

fødevarer

NR. 7 / AUGUST 2019

magasinet

Normineringen er benzin på motoren

Se side 8



Lammekød fra Wales er populært

Se side 20

TEMA

"onlinesalg og distribution"

af fødevarer

Cirklens kvadratur

Den 27. juni fik Danmark en ny regering, der har indledt arbejdet med en god, lang ferie. Derfor ved vi i skrivende stund endnu ikke, hvordan den har tænkt sig at indfri de mål, som i løse formuleringer står at læse i den "forståelsesaftale", som udgør regeringens parlamentariske grundlag.

Skønt papiret i nogen grad er båret af banale vendinger som "Vi tror på, at politik betyder noget", indeholder det dog en lang række meget dyre hensigtserklæringer og en tilføjelse om, at "forudsætningen er, at der føres en ansvarlig økonomisk politik, der sikrer gode rammevilkår for erhvervslivet".

Med andre ord: Regeringen og støttepartierne vil både blæse og have mel i munden, og de begynder da også med at snyde lidt på vægten. I papiret læser man, at de har en målsætning om en reduktion på 70 procent af udledningen af drivhusgasser i 2030 "i forhold til niveauet i 1990" – uden at fortælle, at udledningerne allerede er faldet med omkring en fjerdedel siden dengang. Partiernes reduktionsmål er således reelt mindre end 50 procent målt fra den dato, da de indgik aftalen. Dette lille aber-dabei synes det meste af pressen at have overset, for alle vegne læser man om regeringens mål om at reducere med 70 procent.

Skønt målsætningen altså reelt er langt lavere, kan den blive svær nok at indfri, og den nye klimaminister, Dan Jørgensen, erkender da også, at han ikke aner, hvordan det skal kunne lade sig gøre, og hvad det vil koste. I virkeligheden håber han på et mirakel og medgiver, at det vil kræve teknologier, som endnu ikke er opfundet.

Foreløbig har man udset sig landbrug og transport som de områder, der frem for nogen skal levere reduktionen. Hvad transporten angår, har man dog allerede måttet tage forbehold for planen om et stop for salg af benzin- og dieslbiler fra 2030, dels fordi vi ikke må for EU, dels fordi elnettet vil bryde sammen, når elbilerne skal lades op, medmindre det udbygges for mellem 32 og 48 milliarder kroner. Og så vil det nok knibe med at kunne indfri målene om minimumsnormeringer i daginstitutioner og om at uddanne og ansætte mere sundhedsfagligt personale, og hvad der ellers står på udgiftssiden i aftalen – hvis Budgetloven skal overholdes.

”I virkeligheden håber han på et mirakel og medgiver, at det vil kræve teknologier, som endnu ikke er opfundet.

udledning af drivhusgasser pr. produceret enhed. Her kan der derfor ikke være meget at hente, hvad det angår, idet det er almindeligt anerkendt, at økologisk landbrug ikke har lavere CO₂ udledning pr. produceret enhed end konventionelt landbrug.

Det ligner en opgave på niveau med løsningen af cirklens kvadratur. Hvad vi kan håbe på, er, at de initiativer, som kommer fra regeringen på baggrund af forståelsesaftalen, er båret af faglighed. Og det skal pressen såmænd nok medvirke til at sikre, allerede fordi den altid er kritisk over for den til enhver tid siddende regering og dens støttepartier.



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder



Paraplyorganisationen FødevareDanmark, ny fødevareminister og forestående landsmøde

Siden 2015 har FødevareDanmark været en realitet. Læs her i bladet, hvad organisationen kan hjælpe medlemmerne med. Læs også om den nye fødevareminister Mogens Jensen (S). Lokaltetene for Danske Slagtermestres landsmøde er fastlagt – læs her i bladet, hvornår og hvor landsmødet foregår.

Portrætter af Egtved Røgeri, Slagter Kirkeby og Slagter Dyrby - og af en ostehandler med en salgselev

Læs de spændende portrætter om en ostehandler-elev, slagterforretning i sommerlandet, en vestjysk en slagterforretning med succes og om en brand, der ændrede en slagterforretning til et røgeri.

Laktosefrie oste, walisisk lammekød og et efterår med fødevaremesser

Mælk indeholder laktose, men læs mere om hvilke oste, der er laktosefrie, og hvad laktose egentlig er, her i denne udgave af Fødevaremagasinet. Læs også om unikt lammekød fra Wales samt om de forestående events og messer som fx Bite Copenhagen, International Food Contest, Nordic Organic Food i Malmø samt Anuga messen i Köln.

Synlighed i fødevarebranchen

Med tekstsideannoncer i Fødevaremagasinet, en annonce i leverandørlisten og med et banner på hjemmesiden, når din markedsføring ud til hele fødevarebranchen. Hjemmesiden besøges af et kraftigt stigende antal, så her er et onlinebanner effektivt. Kontakt Birthe Lyngsø på tlf. 5150 6717 eller på mail bi-press@mail.dk og få en snak om, hvordan din virksomhed, dine produkter eller dine ydelser bliver synlige i Fødevaremagasinet.

Rigtig god læselyst!
Redaktionen

- 4 En slagkraftig paraplyorganisation**
- 4 Styr på økonomien**
- 5 Synliggøre butikkerne**
- 5 Skabe værdi for medlemskabet**
- 6 Stifinder i jurajunglen**
- 6 Tolkning af fødevareregler**
- 8 Normineringen er benzin på motoren**
- 10 Mogens Jensen
er ny fødevareminister**
- 12 Efter en travl sommer
skal 100 års jubilæet fejres**
- 14 Brand satte slagters succes på pause**
- 16 Sådan skal den ost skæres**
- 18 Laktosefrie oste**
- 20 Lammekød fra
Wales er populært**
- 22 Ressourcestærke besøgende**
- 24 Anuga 2019**
- 24 Bæredygtig fødevaremesse**
- 25 Hvem passer på dyrene,
der passer naturen?**
- 26 Nye oste fra Arla Unika**
- 26 Vidste du at ...**
- 28 Navne nyt**
- 29 Messeoversigt**
- 30 Leverandørliste**



August 2019

REDAKTIONEN / ANNONCER / PRODUKTION Grafisk Produktion Odense ApS, Munkehatten 28, 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 specialfødevarerhandelen. Magasinet henvender sig til beslutningstagere, såvel som selvstændige forretningsdrivende som disponenter, ansat i fødevarerhandelen. 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 tilvirkes 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 Walisisk lammekød

ISSN 1902-4509

En slagkraftig paraplyorganisation

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN



Siden FødevarerDanmark blev grundlagt i 2015, har paraplyorganisationen for især små og mellemstore virksomheder i fødevareresektoren udviklet sig til at være en slagkraftig spiller både politisk og i forhold til at hjælpe medlemsvirksomheder med at navigere i love og regler og optimere på markedsføring. Der er meget at skulle holde styr på, når man driver en fødevarer virksomhed, uanset om der er få eller mange ansatte. Det var en af årsagerne til, at paraplyorganisationen FødevarerDanmark blev stiftet for fire år siden af Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen for Danmark, Danmarks Fiskehandlere og SMV Fødevarer.

I hovedsædet i Odense arbejder man i de forskellige afdelinger på at servicere medlemmerne i organisationen. Det sker under overordnet ledelse af adm. direktør Torsten Buhl. Kig med indenfor.



Styr på økonomien

I økonomiafdelingen sidder Torben Stylsvig Pedersen som økonomichef. Han har været i huset i 11 år, først hos Danske Slagtermestre og siden hen FødevarerDanmark. Han og de andre i afdelingen hjælper medlemmerne med alt lige fra regnskaber til administration af fordelsaftaler med leverandører.

- Hvis et medlem har en udfordring med et regnskab, så kan de altid ringe til os. Det nye er, at vi tilbyder et lavt basiskontingent, og så kan man tilkøbe nogle ydelser, for eksempel rådgivning om fødevarer sikkerhed, siger han.

Det er også i denne afdeling, at man tager sig af organisationens feriekasse.

- Vi registrerer og sørger for at indbetale og udbetale til de ansatte i vores medlemmers virksomheder. Der er en pæn formue, som vi investerer gennem samarbejdspartnere. Sidste

år så det ikke så godt ud. Det skyldtes blandt andet usikkerhed på globalt plan, herunder med USA's handelskrig med Kina. Men vi foretager forholdsvis sikre investeringer i blandt andet obligationer, fastslår han.

Hvis et medlem går med en drøm om at åbne en ny butik, kan det være svært at få banken med på ideen uden en garanti.

- Vi kan hjælpe med at stille en garanti på op til 300.000 kroner, og det er en stor hjælp for en, der går med en drøm om at blive selvstændig, siger han.

Det er også i økonomiafdelingen, at de administrerer fordelsaftaler for medlemmerne indgået med leverandører. Det kan være fordelagtige forsikringer, aftaler om kreditkort, el-aftaler og benzinkort.

Synliggøre butikkerne



Ulrik Olesen er marketingchef, han og de tre konsulenter og syv grafikere i afdelingen hjælper medlemmer med markedsføring af butikker. I slagterkæden Mad Med Mere er der 42 medlemmer, og i Mesterslagteren er der ca. 100 medlemmer, hvor 40 af dem er med i Mesterslagteren Plus. Konceptet er et valgfrit tilkøb, som giver mulighed for fri afbenyttelse af

den grafiske afdeling.

- Vi driver deres hjemmesider, sørger for indhold til de sociale medier og laver grafisk markedsføringsmateriale som menuer og andet samt annoncer til de sociale medier og aviser, fortæller han.

Gør ideer til virkelighed

Hvis et medlem gerne vil øge salget af f.eks. julefrokoster, så kan en konsulent hjælpe med at gøre ideen til virkelighed og skabe en sammenhæng i markedsføringen på alle platforme.

- Det svarer lidt til at drive butik, som var man en del af en kapitalkæde, men her er de enkelte butikker frie til at gøre, som de vil, og vi kan så assistere.

Der er stor forskellighed i vores butikker - et eksempel er, at vi her i Odense har fem butikker, der alle er med i Mesterslagteren og

også Mesterslagteren Plus. De er forskellige, og det vil man opleve, hvis man tager en tur til Odense og besøger de fem butikker. Vores styrke som organisation ligger i vores medlemmers forskellighed. Fællesskabet gør os stærke som individer, og vi kan ikke undvære hinanden, siger Ulrik Olesen, der har været i organisationen i 22 år. Han har været vidne til en udvikling, der har gjort det sværere at drive en detailbutik.

- Det er i høj grad butikkernes omstillings-ejne, der er altafgørende i overlevelsen. Fokus for forbrugeren har ændret sig gennem alle de år, jeg har været med. I dag er det mere oplevelsen sammen med den gode vare, kunderne vil have - og vi skal nok udfordre os selv på, om vi arbejder på de rette tidspunkter - hvis vi gerne vil være et moderne madhus, fastslår Ulrik Olesen.

Skabe værdi for medlemskabet



Mads Illum Hansen er markedschef og sidder med to kasketter, SMV Fødevarer og Danske Frokost- og Cateringleverandører (DFCL).

- Hos SMV Fødevarer oplever man fortsat en medlemstilgang, og vi har fokus på at skabe værdi i forhold til medlemskabet. Vi gør mere ud af at være aktive på de sociale medier, fortæller han.

Han er både uddannet som kok og som slagter og er ved at tage en HD i marketing, og det er ofte ham, der tager den første kontakt til kommende medlemmer.

- Min opgave er både rådgivning og at hjælpe med at skabe de rigtige kontakter. Vi skal hjælpe medlemmerne med at vækste, forklarer

han. Mads Illum Hansen har været i organisationen i fem år, og han er med i ledergruppen, der sammen med bestyrelsen er med til at lægge strategien for organisationens indsats fremadrettet.

- Det har været en helt vild sjov udfordring. Vi er en spændende organisation. Man skal ikke glemme, at vi er en rimelig ung organisation, men kendskabet øges til stadighed. Vores allervigtigste opgave er at hjælpe vores medlemmer med at tjene penge, og med at drive en sund og veldrevet virksomhed. Vi kender for at være en organisation, der er tæt på medlemmerne, siger Mads Illum Hansen.

Sæt allerede nu kryds i kalenderen

Landsmødearrangementet 2019 (landsmødefest og landsmøde) afvikles i weekenden den 26. og 27. oktober i samarbejde med Sjællands Slagtermesterforening og afholdes på Kobæk Strand ved Skælskør.

I det kommende nummer af Fødevaremagasinet bringer vi en nærmere omtale af arrangementet. Sæt allerede nu X i kalenderen til en hyggelig og faglig weekend med kolleger fra hele landet.



Danske Slagtermestre

Stifinder i jurajunglen



Steen Møhring Madsen er afdelingschef i den juridiske afdeling, og her er den eksterne kerneydelse alt, hvad der har med ansættelsesret at gøre.

- Nogle af vores medlemmer er overenskomstdækket, og andre er ikke. Hos de overenskomstdækkede, som f.eks. medlemmer af Danske Slagtermestre, fører vi sager for medlemmerne. Vi har blandt andet løst sager, hvor et medlem har følt sig forurettet, eller hvor der har været uenighed om løn og pension. Vi hjælper også i afskedigelsessager, eller når det handler om bortvisninger eller advarsler, fortæller Steen Møhring Madsen, der har været ansat i

FødevarerDanmark i 3½ år.

Han er også med til at komme med input til overenskomstforhandlinger, og han sidder med ved bordet, når en overenskomst skal forhandles i hus.

- Derudover har vi nogle områder, hvor vi rådgiver medlemmerne. Det kan være i forhold til arbejdspladsvurderinger, gennemgang af kontrakter - og så Persondataforordningen, der har fyldt meget, siger han.

Hvor meget hjælp, han og de andre i afdelingen kan tilbyde et medlem, afhænger af, hvor medlemmet er placeret under den samlede paraply, som FødevarerDanmark udgør.

- Generel vejledning på det ikke-overenskomstmæssige område fakturerer vi ikke medlemmerne for. Så kan medlemmerne tilkøbe forskellige produktpakker. Blandt andet en Plus-pakke, der inkluderer rådgivning om Nem- refusioner, elevrefusion eller fleksjobrefusion. Vi har gode erfaringer med de medlemmer, som vi har hjulpet, og der er plads til

flere. Vi kan løfte en administrativ byrde, der bliver fjernet fra nogle af vores små butikker, så de kan koncentrere sig om at udvikle produkter og betjene kunderne, siger han. Udover ham selv sidder der en juridisk konsulent og en elev i afdelingen.

En rivende udvikling

Andre slags rådgivninger kan være om erhvervsleje, udbudsret, kontrakter i forhold til tredjemand, f.eks. leverancer af varer, og rengøringskontrakter.

Det er også denne afdeling, der arrangerer informationsmøder om f.eks. den nye ferielov og Persondataforordningen.

- Vi har været inde i en rivende udvikling, og vi joker med, at medlemmerne kommer ind under "parasollen" i stedet for "paraplyen", når de bliver medlem, siger Steen Møhring Madsen.

Tolkning af fødevareregler



I Fødevarerafdelingen er Lars Poulsen afdelingschef, og her ringer mange medlemmer for at få hjælp til at tolke regler og få bekræftet, at det, de nu gør ude i virksomhederne, er det rigtige i forhold til lovgivningen.

- Vi laver guidelines for, hvordan man skal producere fødevarer i sin virksomhed. Hvad skal man være opmærksom på? Lovgivning og krav. Hvor er risiciene? Det er jo et ret vigtigt område, og vi opdaterer løbende vores guidelines, siger han.

I denne afdeling sidder der også konsulenter klar til at rykke ud og hjælpe medlemsvirksomhederne.

- Det kan være et medlem, der har kunder, der kræver, at de er certificerede for, at en aftale kan laves, og så tager vores konsulenter ud og hjælper med at gøre medlemmets virksomhed klar til en certificering, siger Lars Poulsen, der har været i branchen i 20 år, hvor han har set en stigning i antallet af regler på fødevarerområdet, der skal efterleves.

- Vi er fire i min afdeling, og vi har travlt, men vi kan altid hjælpe, når der er behov. Vi har været fem, og vi har en ubesat stilling, som vi håber at vi skal have besat i løbet af efteråret, siger Lars Poulsen.

Besøg fra Korea

Lars Poulsen var også med, da en delegation af potentielle importører fra Korea var på inspektion hos nogle af de større producenter, der er medlemmer.

- Der er nogle krav, der skal opfyldes, hvis man vil ind på det marked. Så er vi med ude på virksomheden og støtte vores medlemmer i det arbejde. Markedsåbninger til andre lande laver vi i samarbejde med Landbrug & Fødeva-

rer, blandt andet på slagteriområdet, og det er et rigtig fint samarbejde. Vi har begge medlemmer, der er ude på de store markeder, siger han.

I afdelingen er man også i løbende dialog med fødevarermyndighederne - og organisationen er høringsberettiget og bliver spurgt, når der skal laves nye regler.

- Som organisation er vi et helt andet sted end for 20 år siden, da jeg startede. Vi er blevet meget mere professionelle. Det er lidt kommet af sig selv. I takt med at vores medlemmer har udviklet sig, så har vi skullet følge med og udvikle os sammen med dem. Jo mere vores medlemmer bruger os - jo bedre, understreger Lars Poulsen.

En af de store succeser, der er lanceret, er den elektroniske egenkontrol.

- Den udvikler vi løbende på sammen med eSmiley. Alle vores guidelines ligger også elektronisk, og her er vi markedsledende. Det gør, at vi kan styre det med få de mennesker, vi er, og hjælpe alle medlemmer, lige fra dem med en milliard-omsætning til den lille slagter, siger Lars Poulsen.



Sous Vide de Canard

ANDELÅR & ANDEBRYST



- ★ Berberi Frilands And
- ★ Dansk produceret
- ★ Lår: 150-200g / 200-250g
- ★ Bryst: 250-300g / 300-350g
- ★ 5 stk. pr. pose / 5 poser pr. karton
- ★ Holdbarhed: Køl 60 dage / Frost 325 dage

Gråsten Fjerkræ A/S

Kværsgade 16-18, Kværs - 6300 Gråsten

www.unghanen.dk

tel. 74 65 90 71

Normineringen er benzin på motoren



Vi er ambitiøse, kompromisløse og lader os ikke begrænse af, at vi geografisk er placeret i Vestjylland. For os er nomineringen et skulderklap og benzin på motoren i forhold til at udvikle videre på vores forretning. Sådan lyder det fra Michael Kirkeby, der er nomineret til Slagterprisen 2019 i kategorien "Privatslagtere".

AF RIKKE HOLM

Michael Kirkeby er indehaver af Kirkeby Slagter i Skjern og er kompromisløs, når det kommer til kvalitet: Alle produkter er tilberedt fra bunden. Råvarer er valgt ud fra deres høje kvalitet, og selv mayonnaisen i kartoffelretterne er blandet i butikken. Det betyder et øget pres i sæsonerne, men er samtidig en klar strategi i forhold til at adskille os fra konkurrenterne:

- Vi har valgt en profil, der differentierer os fra supermarkederne, fortæller Michael Kirkeby. - Vi vægter håndværket, udvikler hele tiden vores sortiment og finder nye måder at inspirere vores kunder på. Udvikling er noget, man skal ville. Det kræver samtidig et personale, der synes, det er fedt, og har lyst til at bidrage. Vi er heldige at have dygtige nøglemedarbejdere, der er med til at holde øje med trends og inspirerer til nye varer i butikken, understreger han.

Bagsiden ved at være kompromisløs er, at det i højsæsonerne lægger et stort pres på personalet. I perioder må butikken derfor lukke for nye bestillinger på mad ud af huset. - Hellere stoppe i tide end slække på ambitionerne, lyder forklaringen.

Vi skal helst være dygtigere i morgen, end vi er i dag

Michael og Heidi Kirkeby overtog slagterbutikken i Skjern i 2005. Siden er omsætningen øget 250 procent, og personalestaben er vokset fra fire til nitten medarbejdere. Butikken ligger i god afstand til større byer og centre, hvilket gør det muligt at trække et stort opland og undgå at være i direkte konkurrence på den daglige handel.

For Michael Kirkeby er det afgørende, at der er økonomisk plads til at udvikle virksomheden. Parret har bl.a. investeret i eget pølsemageri og et modningsrum, som øger effektiviteten og gør det muligt at producere uafhængigt af butikkens åbningstider. Sidste år blev tre mio. inve-

steret i en udvidelse af lokalerne. - Den tredje udvidelse inden for ejer-tiden, faktisk.

- Vi har et meget bredt udvalg i butikken af alt fra spegepølser og tapas til smørrebrød og måltidsløsninger, forklarer Michael Kirkeby. - Lige nu sælger vi fx tolv forskellige grillpølser. Udfordringen er nogle gange, at vi udvikler nyheder, men samtidig ikke nænner at fjerne gamle varianter. Vi vil helst ikke skuffe vores kunder.

Muligheder i effektivisering og differentiering

På trods af, at markedet for specialforretninger er udfordret, mener Michael Kirkeby fortsat, at der er muligheder for de små butikker: De går gennem effektivitet og en tydelig differentiering på markedet. Samtidig skal man være klar til at give kunderne det ekstra, der giver dem lyst til at komme igen.

- Gennem vores branchekæde, mad med mere, tilbyder vi inspiration til vores kunder i form af videoer og opskrifter. En del af vores strategi er at satse på de forbrugere, der ikke er så øvede i et køkken. Med videoerne bliver kunden holdt i hånden og får forhåbentlig en bedre madoplevelse, end traditionel færdigmad byder på. Det tager tid at opbygge nye målgrupper, men gennembruddet skal nok komme, understreger slagtermesteren.

Han oplever, at udviklingen generelt går i retning af flere convenience produkter og færdigretter, fx salater og kartoffelretter. - Det koster mandetimer, når alt skal laves fra bunden:

- Vores kok spørger nogle gange, hvordan et produkt hænger sammen økonomisk, når det gøres op i råvarepriser og pågivet tid. Svaret er, at det ved jeg ikke. Jeg regner slet ikke på et alternativ, afrunder Michael Kirkeby, der måske om kort tid kan kalde sig "Årets Privatslagter".



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



Mogens Jensen er ny fødevareminister

Da Danmarks nyvalgte, socialdemokratiske statsminister, Mette Frederiksen, offentliggjorde navnene i sin nye S-regering, blev Mogens Jensen (S) ny fødevareminister. Han afløste Venstres Jakob Ellemann-Jensen på posten. Ud over fødevarer blev Mogens Jensen også minister for fiskeri og ligestilling samt minister for nordisk samarbejde. Eva Kjer Hansen (V) overdrog derved ansvaret for fiskeri og ligestilling og minister for nordisk samarbejde til Mogens Jensen. Mogens Jensen har tidligere været handels- og udviklingsminister i Helle Thorning-Schmidts regering. Blandt regeringens planer på fødevarerområdet er mere økologi og mindre madspild. Bedre udenlandsk arbejdskraft er også blandt stikordene i S-regeringens arbejdsprogram på fødevarerområdet. Samtidig blev Lea Wermelin (S) ny miljøminister i Mette Frederiksens regering.

Kilde: DHB, Fødevareministeriet

Miljø- og Fødevareministeriet blev delt, så Mogens Jensen (S) blev ny Fødevareminister og Lea Wermelin (S) ny miljøminister.



Mogens Jensens CV (uddrag)

Mogens Jensen, født 31. oktober 1963 i Nykøbing Mors, søn af ekspedient Harry Jensen og hjemmehjælper Ebba Møller Jensen.

Medlemsperiode

Folketingsmedlem for Socialdemokratiet i Vestjyllands Storkreds fra 13. november 2007.

Folketingsmedlem for Socialdemokratiet i Ringkøbing Amtskreds 8. februar 2005 – 13. november 2007.

Kandidat for Socialdemokratiet i Herning Sydkredsen fra 2007.

Kandidat for Socialdemokratiet i Herningkredsen 2003-2006.

Parlamentarisk karriere

Handels- og udviklingsminister 3. februar 2014 – 28. juni 2015.

Statsrevisor 26. oktober 2011 – 17. april 2013.

Kulturordfører og medieordfører. Næstformand for Retsudvalget.

Medlem af Kulturudvalget, Udenrigsudvalget, Udenrigspolitisk Nævn, Grønlandsudvalget, Færøudvalget og Nordisk Råd.

Næstformand for den danske delegation til Europarådets Parlamentariske Forsamling.

Formand for den socialdemokratiske folketingsgruppe 2011-2012.

Næstformand for Socialdemokratiet fra 2012.

Næstformand i den socialdemokratiske gruppe i Europarådets Parlamentariske Forsamling (PACE) fra 2018.

Uddannelse

Fagbevægelsens lederuddannelse, LO-Skolen, Helsingør, 1997-1999.

Student, Morsø Gymnasium, 1979-1982.

Beskæftigelse

Konsulent, LO, 1987-2005.

Udansk konsulent, Arbejdernes Oplysningsforbund, 1986-1987.

Kulturkonsulent, Arbejdernes Oplysningsforbund, 1985-1986.

Uddannelsessekretær, Danmarks Socialdemokratiske Ungdom, 1982-1985.

Tillidshverv

Formand for Danmarks Socialdemokratiske Ungdom på Mors og i Viborg Amt 1979-1982.

Medlem af bestyrelsen for Danske Gymnasieelevers Sammenslutning 1981-1982.

Medlem af bestyrelsen for ARTE 1982-1985.

Medlem af Socialdemokratiets kulturudvalg 1982-1986.

HK-tillidsrepræsentant 1983-1985.

Lammekød fra Wales er unikt



Lammekødet fra Wales er verdensberømt for sin kvalitet og udsøgte smag. Dyrene vokser op i det bakkede og frodige landskab og får frisk vand fra rindende bjergkilder. Den uberørte natur og det fugtige, tempererede klima giver de bedste betingelser for saftfuldt, kraftigt græs. Sammen med århundreders traditioner for dyrehold er det nogle af de afgørende faktorer for det perfekte kød.

Derfor har Wales Lammekød opnået status af Beskyttet Geografisk Betegnelse, BGB. En garanti for god kvalitet, baseret på blandt andet det enestående landskab og århundredgamle traditioner.

eatwelshlamb.com





Efter en travl sommer skal 100 års jubilæet fejres

Slagtermester Carsten Dyrby i Løkken kan i efteråret fejre butikkens 100 års jubilæum. Men først skal han lige trække vejret efter 40 arbejdsdage i træk i turistsæsonen.

AF PER HENRIK HANSEN

Søndag den 11. august tog slagtermester Carsten Dyrby i Løkken sig en fridag. Det havde han ikke gjort siden slutningen af juni, hvor turistsæsonen begyndte og indbyggertallet blev mangedoblet i den populære nordjyske ferieby.

- Omkring 25 procent af årets omsætning ligger i de 40 dage, hvor vi har åbent alle dage, også i weekenden. Personalet har selvfølgelig fri på skift, men jeg er i butikken hver dag, fortæller han.

Selv om det nu er normale åbningstider igen, bliver det ikke til mange dage på divaneseeren og benene oppe på sofabordet. Også uden for turistsæsonen driver Carsten Dyrby en travl butik med fire fuldtidsansatte, 10 løse medarbejdere og mester selv. Og snart skal forretningens 100 års jubilæum fejres med manér.

Fejres i efteråret

- Vi har ikke den præcise dato, men vi ved, at det var i 1919, at kreaturhandler, slagtermester og ejendomsmægler Valdemar Kjær flyttede sin forretning til vores nuværende adresse på Harald Fischers Vej 19. Det vil vi fejre i løbet af efteråret, fortæller Carsten Dyrby.

Til en begyndelse var der også slagteri på

adressen, og i 1920'erne blev der slagtet op mod 200 kreaturer på en god dag. Den del af forretningen er dog for længst nedlagt.

Men butikken trives i bedste velgående med den nuværende slagtermester som den blot fjerde ejer i løbet af de 100 år. I januar i år var det 15 år siden, han overtog den.

Stigende omsætning

Løkken er en by med kun cirka 1.600 faste indbyggere, men alligevel har butikken et godt kundegrundlag.

- Omsætningen hen over vinteren har været stærkt stigende gennem årene, særligt på grund af byens udvikling. Vi har god lokal opbakning, og vi har mange kunder udefra; fra Hjørring, Brønderslev, Aalborg og hvor sommerhusejerne ellers kommer fra. Og de kommer ikke kun, når de er i sommerhus, men kører gerne til Løkken for at handle, siger Carsten Dyrby.

At butikken har mange trofaste kunder hænger utvivlsomt sammen med et bredt sortiment af egne produkter og specialiteter, udover de traditionelle slagtervarer.

Hver mandag – og kun om mandagen – kan kunderne købe frisklavet fiskefars. I sommer-

perioden produceres der op til 100 kg fiskefars om ugen.

- Mange kunder glæder sig til om mandagen, for så skal de ikke tænke på, hvad de skal have at spise. Så er det bare hjem og stege fiskefrikadeller, siger Carsten Dyrby med et smil.

Også røgede fisk og andre former for forarbejdede fisk sælger han – hele 28 forskellige slags.

1,5 tons grønlangkål

Et andet lidt utraditionelt produkt for en slagterforretning er den grønlangkål, som Slagter Dyrby producerer og sælger i perioden fra oktober til jul. I løbet af den sæson bliver omkring 1,5 ton grønkål kogt, slynget, krystet (hvor det sidste vand presses ud med hånden) og formet til ægte nordjyske grønlangkålsbolle.

Endnu en nordjysk specialitet er speget lam. Det vil sige lammekøller, som udbenes, saltes og tørres i to – tre uger, indtil de efter modning i kølerum i godt et par måneder er klar til salg.

Og så er der alle færdiglavede retter i fryseren, de hjemmelavede spegepølser og grillpølser, det krogmodnede oksekød, specialoste fra

hele verden og Nordjyllands største udvalg af portvin fra huset Krohn med mere. Jo, kunderne har nok at komme efter hos den eneste tilbagebærende slagterforretning i Løkken.

Elsker at få det hele til at spille

Udover de hjemmelavede specialiteter og de andre varer, er det især forretningens personale, som kan vække Carsten Dyrbys glæde og stolthed.

- En af de største glæder er, når jeg oplever en 14-årig ungarbejder detaljeret fortælle en nyansat 13-årig, hvordan tingene skal gøres. Så ved jeg, at vi har gjort vores arbejde godt og har formidlet vores virksomhedskultur ordentligt, siger han.

Lige så glad fortæller han om en 24 årig kvindelig medarbejder, som i dag er fastansat. For 10 år siden begyndte hun som 14-årig ungarbejder i butikken, fik smag for faget og stod i lære hos Dyrby under uddannelsen til delikatesseassistent på Tech College i Aalborg.

- De fuldtidsansatte klarer produktionen af de forskellige delikatesser og kundekontakten, mens ungarbejderne står for rengøring og forefaldende arbejde. Processen i at få det hele til at spille sammen er en af de ting, jeg elsker ved at have egen butik, fortæller Carsten Dyrby.





Brand satte slagters succes på pause

Slagter Ole Bundgaard havde en blomstrende forretning kørende med Bølling Food & Events med eget pøsemageri, mad til fester og mad ud af huset i det tidligere Bølling Forsamlingshus ved Egtved, da en brand satte en stopper for det. Men den driftige slagter lod sig ikke slå ud, og nu tre år efter er han oppe i omdrejninger igen med Røgeriet Egtved. Blandt andet med gavnlig rådgivning fra DSM

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Mellem Bølling og Vester Tårsted har Ole Bundgaard sat et nedlagt landbrug i stand, hvor han bor med sin familie. Da Bølling Forsamlingshus blev sat til salg, kunne slagteren, der så småt var begyndt for sig selv med at lave mad til fester, se en mulighed for at udvikle sin forretning og gå fuldtids som selvstændig.

- Sammen med de håndværkere, jeg havde brugt på mit landsted, blev forsamlingshuset bygget om for to millioner kroner, og det tog to år. Jeg lavede et moderne industrikøkken, der hvor den gamle scene havde været. Vi kunne lave mad ud af huset samtidig med, at folk kunne holde fester på stedet. Jeg havde også en Bastra røgovn og en stenovn, så vi selv kunne lave pølser, siger han.

Ole Bundgaard glemmer aldrig natten til den 6. juni for 3 år siden.

- Alt el på stedet var blevet udskiftet, men på loftet var der en gammel stoffledning, som vi havde overset. Den gik der ild i den nat, og hele stedet brændte ned, fortæller han. Og som

det ikke var nok med den forfærdelige hændelse, som branden var, skulle efterspillet med forsikringsselskabet IF Forsikring vise sig at blive en hård kamp. Nu, 3 år efter, har Ole Bundgaard endnu ikke fået udbetalt forsikringssummen på adskillige millioner kroner.

- Det har været meget hårdt, og der har været stunder, hvor jeg tænkte, at jeg bare skulle droppe det hele. Jeg skulle også have hyret en advokat fra begyndelsen af sagen. Det kan jeg se nu. Forsikringsselskabet har gjort alt, hvad de kan for at undgå at skulle udbetale pengene. Det har også gjort det vanskeligt, da jeg skulle starte op igen, siger han.

Opstart i andre lokaler

Efter branden i det gamle forsamlingshus kiggede han sig omkring efter nye lokaler. Dem fandt han i Egtved. Lokalerne var sidst blevet brugt af Egtved Slagtehus primært til lager.

- Lokalerne havde stået tomme i syv måneder. Der var ikke lagt vand ind, og installatio-

ner til strøm manglede der også, så det fik jeg lavet. Jeg købte nyt inventar. Den Bastra, der havde stået i forsamlingshuset, fik jeg renoveret, og så købte jeg en til plus en pøsestopper, fortæller han. Da lokalerne var klar, åbnede han igen under navnet Røgeriet Egtved.

- Vi havde nu dels en gammeldags slagterbutik, og så kunne vi starte op med et stort pøsemageri, hvor vi blandt andet lavede grillpølser og rigtig mange spegepølser efter egne opskrifter, siger han.

Samtidig fik han den idé at lave firmalogoer på tarmene til pølserne, hvor han allierede sig med firmaer, der laver gaveartikler.

- Det krævede, at jeg havde rigtig mange tarme på lager, men det blev en succes, og jeg lavede logoprodukter til blandt andet firmakunder som John Deer, Vingsted Hotel & Konferencenter og Klelund Plantage, der er ejet af Lego-arvingen Sofie Kirk Kristiansen, oplyser Ole Bundgaard.

Samarbejde med Price brødrene

Ved lidt af en tilfælde fik han også gang i et samarbejde med Adam og James Price.

- Adam Price havde været på jagt på et gods, hvor de serverede mine tapaspølser. Dem kunne han godt lide, og han bad værten om kontaktoplysningerne på producenten. Da Adam Price ringede til mig, troede jeg først, at det var telefonfis, siger han.

Der kom et samarbejde i stand, og det er blandt andet blevet til en wienerpølse, som bliver solgt på brødrenes restauranter.

- Adam Price og køkkenchefen fra restaurant Brd. Price i Rosenborggade i København, Pierre-Yves Lund Merret, kom med et forslag til pølsen, som jeg så lavede en testudgave af. Bagefter kom jeg med et forslag til en tapaspølse til deres restauranter, siger han.

Da Brødrene Price åbnede ny restaurant i Herning, leverede Røgeriet Egtved 1000 grillpølser.

Selv om der er fire steder med slagtere i Egtved, så er der kunder nok til alle. Røgeriet Egtved holder åbent 6 dage om ugen, og forretningen kører med et lille udvalg af kød af høj kvalitet.

- Ja, vi har hver vores kundesegment. Fra Himmerlandskød får vi højreb, som vi selv modner i op til fem uger. Det var svært at sælge i starten, men nu kan vi ikke krogmodne nok, så de modner også for os hos Himmerlandskød. Vi sælger også fars, ribeye og tykstegsbøffer, siger han. Andre leverandører er Skare Meat i Vejen og Dane Pork i St. Lihme til produkter såsom skinker, rullepølser og spegepølser.

Frit-valgs pakker til grillen

- Vores slogan er "Hjemmelavet for smagens skyld", og når vi laver laksesalat, så får vi laks hjem fra Færøerne. Det giver en speciel god salat, og det går kunderne efter, siger han.

Hele sommeren kører Ole Bundgaard med en frit-valgs model til grillen, hvor der er mulighed for at købe 10 stykker blandet kød.

- Så kan hele familien få lige netop det styk-

ke kød, som de godt kan lide, siger han. Der er også telt uden for forretningen om sommeren med grill og livemusik.

Ansatte med skjulte talenter

Så der er masser at lave for de fem fuldtidsansatte og godt 20 løsarbejdere. To af de ansatte var noget af et lykketræf. Det litauiske kærestepar Edmas og Sandra blev ansat til at gøre rent i lokalene, men det skulle vise sig, at de begge havde helt andre talenter.

- En dag, hvor der var travlt, bad jeg Edmas om at prøve at stoppe en pølse. Jeg blev meget overrasket, for det havde han bare styr på. Det viste sig, at han i Litauen havde arbejdet på en fabrik i 6 år, hvor han havde stået ved en 300 liters lynhakker og stoppet pølser. Nu står han primært for pølsemageriet, siger han.

Kæresten Sandra kører nu det kolde køkken og det varme køkken plus menuer ud af huset. Hun tager sig også af tapas og smørrebrød.

- De har nu været her i 1½ år, og de to bærer i høj grad forretningen. Sådant to ansatte drømmer man om at få. De taler flydende engelsk, og de har en god humor. I starten var de lidt bange for at gøre noget forkert, men nu kan de godt drille chefen, siger han.

Derudover har han ansat slagteren Hans Høberg, der tidligere var i Brugsen i Jelling og i Egtved. Han står for udskæringer til butikken. Ole Bundgaard selv blev uddannet butiksslagter i 1996 hos KC Storkøb i Vejle, og da slagtermesteren skiftede til Liva i Kolding, ville han gerne have den unge lærling med.

- Så da jeg blev udlært, startede jeg i Kolding. Derefter var jeg hos Superslagteren, der sendte slagtere, når der var brug for det, siger han. Så var han et par år i Føtex i Vejle og et par år i Bilka i Kolding.

- Derefter begyndte jeg så småt for mig selv, hvor jeg tog ud til fester som kogemand og lavede mad, siger han.

For travlt til at blive medlem

- Jeg gik nok i min egen lille verden, og jeg havde travlt med min forretning. Men så fik

jeg rådgivning af en gammel kollega, og en af de ting, han pegede på, var min egenkontrol, der kunne optimeres. "Hvis du bliver medlem af DSM (Danske Slagtermestre, red.), så kan de hjælpe dig med det," sagde han. Senere mødte jeg en ung slagtermester, der fortalte om muligheden med at sende mine opskrifter til DSM og få en næringsdeklaration retur. Så kan jeg sælge mine produkter andre steder. Faktisk solgte jeg mine produkter hos Bindeballe Købmandsgaard, men så fik jeg en advarsel af Fødevarekontrollen, og i stedet for at få næringsdeklarationer lavet, trak jeg produkterne tilbage, fortæller han.

Da han blev medlem af DSM, havde han også besøg af to konsulenter, der var til en stor hjælp.

- Ja, de var fantastiske, og de hjalp mig med at blive oprettet på E-Smiley. Da jeg fik besøg af levnedsmiddelkontrollen igen, og de så, at jeg var medlem DSM, så var alt i orden. Det kørte lige igennem. Jeg kan kun anbefale at blive medlem af DSM, understreger han.

Gode muligheder for vækst

I delikatesseafdelingen er der et stort udvalg af oste, diverse tapanader, pestoer, krydderier, pasta og chokolader. Vinafdelingen har et bredt udvalg af alverdens vine, sherryer og portvine.

Op til nytår bliver der lavet 1000 gange tapas og 1000 gange tre rettes menuer, og kunderne kommer fra Kolding, Fredericia og Billund.

- Vi mangler nogle udleveringssteder til vores tapasprodukter. Vi kunne godt sælge 20 procent mere, måske dobbelt så meget, hvis vi havde salgssteder med en enkelt ansat i andre byer, og jeg har kigget efter egnede lokaler, fortæller han.

Hele Røgeriet Egtveds markedsføring kører på Facebook med hyppige opslag med produkter og gode tilbud.

- Det fungerer rigtig godt, og vi har 7530 følgere, slutter Ole Bundgaard.



Sådan skal den ost skæres



Marc Hviid er nu uddannet salgsassistent i Ostemesteren

AF PER AASKOV KARLSEN

helt naturligt for Charlotte også at kunne skrive ostehandler på CV'et.

Charlotte Hviid Christensen har haft fuld fart på siden overtagelsen. Som ny ostehandler meldte hun sig naturligvis ind i Ostehandlerforeningen i forbindelse med åbningen af butikken i Struer. I efteråret 2017 var der en tidligere tøjbutik og et lokale ved siden af til leje på Østergade i Herning, så Charlotte slog til og fik endnu en ostebutik, så der nu er to butikker at sælge oste fra. – Forretningen i Herning ligger på gågaden og blev åbnet i december 2017. Der var ingen ting, inden vi overtog butikken i Herning, så den er bygget op fra bunden. Ostehandlerkæden består således nu af Ostemesteren & Café O, Struer, samt Ostemesteren, Herning. Ostemesteren i Struer og Herning tilbyder også anretninger ud af huset.

Som noget af det seneste har butikkerne etableret end osteklub, som kunder kan tilmelde sig på Østemesterens nye hjemmeside www.dinostemester.dk

Den 1. marts 2016 overtog Charlotte Hviid Christensen osteforretningen i Struer, der havde stået til salg i mere end 2 år. Charlotte er oprindelig uddannet butiksslagter og har efterfølgende uddannet sig til teknisk assistent,

som gav hende job som designer og projektleder, hvor hun stod for bl.a. udvikling af stande til messer. Hun havde også inden åbningen af Ostemesteren, som butikken hedder, arbejdet med strategisk indkøb og salg, så det faldt

Café O

Ostemesteren på Vestergade i Struer har i sommeren 2016 i forbindelse med osteforretningen åbnet en lille hyggelig café, hvor kunder kan nyde en let frokost, tapas, sandwich og kaffe eller noget koldt at drikke. Det er en aflang, smal



Charlotte Hviid Christensen sidder nu også i bestyrelsen i OfD (Ostehandlerforeningen for Danmark) – Arkiv billede fra Fødevaremagasinet april 2016



café med 22 pladser. Det har hen over sommeren været et kærkommet pusterum for kunderne at kunne køle sig lidt ned i sommervarmen på Oste Cafeen.

Færdiguddannet salgsassistent

Sønnen Marc blev færdiguddannet salgsassistent den 1. august fra Ostemesteren. Der findes desværre ikke i dag en egentlig ostehandleruddannelse, derfor har Marc uddannet sig til salgsassistent i butikken. Før salgsuddannelsen, som Marc har gennemført i butikkerne i Struer og i Herning og på skoleophold i Holstebro, har han taget en STX uddannelse. Han har derfor

fået merit for nogle fag, men har også taget et 10 ugers indledende forløb for at få handelsfagene med. I alt har han været på skoleophold i 3 perioder af ugers varighed. Marc var til den sidste eksamen den 29. maj, som han afsluttede med topkarakter, og han kunne derfor på dagen byde på et køligt glas rosé til dem, som kiggede forbi forretningen.

Charlotte Hviid Christensen udtaler til Fødevaremagasinet: - Jeg synes, det er vigtigt, at der kommer fokus på – også hos Ostehandlerne – at uddanne unge mennesker, så de får øjnene op for vores fag og forhåbentlig en dag får lyst til at overtage en butik, når der er brug for

et generationsskifte.

Ny elev på vej

Der er allerede skrevet ny uddannelseskontrakt med en ny elev, som var planlagt til at starte her i begyndelsen af august. Undervisningsministeriet har dog tøvet med at godkende butikken som uddannelsessted for salgsassistenter, men både Marc og Charlotte tror på, at de kan overvinde bureaukratiet og få uddannelsesaftalen endeligt igangsat. Marc fortæller: - Det holdt også hårdt at få min egen uddannelse som salgsassistent godkendt, men det lykkedes heldigvis.



OSTETEMPLET

Sjælden udbudt oste- og delikatessebutik

Med bedste beliggenhed i et af Nordsjællands mest attraktive indkøbscentre og i et område, hvor købekraften er i særklasse. Butikken er veldreven med stor fast kundekreds og har uudnyttede muligheder for eksempelvis også at omfatte slagterforretning og mad ud af huset m.m. En butik med stort potentiale. Ca. 8 m flot køledisk, 4 m kølereol og stort kolerum m.m. er inkl. i afståelse.

Kontakt Henrik Vilholm
for yderligere information.
Mobil: 2121 1360
Mail: hv@ostetempel.dk



Gule skæreoste er generelt laktosefri

Laktosefrie oste

AF PER AASKOV KARLSEN

Mælk indeholder fra naturens side laktose (mælkesukker), hvilket kan give mennesker med laktose-intolerance mavegener. Forbrugere med laktoseintolerance behøver dog ikke undgå alle mejeriprodukter. Fx kan man uden problemer spise almindelige skæreoste. Analyser dokumenterer nemlig, at gule skæreoste som fx Danbo indeholder så lidt laktose, at det ikke giver gener. På den baggrund har Fødevarestyrelsen nu givet mejerierne lov til at angive, at gule skæreoste er laktosefri.

I ost nedbrydes laktosen, friske oste indeholder meget lidt laktose, gule oste endnu mindre, og parmesanost indeholder slet ikke laktose. Hvis forbrugere ikke kan tåle mælk på grund af laktose, behøver man ikke at undvære alle slags mejeriprodukter. Oste og syrnede mejeriprodukter indeholder mindre laktose end den usyrnede, friske mælk og fløde. Der er ikke ret meget laktose i hytteost, salatost og andre hvide oste, da laktosen bliver i vallen under oste-fremstillingen.

Det er generelt vigtigt at inkludere nogle mejeriprodukter i kosten. Hvis man slet ikke

spiser mejeriprodukter, får man for lidt calcium. For idrætsudøvere er mejeriprodukter desuden en vigtig kilde til energi og protein.

Mælkesyrebakterier nedbryder laktose i oste, der lagres

Gule halvfaste skæreoste som fx Danbo indeholder endnu mindre laktose end hvide oste. Mælkesyrebakterier nedbryder laktosen under ostenes gæring og modning. Vellagrede hårde oste som parmesan indeholder slet ikke laktose. De fleste laktoseintolerante kan godt tåle små mængder laktose og kan drikke syrnede mælkeprodukter. Der sker ikke varig skade, hvis man indtager laktose, selv om man er laktoseintolerant, men man kan få det dårligt.

Hvad er laktoseintolerance?

Personer med laktoseintolerance har en nedsat mængde laktase, eller mangler helt dette enzym i slimhinden i tyndtarmen. Når mælk indtages og finder sin vej ned i tarmen, bliver den derfor ikke nedbrudt, som den skal. Hvis en større mængde laktose på den måde ender

Laktosefrie oste

Eksempler på laktosefrie oste

Asiago
Brie
Camembert
Cheddar
Gorgonzola
Gouda
Gruyere
Havarti
Parmesan
Port du Salut
Roquefort
Stilton

Eksempler på oste med lidt laktose i:

Ricotta
Hytteost
Feta
Smøreost
Mozzarella

i tyktarmen, vil den osmotiske gradient trække vand ud i tarmlumen, hvilket kan medføre diarré. Derudover vil de tilstedeværende tarmbakterier (primært bifidobakterier) begynde at nedbryde laktosen under dannelse af frie fedtsyrer og en række luftarter: hydrogen, methan og kuldioxid. Disse luftarter kan bevirke en udspilning af tarmen og give anledning til opstød, mavesmerter, luftafgang og diarré. Laktoseintolerance er ikke farlig, men symptomerne kan være meget ubehagelige og hæmmende for velværet.

Der skelnes mellem primær laktoseintolerance og sekundær laktoseintolerance

Primær laktose intolerance er den mest almindelige form og er en genetisk betinget enzymdefekt, som bevirker en nedsat eller manglende produktion af enzymet laktase. Det betyder, at man ikke kan fordøje for store mængder laktose (mælkesukker). Primær laktoseintolerance opstår meget sjældent før 2-3 års alderen og rammer ca. 4-5 % af befolkningen i Norden. Sekundær laktoseintolerance, er en forbigående reduktion af enzymet laktase. Sekundær laktoseintolerance kan opstå i forbindelse med mave-tarminfektion, cøliaki (glutenintolerance) eller andre betændelser og sygdomme i tarmen.

Der er forskel på børn og voksnes evne til at nedbryde laktose. Børn har særdeles god evne

til at optage mælkesukker, men i løbet af opvæksten kan denne evne nedsættes. Det meste af Nordeuropas og Nordamerikas voksne befolkning har bevaret evnen til at optage mælkesukker. I Danmark er ca. 4-5 % af befolkningen ramt af laktoseintolerance. Globalt set anslås det, at udbredelsen ligger på ca. 65 %, men dette tal varierer meget fra mellem 4 og 80 %, helt afhængig af hvor i verden man kigger. Der findes flest laktoseintolerante i Asien og Afrika.

Den lavere udbredelse i Danmark skyldes et genetisk træk, der gør danskerne i stand til effektivt at fordøje det naturlige mælkesukker, laktose, også i voksenalderen. Det genetiske træk, laktosetolerance, er en mutation, som skete for ca. 10.000 år siden i befolkninger, der opdrættede malkekøer. Mutationen spredte sig meget hurtigt, idet evnen til at kunne tåle mælk også i voksenalderen viste sig at være en udviklingsmæssig fordel; højest sandsynligt fordi mælken kunne give en kontinuert tilførsel af vigtige næringsstoffer.

Generelt omkring mærkning og anprisning

Anvendelse af betegnelserne "laktosefri" og "lav laktose"/"laktosefattig" i mærkning og markedsføring er reguleret af Mærkningsforordningen (EU 1169/2011), fortæller Louise Myhre Utzen, Seniorrådgiver hos Landbrug & Fødevarer, og fortsætter: - Der er endnu ikke

fastsat fælles EU grænser for, hvornår noget er hhv. "laktosefri" og "lav laktose"/"laktosefattig". Indtil der bliver fastsat sådanne særlige regler for "laktosefri" m.v. af Kommissionen, er det derfor op til de nationale myndigheder at tage stilling til grænserne.

Den danske Fødevarerstyrelse har fastsat flg. grænseværdier:

- "laktosefri": maks. 0,01 g laktose/100 g og
- "lav laktose"/"laktosefattig": maks. 1 g laktose /100 g

Dvs., at indeholder et produkt under 0,01 g laktose pr. 100 g, kan det bære betegnelsen laktosefri. Man skal dog passe på, hvordan man anpriser dette på produktet, idet anvendelsen af disse betegnelser ikke må være vildledende for forbrugeren, dvs. man må ikke give indtryk af, at en fødevarer har visse egenskaber (laktosefri), hvis alle lignende fødevarer har samme egenskaber (jf. artikel 7, stk. 1, litra c).

Hvis fx en Danbo ost således indeholder mindre end 0,01 g laktose pr. 100 g, må man ikke bare anprise den som laktosefri, idet alle andre tilsvarende faste oste også vil være laktosefri. Det, man så skal skrive, er fx

"Laktosefri som de fleste skæreoste, laktoseindhold 0g/100g" (her har FVST accepteret, at det er ok, hvis "0 g" bliver angivet, hvis laktoseindholdet er < 0,01g

Kilder: Landbrug & Fødevarer, Samvirke, The Insider, Sundhed.dk.



Laktose

Laktose er et kulhydrat/sukkerart, der findes helt naturligt i mælk. Der tilsættes altså ikke sukker til mælk, med mindre det er specificeret i ingredienslisten. Det kan det f.eks. være i kakaomælk og frugtyoghurt. Mælk indeholder cirka 5 gram laktose pr. 100 gram. Laktose består af to sukkerarter: glukose og galaktose. Ved hjælp af enzymet laktase nedbrydes laktosen i vores tarm, så kroppen kan optage madens næringsstoffer. Hos nogle mennesker er niveauet af laktase dog så lavt eller ikke-eksisterende, at kroppen får problemer med nedbryde laktose. Dette kaldes laktoseintolerance.

Fakta

HCC Meat Promotion Wales er organisationen bag lammekød fra Wales. Virksomheden Green Seed repræsenterer det walisiske kød i Norden. Organisationen arbejder for at udbrede viden om kvaliteten i det walisiske lammekød. I Danmark importerer firmaet Carmo Food i Nørresundby lammekød fra Wales.

Kilde: Green Seed



Lammekød fra Wales er populært

I Wales går lammene ude på marken 11 måneder om året. Det giver fantastisk velsmagende og karakteristisk kød, og samtidig er leveringstiden meget kort fra bestilling til butik i modsætning til det kød, som importeres til Norden fra New Zealand og Latinamerika. Græsset, som lammene spiser, er baggrunden for det velsmagende kød. Dyrene opdrættes og slagtes på samme sted, hvilket også giver mindst mulig stress for det enkelte dyr.

Lammekød fra Wales bærer BGB- mærket for beskyttet geografisk betegnelse. BGB-mærket for ægthed differentierer lammekødet fra andre lammekødsprodukter. Kvaliteten er skabt af gode landbrugsmetoder udført på et af de bedste landbrugsmiljøer i Europa. En 1200 km kystlinje i Wales giver frisk havluft til tre sider af Wales. Mærket afspejler alt i den unikke smag og premium kvalitet, som walisisk lam besidder.

Brexit undervejs

Da Wales jo er en del af Storbritannien, er fremtiden for salg af walisisk lammekød til fx Danmark usikker, men det gælder al handel med Storbritannien. Der hænger en mørk sky over samhandelen med EU lande. Salget af lammekødet bremses dog ikke af usikkerheden, men der handles lidt mere kortsigtet, indtil der foreligger en aftale med EU om Brexit. Hvordan fremtiden kommer til at se ud for handel med kød fra Wales, er der ingen, der ved.

HCC Meat Promotion Wales er organisationen bag lammekød fra Wales. Virksomheden Green Seed repræsenterer det walisiske kød i Norden. Organisationen arbejder for at udbrede viden om kvaliteten i det walisiske lammekød. I Danmark importerer firmaet Carmo Food i Nørresundby lammekød fra Wales.





Gråsten Berberi Gourmet And

- en bid bedre!

- så absolut Danmarks bedste Juleand!

SKAL BESTILLES NU!
74 65 90 71

FAKTA:

- Frilands opdræt
- Slagtet på gården
- Tørslagtet
- Luftkølet
- Ingen næb-klipning
- Ingen klo-klipning
- Ingen Foie Gras opdræt
- Mere reelt kød



mere velfærd • mere kvalitet • mere smag

Gråsten Fjerkræ A/S

Kværsgade 16-18, Kværs - 6300 Gråsten

www.unghanen.dk

tel. 74 65 90 71

Ressourcestærke besøgende

Bite Copenhagen, der afholdes den 28. og 29. august, besøges hvert år af en lang række internationale indkøbere og andre branchefolk, der er på udkig efter de nyeste fødevareretrends- og løsninger. En af de indkøbere, der besøger messen i år, er Said Abdalla, Food & Beverage Controller i BC Hospitality Group. Han ser frem til at møde en masse spændende aktører på Bite: - Bite Copenhagen er en spændende messe, fordi man kan opleve så mange nye produkter og idéer - både fra Danmark og udlandet. Den generelle kvalitet på messen er tårnhøj, og virksomhederne ved bare rigtig meget om deres produkter. Der er derfor garanti for nogle gode snakke. Derudover møder man en masse nye ansigter i branchen, så et par dage på Bite er en god måde at udvide sit netværk på. I år glæder jeg mig til at se, hvad de nyeste tendenser er, til at opleve stemningen omkring konkurrencerne og til at se talenterne arbejde med håndværket og de gode råvarer.

Inspirationskonference: Mere grøn smag på menuen

Blandt de besøgende er også brancheorganisationen HORESTA og FOOD, der bl.a. står bag den kendte Copenhagen Cooking & Food Festival. Under Bite Copenhagen 2019 afholder de en inspirationskonference for restaurant-, køkken- og kantinechefer under overskriften "Mere grøn smag på menuen". Projektleder Ida Maria fra FOOD siger om inspirationskonferencen: - Hvis du savner inspiration til at gøre menuen rig på grønne råvarer og vilde planter, og hvis du kunne du tænke dig at blive klogere på, hvordan plantebaseret mad kan gøres lækker og vel-

smagende, så skal du med til HORESTA og FOODs inspirationskonference på Bite Copenhagen. Her får du råd og vejledning til at skabe plantebaserede menuer, der giver dine gæster smil på læben.

Vegansk

Bite sætter fokus på ny vegansk "ost", der føjer endnu en kategori til rækken af veganske alternativer. Stadig flere spiser veganske produkter, og stort set hver dag kan du finde nye varer på hylderne i supermarkedet som alternativ til de animalske kendinge. Men de nye veganske elever i klassen lever et liv i skudlinjen og kritiseres ofte for deres mudrede ingredienslister, tvivlsomme næringsværdi og ugennemskuelige klimaaftryk. Det vil 4 studerende fra DTU lave om på. Med virksomheden CheeselytYourself, der udstiller på Bite Copenhagen 2019, tilbyder de en helt ny måde at lave "ost" på. Og du skal selv smøre ærmerne op!

Foreløbigt program og udstillere

Programmet byder blandt andet på DM i smørrebrød og udvælgelsen af Danmarks næste kandidat til titlen som verdens bedste kok i den prestigefyldte kokkekoneurrence, Bocuse d'Or. Derudover vil Fonden Dansk Gastronomi fejre Kokkenes Kokketalent 2019. Blandt de spændende udstillere finder man bl.a. Green Seed Nordic, som bl.a. står for markedsføringen af lammekød fra Wales.

Kilde: Bite, Copenhagen





looking for
food

INTERNATIONAL FOOD CONTEST

INTERNATIONAL FOOD CONTEST

1st to 3rd October 2019
MCH MESSECENTER HERNING

**Food, technology and industry
under the same roof**

hi Tech & Industry
Scandinavia
1-3 Oct. 2019 | hiindustryexpo.com

INTERNATIONAL
FOOD
CONTEST



Anuga, som er verdens største messe for mad og drikke, giver et overblik over den internationale udvikling af fødevaretrends. Hvad byder fremtiden på, og hvad er nyt? Fødevaremangfoldigheden i verden vises igen fra 5. til 9. oktober 2019 på messen i Köln.

Uanset om det er vegetarisk og vegansk, gluten- og laktosefri, superfood eller "ready to-go" er der noget til alle behov. Cirka 7.400 udstillere fra 100 lande bruger verdens vigtigste industrimøde for fødevarer- og drikkevareindustrien til at præsentere deres seneste trends og innovationer. 11 trendtemaer afspejler den aktuelle udvikling inden for branchen.

Der vil være fokus på følgende tendenser: Funktionel og "fri for" produkter, halal produkter, kosher produkter, fri for GMO, økologi og produkter med beskyttet oprindelse (BGB).

I 2018 havde fx over 5% af de nyligt introducerede produkter på verdensplan en "ikke-GMO" anprisning, hvilket svarer til en gennemsnitlig årlig vækst på 14% siden 2014. I de senere år har Nordamerika overtaget positionen fra Europa som det førende marked region for "ikke-GMO" anpriste produkter. Der er også registreret vækst i Latinamerika på disse produkter. De fleste af de nyligt introducerede ikke-GMO-produkter falder ind under

kategorierne bageriprodukter, mejeriprodukter og snacks.

Økologi

Procentdelen af nye produkter, der falder ind under det økologiske segment, voksede fra 8,8% af de nye introduktioner i 2014 til 10,5% i 2018. I Europa med en gennemsnitlig årlig vækst på 15,5%.

På Anuga Organic og Anuga Organic Market finder besøgende en bred vifte af økologiske produkter.

Kilde: Anuga



Tilmelding for besøgende er nu åben for Eco Life Scandinavia og Nordic Organic Food Fair, hvilket markerer nedtællingen til Skandinaviens mest bæredygtige fagmesse. Fagmessen vender tilbage til MalmöMässan i Sverige den 13.-14. november, og tusindvis af nordiske detailhandlere og indkøbere kan nu begynde at planlægge deres besøg til de særdeles eftertragtede rebrandede fagmesser, dedikeret til at vækste den økologiske, sunde, miljøvenlige og bæredygtige livsstilssektor.

Enestående, mangfoldig, imponerende, fænomenal og sjov, disse er blot nogle af de ord, der er blevet brugt til at beskrive den tidligere udgave af fagmessen, som bød 4.488 deltagere velkommen (fra 66 lande), herunder ledere og indkøbere i detailhandlen fra Holland & Bar-

rett, Life, Helsekost, Matas, Dansk Supermarked, IKEA, Coop Trading, Netto, Lidl, H&M, Magasin du Nord, Midsona og Total Produce.

Dette års messe byder på 500 udstillere, nye internationale pavilloner, nyt indhold (på tre forelæsnings-scener), og nye temaområder, herunder et nyt forum for bæredygtighed i detailhandel: Sustainability in Retail Forum, der gør 2019-messen til et mødested for branchen, du ikke må gå glip af.

Hvad kan du forvente?

Med nyheder fra ICA Sverige, der planlægger at lancere over 50 nye veganske produkter alene i år, viser veganertrenden ikke noget tegn på at stagnation. Messens nye Vegan Zone afspejler denne vækst og vil omfatte ny-

heder fra et udvalg af banebrydende veganske virksomheder, så som Follow Your Heart, Upton's Naturals og Benevo Vegan Pet Food, for at imødekomme alle områder inden for dette hurtigt voksende livsstilsvalg. - Det plantebaserede marked eksploderer i Europa, og det er de skandinaviske lande, der viser vejen. En ud af hver femte svensker under 30 år betegner sig selv som enten vegetar eller veganer, så vi er begejstrede over at præsentere vores jackfrugtlinje, et naturligt fødevarerbasert kødalternativ inden for Eco Life Scandinavias nye Vegan Zone, siger Natalie Slater, marketing manager hos Upton's Naturals (USA).

Gå til www.ecolifeshow.com eller www.nordicorganicfoodfair.com for yderligere oplysninger og tilmelding.



Samspillet mellem husdyr og natur er blevet ændret i takt med landbrugets udvikling. Tidligere græssede husdyrene i naturen, fordi agerjorden skulle bruges til afgrøder. I dag er det salget af kød fra naturplejerne, der finansierer naturplejen. Men hvor er vi på vej hen? - Trenden går i retning af, at vi i fremtiden vil se naturpleje afkoblet fra kødproduktionen, hvor dyrene lever hele året i det naturområde, de skal afgræsse, og hvor formålet med dyrene ikke længere er, at de en dag skal slagtes, sagde Bent Rasmussen fra Økologisk Landsforening, der er projektleder i projektet "Dyrevelfærd i naturplejen", som er finansieret

af Kvægafgiftsfonden. Ordene faldt på arrangementet "Dyrevelfærd i naturplejen" på Le-arn-scenen på Naturmødet 2019. Projektets formål er at sikre dyrenes trivsel under de ændrede rammer og målsætninger. Ligesom det også er et mål at bevare den anerkendte og naturlige sammenhæng mellem naturafgræsning og kødproduktion som en vigtig driftsgren for både landbruget og samfundet. - Mange af vores medlemmer, som laver naturpleje, er meget frustrerede over, at de bliver skældt ud for det arbejde, de laver. Samtidig har landbruget mulighed for at producere klimaneutralt oksekød i naturplejen, udtalte Bent Rasmussen.

Velfærdsindikatorer

I projektet vil der blive udarbejdet velfærdsindikatorer for dyrene i naturplejen, som skal ligge til grund for formuleringen af en velfærdsprotokol for naturafgræsning. - Vi har tidligere lavet manualer for dyrevelfærd for de økologiske malkekøer, og denne metode vil vi også bruge til at lave en manual for dyrevelfærd i naturafgræsningen, sagde Bent Rasmussen. En anden trend, som præger synet på husdyr i naturplejen, tager afsæt i forventningen om dyrenes mulighed for at leve et naturligt liv, hvor ko og kalv går sammen.

Kilde: Økologisk



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

Nye oste fra Arla Unika

Arla Unika har lanceret 2 nye oste. Den ene har fået navnet "Skærsild". Ifølge osteopfinderen er smagen af Skærsild som brun fløj med runde hjørner. Den er skabt i en tilrøget kølecontainer på en parkeringsplads i Vestjylland og har en konsistens, der kan sprænge en oste-streng. Samtidig lanceres osten Hybrid, der er en mellemting mellem gul ost og blåskimmel, og som både er lavet af fåremælk og komælk og i det hele taget er et virvar af dogmebrud.

Osten, der for nylig var hemmelig ingrediens i Danmarks største kokkekongurrence "Sol over Gudhjem", er en nyfortolkning af den klassiske ost Fynbo, der er blevet koldrøget. Ifølge osteopfinder Mads Østergaard giver koldrygningen osten karamellagtig sødme. Samtidig arbejder fedt, umami og salt i den faste struktur.

- Det er en ost, som kommer til at få mange venner, siger han. Osten er 20 uger undervejs, og der arbejdes med forskellige bakterier, der giver osten fylde og karakter.

Ideen kom fra et skur på Færøerne

Det hele begyndte med en hængeost fra Færøerne. En ostemester fra Tistrup Mejeri ved navn Gert Bjerre lavede forsøg med en ost, der modnede i et skur i Nordatlanten. Samme type oste hængte han op i en røgovn hjemme hos sig selv. Rygningen var interessant og gav osten karakter. Rygning af oste er ikke nyt. Men det kræver sit håndslag, så man forhindrer, at det ikke bare smager af sur skorsten. Så kom en af-

død osteklassiker ved navn "Tropefynbo" i spil, en ost som engang i 1950'erne blev eksporteret til blandt andet Venezuela. En slags opstukken Gouda. Succesen var flygtig, og siden forsvandt osten. Hos Unika prøvede de at genoplive Tropefynboen og skruede op på radiatoren i oste-lageret til 20 grader. Kunne det lykkes at lave en glemt smag? Det kunne det.

Hybrid

Hybrid er navnet på den anden nye ost i Arla Unika sortimentet. Osten er en blanding af gul ost og blåskimmel. - Folk har sagt til mig: "Hvad laver I?" Skimmel og gul ost sammen? Ja. Vi laver skimmelost for folk, der ikke kan lide skimmelost, udtaler Mads Østergaard. Ikke nok med, at gul ost og blåskimmel blandes. Samtidig er der både komælk og fåremælk i. Osten er også umodnet. Tanken har været at lave en ost, der er god, selv om den er umoden. Andre fødevarer fungerer også i udgaver, der ikke rammer den perfekte modenhed. - Umodne, syltede, grønne jordbær smager fantastisk. Det samme gør en overmoden mango, der er meget intens i smagen. Derfor synes vi, det er spændende at arbejde med umodenhed i stedet for at ramme lige præcis det smalle vindue, hvor osten er perfekt moden. Det giver nogle andre muligheder, siger Mads Østergaard. Osten er kun seks uger gammel, og det er en meget ung ost. Den er umodnet og venlig. Syrlig og harmonisk. På ingen måde

er skarp skimmel. Her kan man også få lov til at smage fåret.

Kilde: Arla



Vidste du at ...

Slagter Norlyk leverer færdigretter til Aldi

Convenience og nemme færdigretter er også blevet en del af discountkædernes sortiment. Nu er Slagter Norlyk fra Grindsted begyndt at levere færdigretter til alle 187 Aldi-butikker i Danmark via kædens tre centrale lagre. Det sker under navnet "Slagter Larsen". Grindsted-slagteren har foreløbig leveret 40.000 færdigretter til Aldis butikker

Kilde: DHB.dk

Otte guldmedaljer i Tyskland

Slagtermester Marco Hellerup fra Slagteren i Højslev fik kåret sin leverpostej og flæskesvær til Danmarks bedste i forbindelse med IFFA

messen i Frankfurt tidligere på året. Her havde slagtermester Marco Hellerup sendt 10 produkter til konkurrencen i Frankfurt am Main i Tyskland, og alle ti produkter ramte rent ind hos dommerne. Det blev til otte guldmedaljer og to sølvmedaljer. - Det var første gang, vi konkurrerede i udlandet, så det var spændende at se, hvad tyskerne sagde til vores pølser. Og det er fedt at blive anerkendt på den måde, siger Marco Hellerup. De ti produkter, som blev sendt til Tyskland, var syv forskellige slags spegepølse, en frankfurter-pølse, en ringridder-pølse og Højslev-griller-pølsen. De to produkter, som måtte "nøjes" med sølv, var Højslev-grilleren og en oksespegepølse. Blandt

de produkter, der tog en guldmedalje, var en krondyrsspegepølse og en mexicansk spegepølse. - Det var selvfølgelig ikke helt godt med de to, der fik sølv, lyder det med et smil fra Marco Hellerup.

Kilde: Skive Folkeblad

Streetfood-marked er konkurs

Kun godt et år efter en succesrig åbning er Street Food Esbjerg gået konkurs. Madmarkedet, der var indrettet i en tidligere biograf i Esbjergs midtby, er nu lukket. Det fortæller TV Syd på sin hjemmeside, hvor det også fremgår, at konkursen skyldes for få gæster efter at nyhedens interesse havde lagt sig. Ved åbningen

Gourmetslagtere modtog deres svendebreve og fik medaljer



Uddannelsescenter Holstebro kunne i forsommeren dele svendebreve ud til en flok nye gourmetslagtere.

De var fra venstre mod højre:

Nina Jensen, Skjoldborg Slagter, Hanstholm, Hjalte Rasmussen, Kvickly Nordborg, Rasmus Jørgensen, Føtex Ikast, Rasmus Eriksen, C.H.P. Gøtttsche, Herning - Bronze medalje Peter Hedegaard, Føtex Silkeborg - Sølv medalje Lasse Sørensen, Jara Thisted Line Christensen, Føtex Herning, Rasmus Jakobsen, Kvickly Haderslev, Tony Nielsen, Superbrugsen Ringkøbing, Nikolaj Lauridsen, Slagter Mortensen, Lemvig, Kim Madsen, Kvickly Skive, Carsten Antonsen, Føtex Viborg.

Kilde: Viborg Skive Folkeblad

Hanegal får ny ejer

Den økologiske pionervirksomhed Hanegal får ny majoritetsejer, når 60 pct. af Hanegals aktier overtages af Future Food Invest Aps med Michael Vadgaard Jørgensen og Søren Han-

sen i spidsen. Det fremgår af en pressemeddelelse fra Hanegal. I forvejen ejede makkerparret 10 pct.

Kilde: DHB.dk

Gourmetslagtere fik deres svendebrev



Midt i juni blev en flok gourmetslagtere uddannet fra Syddansk Erhvervsskole i Vejle.

Nederst fra venstre:

Cherie Thrane Falck Pedersen, Odense NV fra Meny Rugårdsvej Odense NV. Niclas Lindgaard Nielsen, Ringe fra Bilka Odense M. Filip Hellesøe, Sønderborg fra Føtex Sønderborg. Ditte Toft Sørensen, Barrit fra Superbrugsen Juelsminde.

Anden række fra venstre:

Pia Petersen, Østbirk fra Beringsslagteren ApS Horsens. Rikke Gejl Kristiansen, Vejle fra Kvickly Vejle. Ninna Salling Damgaard Mad-

sen, Grindsted fra Superbrugsen Ølgod. Casper Storm, Vonge fra Bilka Horsens. Nikolaj Christian Hansen, Aabenraa fra Johansens Slagterforretning. Rebecca Ludvigsen, Fredericia fra Slagter Lund Middelfart.

Tredje række fra venstre:

Faglærer Conny N. Thomsen. Christina Horsner Randløv, Nykøbing Sjælland fra Henrik Slagter Dianalund. Anne Frausing Brodersen, Haderslev fra Meny Haderslev. Mads Schouenborg Buhl, Fredericia fra Superbrugsen Vindinggård Vejle. Mike Brusgaard Nielsen, Vejle fra Føtex Havnen Vejle. Phillip Ehrgott Allan Christensen, Kolding fra Bilka Kolding.

Øverst fra venstre:

Flemming Bengtsen. Faglærer Bjarne Rasmussen. Skuemester Christian Holm Sterring Olsen. Skuemester Dagny Orlygsdóttir. Skuemester Martin Nielsen

Kilde: Fredericia Dagblad

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
Malmøessen, 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

nordic organic food FAIR

MalmöMässan | Sweden
13-14 November 2019

SIDELØBENDE
MED

eco
life

SCANDINAVIA
MalmöMässan | Sweden
13-14 November 2019

Nordens førende fagmesse for bæredygtighed

OMFATTER NU

naked
DRINKS
SCANDINAVIA

SCANDINAVIA
Vegan

Free From
SCANDINAVIA

Nordic Organic Food Fair tilbyder detailhandlere, indkøbere og fagfolk inden for foodservice de **allernyeste trends og produkter**, der endnu ikke er blevet vist på andre fagmesser.

Nyt til 2019! **Naked Drinks Scandinavia**, **Free From Scandinavia** og **Vegan Scandinavia** viser de nyeste innovationer fra de hurtigst voksende kategorier inden for detailhandel. Dette er din mulighed for at finde din næste bestseller og møde mærkerne bag disse voksende forbrugertendenser.

“Vi glæder os til Nordic Organic Food Fair, fagmessen er essentiel i forhold til at se de nyeste produkter og høre om kommende trends og forskning på området.”

AILEEN RASMUSSEN, ALDI DANMARK

DU KAN NU TILMELDE DIG

og få din gratis entrébillet til messen

Angiv kampagnekode: **NFDK1011**

www.nordicorganicfoodfair.com

Organised by **diversified**
COMMUNICATIONS • UK



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

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

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

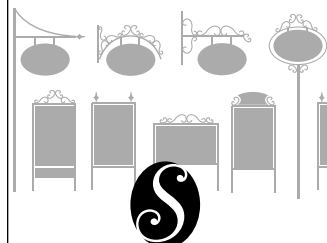
FØDEVARE KONSULENTEN

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
- Kontanthåndteringsanlæg
- Verifikation og service

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

Annoncer

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

Vi præsenterer:

Nye, smarte butiksvægte

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



Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
Munkehatten 28
5220 Odense SØ

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

scanvaegt
systems

Stærmosegårdsvej 2 • 5230 Odense M • Tlf. 6591 6000
info@scanvaegt.dk • detail.scanvaegt.dk