

fødevarer

magasinet

NR. 6 / JUNI 2019

**Målrettede film
skal give flere
smag for
gourmetslagter-
uddannelsen**

Se side 4

**Konditorbager
sammen om
det daglige
brød**

Se side 10

TEMA

"Produktsikkerhed"
og køleløsninger

Et folketing med muligheder

Efter folketingsvalget for nylig ser det politiske landskab unægtelig lidt anderledes ud, end det gjorde før valget. I skrivende stund er der endnu ikke dannet en ny regering, men mandattallene ligger jo fast. Inden valget kunne Socialdemokratiet, Det Radikale Venstre og Dansk Folkeparti danne flertal, og dette flertal uden om den daværende regering forsøgte at stramme Udbudsloven og dens forvaltning op for at få flere offentlige udbud opdelt i delkontrakter. Nu er det flertal væk.

Til gengæld har Enhedslisten under valgkampen lanceret et erhvervsudspil, som bl.a. har opdeling af de offentlige udbud med som et punkt, og lægger man Enhedslistens mandater til de tre førnævnte partiers, når man op på 93, dvs. et flertal i Folketinget. Også i det nye folketing er der altså et flertal, som ønsker flere opdeltede udbud. Det skal vi naturligvis dyrke, så vi forhåbentlig kommer i hus med vore bestræbelser. Om det lykkes, afhænger af, om ikke mindst Socialdemokratiet, som i skrivende stund er i færd med at danne regering, står fast på den holdning, som partiet havde til Udbudsloven inden valget. Det kræver styrke, for i Finansministeriet hersker en tyrkertro på, at det er godt for samfundsøkonomien, hvis der bliver købt stort ind. Jo større, jo bedre. At det svækker konkurrencen, når kun ganske få kan byde ind, synes ikke at tælle i deres opfattelse. Men nu er der altså et flertal, som vil noget andet, og det spændende er så, om dette flertal af politikere er stærkt nok til imødegå de embedsmænd, som var for stærke for dem i det gamle folketing. Vi får se.

I Enhedslistens erhvervsudspil, "En erhvervspolitik med fokus på de små", lægges der også vægt på, at "mindst 50 pct. af den danske erhvervsfremmeindsats målrettes SMV'erne." Det flugter meget fint med FødevarerDanmarks udtrykte ønske om, at flere erhvervsfremmemidler kommer ud at arbejde i de små og mellemstore virksomheder, så det indgår vi også meget gerne i drøftelser med Enhedslisten og andre partier i Folketinget om. En udfordring ved erhvervsfremmesystemet i forhold til SMV'erne er de typiske krav om medfinansiering, som virksomhederne ofte ikke kan honorere, og som det er svært at få banker og andre til at hjælpe med. Det kan vi forhåbentlig få gode drøftelser med politikerne om.

Et tredje punkt i Enhedslistens nye erhvervspolitik er et "opgør med uretfærdige betalingsfrister". Det har også længe stået på FødevarerDanmarks ønskeseddel, så også her byder vi udspillet velkomment og håber, at også andre partier i Folketinget vil gå ind i kampen, som i øvrigt allerede er i gang i EU, hvor nye og gode regler er på vej på dette område.

Der er i det hele taget nok at arbejde med for organisationer som FødevarerDanmark i forhold til de nye folketing, uanset hvordan regeringen kommer til at se ud. Hvad det sidste angår, er det ikke mindst spændende, hvordan ressortfordelingen bliver. Vil det nuværende Miljø- og Fødevarerministerium bestå, som vi kender det? Det vil det næppe, men jeg håber, at fødevarersektoren fortsat tilgodeses med den store politiske interesse, som et fagministerium er udtryk for. I befragtning af den rolle, som erhvervet spiller som en styrkeposition i vort land og i forbrugernes dagligdag vil det være en stor fejl at nedprioritere området. Men nu må vi se. I skrivende stund kan alting ske.

(Dette synspunkt har også været fremført på portalen Altinget.dk.)

”...nok at arbejde med for organisationer som FødevarerDanmark i forhold til det nye folketing



Torsten Buhl
Direktør, FødevarerDanmark

Nyheder

De nominerede til de mange priser, kampagne for gourmetslagteruddannelsen og KonditorBager som medlem i FødevarerDanmark

De nominerede til slagterprisen både for privatslagtere og supermarkeder er fundet, men det er de også for kantineprisen, økologiske køkkenroser, for mejeri og frugt og grønt. Læs om, hvem der er med i slutspurten her i 2019.

Udviklingen og produktionen af den planlagte kampagne for at få flere til at vælge gourmetslagteruddannelsen er i fuld gang. Læs om status her i bladet.

Selskabet KonditorBager A/S har meldt sig under fanerne i regi af FødevarerDanmark. Læs om kædens strategi og udvikling i dette nummer af Fødevarermagasinet.

Meat accessories, Hvide Sande Røgeri, medaljer på IFFA, 45 års jubilæum, Heartland og meget mere

Læs om spændende tilbehørsretter "Meat accessories", som er udviklet i mad med mere kæden, men også om et røgeri, der omsætter halvandet ton fisk om dagen. Desuden: Saluminati vandt 3 guldmedaljer i forbindelse med IFFA messen, Osteboden har fejret 45 års jubilæum, og den fjerde Heartland festival har været afholdt.

Varmebehandling, visionssystem til fremmedlegemer og Foodexpo 2020

Læs om, hvad der er nødvendigt for at sikre holdbarhed og fødevarer sikkerhed ved opvarmede produkter. Læs også om muligheder for at finde mikroskopiske plaststykker på produktionslinjen samt om den kommende Foodexpo messe i 2020.

Synlighed i fødevarerbranchen

Med tekstsideannoncer i Fødevarermagasinet, 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 Fødevarermagasinet.

Rigtig god læselyst!
Redaktionen



- 4 Måltrettede film skal give flere smag for gourmetslagteruddannelsen
- 6 Danske forbrugere stiller høje krav til indkøb
- 8 Heartland for fjerde gang
- 9 45 år jubilæum
- 10 KonditorBager sammen om det daglige brød
- 12 Større fokus på tilbehøret
- 14 I højsæsonen omsætter vi halvandet ton fisk om dagen
- 16 3 guldmedaljer til Saluminati
- 18 DynaCQ – finder uønsket plast i fødevarer
- 20 Varmebehandling af kødprodukter – hvor meget er nødvendigt?
- 22 Bæredygtighed og økologi i fuldt flor på Foodexpo 2020
- 23 Fra håndværk til højteknologi
- 24 Nyt navn til del af økomesse
- 24 Vinderen af Samsøs bedste kartoffelmad 2019
- 25 Protein er ikke bare protein
- 25 Madens Folkemøde 2019
- 26 Vi kender ikke vores nationalost
- 26 Vidste du at ...
- 28 Navne nyt
- 29 Messeoversigt
- 30 Leverandørliste



Juni 2019

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

ANSVARSHAVENDE Per Aaskov Karlsen

JOURNALISTER 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. 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 forretningsdrivere 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 KonditorBager

ISSN 1902-4509



Måbrettede film skal give flere smag for gourmetslagteruddannelsen

Danske Slagtermestre og NNF står bag kampagnen "Ind til benet", som blandt andet via film og ny hjemmeside skal inspirere flere til at vælge gourmetslagteruddannelsen.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

I videoen er der zoomet ind på en klat smør på en varm pande. En god bøf bliver lagt på panden, steges og drysses efterfølgende med flagesalt. Derefter toner en gourmetslagter frem med røgede pølser i baggrunden, og en speak ledsager hans gøremål med at tilberede mad og forarbejde råvarer.

"Jeg er gourmetslagter - helt ind til benet! Det er jeg stolt af, jeg elsker mit fag, fordi jeg kan

være kreativ og eksperimentere med mad. Jeg tog en fire-årig kombiuddannelse, hvor jeg både lærte håndværket og gastronomi til fingerspidserne. Jeg fik elevløn fra første dag, og da jeg var færdig, stod der et job klar."

Mads Illum Hansen, markedschef hos FødevareDanmark, har været tovholder på kampagnen sammen med Frank Winding fra CI-BUS og Bureauet Operate. Han fortæller, at

baggrunden for kampagnen, med film og en tilhørende hjemmeside, er at få flere til at få øjnene op for uddannelsen som gourmetslagter.

- Det er jo ingen hemmelighed, at vi gerne så flere tage uddannelsen. Med den her kampagne vil vi ramme de unge, men også etablerede slagtere, der har lyst til at blive gourmetslagter, siger han.

Succesfuld gourmetslagter til mødrene

I branchen ved man godt, at det mange gange er mødrene til de unge, der har stor indflydelse på, hvilken uddannelse, der bliver valgt.

- Vi har fået lavet tre udgaver af videoen. Den ene henvender sig til de unge, den anden skal skabe opmærksomhed hos mødrene, og den tredje er målrettet de uddannede slagtermestre, der går med en drøm om at give sig i kast med at blive selvstændig gourmetslagter, men som ikke er kommet videre end til drømmen, siger Mads Illum Hansen.

Den lille film til de unge på de sociale medier zoomer ind på en række korte statements som "Dyrk gastronomi", "Bliv selvstændig" og "Få elevløn". Til sidst ser man en tegning af en silhouet af et stk. kødkvæg, der er opdelt i felter med hvert sit statement. I en længere film til den unge målgruppe har man allieret sig med stand-upperen Mikkel Klint Thorius, der går rundt i en park og funderer over uddannelsesvalg på en skæv og underfundig måde.

Mads Illum Hansen fortæller, at alle de længere film skal deles på youtube og de kortere film på de sociale medier som f.eks. Instagram for at nå de forskellige målgrupper. Der er bevidst fravalgt blodige forklæder, og slagteren i

videoen har en moderne frisure og et gammeldags, men autentisk læderforklæde på.

- Vi har fundet en slagter, der er meget præsentabel og med succes, og som skal få mødrene til at kunne se deres søn i hans sted, siger Mads Illum Hansen.

Få en god karriere

På hjemmesiden www.indtilbenet.nu bliver det understreget, at man med en gourmetslagteruddannelse nærmest er sikret et job med god løn.

- Vi vil gerne oplyse om, at det at være gourmetslagter kan føre til en fin karriere og være en rigtig god forretning, siger Mads Illum Hansen.

Arbejdsdagen foregår typisk i en butik, hvor gourmetslagteren både tilbereder og sælger sine varer. Her er der brug for gode "peopleskills", når slagteren skal forklare, hvordan bøffen steges helt korrekt, så den beholder både saft og kraft, når den skal serveres. Samtidig skal slagteren være kreativ, når der skal opfindes nye retter til butikken. Det understreges at en gourmetslagter kan opfinde noget nyt hver dag, og at der er mange muligheder for at videreuddanne sig. Blandt andet på

erhvervsakademiuddannelser som procesteknolog, handelsøkonom eller serviceøkonom, eller man kan tage en professionsbachelor i ernæring og sundhed.

Nørde med mad

På hjemmesiden kan man også læse, at det at være gourmetslagter handler om mere end kød. Det handler om at lære et håndværk og nørde mad. Gourmetslagtere er feinschmeckere, som har styr på bøffer, deller og lækre marinader. De kender kvalitet og kan tilberede og opskære kød.

Hvis man får sin egen gourmetslagterbutik, skal der arbejdes hårdt, men samtidig giver det frihed til at udforske sine skæve ideer.

- Gourmetslagteruddannelsen handler lige så meget om at lære at lave mad som at skære kød. I undervisningen indgår der alt fra læren om, hvordan grisen eller koen slagtes, til kødkemi, tilberedning, smags sammensætning og anretning, siger Mads Illum Hansen.

Kampagnen løber frem til 2020, og man kan læse mere om uddannelsen på hjemmesiden: www.indtilbenet.nu





Danske forbrugere stiller høje krav til indkøb

Skal dagligvarekøb være en oplevelse? Ja, lyder det fra landets bedste på kød, mejeri, frugt og grønt. De nominerede til årets Slagterpriser, Mejeripriser og Frugt- & Grøntpriser er nu fundet.

Det er usædvanligt gode butikker, der i år er kommet gennem nåleøjet til at være blandt de nominerede til Landbrug & Fødevarers eftertragtede detailpriser. For det er ikke så lidt, der kræves af landets bedste slagtere og dagligvarebutikker. De skal levere på sortiment, iscenesættelse og friskhed. Og så skal årets dygtigste også være de stærkeste på kundeforståelse og vide, hvordan de møder kunderne præcis, hvor de er. Det gør de nominerede til Landbrug & Fødevarers detailpriser.

De "svære" kunder

I Danmark handler forbrugerne ofte. Og loyaliteten over for en dagligvarebutik eller en slagter er til at overse, for der er mange muligheder for at få opfyldt den daglige shopper-mission, siger chefkonsulent hos Landbrug & Fødevarer, Vickie Enné Ryge, der er ansvarlig for Mejeriprisen og Slagterprisen. - Derfor er butikkerne nødt til at være parate til at imødekomme kundens behov – og hele tiden tilbyde noget særligt. Noget ekstra, siger Vickie Enné Ryge.

Bæredygtighed er blevet mainstream

Sundhed har i mange år været en agenda, som dagligvarehandlen har taget alvorligt, men i dag

kappes dagligvarekæderne i lige så høj grad om at levere på ansvarlighed: - Mange kunder er opmærksomme på at undgå madspild. De forventer både holdning og handling af butikkerne.

Og hvis især de idealistiske storbykunder fornemmer, at butikkerne ser stort på de agendaer, vælger de at lægge deres penge et andet sted, siger Vickie Enné Ryge og fortsætter: - Årets nominerede til Slagterprisen, Mejeriprisen og Frugt- & Grøntprisen er derfor alle i år præget af bevidste og ansvarlige valg - både i forhold til indkøb og spild. Det har vi valgt at honorere særligt i år, siger hun.

Kantinepris og økologiske køkkenroser

Udover detailpriserne er der nominerede til Årets Kantinepris, hvor de alle har det tilfælles, at de alle er ekstremt dygtige madhåndværkere, der leverer måltidsoplevelser af meget høj standard, og de har en god dialog og arbejder tæt sammen med deres lokale leverandører. Og så prioriterer de bæredygtighed og sæsonens råvarer meget højt.



DE NOMINERENDE ER:

SLAGTERPRISEN

Privatslagtere

Slagter Christiansen, Nordby, Fanø
Kødsnedkeren i Vejby
Slagter Kirkeby, Skjern

Slagtere i supermarkeder/hypermarkeder

Føtex, Horsens
Meny Mågebakken, Odense
SuperBrugsen, Hinnerup
Bilka, Randers

FRUGT- & GRØNTPRISEN

Discount

Lidl, Sønderborg
Netto, Hornbæk
Rema 1000, Ballerup Skovvej, Ballerup

Supermarkeder/hypermarkeder

Føtex, Vanløse
Meny, Domus Vista, Frederiksberg
SuperBrugsen, Halmtovet, Kbh. V.

MEJERIPRISEN

Discount

Aldi, Aabybro
Aldi, Svendborg
Lidl, Thisted
Rema1000, Risskov, Ndr. Strandvej

Supermarkeder/hypermarkeder

Bilka, Slagelse
Meny, Aalborg SV

Vil du vide mere?

Slagterprisen	www.goderaavarer.dk/priser/slagterprisen
Mejeriprisen	www.goderaavarer.dk/priser/mejeriprisen
Frugt- & Grøntprisen	www.goderaavarer.dk/priser/frugt-groent-prisen



SLAGTERPRISEN 2019

Tillykke til de nominerede

De nominerede i kategorien "Slagtere i supermarkeder/hypermarkeder"

SuperBrugsen Hinnerup - **Slagtermester Anders Peter Arthur Rasmussen**
Føtex, Horsens - **Slagtermester Hanne Vilhelmsen**
MENY Mågebakken, Odense - **Slagtermester Jacob Nielsen**
Bilka, Randers – **Slagtermester Claus Bak Johansen**

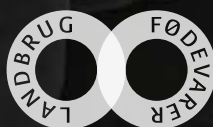
De nominerede i kategorien "Privatslagtere"

Slagter Kirkeby, Skjern - **Slagtermester Michael Kirkeby**
Kødsnedkeren i Vejby - **Slagtermester Flemming Bisp Høeg**
Slagter Christiansen Fanø – **Slagtermester Henrik Christiansen**

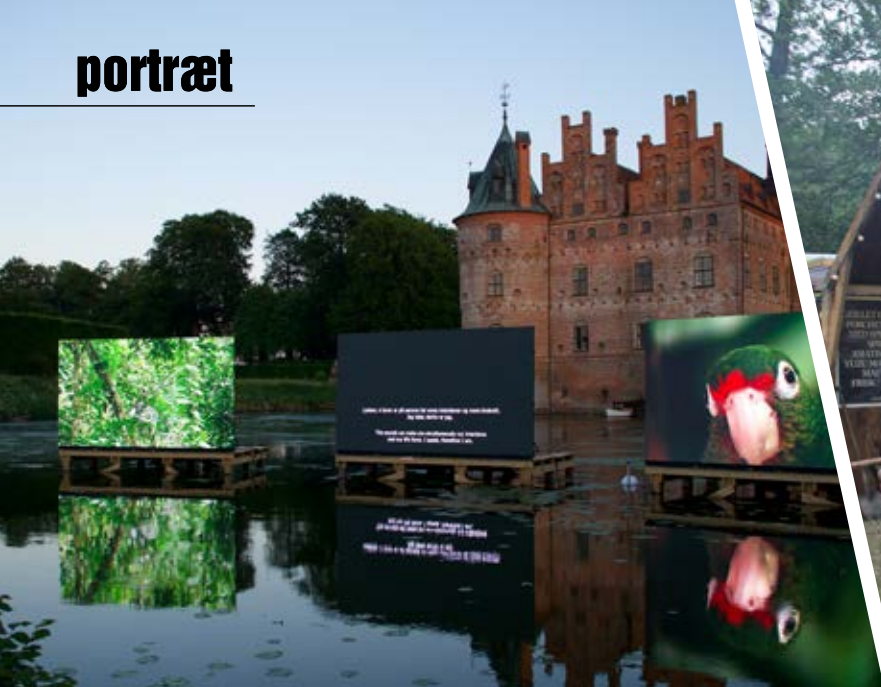
Håndværk, kvalitet og stort kundefokus er noget af det, der går igen blandt de nominerede. Særligt de nomineredes passion for og evne til at udvikle alt fra pølser til charcuteri er i særklasse. Det var et stærkt felt, der indtog Axelborg til årets Slagterpris præsentation.

Vi glæder os til at kåre vinderne på Landbrug & Fødevarers store branchedag
FØDEVAREDAGEN
den 24. september på Hindsgavl Slot i Middelfart.

Goderaavarer.dk



Noget af det bedste i verden



Heartland

for fjerde gang

Heartland 2020

finder sted fra fredag den 29. maj
til søndag den 31. maj 2020

På de sidste dage i maj og den første dag i juni blev den fjerde Heartland festival afholdt på Egeskov. Heartland er musik, kunst, samtaler og fødevarer og en atmosfære, som adskiller sig fra andre festivaler. Overalt er der gjort noget ekstra ud af atmosfæren. Det er lige fra prismelysekroner på gangarealerne i haven, men også spændende telte, træboder, kunstværker og skilte, der viser vej rundt på festivalpladsen. 18.000 gæster besøgte iflg. arrangørerne Heartland her i 2019, skønt festivalen fortsat er ny. Ledelsen vurderer, at et rigtig godt niveau for festivalen nu er nået.

På Heartland er der noget for alle: Dem, der elsker vilde urter, dem der elsker kaffe, og dem der hellere vil have en is. Tasteland er Heartlands bud på madboder og barer med lo-

kale fynske producenter og deres produkter, men også en række anerkendte og toneangivende madnørder fra den danske madverden. I det hele taget er Heartland en god mulighed for at mærke de seneste madtrends i Danmark. Blandt madboderne kunne man finde Konnerup & Co., Klingenberg Ost & Delikatesser, Hindsholmgrisen, Gastro Fyn, Restaurant Kadeau, Nelle's Kaffe, Oles Gaard (pizza), Gourmensch og mange flere. En række fiskeboder var også blandt de madtilbud, som de sultne festivalgæster kunne besøge og mætte deres sult hos.

AF PER AASKOV KARLSEN





Borgmester i Nyborg Kommune Kenneth Muus kunne ønske ostehandler Lillian Hansen tillykke med de 45 år i Osteboden i Nyborg.

45 års jubilæum

AF PER AASKOV KARLSEN

I begyndelsen af maj kunne Osteboden ved Lillian Hansen fejre hele 45 års jubilæum. I anledningen af den festlige dag havde butikken flere gode osteprodukter, bl.a. 45 % rabat på Fru Hansens prisvindende rygeostsalat og hvidløgsost. Lørdag den 4. maj var der et hyggeligt gårdmarked i gården bag Osteboden, hvor der blev røget fynske rygeoste og brier, og med salg af øl, vin og vand. Borgmester Kenneth Muus (V) var også forbi og ønske tillykke med jubilæet i Osteboden. Lillian Hansen er medlem af bestyrelsen og næstformand i Ostehandlerforeningen for Danmark.

Osteboden Fru Hansen bruger enhver anledning til at lave aktiviteter, fx i forbindelse med Mors Dag, St. Bededag, Fars Dag, jubilæer og sågar, når Dronning Margrethe er i byen. I forbindelse med Hendes Majestæt Dronning Margrethes besøg med Kongeskibet var Osteboden på havnepladsen med salg af bl.a. snack, tapas, sandwich, økologisk is med rabarberkompot, Nyborg Kongebryg, Øksendrup Cider, Nordenhuse Øko Æblemost m.m. Aktiviteterne markedsføres løbende på butikkens facebookside.



100 1919
100 2019



COLOGNE,
05. – 09.10.2019

AMAZING

Meet old and new friends.
Priceless networking since 1919.

Secure admission tickets at
www.anuga.com/tickets

Intermess ApS
Rådhusvej 2
2920 Charlottenlund
Tel. +45 45 505655
Fax +45 45 505027
messe@intermess.dk





Konditorbager

sammen om det daglige brød

Godt, gammeldags håndværk kombineret med innovation, nye salgskanaler og sortimenter, reduktion af tomgang og udbredelse af produktsucceser. Det er opskriften på vækst for de 60 selvejende bagerbutikker, der står bag KonditorBager A/S.

AF RIKKE HOLM

KonditorBager A/S består af 60 selvejende bagerbutikker fordelt over hele landet. Kæden har eksisteret siden 1977 – den blev oprindelig startet som en indkøbsforening, er siden blevet re-brandet et par gange indtil den i 2012 blev slået sammen med bagerkæden Bavinci. Under dette varemærke leverer KonditorBager i dag brød til samtlige Rema1000 forretninger i Danmark. Aftalen giver adgang til et bredere kundegrundlag for det friskbagte håndværksbrød og er, i kombination med bageriudsalget, med til at styrke kædens forretningsgrundlag og give en bedre udnyttelse af kapaciteten i butikslokalerne.

Blandt kædens seneste tiltag er åbningen af to franchisebagerier med kapacitet i større dimensioner. Tanken er, at konceptet i fremtiden skal

udvides, så bagerbutikkerne i fællesskab kommer til at etablere seks franchisebagerier, som kan levere brød til kædens butikker og bliver drevet af en selvstændig bagermester.

Vi går efter at udvikle branchen

Siden 2007 har Morten Lapholm stået i front for KonditorBager A/S. Han er uddannet i detailhandlen inden for administration, og landede tilfældigt i bagerbranchen, hvor han kunne se muligheder for at påvirke udviklingen ud fra et driftsmæssigt synspunkt. – En indsats, der må siges at være lykkedes: KonditorBager-kædens samlede omsætning er fra 2014 til 2018 steget fra 230 mio. til 275 mio.:



Kæden klarer sig rigtig fint, men vi er samtidig ydmyge over for, at vi skal arbejde hårdt for hele tiden at udvikle os, understreger direktør Morten Lapholm.



I fremtiden vil kæden have mere fokus på mad. Sortimentet må gerne omfatte alt det, der serveres til brød.

- Kæden klarer sig rigtig fint, men vi er samtidig ydmyge over for, at vi skal arbejde hårdt for hele tiden at udvikle os, understreger direktøren: - Bageribranchen er en smule gammeldags, og der er behov for at gøre tingene anderledes. Vi vil gerne stå sammen med bagerne om at udvikle branchen som helhed.

Plads til innovation

En del af bagernes succes tilskriver Morten Lapholm det faktum, at kæden er gået fra at stille produktkrav til i stedet at fokusere på håndværket:

- Fælles for KonditorBagerne er, at brødene bages efter gamle håndværkstraditioner på fx surdej eller fordej og med rigelig tid til at hæve, så de naturlige smagsfremmere træder frem. Vi er gået helt bort fra at stille krav om bestemte opskrifter, fortæller han.

Hermed har den enkelte butik mulighed for at tilpasse sig den lokale efterspørgsel samt udvikle egne produkter. Med en høj grad af engagement blandt de selvejende forretninger giver det oplagte muligheder for at dyrke innovationen. - Produkter, der sælger godt, bliver typisk formidlet videre til kædens øvrige butikker som kampagner.

Forkert beliggenhed koster

På tegnebrættet hos Morten Lapholm ligger bl.a. også ønsker om at udvikle sortiment og beliggenhed:

- Vi vil i fremtiden have mere fokus på mad. Sortimentet må gerne omfatte alt det, der serveres til brød. Samtidig har vi fokus på, at mange bagere har en forkert beliggenhed fx i en kælder eller i bycentrum, hvor butikkerne er flyttet. Vi vil gerne rykke dem ud mod bedre færdselsårer og forretningsområder, hvor kundegrundlaget er større. Det er dyrt at starte bageri, og måske skal vi bare flytte udsalget. Det er en strategi, vi i fremtiden vil prøve af og hjælpe bagerne med.

Morten Lapholm forventer, at det nytegnede medlemskab af FødevareDanmark kan sparke yderligere til udviklingen af bageribranchen:

- Vi tror på, at fællesskab gavner alle, og vi er ikke kede af at dele vores ideer. Det har været inspirerende for os at se, hvordan fx Mesterslagerne gør. Vi forventer, at medlemskabet vil give os masser af inspiration og et fagligt fællesskab omkring fødevarer, hvor vi gerne vil stå sammen med bagerne – og ikke kun inden for vores egen kæde, afrunder Morten Lapholm.



KonditorBager vil gerne rykke brødsalg ud mod bedre færdselsårer og forretningsområder.

Større fokus på tilbehøret



Kartoffel pure med trøffel fra Piemonte:

Kogte kartofler blendes/moses, så der ingen klumper er i, smages til med mælk og masser af smør samt salt/peber og trøffel salsa. Kundeinfo: Varmes i en 180°C varm ovn i 25 minutter i bakken.

Grillet spidskål med citronskal og rygeostcreme:

Skær et spidskålshoved i 10 stk. på den lange led med stokken på! Grill dem hurtigt på en varm grillpande. 2 stk. i hver bakke, med en sprøjtepose sprøjtes der en lækker rygeostcreme ud over, og der pyntes med citronskal og timian. Kundeinfo: Varmes i en 200°C varm ovn i 15 minutter i bakken.

AF PER AASKOV KARLSEN

Mad med mere's innovative konsulent Martin Beck Rask har udviklet et nyt og lækkert koncept med fokus på det grønne tilbehør til det gode kød "Meat Accessoires". Det består i al sin enkelhed i at bruge friske og sæsonaktuelle grøntsager og krydre og sammensætte dem på en ny og lækker måde, der gør det nemt for kunden at tilberede aftensmåltidet i en fart.

Martin udtaler: - Det er jo min fineste opgave konstant at inspirere mad med mere butikkerne og komme med nye og lækre ting, så det at handle i en mad med mere butik bliver som at gå ind i et madunivers, hvor alle ens sanser bliver skærpet, og man får lyst til at købe det hele. Det nye grønne koncept passer rigtig godt ind i tiden lige nu, hvor der er stor fokus på alle de lækre grøntsager, jeg ser fremtidens slagterbutikker som gourmet-butikker med et bredt sortiment af færdigretter, friske grøntsager, charcuteri i verdensklasse, det bedste kød, der kan skaffes, samt en ekspertise og madpassion fra medarbejderne, der kan mærkes og føles ved den personlige betjening. - Det er en fornøjelse at arbejde sammen med Danmarks dygtigste slagtere, fortæller Martin.

Det nye tilbehørskoncept

- "Meat Accessories" er mad med mere kødens nye tilbehørskoncept, fortæller Martin Beck Rask videre til FødevarerMagasinet. Efterspørgslen efter spændende tilbehør øges i disse år i takt med, at forbrugerne efterspor-

ger måltidsløsninger, mere kvalitet og større mangfoldighed i deres menuer. - Vi har sammen med Solina udviklet tilbehør til 2 personer, som skal være nemt, hurtigt og indbydende, men også velsmagende og spændende, udtaler Martin Beck Rask og fortsætter: - Sammen med Michael Kirkeby fra Slagter Kirkeby mad med mere i Skjern har vi prøvet konceptet af, og det viste sig at være en rigtig stor succes. Bakkerne, som tilbehørsretterne sælges i, blev testsolgt til 30 kroner for én bakke og 2 bakker for 50 kroner, og efterspørgslen var stor, så tilbehøret blev nærmest revet væk. Nu ruller vi konceptet ud i hele kæden, lyder det fra Martin Beck Rask.

Miljøvenligt, enkelt og indbydende emballage

Bakkerne er lavet i miljøvenlige emballager med træformer og evt. bagepapir. Træformene er ovnfaste og egner sig derfor rigtig godt til tilbehør, der lige skal varmes i ovnen inden servering. Solina, der leverer emballagerne, vil gerne passe på klimaet, og her er bæredygtig emballage et sted, som virksomheden også kan sætte ind på. Derudover oplever Solina en stigende efterspørgsel fra kunderne på bæredygtige løsninger. Forbrugerne spiser vegetarisk og vegansk som aldrig før. Dette skyldes en stigende bekymring hos danskerne for både miljø, klima og sundhed, og selv om der fortsat vil være stor efterspørgsel på kød, er det medvirkende til, at

køddbranchen må se sig nødsaget til at tænke ud over sine vanterammer.

"Meat Accessories"

Blandt de 15 udviklede tilbehørsopskrifter findes opskrifterne "Ærter Franchise – hjertesalat med ærter og slagterbacon" samt "Kartofler Provencale med rosmarin, timian og hvidløg" og en lang række andre indbydende både kolde og varme kulinariske tilbehørsretter.





VI ER NOMINERET TIL **KANTINEPRISEN 2019**

Landbrug & Fødevarer kårer igen i år den bedste kantine.

De nominerede er:

Køkkenchef Thomas Starcke, Meyers Contract Catering
PKA A/S i Hellerup

Head of Gastronomy Malte Sejer Sørensen,
Trelleborg Sealing Solutions A/S i Helsingør

Kantineleder Line Bonnerup,
Riantics A/S i Arden

De nominerede er valgt, fordi de alle er kantiner, som formår
at gå i dialog og udvise ansvar - ansvar for de råvarer, som bliver
til den gode og sunde måltidsoplevelse.

Vi glæder os til at kåre vinderen på Landbrug & Fødevarers store branchedag
FØDEVAREDAGEN
den 24. september på Hindsgavl Slot i Middelfart.

Goderaavarer.dk



Noget af det bedste i verden



I højsæsonen omsætter vi halvandet ton fisk om dagen

Da Hvide Sande Røgeri slog dørene op i 1969, var der end ikke lagt ud til veje i området. I dag er Hvide Sande et attraktivt feriemål, og Hvide Sande Røgeri er udvidet med spisested, fiskebutik, fiskebiler og en webshop, der sikrer kunder i hele landet dagfriske fisk og skaldyr leveret til døren.

AF RIKKE HOLM

I højsæsonen fra marts til november omsætter Hvide Sande Røgeri dagligt 1,5 ton fisk og skaldyr. Udvalget består af ferske og røgede fisk fortrinsvis fra Nordsøen og Ringkøbing Fjord. Det gør det til noget af en oplevelse at besøge fiskebutikken, der rummer Danmarks største køledisk for fisk og skaldyr, fortæller direktør og medejer Anders Søegaard.

De dag-fangede fisk opkøbes fra fiskeauktionerne i Hvide Sande, Thyborøn og Hanstholm. Efterfølgende skæres, håndfileteres og røges fiskene på Hvide Sande Røgeri:

- Du kan ikke gøre råvarerne bedre, end de er, understreger Anders Søegaard: - Vi indkøber derfor altid fiskene i den bedste kvalitet. Efterfølgende står vi selv for opskæring og file-

tering, så vi sikrer det gode håndværk og oprettholder den høje kvalitet, vi er kendt for.

Fiskeren gik i land

Anders Søegaard overtog Hvide Sande Røgeri i 2007 efter sine forældre, Arne og Mary Søegaard. Egentlig lå det ikke i kortene. Anders Søegaard havde skabt sig en levevej som fisker, men efter 15 år på havet og tiltagende rygproblemer valgte han at overtage forretningen i partnerskab med venen, Henrik Olesen.

- Min far var selv fisker, da han fik ideen til at starte røgeri. Han havde gennem flere år brugt vintermånederne på at røge ål for fremmede, og han startede virksomheden med et komfur med to kogeplader, hvorpå der blev

stegt fiskefrikadeller og rødspætter, forklarer Anders Søegaard.

Midt i 70'erne udvidede forældrene forretningen med to fiskebiler. I dag er ruterne udvidet til seks ugentlige ture, bl.a. til Varde, Ribe, Brande/Ikast og Holstebro. Indtil for tre år siden var Arne Søegaard stadig af finde ved skranken i fiskebilerne. I dag kommer han forbi røgeriet hver morgen kl. 8.00 for en kop kaffe og en snak om dagens opgaver.

Spisested blev en kæmpe succes

Hvide Sande Røgeri har gennem alle årene oplevet en stigende efterspørgsel på fisk. Væksten er derfor sket i et jævnt tempo: Ca. hvert andet år er forretningen enten bygget ud eller bygget



om. I 1972 stod fx et cafeteria klar. Et par år senere en spillehal med 40 maskiner målrettet egnens unge, der manglede et samlingssted.

Da Anders Søegaard og Henrik Olesen overtog virksomheden, konkluderede de, at tiden var løbet fra cafeteriaet. Sammen med Anders Søegaards kæreste, Anette Bang Madsen, udviklede de konceptet for et nyt spisested med udgangspunkt i egne fiskeprodukter. Det betød bl.a. et opgør med grillvarerne til fordel for en kulinarisk fiskebuffet.

Konceptet blev en kæmpe succes. Allerede i 2009 udvidede de kapaciteten fra 50 til 150 gæster. På åbningsdagen var samtlige 150 pladser taget i brug allerede, da klokken rundede

13.00. I dag er yderligere 60 udendørs spisepladser i brug i højsæsonen. Spisestedet drives fortsat med hovedfokus på fisk og skaldyrssretter, men enkelte kødretter er føjet til menukortet af hensyn til de mange selskaber, der afholdes på stedet.

Webshop udvider mulighederne for turister

I højsæsonen kræver det op mod 60 medarbejdere at drive Hvide Sande Røgeri:

– Vi lever af turister og driver en sæsonforretning, hvor vi har åbent syv dage om ugen året rundt. Heldigvis har vi nogle fantastiske medarbejdere, der er med på vores ideer, fortæller Anders Søegaard. – Sidste år fik vi en ny

hjemmeside med integreret webshop. Tanken er, at vores kunder hermed får mulighed for at handle hos os uden for ferietiden.

På websitet er der blandt andet også blevet plads til inspiration i form af opskrifter fra spisestedet. Markedsføringen foregår herudover fortrinsvis fra mund til mund samt ved deltagelse på messer i hele landet.



Danskfremstillede, langtidsmodnede pølser efter sydlandske forbillede fra Saluminati.

3 guldmedaljer til Saluminati

-Det er med stor håndværksmæssig stolthed, at vi i "Saluminati" har vundet 3 guldmedaljer på verdens førende fødevarermesse for kødprodukter, IFFA Messe Frankfurt am Main 2019, fortæller slagtermester og direktør for Saluminati, Kim Søndergaard, til FødevarerMagasinet. Produkterne i Saluminati-sortimentet er alle inspireret af Italien på en dansk måde. Produkterne Alba (trøffel), Capsi (paprika) og Classico fik således alle 3 guldmedaljer ved den internationale fagkonkurrence. Classico er en nyudviklet salami og vil først på grund af den lange modningstid være klar til salg midt i august, udtaler slagtermester Kim Søndergaard.

Manglende registreringspapirer

-Selvom vi for længe siden havde besluttet at deltage med en række produkter til den store internationale fagkonkurrence, var det ved at glippe. Registreringspapirerne til konkurrenceprodukterne nåede simpelt hen ikke frem til os, fortæller Kim. – Et hurtigt opkald til arrangørerne Deutscher Fleischer-Verband, sikrede, at papirerne kom i orden, men produkterne skulle jo også frem til bedømmelsen. Da speditøren ikke kunne garantere, at pølserne nåede frem til tiden, måtte slagtermesteren selv være kurér de knapt 800 km til Frankfurt.

"Vi ønsker at bibringe verden nye smagsoplevelser"

Saluminati har fået smag for de internationale fagkonkurrencer, så det kan vi godt finde på at gentage, siger Kim. Stoltheden er ekstra stor, da vi også vandt 4 guldmedaljer på IFFA Messen i 2016. Næste messe er om 3 år i maj måned 2022. -Vores produkter henvender sig til personer med en stor interesse for unikke smagsoplevelser og æstetik, og som værdsætter et produkt, hvor tid i fremstillingsprocessen er et udtryk for omhu, delikate smagsnoter og passion for symbiosen med naturen, ud-

taler Kim Søndergaard. Vi forædler råvarer, så smagen fremstår mere ren, klar og med større dybde end ellers kendt. Hvor røg, det cremede og det salte bidrag er nedtonet og kun bidrager underliggende i en mere harmonisk helhed. Herved opstår smagsnoter blomstrende i fuldt flor med fornem balance til konsistens og duft. Vi jagter en harmonisk collage af kød og spæk i alle vores produkter, og hvor den lange modningstid skaber en fast karakter, så produkterne fremstår med en karakteristisk blank og glat skæreflade.

Det er kun for nylig, at Kim Søndergaard er gået i gang med at udbrede kendskabet til det sydsjællandske charcuteri i Danmark. Ved en tilfældighed har en salgschef i en helt anden branche bragt pølserne med som firmagaver til udlandet. Her endte det med, at én af modtagerne gerne ville købe nogle til en messe, og derfor sendte Saluminati 300 pølser afsted til Torino. En anden mand i Milano ville gerne købe nogle til sig selv, fordi det var længe siden, at han havde smagt noget, der var så godt. "Der blev jeg glad i sjælen!" afslutter Kim med et stort, varmt smil.

Kilde: Pressemeddelelse

En glad slagtermester Kim Søndergaard nåede trods forsinkede registreringspapirer at levere Saluminati-produkterne til bedømmelse i den internationale fagkonkurrence på IFFA 2019. Foto: Per Aaskov Karlén



Styrk din forretning med en ny, smart butiksvægt

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

Digi SM-5500 PC-vægt

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

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



Digi SM-5100 Butiksvægt

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

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



Digi DS-781 og Digi DS-782 Butiksvægt

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

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



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



AF CLAUS BORGGGAARD, TEKNOLOGISK INSTITUT

I fødevarerindustrien er der stort fokus på at forhindre fremmedlegemer i at nå ud til forbrugerne. Fremmedlegemer kan være metalstumper, benstumper og hårde eller bløde plaststumper, som uforvarende er havnet i råvarer og produkter. Hvis disse ikke bliver fundet i produktet, før det forlader producenten, vil det give anledning til reklamationer, produkttilbagekald samt eventuelle erstatningsager og kan være meget skadeligt for producentens omdømme. Metalstykker kan findes i produkterne ved at benytte en metaldetektor eller et røntgenudstyr. Benstumper, der er indlejret i kød, kan kun findes ved at bruge en røntgendetektor.

Automatisk detektion af små plaststykker i fødevarer er en langt vanskeligere opgave. Plast i fødevarer kan ikke ses med et røntgenudstyr, idet de ofte er meget små og tynde fragmenter af plastfolie, som har været anvendt til at emballere råvarer, inden de indgår i produktionen, eller de er små stumper af forklæder eller handsker. Små, hårde plastdele fra bånd, kasser og kar kan også forekomme. Da emnerne som nævnt oftest er meget små, er de under detektionsgrænsen for et røntgenudstyr, og tillige afviger plasts' evne til at stoppe røntgenstråling

ikke nævneværdigt fra det omgivende produkt. Plast kan naturligvis heller ikke findes med en metaldetektor, da det almindeligvis er hverken elektrisk ledende eller magnetisk. Visse plasttyper kan tilsættes et pulver, som gør platen metaldetektierbar, men i praksis fungerer dette princip kun, når der er tale om et stort stykke plastik. Erfaringer fra praksis viser, at der meget ofte er tale om meget små kontaminationer, som ikke indeholder nok, til at de kan måles i produktet med en metaldetektor.

Indtil nu har fødevarerindustriens eneste værn mod plastforureninger været at indsætte mandskab på produktionslinjen til at inspicere produkter for plaststumper og manuelt fjerne disse fra produktet. Dette er en omkostnings tung og i længden ofte ineffektiv løsning, da visuel inspektion er en trættende og svær opgave for personer, specielt ved høje linjehastigheder.

DynaCQ – plastdetektor

På Teknologisk Institut er der udviklet et visionbaseret udstyr, som benævnes DynaCQ (Dynamic Check of Quality). Dette udstyr finder automatisk plastemner på fødevarer under produktionsprocessen. Udstyret er installeret på en række produktionssteder, hvor det har

erstattet ensformigt og trættende manuelt arbejde. Udstyret er i stand til at inspicere overfladen af fødevarer, der bevæger sig på et transportbånd med hastigheder på op til 70 meter pr. minut. På et 70 cm bredt bånd kan udstyret finde plastemner ned til 2 x 2 mm, og ofte mindre. Når udstyret finder et fremmedlegeme, sendes et signal til transportbåndets styresystem om, at der er gjort et fund. Det forurenede produktet kan så fjernes fra transportbåndet enten manuelt efter stop af båndet, eller ved hjælp af en automatisk anordning.

Visionudstyret kan leveres i to versioner, henholdsvis en 1-kameraløsning, som bruges, når produktet kan spredes ud i et tyndt lag på transportbåndet, og en 2-kameraløsning, hvor produkter inspiceres fra både over- og undersiden.

DynaCQ-applikationer

DynaCQ har bl.a. fundet anvendelse til ind- og udgangskontrol af råvarer og produkter, fx i pølser og proteinpulver samt i hakkede farsprodukter. Desuden er udstyret med succes afprøvet på bacontern, slik samt pizzaer, hvor der også kan være problemer med plastforureninger.

Da udstyret er farvekalibreret over for kendte farvestandarder, kan det også bruges til kvalitetssortering af de råvarer, som indgår i produktionen eller som udgangskontrol på det færdige produkt. DynaCQ er endvidere i stand til at kontrollere færdige pizzaer for, om toppings er ligeligt fordelt over hele pizzaens areal.

Til kødindustrien er DynaCQ nu også udviklet med programmer til automatisk produktidentifikation. Udstyret er blevet "oplært" til at genkende forskellige typer af kødudskæringer i kasser med kød fra en opskæringslinje, eller forskellige udskæringer enkeltvis direkte efter skærebåndet. Her kan brug af visionudstyret reducere det antal medarbejdere, som manuelt foretager en verificering af kassernes indhold; det øger kapaciteten, nedbringer fejlfrekvensen og sikrer, at produkterne kommer de rigtige steder hen.

DynaCQ er konstrueret som en fleksibel, robust og hygiejnisk måleplatform, der også forventes at kunne tilpasses til mange andre fødevarer kvalitetskontroller, fx i fiskeindustrien og til biprodukter m.v.

A chef in a white uniform and hairnet is working in a professional kitchen. The chef is focused on preparing a dish, with several pieces of cooked meat arranged on a black slate platter. In the background, other kitchen staff are visible, and the environment is clean and well-lit. The image is part of a promotional material for the Teknologisk Institut.

**TEKNOLOGISK
INSTITUT**

Viden, der virker

WWW.DMRI.DK

Varmebehandling af kødprodukter – hvor meget er nødvendigt?

ANETTE GRANLY KOCH, FAGLIG LEDER, TOMAS JACOBSEN, SENIORSPECIALIST OG LENE MEINERT, CENTERCHEF FØDEVARESIKKERHED, TEKNOLOGISK INSTITUT

Traditionen med varmebehandling af kød og andre fødevarer går meget langt tilbage i historien. De ældste lerpotter til det formål er fundet i Japan og er omkring 13.000 år gamle. Alligevel er det ikke altid en ligetil opgave at vurdere og beslutte, hvor megen varmebehandling et givent produkt skal have, for at det er sikkert at spise. De bakterier, vi skal sikre produkterne imod, er særligt de sygdomsfremkaldende bakterier, der kan overleve en varmebehandling og senere vokse i produktet under kølelagring som fx varmetolerante *Listeria monocytogenes* og toksinproducerende *Clostridium botulinum*. Teknologisk Institut har udarbejdet en oversigt, som kan hjælpe dig med at vælge den nødvendige varmebehandling til dine produkter.

Skal produktet have en kort eller en lang holdbarhed?

De første overvejelser omkring valg af den nødvendige varmebehandling omhandler, hvordan produktet skal distribueres og anvendes. Det er nemlig helt afgørende for graden af varmebehandling, hvorvidt produktet skal spises nu eller om længere tid:

- Er det et ready-to-eat produkt? Så vil forbrugerne spise det, som det er!
- Skal produktet genopvarmes, og i så fald til hvilken temperatur og hvor længe?
- Er det et produkt, som skal spise umiddelbart efter opvarmning?
- Er det et produkt, som skal opbevares få dage på køl efter varmebehandling?
- Skal produktet opbevares i længere tid på køl?
- Er produktet tilsat konservering, som kan hindre vækst af bakterier (vegetative såvel som sporer)?

Myndighederne anbefaler

Den lette løsning er at vælge myndighedernes anbefalinger, som er opvarmning til 70°C eller 72°C med en holdetid på 2 minutter ELLER opvarmning til 75°C uden holdetid. Denne varmebehandling svarer til mindst 7 log reduktion af *L. monocytogenes*. Kødpålæg får typisk denne varmebehandling, da produkterne ofte skal have en holdbarhed på 28 dage ved 5°C.

Det mere komplicerede valg

Der kan være flere grunde til at ønske en mildere varmebehandling, end den myndighederne anbefaler. Indenfor sous vide-tilberedning anvendes fx ofte en lavere temperatur med en længere holdetid (lav temperatur, lang tid), hvilket gør kødet mørt og saftigt. Når der tilberedes ved de lavere temperaturer, uanset varmebehandlingsmetode, er det meget vigtigt, at den efterfølgende holdbarhed modsvarer det opnåede varme-drab af bakterier under varmebehandlingen.

Varmebehandling til under 75°C (uanset holdetid) inaktiverer ikke sporer fra fx *Bacillus cereus* og *Clostridium botulinum*. Derfor skal produkter, der er varmebehandlet til under 75°C, opbevares på en sådan måde, at vækst af disse bakterier undgås. Både *B. cereus* og *C. botulinum* kan opformeres ved 5°C, som er den gængse opbevaringstemperatur i Danmark, mens væksten hæmmes ved lagringstemperaturer under 3°C. Hvis *L. monocytogenes* overlever varmebehandlingen, kan den opformeres i produkter, som lagres ved 3°C og derunder. Det er derfor nødvendigt at kombinere varmebehandling, lagringstid og -temperatur på en sådan måde, at både *L. monocytogenes* og de sporedannende bakterier er under kontrol.



Teknologisk Institut anbefaler

For at undgå vækst af overlevende *L. monocytogenes* eller sporer af *B. cereus* og *C. botulinum* i kødprodukter varmebehandlet ved en milde varmebehandling end opvarmning til 70-72°C med en holdetid på 2 minutter, er det sikre valg at opbevare produkterne på frost eller maks. 5 dage ved maks. 5°C, før de anvendes.

Ønskes længere holdbarheder fx ved opbevaring ved 1-3°C hindres vækst af *C. botulinum* og *B. cereus*, MEN overlevende *L. monocytogenes* vil kunne vokse frem. Derfor skal den anvendte varmebehandling sikre 6-7 log reduktion af *L. monocytogenes*, eller produkterne skal tilsættes en kombination af konservering, som hindrer vækst af *L. monocytogenes*.

Produkt lagret på frost eller opbevaret ved under 8°C i maks. 5 dage:

- Varmebehandling svarende til 1-4 log reduktion af *L. monocytogenes* er nok, da antallet af *L. monocytogenes* i friske kødråvarer er lavt (<100 cfu/g).
- Opbevaring på køl i maks. 5-10 dage hindrer vækst af *C. botulinum* og *B. cereus*.

Produkt lagret på køl ved under 3°C i op til 30 dage:

- Der kræves en varmebehandling med 6-7 log reduktion af *L. monocytogenes*, da overlevende bakterier vil kunne opformeres til høje niveauer under lagring i fx 30 dage. Hvis varmebehandlingen giver under 6 log reduktion, skal produktet stabiliseres mod vækst af *L. monocytogenes*. Det kan ske ved forskellige kombinationer af pH, salt, laktat og acetat.
- Opbevaring ved under 3°C hindrer vækst af *C. botulinum* og *B. cereus*.

Produkt lagret på køl ved 5°C i op til 30 dage:

- Der kræves en varmebehandling med 6-7 log reduktion af *L. monocytogenes* og *C. botulinum*, da overlevende bakterier hhv. sporer vil kunne opformeres til høje niveauer under lagring i fx 30 dage.
- Hvis varmebehandlingen giver under 6 log reduktion, skal produktet stabiliseres mod vækst af *L. monocytogenes* og *C. botulinum*. Det kan ske ved forskellige kombinationer af pH, salt, laktat og acetat.

Svineafgiftsfonden har finansielt støttet det forskningsarbejde, der ligger til grund for ovenstående anbefalinger.

Fakta

6 log reduktion af de *C. botulinum*, der kan vokse ved 5°C, kræver, at produktet varmes op til 90°C og gives en holdetid på 10 minutter ved de 90°C.

6 log reduktion af *L. monocytogenes* kræver, at produktet varmes op til fx 72°C og gives en holdetid på 2 minutter ved 72°C. Eller at produktet varmes op til fx 60°C og gives en holdetid på 84 minutter ved 60°C.

Fra håndværk til højteknologi

AF PER AASKOV KARLSEN

Med hele 6 messedage viste IFFA 2019 i Frankfurt, hvordan kødsektoren passer ind i fremtiden. Messen præsenterede alt fra traditionelt slagterhåndværk og fagkonkurrencer, til den nyeste, højteknologiske forarbejdningsmaskine. Mere end 67.000 besøgende fra i alt 149 lande havde fundet vej til messen i Frankfurt, som i øvrigt havde 70 års jubilæum, da messen for første gang blev afholdt i 1949. Messen har udviklet sig igennem årene til verdens førende messe for den internationale kødsektor, hvor 70 % af de besøgende kommer fra markeder uden for Tyskland. På en stor fællesstand udstillede en del danske virksomheder i samarbejde med Eksportforeningen (Danish Export Association).

IFFA er samlingsstedet og det globale mødested for hele kødforarbejdningsindustrien, maskinproducenterne, emballagevirksomhederne, krydderiproducenterne, handelsvirksomheder og slagtere. Digitalisering, automatisering og softwareløsninger har gjort sit indtog i processerne i "den smarte kødfabrik". Fødevarerikkerhed er fortsat et vigtigt emne som bl.a. løses ved at erstatte manuelle aktiviteter med auto-

matiske processer, hvor virksomhederne derved kan producere ensartede og sikre produkter. Alt i alt er udsigterne for leverandører af kødindustrien positive med en verdensomspændende kødproduktion, der internationalt forventes at stige med fem procent om året indtil 2027.

Internationale fagkonkurrencer

Kød er fortsat centralt i forbrugernes madvaner overalt i verden. Innovative salgskoncepter, såsom onlinebutikker, kloge cateringideer og kundekommunikation via de sociale medier, gør slagter- og kødbranchen klar til fremtiden. Deutscher Fleischer Verband (DFV) gennemførte både internationale fagkonkurrencer og ungdomskonkurrencer, hvor slagtereleverne fik mulighed for at demonstrere deres talenter i den internationale konkurrence for slagterelever, hvor de bedste fra seks lande konkurrerede mod hinanden.

Fælles udfordring er mangel på faglært personale

Maskinproducenter og -forhandlere samt slagterforretninger har en fælles udfordring i

manglen på kvalificeret faguddannet personale og elever. Selv om virksomhederne investerer mere i digitalisering, automatisering og robotteknologi er manglen på faguddannet personale en fælles udfordring.

Fakta og tal: IFFA 2019

67.000 besøgende fra 149 lande (7 procent flere end i 2016/142 lande)
1.039 udstillere fra 49 lande (2016: 1.036 fra 51 lande)
120.000 kvadratmeter udstillingsrum (+ 9 procent)
Den næste IFFA afholdes fra 14. til 19. maj 2022

Kilde: IFFA



Brandingen af IFFA's blå farve blev understreget af de blå parykker på guiderne på messen.



Produkterne til de internationale fagkonkurrencer fik grundige bedømmelser af kompetente dommere.

Bæredygtighed og økologi i fuldt flor på Foodexpo 2020

Der bliver stillet skarpt på de nyeste bæredygtige og økologiske madtrends, når MCH Messecenter Herning 22.-24. marts 2020 slår dørene op til Nordens største fødevarermesse, Foodexpo. Bæredygtighed og økologi fylder stadig mere i de professionelle køkkener og på danskeres tallerkener, og som en helt naturlig følge er der derfor også stor fokus på området, når Nordens største fødevarermesse, Foodexpo, løber af stablen 22.-24. marts 2020 i MCH Messecenter Herning.

Her kan besøgende se frem til at gå på opdagelse i et stort område, der for første gang etableres i Hal H, som kommer til både at dufte, syde og smage af de nyeste bæredygtige og økologiske madtrends og -tendenser. Området bliver skabt i samarbejde med blandt andre Frugtformidlingen og byder på et stærkt aktivitetsprogram med inspirerende foredrag, unik vidensdeling og præsentation af en række nye produkter. - Området afspejler dagens Danmark, hvor det grønne, sunde og miljøbevidste fokus aldrig har været større. Vi kaster denne gang et ekstra blik på FN's 17 verdensmål, der netop skal være med til at sikre en bæredygtig udvikling, fortæller projektleder i MCH Messecenter Herning Carina Kirkegaard, som ser frem til at byde bæredygtigheden og økologien indenfor: - Foodexpo kommer som altid til at bugne af inspiration for besøgende, som i Hal H kan glæde sig til at hente viden om fremtidens økologiske og bæredygtige løsninger inden for fødevarerområdet.



Det røde økologimærke vil igen være repræsenteret, når fødevareressen Foodexpo næste år løber af stablen med fokus på bæredygtighed og økologi. Foto: MCH/Tony Brøchner

Foodexpo viser vejen

Hos Økologisk Landsforening glæder man sig over messens høje prioritering af bæredygtighed og økologi.

- Vi oplever, at flere og flere steder landet over har taget det til sig og er begyndt at lægge om, mens et stigende antal forbrugere søger mod det økologiske spisemærke. Derfor er det også det helt rigtige tidspunkt at blive ved med at øge fokuset på bæredygtighed, økologi, ansvarlighed og FN's 17 verdensmål, siger Torben Blok, foodservice-markedschef i Økologisk Landsforening. Han mener, at Foodexpos øgede fokus på området er med til at give messen et eksistensgrundlag. - I 2019 - og i 2020 hvor Foodexpo afvikles - kan man kort sagt ikke komme uden om økologi og bæredygtighed. At det bliver prioriteret så højt er med til at vise, at messen er med der, hvor tingene sker, og tør tage stilling og vise vejen, siger han.

Foruden det økologiske og bæredygtige område i Hal H byder Foodexpo som vanligt på alt fra traditionsrige fagkonkurrencer og foredrag til et væld af spændende produktnyheder. Over 200 udstillere har allerede sikret sig en stand på messen, der i fjor tiltrak 26.178 fagfolk. Læs mere på www.foodexpo.dk

Kilde: MCH



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

Nyt navn til del af økomesse

Den prisvindende internationale eventarrangør Diversified Communications har for nylig informeret om rebrandingen af Eco Life Scandinavia (fagmessen, der tidligere var kendt som Natural Products Scandinavia), der afholdes i Malmø, Sverige, den 13.-14. november.

Siden messens særdeles succesfulde lancering i 2012 har det været en hjertesag for messen at fremme og hylde miljøvenlig livsstil. Rebrandingen sætter dette i centrum. Den afspejler også den fortsatte betydelige vækst og udvikling inden for sektoren for naturlige produkter, forklarer portfolio director Fiona Allen. - Som Nordens ledende fagmesse for naturlig sundhed, skønhed og bæredygtig livsstil er det vigtigt at udvikle sig sammen med den branche, vi betjener. De skandinaviske lande fortsætter med at have førertrøjen på i bevægelsen hen mod bæredygtig, sund og etisk livsstil. Vores nye brand, lige fra navnet på fagmessen og nyt logo til et komplet redesign af websitet, er mere i overensstemmelse med det skandinaviske marked og opsummerer perfekt, hvad messen omhandler, fortæller Fiona Allen og fortsætter: - Eco-Life Scandinavia er en væsentlig fagmesse for enhver, der er involveret i bran-

chen og beskæftiger sig med at købe eller sælge sunde, bæredygtige livsstilsprodukter – herunder sundhed, ernæring, føde- og drikkevarer, skønhed, helse, hudpleje, tøj, brugsting og rengøringsprodukter.”

Nyt navn, nyt look, nye messeattraktioner

Eventen har tilsammen med Nordic Organic Food Fair, der er placeret under samme tag, mere end 500 udstillere og tager hvert år imod 5000 deltagere, der alle er på udkig efter nyheder, de ikke kan finde nogen andre steder. Som en del af relanceringen vil Eco Life Scandinavia-brandet gøre gæsteoplevelsen endnu nemmere ved at indlægge fire nye messeområder dedikeret til de hurtigst voksende sektorer inden for det miljøvenlige marked: Vegan Scandinavia, Free From Scandinavia, Natural Health & Beauty Scandinavia og Naked Drinks Scandinavia.

Væksten inden for veganisme er en af de allervigtigste trends inden for detailhandel, og Vegan Scandinavia imødekommer denne hurtigt voksende sektor. Idet markedet for vegane bliver mere og mere mainstream – 5,5% af danskerne under 34 år betragter sig som ve-

ganer eller vegetar, og mange flere går over til en fleksitardiæt – er dette område bestemt til at være en populærattraktion på messen.

Sæt kryds i kalenderen for 2019

Eco Life Scandinavia og Nordic Organic Food Fair finder sted i MalmöMässan, i Malmø, Sverige, den 13.-14. november 2019. Se www.eco-lifeshow.com for yderligere information.



Vinderen af Samsøs bedste kartoffelmad 2019

Det brave dommerpanel satte tænderne i otte smagfulde kartoffelmadder ved kokkekongressen ”Samsøs bedste kartoffelmad”, der blev afholdt i maj. Efter en grund-

dig votering stod det klart, at Samsø Madkulturhus kunne hæve pokalen. Kokkekongressen blev afholdt for 8. år i træk, og endnu engang var publikum og dommerpanel vidner til gastronomi på meget højt niveau. Noget så eksotisk som fermenteret kinakål, kimchi- og yuzumayo, sprøde nudler, ko-

rianderkarse og, selvfølgelig, de obligatoriske nye Samsø-kartofler i syltet, friteret og kogt tilstand var dét, der gjorde forskellen for Matti Klixibüll Iversen fra Samsø Madkulturhus. Samsø Madkulturhus' mad med titlen ”Kartoffelmad som øst for Samsø” tog guld foran syv andre velsmagende og kunstfærdige stykker smørrebrød fra de lokale spisesteder, der stillede op ved det, man kan kalde landsmesterskabet i kartoffels ædleste fremtræden på det danske frokostbord. Andenpladsen gik i år til Restaurant Skipperly, mens tredjepladsen tilfaldt Smokehouse Langøre.

Restaurant Skipperly kunne også smykke sig med ”Publikumsprisen”, der gives alene på baggrund af publikums stemmer.

Stjernebesat dommerpanel

Arrangørerne kunne igen i år med stor stolthed præsentere et dommerpanel bestående af

nogle af landets fremmeste kvinder og mænd udi gastronomi, smørrebrød og kartofler: Den dobbelt michelinbestjernede kok Paul Cunningham fra Henne Kirkeby Kro, direktør for Samsø Grønt, Hans Jørgen Buur, madskribent og kagebogsforfatter Nadia Mathiasen, hele Danmarks smørrebrødsdronning Ida Davidsen samt hendes søn, restauratør Oscar Davidsen Siesbye, kok og innovatør Jesper Koch, mad- og vinskribent Rasmus ”Feinschmeckeren” Palsgård og TV-vært samt madskolelærer Timm Vladimir fandt i fællesskab frem til vindermadden, der ligesom de syv andre deltagermadder blev bedømt på komposition, smag, helhedsindtryk og nyhedsværdi. Filmmand, landmand og provokatør Peter Aalbæk Jensen var dagens konferencier. Til næste år afholdes Samsøs bedste kartoffelmad søndag den 24. maj.

Kilde: Pressemeddelelse



Vindermadden 2019 | Foto: Jacques Rahr, VisitSamsø

Protein er ikke bare protein



Teknologisk Institut har beregnet aminosyrescore for frankfurtere, hvor kødet er delvist erstattet med planteproteiner.

Det er muligt at erstatte op til 50% af kødets proteiner med en blanding af ærte- og kartoffelproteiner (50:50) uden at gå på kompromis med proteinkvaliteten vurderet ud fra aminosyrescoren. Ærteproteiner kan erstatte op til 30% af kødproteinerne uden at gå på kompromis med proteinkvaliteten i produktet.

Loft for hvor meget kød, der kan erstattes

Resultaterne viser, at to planteproteiner kan supplere hinandens aminosyresammensætning for at opnå en god proteinkvalitet, men at der også er et ernæringsmæssigt loft for, hvor meget kød der kan erstattes.

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

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

mængde og er fordøjelige, dvs. tilgængelige for kroppen efter fordøjelse og absorption. Proteiner fra animalske fødevarer som kød, fjerkræ, fisk, æg og mejeriprodukter betegnes som "komplette", da de indeholder alle ni essentielle aminosyrer.

Vegetabiliske proteinkilder (bælgrugter, grøntsager, korn, nødder og kerner) bidrager ikke på samme måde med alle essentielle aminosyrer, da de enten mangler eller indeholder lave mængder af især lysin, methionin eller threonin. Ved at kombinere forskellige vegetabiliske proteinkilder, fx bælgrugter eller soja (lavt indhold af de svovlholdige aminosyrer) med kornprodukter (lavt indhold af lysin), kan forskellige fødevarergrupper komplementere hinandens mangler og sammen give en højere proteinkvalitet end hver for sig.

Ernæringsmæssig kvalitet

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

at den gode smag og tekstur er bevaret. Målet er at fremstille kødprodukter med mindre kød målrettet forbrugere, som ønsker at spise mindre kød uden dog helt at stoppe med at spise kød.

Kilde: Foodsupply/Teknologisk Institut



Udskiftning af kød med planteproteiner kan forringe proteinkvaliteten, Arkiv billede

Madens Folkemøde 2019

Den 10. og 11. maj 2019 blev det første "Madens Folkemøde" afholdt på Engestofte Gods på Lolland. Målet med Madens Folkemøde er at skabe et stærkere fællesskab om vores natur, mad og fødevarer. Hvis man arbejder med mad, fødevarer og gastronomi eller er interesseret i, hvad der rører sig på madfronten, er Madens Folkemøde stedet. I alt 157 arrangementer blev afholdt over de 2 dage.

Bag Madens Folkemøde står en gruppe af madlandet Danmarks mest markante stemmer, der mener, at samtalen om vores mad er vigtigere end nogensinde, hedder det i markedsføringsmateriale. En række primært mindre producenter og virksomheder i fødevarerbranchen udstillede på folkemødet. FødevarerDanmark deltog også i blandt de over 20 organisationer i Madens Folkemøde og har allerede besluttet, at organisationen også deltager næste år, hvor Madens Folkemøde afholdes i dagene 15.- 16. maj.



Formand for FødevarerDanmark Leif Wilson (tv) Laustsen ses her sammen med MF René Christensen (DF) på Madens Folkemøde.



FødevarerDanmark deltog på Madens Folkemøde på Engestofte Gods på Lolland.



Vi kender ikke vores nationalost

Danmark er en osteelskende nation. Omkring 14 kilo. Så meget ost spiser hver dansker i gennemsnit i løbet af et år, og særligt én ostetype har vundet danskernes hjerter. Vi spiser nemlig ca. 5 kilo Danbo-ost om året, og ni ud af 10 danske hjem har en Danbo-ost liggende i køleskabet. Men alligevel aner vi ikke, hvad Danbo-ost egentligt er.

Fødevarestyrelsen kalder Danbo-osten for Danmarks nationalost. Og det er ikke uden grund. For helt nye markedsdata fra Arla viser, at 37 procent af al den ost, der spises i Danmark, er Danbo-oste. Og vi spiser meget ost. Nærmere bestemt spiser hver voksne dansker omkring 14 kilo ost om året, og Danbo-osten udgør omkring 5 kilo af den mængde, viser de nye tal.

Danbo-osten spises af de fleste danskere, og i løbet af et år har hele ni ud af 10 danske hjem en Danbo-ost liggende i køleskabet. Det betyder, at der hvert år ryger hele 24 millioner kilo Danbo-ost i de danske maver.

Men det paradoksale er, at de færreste danskere ved, hvad en Danbo-ost egentlig er. I en ny undersøgelse har Arla spurgt en række danskere om, hvad der kendetegner en Danbo-ost.

Ingen kunne give det rigtige svar. - Det er overraskende, at danskerne ikke ved, hvad en Danbo-ost er. For tallene taler deres tydelige sprog: Danbo-osten er danskernes yndlingsost, og det er den ostetype, som vi spiser mest. Men vi kan se i vores undersøgelser, at danskerne har svært ved at skelne mellem, om Danbo er et brand, en ostetype, en placering i Danmark eller noget helt fjerde, siger Marianne Forsingdal, der er Brand Manager for Arlas ostekategori.

I 2017 tilføjede EU Danbo-osten til en helt særlig osteliga. Danbo-osten fik nemlig det prestigefyldte lokale kvalitetsmærke BGB, der placerer osten i samme liga som italienske Parmigiano Reggiano, franske Emmental de Savoie og danske Danablu. Det betyder, at Danbo-osten nu blandt andet nu kun må produceres i Danmark med dansk mælk.

Kend din nationalost

Danbo-osten er den klassiske gule skæreoost, som mange spiser på brød til morgenmad eller på knækbrød som eftermiddagssnack. Riberhus er det måske mest kendte brand, der laver Danbo-oste. Osten er blevet lavet i Danmark fra slutningen af forrige århundrede, og den fik Danbo-navnet i 1952. I dag bliver

osten produceret af en række mejerier i Danmark med forskellige lagringsgrader. Til et kilo færdig Danbo-ost skal der bruges omkring 10 liter mælk. Og så er Danbo-osten laktosefri, som de fleste andre skæreooste. - Danbo-osten er danskernes klare favorit, og det kan vi også mærke hos Arla. Vi oplever en stigende efterspørgsel på særligt økologiske ostevarianter, som fx steg med 41 procent sidste år, og derfor har vi naturligvis også en økologisk Riberhus Danbo-ost i vores sortiment, siger Marianne Forsingdal.

Fakta om Danbo

- 88 procent af alle danskere har købt Danbo-oste det seneste år
- I gennemsnit køber hver dansker Danbo-oste ca. 14 gange om året
- Danskerne spiste sidste år omkring 66 millioner kilo ost, heraf var 24 millioner kilo Danbo-ost
- Det svarer til ca. 14 kilo ost per voksne dansker, heraf omkring 5 kilo Danbo-ost

Kilde: Arla

Vidste du at ...

130 års jubilæum med mad, drikke og trombone

11. maj fejrede Slagter Kruse i Tved forrettningens 130 års jubilæum. Jubilæet blev fejret med gourmetdags og drikke. Hans Ole Kruse er fjerde generation i slagterbutikken, og både hans far, bedstefar og oldefar spillede på henholdsvis horn, violin, trompet. Selv spiller han trombone i danseorkestret "Unoderne". Alle fire slagtere spillede. Det er en tradition.

Hans Ole Kruse har en god forretning, som er kendt af mange. Han har forstået at finde nicher og lancere specialprodukter, som kunderne har taget godt imod. Ud over folk fra nærområdet har han også faste kunder, der kommer langvejs fra som Aarhus, Randers og Grenaa. Han har desuden leveret til Michelin-restauranter i Aarhus og til kongehuset på

Marselisborg Slot. TV-journalister har også opdaget Slagter Kruse, og han har været med i en del udsendelser. Den 1. april ansatte han som noget nyt en kok i sin butik, Rikke Vendelbo, og nu kan man også kunnet købe tapas-menuer, fredags-menu og middagsretter i forretningen.

Kilde: Lokaltidningen.dk

Scanvaegt Systems køber Holstebro-virksomhed

Scanvaegt Systems har købt aktiemajoriteten i softwarevirksomheden Accuratech. Sammen forventer de to selskaber at kunne tilbyde mere komplette og konkurrencedygtige løsninger til fødevarerindustrien.

Opkøbet betyder et meget tæt samarbejde imellem de to virksomheder omkring udvik-

ling af hardware- og softwareløsninger til fødevarerindustrien. De nuværende ejere af Accuratech fortsætter som virksomhedens ledelse og vil således fortsat have det overordnede ansvar for den fremtidige softwareudvikling og det daglige ledelsesansvar i Accuratech. Ledelsen i Scanvaegt Systems og Accuratech udtaler: - Styrken i den nye konstellation er de mange års fælles erfaringer, vores position på markedet og en større fælles medarbejderstab, der vil arbejde tæt sammen om fremtidige løsninger. Analysen kortlagde også, at kunderne ønsker standardløsninger, der kan specialtilrettes og opgraderes. Det vil vi i endnu højere grad kunne imødekomme fremover med vores nye setup. Scanvaegt fortsætter udviklingen af PlusFlex PM, som er et softwaresystem til styring og overvågning af blandt andet dynami-

ske vejeenheder. Ligeledes fortsætter Scanvaegt med at vedligeholde og supportere PlusFlex- og OrderFlex-kunder. Kunderne vil på sigt få tilbudt nye opgraderingspakker i forhold til de nye softwareløsninger. Accuratech har siden 2004 har specialiseret sig indenfor fødevarerproduktionen. Accuratech tilbyder kundetilpassede softwareløsninger og har ekspertise indenfor produktionsregistreringer, sporbarhed, kvalitetssikring, processikring, driftsopfølgning, etikettering, vejning, dataopsamling og integration til andre systemer. Virksomheden har hjemme i Holstebro.

Kilde: Foodsupply

Hørkram vinder igen omstridt kæmpekontrakt

Foodservice-kæmpen Hørkram løb på ny med kontrakten om at levere fødevarer til størstedelen af landets kommuner. Kontrakten har en værdi på 500 mio. kr. om året.

Kilde: Fødevarewatch

Landbrug & Fødevarer har indberettet DR til Pressenævnet

I vores dialog med DR Kontant's redaktion har der ikke været nogen interesse i at lytte til argumenter og faktuelle oplysninger, lyder det fra direktør Flemming Nør-Pedersen i Landbrug & Fødevarer. Forkerte oplysninger og konklusioner i Danmarks Radios historier om vand i kyllingekød har betydet, at organisationen har set sig nødsaget til at indberette mediet for Pressenævnet. Det er blandt andet anklager om, at fjerkræslagterierne tilsætter mere luge til kyllingekødet, end der står på emballagen, der ifølge Landbrug & Fødevarer mangler dokumentation for. Historierne om vand i kyllingekød er blevet bragt på dr.dk samt i en Kontant-udsendelse tirsdag aften på DR1. - Vi plejer at kunne tage en dialog med medier, når de laver fejl eller kommer til at viderebringe urigtige oplysninger. Men i vores dialog med DR Kontants redaktion har der ikke været nogen interesse i at lytte til argumenter og faktuelle oplysninger. Vi har en oplevelse af, at udsendelsens konklusion har været givet på forhånd, og den har været urokkelig, siger Flemming Nør-Pedersen. I udsendelsen og i webhistorier konkluderer DR, at flere af de pakker med kyllingekød, der bliver solgt i danske supermarkeder, er decideret ulovlige. Det er ikke et billede, Landbrug & Fødevarer kan genkende. DR påstår blandt andet, at der findes et EU-fastsat krav for, hvor højt det naturlige vandindhold i kyllingekød må være, og på baggrund af den påstand, konkluderer

DR altså selv, at noget kyllingekød er ulovligt. Der findes bare ikke nogen EU-fastsat grænse for naturligt vandindhold, ligesom myndighederne heller ikke har kendt noget af det danske kyllingekød, der sælges i danske butikker, for ulovligt. Det er første gang, Landbrug & Fødevarer indbringer en klage for Pressenævnet, og det er da heller ikke noget, organisationen forventer bliver hverdagskost.

Kilde: Landbrugsavisen

Kunderne finder vej til Slagter Drachmanns nye butik

De mange fine slagterprodukter kommer bedre til deres ret i den nye butik på Hovedgaden 104 i Aallingåbro.

Resultatet er udvidet åbningstid og flere medarbejdere efter flytningen til store lokaler. Det er blevet en helt igennem "win-win" for slagtermester Bo Drachmann, der har flyttet sin butik nogle hundrede meter op ad gaden.

Efter han er rykket ind i lokalerne, der tidligere var MadExpressens domicil, har han beholdt sine mange trofaste kunder, men har også fået en del nye. - Så selv om man kan sige, at det gået lidt op ad bakke, så har det faktisk været et plus på alle måder. Vi kan ikke mærke, at vi har mistet kunder, men vi kan se, at vi får flere nye. De klart forberede parkeringsfaciliteter med p-pladser på begge sider af butikken og foran er et stort plus, som givet får en del nye kunder til at holde ind hos Slagter Drachmann. Bo Drachmann kan i denne tid fejre tre år med slagterbutik i Aallingåbro, og flytningen af selve butikken til større lokaler har også gjort det muligt at udvide medarbejderstaben med tre.

Kilde: Folkebladet Lokaltidningen

Nyt fastfood spisested

20. maj kom der liv i den tidligere slagterbutik på Kridthøj Torvet – Kridthøjvej 6 i den sydlige del af Aarhus. Kylling og Co. rykkede ind med et koncept, som de kører med succes i 14 andre byer. Højbjerg bliver den første i Aarhus. Kvinden bag butikken er 46-årige Jeanet Pedersen. - Jeg glæder mig til at åbne. Jeg synes, det er sådan et utroligt hyggeligt kvarter, og jeg tror, at vi bliver en god kombination med de andre butikker på torvet, siger Jeanet Pedersen. Kylling og Co. tilbyder hver dag fra klokken 11 til 22 en stor salatbar, sandwich, spareribs og kylling med forskelligt tilbehør. Et sundt alternativ til traditionel fastfood. Salatbaren ændrer sig fra dag til dag. - Vores koncept er, at det ikke er de samme ting der, kører i salatbaren. Vi har stor udskiftning. Og vi laver alt fra bunden. Vi hakker selv, vi laver selv

coleslaw, vi laver selv tzatziki, vi laver selv flødekartofler, og vi langtidssteger vores kyllinger, fortæller Jeanet Pedersen. Kyllingerne har i levende live været fritgående. Og de bliver ikke friturestegt. De bliver stegt i ovne, hvor de roterer på spyd og tilsættes en krydderiblanding. Kylling og Co. åbnede sin første butik i 2009 i Holstebro.

Kilde: Lokaltidningen Aarhus

Slagter Knag har solgt butik og ejendomme til C.S. Pølsemageri

Fra den 1. maj rykkede Christian Dypping Schrøter med sit personale fra Esbjergvej ind til Nørregade i Vejen. Egentlig har de tidligere indehavere af Slagter Knag i Vejen, Jens Knag og Linda Pedersen, siden slutningen af 2018 været på udkig efter en medejer. Sådan blev det ikke, for med virkning fra den 1. maj bliver det en anden lokal slagter, Christian Dypping Schrøter, som sammen med sin bedre halvdel, Kristina, bliver ny indehaver af forretningen og ejendommene i Nørregade. Christian Dypping Schrøter glæder sig til skiftet fra Esbjergvej og ind til Nørregade.

C.S. Pølsemageri begyndte i efteråret 2015 med et lille lokale, hvorfra der blev fremstillet grillpølser. Siden er det gået stærkt med udviklingen, og i dag tilbydes forskellige slags røgsvarer, hjemmelavede pølser samt pålæg på baggrund af egne opskrifter. Desuden leveres der en del mad ud af huset, og der leveres råvarer til måltidskasserne fra MenuBoxen.

Kilde: Jyske Vestkysten

Flammen går ind på takeaway-markedet

Take-away konceptet forventes rullet ud i alle kædens danske restauranter i løbet af 2019. - Et vigtigt element i Flammens vækstplaner, lyder det fra direktøren.

Flammen, der i dag tæller 16 buffetre restauranter i ind- og udland, vil nu også sætte fod ind på take-away markedet. Det sker efter restaurantselskabet har testet konceptet gennem de sidste par måneder, fremgår det i en pressemeldelse. Konceptet vil i første omgang blive rullet ud i Herning, Viborg og Esbjerg. - Det er vigtigt, at vi bliver ved med at udvikle os, og Flammen Takeaway er et nyt forretningskoncept, som vi forventer os meget af, og som vi har glædet os til at præsentere danskerne for, siger Piet Klein, adm. direktør i Flammen, i meddelelsen. Restaurant Flammen forventer at tilbyde takeaway i alle kædens danske restauranter i løbet af 2019.

Kilde: FødevareWatch



Kantinevirksomhed opruster markant med tre branchestærke chefprofiler

Inden for en måned er driften i Kokkenes Køkken styrket med tre stærke profiler, der kommer til kantinekonceptet med bred erfaring inden for kantinedrift og god ballast fra kendte og roste restauranter.

Udengaard, Højrup og Petersen. Tre forskellige navne med ét til fælles. De er for nyligt tiltrådt som driftschefer i Kokkenes Køkken. Det sker i kølvandet på, at koncernen bag kantinekonceptet har besluttet for alvor at sætte nye standarder for kantinemarkedet, der i mange år har været stillestående, lyder meldingen fra driftsdirektør i Kokkenes Køkken, Maj Toppenberg. Det er et erfaringsrigt team af driftschefer, der pr. 1. maj står klar hos Kokkenes Køkken. Den ene i Århus, de to andre fordelt på lokationer i Storkøbenhavn. Hver især har de slået rødder i restaurationsbranchen, om end de kommer med vidt forskellige baggrunde. En som HR-chef i Cheval Blanc, en som køkkenchef for EG-domicilet og en som restaurantchef for flere af Madklubbens lokationer – og at det nye driftsled er mangfoldigt sammensat, hvad angår specialer og kompetencer, er langt fra en tilfældighed, lyder det fra direktør i Kokkenes Køkken, Maj Toppenberg:



- Vi har styrket driften med tre erfaringsrige personer, der har solide og nødvendige kompetencer i branchen, som Kokkenes Køkken vil sætte nye standarder i, forklarer Maj Toppenberg og tilføjer: - Konkret og ganske bevidst består det nye driftsled af et mix af stærke og forskellige kvalifikationer. Vi står nu med en række af branchens skarpeste profiler, og vi er klar til for alvor at rykke ud over stepperne – også i det jyske.

Om Kokkenes Køkken

Kokkenes Køkken blev stiftet i 2015, og er en selvstændig enhed under en af Danmarks ældste, familieejede virksomheder, Forenede Service A/S. Dagligt servicerer Kokkenes Køkken ca. 10.000 medarbejdere og gæster fordelt over hele landet – i såvel store virksomheder som mindre kontorhuse. Bag hver gryde står en faglært kok klar til at tilberede sunde og bæredygtige retter – blandt andet derfor blev Kokkenes Køkken i 2018 kåret som en af Danmarks tre bedste kantine løsninger af Landbrug & Fødevarer.

Kilde: My Newsdesk

Ny salgsdirektør indtager stolen hos Foodservice Danmark

Foodserviceselskabet vil have Catering Engros og S-Engros til at arbejde bedre sammen og har derfor ansat ny salgsdirektør med erfaring fra Orkla Foods og Conaxess Trade. Også S-Engros har fået ny mand i spidsen. Det bliver den tidligere salgsdirektør i Orkla Foods Søren Skipper, der fremover skal stå i spidsen for Foodservice Danmarks salgsorganisation, skriver Dansk Handelsblad. Den nye salgsdirektør kommer fra en stilling som kommercialdirektør i handelsselskabet Conaxess Trade, som han bestred i knap et år. Inden det sad Søren Skipper i stillingen som salgsdirektør i Orkla Foods, som han nåede at have i seks år. Søren Skipper bliver overordnet ansvarlig for at samle aktiviteterne i de to salgsområder i Catering Engros: de nationale og de lokale kunder samt kunderne i S-Engros. Udover den nye salgsdirektør har foodserviceselskabet ansat en ny direktør for S-Engros i form af Claus Jæger Nørby. Den nye S-Engros-direktør kommer fra VVS-grossisten Sanistål, hvor han har været salgs- og kædedirektør for butikkerne. Claus Jæger Nørbyes funktion bliver at øge samarbejdet mellem de 29 butikschefer i S-Engros og de 30 salgskonsulenter fra Catering Engros, fortæller Peter Bruun til Dansk Handelsblad.

Kilde: DHB.dk

Fyraftensmøde – Den nye ferielov

FødevarerDanmark tilbyder fyraftensmøder om den nye ferielov, hvor vi vil gennemgå baggrunden og hvilken praktisk betydning, den nye ferielov vil få.

Tid og sted:

- 20. august 2019 - Severin, Skovsvinget 25, 5500 Middelfart
- 21. august 2019 – TechCollege Aalborg, Øster Uttrup 1, 9000 Aalborg
- 22. august 2019 – ZBC, Skærehallernes Konferencenter, Maglegårdsvej 10, 4000 Roskilde

Møderne afholdes i tidsrummet kl. 14.30 – 16.00. Bindende tilmelding senest den 5. august 2019 til Karin Nielsen i sekretariatet på tlf. 63 73 00 00 eller via mail: dsm@fvdanmark.dk.



Uddannet som gourmetslagter

En række gourmetslagtere med speciale i henholdsvis butik og delikatesse er blevet færdiguddannede på Aarhus Tech: Nick Hougaard Christensen, Føtex Egå, Anders Dae Jin Kaae, Super Spar Thorsø, Simon Fleissig Hammelsvang, Kvickly Skanderborg, Tobias Hillersborg Justesen, Slagter Byskov Skanderborg, og Marianne Solberg Bakke (udlært med sølv), Egå Slagteren.

Kilde: Aarhus Stiftitidende

Medaljemodtagere



Tirsdag den 14. maj modtog 94 unge, nyuddannede håndværkersvende Håndværkerforeningens medalje som hyldest for en særdeles veludført svendeprøve. De 94 medaljemodtagere er naturligvis kun en brøkdel af det samlede antal nyuddannede håndværkere fra året, der er gået. Men fordi de har afsluttet deres uddannelse som de bedste, er de rollemodeller for deres fag og deres uddannelse. Det kan give inspiration til andre unge og deres forældre, UU-vejledere, skolelærere og alle andre om, hvad en fremtid som håndværker kan bringe af muligheder.

Håndværkerforeningens medalje blev uddelt først gang i 1867. Medaljen bliver tildelt som symbol på en særdeles veludført svendeprøve, samt at modtageren besidder de egenskaber, som kendetegner den dygtige håndværker; Indlevelse, vedholdende flid, respekt, faglig stolthed og stræben efter det ypperste.

Håndværkerforeningens medalje uddeles efter indstilling fra de faglige laug. Laugene indstiller deres dygtigste nyuddannede håndværkersvende til enten en sølv- eller bronzemedalje. Desuden blev der uddelt legater for mere 1,2 mio. til årets medaljemodtagere.

Oldermand Egon Hornsleth, Københavns Slagterlaug, havde fornøjelsen at overrække tre af Slagterlaugets indstillede svende et legat på hver 10.000 kr. De tre medalje- og legatmodtagere var: Andreas Bay Henriksen fra Slagter Jesper i Farum, Nav Seng Dum Daw fra Cenerslagteren i Greve samt Jacob Sølvberg Poulsen fra Slagter Avlund i Hillerød.

Den smukke ceremoni fandt sted på Københavns Rådhus med deltagelse af Hendes Majestæt Dronning Margrethe II, og alle medaljemodtagere modtog et lykønskningshåndtryk og bukkede/nejede for Dronningen.

Københavns Slagterlaug ønsker de nyuddannede svende hjerteligt tillykke.

På Slagterlaugets vegne
Egon Hornsleth
Oldermand

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

Malmömessen, Sverige

www.nordicorganicexpo.com

2020

Foodexpo, Herning

22 - 24. marts 2020

Fødevaremesse - foodservice,
detail og maskiner
www.foodexpo.dk

Madens Folkemøde

15. maj - 16. maj 2020

www.madensfolkemoede.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

leverandørliste

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

Emballage



Traysealere
Dybtrækningsmaskiner



Vakuumposer
Krympeposer
Folier
Trays



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

DanePork

www.danepork.dk

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

Annoncer til fødevaremagasinet

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

Maskiner



Kammermaskiner
Bordmodeller



Dobbeltkammermodeller
Seydelmann lynhakkere



RISCO vakuumfyldere
TIPPER TIE clipsemaskiner



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



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

Blækhaten 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

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



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

SCANPACKAGING

Fra idé til virkelighed



...din pakkeløsning!

scanpackaging.dk
Tlf. 76 90 50 60

Annoncer til fødevaremagasinet

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



Mejerivarer



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



OSTESPECIALITETER FRA OSTEHANDLERENS GROSSIST-LAGER

Ulvehavevej 44 · 7100 Vejle

75 65 26 46

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

Krydderier



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



KRYDDERIER & MARINADER FÆRDIGBLANDINGER NATUR- OG KUNSTTARME EMBALLAGER



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

Annoncer

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

Rådgivning

PROFESSIONEL LØNADMINISTRATION EFTER OVERENSKOMSTEN



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



Direktør Torsten Buhl
Telefon 21 27 41 50

Formand Leif Wilson Laustsen
Telefon 23 25 14 06

Marketingchef Ulrik Olesen
Telefon 21 45 53 35

FødevareDanmark

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

Markedschef

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



fødevaredanmark



fødevarer



Dansk Revision

DANSK REVISION SLAGELSE

Regnskab og rådgivning
til fødevarebranchen

Kontakt

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



FPR Forsikringsmægler A/S
forsikrer
FødevareDanmark

70 20 29 29

www.fpr.dk

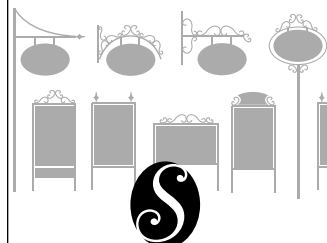
FØDEVARE KONSULENTEN

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

Rådgivning Risikoanalyse Kvalitetsarbejde

Skilte og Reklame

SMEDEJERNS- SKILTE



SURROW

SMEDEJERN · SKILTE · INVENTAR
TELEFON 45 66 24 · WWW.SURROW.DK

Vægte



- 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



POLAR SEAFOOD

FORKÆL DINE GÆSTER

LAKS ER IKKE BARE LAKS

De ligner hinanden, de norske, islandske og danske laks.
Men smag og konsistens er forskellig.

Til gengæld kan du være sikker på,
at alle er perfekt røget. Det sørger vores røgmester for.
For kun det bedste er jo godt nok til dine gæster.



Returneres ved varig adresseændring

EKSEMPLER FRA VORES SORTIMENT PÅ KØL



Røget laks, tørsaltet,
skiveskåret. 1,2-1,6 kg.
Polar varenr. 4049.
Har ikke været frosset



Røget norsk laks, tørsaltet,
halehængt, hel side. 1,5 kg.+
Polar varenr. 4170.
Har ikke været frosset



Røget Sockeye vildlaks,
tørsaltet, halehængt, hel
side. 800-1200 g.
Polar varenr. 4078.



Røget islandsk laks, tørsaltet,
halehængt, hel side. 1,5 kg.+
Polar varenr. 4080.



Røget dansk laks, tørsaltet,
skiveskåret. 700-1000 g.
Polar varenr. 4079.

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ