved henvendelse til Juridisk Afdelingen, FødevarerDanmark.

Nye regler for varebiler ved firmakørsel

Fra og med den 1. juli 2019 skal en varebil med en tilladt totalvægt på mellem 2 og 3,5 tons registreres til firmakørsel hos SKAT, når bilen benyttes til udbringning af varer til egne kunder.

Registreringen foretages hos motorregistret <https://motorregister.skat.dk>, hvor der logges på med NemID.

Når du logger ind, vælger du "Registrering og Rediger tilladelse". Du indtaster bilens registreringsnummer eller stelnummer, hvorefter du under "Dispensationer og tilladelser" tilføjer "Firmakørsel".

Hvis der i varebilen transporteres gods for fremmed regning (for andre), stilles der tillige

krav om, at chaufføren gennemfører en grundlæggende kvalifikationsuddannelse - kontakt FødevarerDanmark for nærmere vejledning om dette, eller læs her: <https://www.varebilskrav.dk/Godskoersel-for-fremmed-regning-i-varebil>

Dødsfald

Tidligere næstformand i DSM (Danske Slagtermestre, red.) og lokalforeningsformand i Vejle & Omegns Slagtermesterforening, Curt Nielsen er død. Curt Nielsen døde den 4. maj, blot 12 dage før sin 90-års fødselsdag, efter hans Parkinsons-sygdom blev forværret.

Curt Nielsen blev født ind i en slagterfamilie, og sideløbende med den politiske karriere drev han en slagterforretning med sin kone Else. Han var også aktiv i det fagpolitiske i form af mere end 20 års formandskab for Vejle & Omegns Slagtermesterforening (nu en del

af Sydjyllands Slagtermesterforening) og 15 år som næstformand for Danske Slagtermestre. Curt Nielsen, Gadbjerg blev udnævnt til Æresmedlem i DSM i 1987.

Curt Nielsen var også igennem tyve år borgmester i Give Kommune. Han var fra 1978 til 1997 borgmester i Give Kommune valgt på en borgerliste, som han repræsenterede i mere end 40 år. Først i 1962, da han blev valgt ind i Gadbjerg Sogneråd, siden i 1970, da han blev byrådsmedlem i Give Kommune. I 1974 blev han efter valget viceborgmester. Da karrieren i

kommunalpolitik var slut i 1997, fortsatte han sin politiske karriere i Vejle Amtsråd, hvor han i fire år sad på sin egen personlige enmandsliste. Han blev en af fadderne bag borgerlisterne og blev også landsformand herfor, skriver familien om Curt Nielsen, der var med til at stifte foreningen Lokallisterne i Danmark og blev dens første formand. Han efterlader sin hustru, deres to børn, fem børnebørn og fem oldebørn.

Æret være Curt Nielsens minde!

Kilde: Vejle Amts Folkeblad, DSM



Birk Stål A/S overtager PL Agentur pr. 1. maj 2019

I 2013 overtog Birks Stål Raadvad Industriknive og øvrige industriprodukter. PL Agentur med forhandling af Fiskars har nu solgt re-

sten af virksomheden gældende fra 1. maj til Birk Stål.

Kilde: Birk Stål/PL Agentur

Messeoversigt

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

7. - 9. november 2020
Slagtere, mindre producenter
- Tyskland, nabolande
www.messe-stuttgart.de/en/sueffa

Sial, Paris

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

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

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

Annoncer

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



Emballage

MULTIVAC

Traysealere
Dybtrækningsmaskiner



Vakuumposer
Krympeposer
Folier
Trays



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

Indasia
... for smagens skyld

KRYDDERIER & MARINADER
FÆRDIGBLANDINGER
NATUR- OG KUNSTTARME
EMBALLAGER



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

Annoncer til fødevaremagasinet

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



Kød engros

Kødkvalitet i alle led



Tlf: 98 57 44 01
www.kildegaarden.com

**SVENDBORG
SLAGTEHUS**

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

Annoncer til fødevaremagasinet

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



DanePork
www.danepork.dk

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

Maskiner

ingvald™

Vor viden
- din fordel!

www.ingvald.dk

Tlf. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938

FÅ EN HOLDBAR PAKKELØSNING!

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



pmpack.dk · tlf. 7560 2000

PM pack

Satellitvej 7-8700 Horsens · mail@pmpack.dk

Annoncer til fødevaremagasinet

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



MULTIVAC

Kammermaskiner
Bordmodeller



Dobbeltkammermodeller
Seydelmann lynhakkere



RISCO vakuumpfyldere
TIPPER TIE clipsemaskiner



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

SCANPACKAGING

Fra idé til virkelighed



...din pakkelse!

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 Emmentaler)

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

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

Annoncer



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@fovedanmark.dk

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

fovedanmark.dk
fovevarer.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

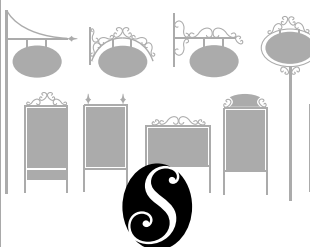
FØDEVARE KONSULENTEN

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

Rådgivning Risikoanalyse kvalitetsarbejde

Skilte og Reklame

SMEDEJERNSSKILTE



SURROW
SMEDEJERN · SKILTE · INVENTAR
TELEFON 65 62 62 · 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



Nyhed

APOLLO PRODUKTER

Apollo tilbyder en bred vifte af kulinariske saucer, glaseringer, dressinger og mayonnaiser. Produkterne er specialudviklede til at give dine kulinariske retter et særligt ekstra strejf, som giver en fantastisk smagsoplevelse.

Smagen stammer fra eksotiske krydderier og krydderurter, og omdanner hver opskrift til et kulinarisk mesterværk.

Apollo er nu klar til salg i Danmark, læs mere på:

www.solina-retail.dk

A brand of Solina Group



SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER



Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ