

fødevarer

magasinet

NR. 8 / SEPTEMBER 2019

**Ny branchekode
for grøntgrossister
er klar til brug**

Se side 4

**Kog en skinke
på 5 minutter**

Se side 18

TEMA

HYGIEJNE

OG SIKKER HÅNDTERING
af fødevarer

Et roderi af gode hensigter

"Den her aftale må være indgået over en flaske rødvin – eller måske flere," lød det fra slagtermester John Madsen fra Nr. Onsild Slagtehus til en journalist fra avisen Nordjyske.

Den omtalte aftale er en såkaldt trepartsaftale mellem regeringen, arbejdsgivere og fagbevægelsen om at sikre praktikpladser til dem, der vælger en erhvervsfaglig uddannelse. Denne aftale straffer dem, som ikke har elever, men den gør det, uanset om virksomhederne kan blive godkendt som praktikplads eller ej. Men kan altså få en "bøde" for ikke at have elever, selv om man ikke kan blive godkendt til at have nogen.

Denne klemme er Nr. Onsild Slagtehus kommet i med sin succesrige frikadellevirksomhed: Fordi den kun laver frikadeller, kan den ikke blive godkendt som praktikplads, og alligevel skal den betale for ikke at have elever.

Det er ren galimatias, og bedre bliver ikke, når det vi så kigger til fiskehandlerne.

Fiskeriskolen i Thyborøn uddanner fiskehandlere, men uddannelsen er ikke godkendt af Undervisningsministeriet som en kompetencegivende uddannelse. Den udløser derfor ikke et svendebrev, men kun et diplom om et gennemført forløb. Derfor er eleverne ikke elever i lovgivningens forstand, og derfor kan fiskehandlerne få en "bøde" for ikke at have elever, selv om de faktisk har det krævede antal elever fra Fiskeriskolen ansat. En del af problemet er, at alle faglige uddannelser indgår i beregningen af, hvor mange elever en virksomhed skal tage for ikke at blive straffet. I princippet kan Nr. Onsild Slagtehus altså have ansat nogle frisører til at vende frikadeller med det resultat, at virksomheden straffes for ikke at have slagterelever....

Man må håbe at disse tåbeligheder er en lapsus – under eller uden påvirkning af rødvin – og at der hurtigt bliver rettet op på den. Det får vi nok afklaret, når Danske Slagtermestre snart mødes med en repræsentant for ene af parterne i trepartsaftalen, nemlig 3F, til en drøftelse af problemet.

” Men kan altså få en "bøde" for ikke at have elever, selv om man ikke kan blive godkendt til at have nogen.

Noget vil kunne løses allerede ved, at det bestemmes, at kun fagpersonale inden for den uddannelsesretning, som virksomheden kan uddanne elever i, tæller med i beregningen af, hvor mange der skal være.

Det vil i hvert fald løse fiskehandlernes problem, for så er det kun dem, der har taget en kompetencegivende fiskehandleruddannelse, som tæller i opgørelsen, og dem er der ingen af, fordi deres uddannelse ikke er kompetencegivende.

Og som det er nu, kan f.eks. en slagter ikke uddanne en fiskehandler.

Om denne ændring vil løse problemet i Nr. Onsild, er ikke sikkert, så måske skal der mere til for at sikre det for et retssamfund helt grundlæggende: At man ikke kan blive straffet for at undlade at gøre noget, som man ikke har mulighed for at gøre.

Dette roderi må imidlertid ikke tage glansen fra den gode hensigt, som det udspringer af, nemlig om at få flere unge til at vælge en erhvervsfaglig uddannelse – og at sikre, at der er praktikpladser til dem, der så gør det. Indtil 2014 gjaldt en rigtig god ordning om, at virksomhederne fik en "bonus" på 70.000 kroner, hvis de tog en elev i praktik. Den virkede, som den skulle – og helt uden bivirkninger!



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder



Branchekode for grøntgrossister, DSM landsmøde, netværksmøde og offentligt udbud

Nu er en branchekode for grøntgrossister valideret og accepteret af Fødevarestyrelsen. Foreningen Danske Frokost og Cateringleverandører har afholdt generalforsamling og netværksmøde. Håb om at den nye Erhvervsminister Simon Kollerup (S) vil arbejde for, at den nuværende udbudslov bliver ændret. Alt dette og indkaldelse til den årlige generalforsamling i Danske Slagtermestre kan du læse meget mere om her i denne udgave af Fødevaremagasinet.

Portrætter af JN Meat, medaljelist hos Slagter Jacob samt Intergras

Læs de spændende portrætter om verdens bedste steak, slagterforretning med et unikt pølsemageri og en lille kødgrossist i et stort verdensmarked.

Varmebehandling og kamp mod listeria

Opvarmning af produkter sikrer reduktion af mikroorganismer, så produkter opnår holdbarhed. Læs også her i magasinet om de forskellige forholdsregler i kampen mod listeria.

Ferielov, fagkonkurrencer, messeomtale og meget mere

Læs om den nye ferielov, de kommende fagkonkurrencer på Foodexpo i 2020, den afholdte messe Bite Copenhagen samt forskellige klimahistorier og meget mere.

Synlighed i fødevarebranchen

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

Rigtig god læselyst!
Redaktionen

- 4** Ny branchekode for grøntgrossister er klar til brug
- 5** Landsmøde i Danske Slagtermestre
- 6** Netværksmøde og generalforsamling
- 6** Positivt møde med fødevarerministeren
- 8** Ændring af Udbudsloven har lange udsigter
- 10** Verdens bedste kødproducent - for andet år i træk
- 12** Ny bestyrelse vil tiltrække flere ostephandlere
- 14** Røsnæs pølser og skinker hentede medaljer ved årets IFFA messe
- 16** Sej kamp for comeback i kødbranchen
- 18** Kog en skinke på 5 minutter
- 20** Effektiv håndtering af Listeria i produktionsmiljøet
- 22** Råvarerne skal forkæles med særlige krydderier
- 22** Nytænkning og faglighed i særklasse: Slagterprisen fejrer 20 år
- 24** Masser af inspiration for gastronomer og madelskere
- 24** Kartofflen vinder klimakamp mod ris og pasta
- 25** Ny ferielov
- 26** Mælk kan ikke erstattes
- 26** Medlemmer af SMV Fødevarer kan også deltage ved Danske Slagtermestres fagkonkurrencer
- 27** Vidste du at ...
- 28** Navnenyt
- 28** Messeoversigt
- 30** Leverandørliste



September 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. 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 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 Colourbox

ISSN 1902-4509



Ny branchekode for grøntgrossister er klar til brug

FødevarerDanmark har udarbejdet en branchekode for grøntgrossister, der nu er vurderet af Fødevarerstyrelsen uden bemærkninger til den endelige udgave. Adgang til den nye branchekode for grøntgrossister kan opnås ved et medlemskab i SMV Fødevarer, der hører under interesseorganisationen FødevarerDanmark.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN FOTO: MIKKEL BÆKGAARD

En branchekode er en hjælp til virksomheden til overholdelse af lovpligtig egenkontrol, og den danner i bund og grund basis for den egenkontrol, man som fødevareraktivitet i branchen som minimum skal udføre. - Dermed fungerer den som standard for en virksomheds egenkontrolprogram. En branchekode skaber desuden mere gennemsigtighed og et mere ensartet tilsyn fra myndighederne, oplyser Mads Illum, markedschef i SMV Fødevarer.

Medlem er glad for branchekode

A&C Grønttorvets Catering A/S er grundlagt i 1910 og har specialiseret sig i levering af frisk frugt og grønt. De leverer til hoteller, restauranter, cafeer, kantiner og offentlige institutioner. Virksomheden er glad for grøntbranchekoden, som de har adgang til via deres medlemskab af SMV Fødevarer, der hører under interesseorganisationen FødevarerDanmark. - Vi er kommet med på grøntbranchekoden og har fået digitaliseret vores egenkontrol. Det er

supergodt, og nu ved vi, at vores program altid er ajourført centralt gennem FødevarerDanmark, siger Michael Johansen fra A&C Grønttorvets Catering A/S.

Organisation er høringspart

Branchekoderne udvikles og opdateres af branche- og interesseorganisationer og tilbydes medlemmerne af disse. Organisationerne får den pågældende branchekode vurderet af Fødevarerstyrelsen og sørger desuden for, at den altid er opdateret centralt i virksomhedens digitale program efter gældende lovgivning.

- I forbindelse med grøntbranchekoden har FødevarerDanmark ret til at være høringspart og forhandler dermed vilkår og regler på vegne af branchen, oplyser Mads Illum.



Hvad er en branchekode?

- En branchekode er en retning for en branche i, hvad der skal være med i et egenkontrolprogram for virksomhederne i branchen.
- En branchekode kan hjælpe virksomheden med, hvad man skal være særlig opmærksom på i det daglige arbejde med egenkontrollen. Branchekoderne indeholder også eksempler på skemaer til at føre den løbende egenkontrol.
- Når man har fået en branchekode, skal man i nogle tilfælde tilpasse den til lige netop ens virksomhed – og til virksomhedens måde at gøre tingene på. Branchekoden er en overordnet skabelon, som man bruger til at skrive et egenkontrolprogram ud fra. Men i de fleste tilfælde er hovedparten af branchens aktiviteter ensartede. De aktiviteter, der eventuelt ikke er dækket, kan meget nemt kobles på branchekodens kontroller.

Landsmøde i Danske Slagtermestre



Traditionen tro afholdes det årlige landsmøde i Danske Slagtermestre i den sidste weekend i oktober. I år inviteres medlemmerne til landsmødet i samarbejde med Sjællands Slagtermesterforening. Udover den årlige generalforsamling vil der være et indlæg ved folketingspolitiker fra Venstre og tidligere minister Hans Christian Schmidt om, hvordan forholdet mellem minister og embedsmænd fungerer. Status på den igangsatte kampagne for at tiltrække gourmetslagterelev vil blive foretaget, og for ledsagerne vil der være mulighed for at møde og blive underholdt af Christine Feldthaus, dansk erhvervskvinde, foredragsholder og tv-vært, nok mest kendt fra livsstilsprogrammet "Kender du typen".

Indkaldelse til landsmøde

Der indkaldes hermed til landsmøde søndag den 27. oktober 2019 kl. 10.00 på Kobæk Strand Conferencecenter, Kobækvej 85, 4230 Skælskør.

Danske Slagtermestre inviterer i samarbejde med Sjællands Slagtermesterforening til landsmødearrangement i weekenden den 26. og 27. oktober 2019.

Dagsorden

1. Navneopråb og præsentation af de delegerede.
2. Valg af dirigent.
3. Formandens beretning – såvel skriftlig som mundtlig.
4. Regnskaberne.
5. Behandling af indkomne forslag.
6. Valg af bestyrelsesmedlemmer og suppleanter.
7. Revisorer.
8. Eventuelt.





Netværksmøde og generalforsamling

deltagerne var for første gang cateringvirksomheden Allehaande ApS, som forventer at melde sig ind i foreningen ved årsskiftet. Allehånde Køkken leverer frokostordninger og mad til møder, konferencer og selskaber i private og offentlige virksomheder i hovedstadsområdet samtidig med, at de beskæftiger og uddanner døre inde for kokkefaget. Allehånde Køkken er ejet af Homemate ApS, som er et gastronomisk madkoncept med et alternativ til "kedelig fastfood".

Danske Frokost- og Cateringleverandører (DFCL) tegnes af en bestyrelse, som består af 5 ildsjæle - alle ejere af frokost- og cateringfirmaer

Thomas Tranberg, formand, Smagssans
Michael Grote, næstformand, Kragerup & Ko
Kim Sylvest, Sylvest & Bang
Susanne Markersen, Markersens Madkunst
Lone Larsen, Kejserindens Gryder

Midt i august afholdte foreningen Danske Frokost- og Cateringleverandører (DFCL) netværksmøde og generalforsamling. Blandt

Positivt møde med fødevareministeren

Der blev torsdag den 5. september afholdt møde i Fødevareministeriet med fødevareminister Mogens Jensen (S), Sammark, der repræsenterer de danske griseeksportører, og Danske Svineproducenter, hvor parterne drøftede konsekvenserne af nye skærpede regler til log-bøgerne og de praktiske problemer, som samlestaldene og eksportørerne oplever. Mogens Jensen viste stor interesse for branchen, og der var en god og konstruktiv dialog.

Med de nye skærpede regler, som trådte i kraft den 1. juli, skal Fødevarestyrelsen nu modtage alle oplysninger om biler, chauffør, afhentningstidspunkt og så videre klokken 8.00 to dage før afgangsdagen, altså op til 64 timer før en transport

skal afgå. Fødevarestyrelsen begrundede skærpsen med, at de skal bruge to dage på at planlægge de ekstra indladningskontroller, som skal dæmpe op for alle de forseelser, der menes begået. Til sammenligning foregik planlægningen af den sædvanlige kontrol tidligere fra dag til dag, fortæller formanden for Sammark Lisbet Hommelhoff.

- Vi fik en god og konstruktiv dialog om, hvordan de nye, meget skærpede regler for kontrol med dyretransporter rammer branchen hårdt. Vi mener, at udfordringerne med de nye skærpede regler for kontrol kræver politisk involvering, lyder det i en samlet udtalelse fra Lisbet Hommelhoff og Per Bardrum, der er direktør i Danske Svineproducenter.

- Ministeren ønsker som os, at dyrevelfærd er i top, og at reglerne samtidigt understøtter vores branche og ikke det modsatte. Vi mener faktisk, at den nuværende måde reglerne bliver håndteret på, skaber ringere dyrevelfærd og virker mod hensigten. Vi diskuterede derfor konkrete forslag til, hvordan vi kan forbedre situationen. For hver dag vi venter på en afklaring, går det ud over dyrevelfærd på den ene side og et vigtigt landbrugerhverv på den anden side, siger formand i Sammark, Lisbet Hommelhoff, og Per Bardrum, direktør i Danske Svineproducenter.

Kilde: Danske Svineproducenter, Maskinbladet



Gråsten Fjerkræ

- en bid bedre!

Berberi Gourmet And

Gråsten Berberi Gourmet And.
Flere gange vinder som Danmarks
bedste Juleand.

**"Rigtig flot and med stort
bryst og stor sprødhed,
dufter nøddeagtig, blød og
rund konsistens, smager af
jul, tænderne løber i vand
ved duften."** - JP kommentar

De friskslagtede frilands ænder luft-
køles straks ned til -2°C (modning),
indmaden nedfryses til -21°C inden
tilbagelægning i anden i separat pose.
BESTIL NU! - inden fuglen er fløjet.
Gråsten Fjerkræ - en bid bedre!



Berberi Gourmet And



Varenr: 15000
EAN: 2832790000001
Vægt: 3200 - 3600 g
Kolli: 4 stk

Berberi Gourmet Andebryst



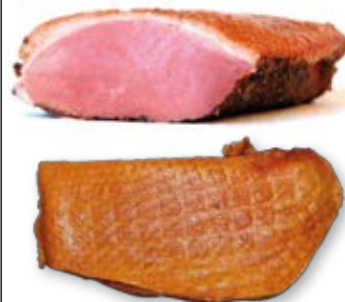
Varenr: 808001
EAN: 2830910000009
Stk: 375 - 400 g
Indhold: 10 stk. pr. pose
Kolli: 4 poser

Berberi Gourmet Andelår



Varenr: 8017
EAN: 2830900000002
Stk: 350 - 400 g
Indhold: 10 stk. pr. pose
Kolli: 4 poser

Røget Andebryst



Varenr: 89407
EAN: 2894070000002
Stk: 200 - 300 g
Indhold: 4 x 200 - 300 g/bk
Kolli: 12 bakker

mere velfærd • mere kvalitet • mere smag

Gråsten Fjerkræ • Kværsgade 16-18, Kvær • 6300 Gråsten • +45 74 65 90 71 • unghanen.dk

Ændring af Udbudsloven har lange udsigter

Den nye erhvervsminister så gerne, at SMV'er fik bedre muligheder for at kunne byde på offentlige udbud, men han afventer en tilbagemelding fra Konkurrence- og Forbrugerstyrelsen, som er ved at se på, hvilke barrierer for blandt andet SMV'er, der er i den evaluering af Udbudsloven, som er ved at blive lavet.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Hos FødevareDanmark, der er erhvervsorganisation for små og mellemstore fødevarevirksomheder, håber man på, at den nye erhvervsminister Simon Kollerup (S) vil arbejde for, at den nuværende udbudslov bliver ændret.

Ifølge organisationen virker loven ikke efter hensigten, og i mange tilfælde bliver små og mellemstore fødevarevirksomheder udelukket fra at byde ind på offentlige udbud.

Inden valget kunne Socialdemokratiet, Det Radikale Venstre og Dansk Folkeparti samle et flertal og dermed forsøge at stramme Udbudsloven og dens forvaltning op for at få flere offentlige udbud opdelt i delkontrakter til gavn for SMV'er. Det flertal smuldrede efter valget, men under valgkam-

pen lancerede Enhedslisten et erhvervsudspil, som bl.a. havde opdeling af de offentlige udbud med som et punkt. Så også nu efter valget, skulle der kunne samles et flertal, så Udbudsloven kunne tilgodese SMV'erne, men ind til videre må virksomhederne nok væbne sig med tålmodighed.

Afventer et samlet billede over udfordringer

Før valget var Simon Kollerup (S) positiv over for FødevareDanmarks synspunkter om, at Udbudsloven ikke fungerede efter hensigten. Nu er han erhvervsminister med ansvar for Udbudsloven, og han er stadig opmærksom på de vanskeligheder, som SMV'er oplever i forbindelse med offentlige udbud.

- Jeg er stadig meget optaget af at styrke små og mellemstore virksomheders adgang til offentlige udbud – i fødevarebranchen såvel som i andre brancher. Vi har SMV'er over hele landet, som kan få glæde af en styrket adgang, oplyser han.

Men SMV'erne skal nok ikke forvente, at det sker lige med det samme.

- Konkurrence- og Forbrugerstyrelsen er blandt andet ved at se på barrierer for virksomhederne i den evaluering af Udbudsloven, som er i

gang. Jeg vil gerne have det samlede billede af udfordringerne, så derfor afventer jeg resultatet af evalueringen. Når den er klar, så må vi drøfte politisk, hvad der konkret skal gøres, lyder det i en udmelding fra erhvervsminister Simon Kollerup (S).

Dansk Folkeparti vil have en mere fleksibel lov

Erhvervs- og transportordfører Hans Kristian Skibby fra Dansk Folkeparti så også gerne, at loven blev ændret.

- Udbudsloven skal revideres i 2020. I DF vil vi have sikret en mere fleksibel udbudslov, hvor SMV'er i højere grad kan komme i betragtning, eksempelvis ved at muliggøre geografiske deludbud, lavere krav til om sætning, antal driftsår og andre opgør med rigide krav. I DF vil vi i forbindelse med revisionen af Udbudsloven have sikret, at de mindre virksomheder får en bedre mulighed for at være med, enten som selvstændig virksomhed eller i konsortier med andre, siger Hans Kristian Skibby.

Udbud ikke opdelt i delkontrakter

FødevareDanmark har ved flere lejligheder gjort de tidligere erhvervsministre Brian Mikkelsen (K) og Rasmus Jarlov (K) opmærksomme på problemet. Sidstnævnte har erkendt, at der er problemer med overholdelse af loven. Dette skete blandt andet med henvisning til en evaluering fra Konkurrence- og Forbrugerstyrelsen, hvoraf det fremgik, at i 44 procent af de tilfælde, hvor ordregiveren ikke havde opdelt udbuddet i delkontrakter, manglede der en forklaring. Dette var ifølge erhvervsministeren "ikke acceptabelt", og han lovede, mens han stadig var minister, at problemet ville blive taget med i den planlagte evaluering af udbudsloven i 2020.

I FødevareDanmark er man tilfreds med, at der er fokus på at skabe bedre muligheder for, at de små og mellemstore virksomheder kan byde ind på de offentlige kontrakter.

- Det er noget, som vi har kæmpet for, lige siden Udbudsloven var et lovforslag i 2015. Vi har vundet forståelse i Folketinget hos navnlig Socialdemokratiet, herunder hos den nuværende erhvervsminister Simon Kollerup, og hos Dansk Folkeparti og Det Radikale Venstre, og jeg er glad for, at holdningen er uændret hos disse partier, og at Enhedslisten nu også er med på vognen. Så må vi se, hvor det ender, og jeg må erkende, at det en proces, der tager tid. Det vigtige er, at vi nu har en minister, som ønsker at gøre noget ved problemet. Det synes jeg, at det halter lidt med hos den tidligere regering, siger adm. direktør Torsten Buhl fra FødevareDanmark.



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



Verdens bedste kødproducent - for andet år i træk -

I konkurrence med 300 steaks - og nogle af verdens førende kødproducerende lande, bl.a. Australien, Brasilien, Japan og USA, - vandt John Sashi Nielsen og hans virksomhed, JN Meat, i juli ikke bare guld i disciplinen "verdens bedste steak", men også titlen som verdens bedste kødproducent.

AF RIKKE HOLM

Telefonerne har kimet uafbrudt, siden JN Meat i juli vandt World Steak Challenge i Dublin. Med prisen er dørene for alvor sparket ind til verdensmarkedet for kvalitetskød for produktionsvirksomheden med adresse i Slagelse. John Sashi Nielsen har således fået henvendelser fra kunder fra det meste af verden – bl.a. De Caribiske Øer, Iran, Hong Kong og Singapore.

JN Meat modtog prisen for verdens bedste steak og vandt samtidig guld i en række øvrige køddiscipliner. Samlet betød det, at John Sashi Nielsen kunne rejse hjem med titlen som verdens bedste kødproducent. – For andet år i træk, vel at mærke. JN Meat vandt også guld i begge discipliner, da "World Steak Challenge" blev afholdt i London i 2018.

Priserne åbner et større marked

- Det betyder kolossalt meget at vinde ikke bare én, men to gange, fortæller John Sashi Nielsen. - At vi vandt priserne i 2018 betød, at vi fik etableret vores navn internationalt. Dublin i 2019 har givet os en lettere adgang til at komme i snak med folk og hermed få adgang til et større eksportmarked.

Til markedets overraskelse har vinderkødet begge år været fra finske kvægproducenter. Kødet scorede i år maksimumpoints for sin mørhed, udseende, saftighed, smag og duft i blindtests med både forbrugere og professionelle.

- Min vurdering er, at et højt indhold af proteiner i græsset og den gullige farve i kødet er med til at give den gode smag i det finske kød, uddyber John Sashi Nielsen.

Nøje udvalgt til hver enkelt kunde

Som direktør og ejer af JN Meat tilbringer John Sashi Nielsen en stor del af sin tid med at rejse rundt i verden for at finde oksekød af særlig høj kvalitet til virksomhedens kunder, der herhjemme bl.a. tæller Horeca, detailhandlen og slagterbutikker:

- Smag og behov er forskellige fra kunde til kunde. Derfor udvælger vi kødet nøje forud for hver levering, forklarer John Sashi Nielsen. - Vi vælger bl.a. ud fra dyrenes fedme, farve og klassificering. Vi foretrækker at købe kødet opskåret i for- og bagparti, så vi kan se marmoreringen. Efterfølgende skærer vi selv kødet op i vores produktionslokaler



i Slagelse. Vores producenter kommer fra hele Europa, bl.a. fra Tyskland, Holland og andre europæiske lande, hvor familielandbrugene stadig er dominerende.

Fra én til 70 passionerede medarbejdere

John Sashi Nielsen startede JN Meat i 1980. Han var 22 år og solgte sin personbil for at få råd til at købe en varebil, som han kunne bruge til at køre kød ud til kunder. I dag er virksomheden vækstet til 70 mand og er blandt de største kødgrossister i Danmark.

- Vores succes er nok begrundet i, at vi som virksomhed har været gode til at udvikle os og følge med markedet, forklarer John Sashi Niel-

sen. - Det, der er godt i dag, er ikke nødvendigvis godt i morgen. Vi er lykkedes med at være med i det nye, og det har givet os markedsfordele. At vækste kræver et godt mandskab, der har passion, vilje og energi. Det er jeg heldig at have.

Tiden vil vise, om det i 2020 skal lykkes John Sashi Nielsen og JN Meat at vinde prisen for verdens bedste steak for tredje år i træk:

- Vi vil selvfølgelig kæmpe hårdt for at vinde næste gang også, lyder kommentaren afslutningsvis.



**HOLMS
KRYDDERIER**

er alle nøje udvalgt og sammensat af Claus selv - selvfølgelig med masser af kærlighed, omhu og madglæde. Perfekt til store som små køkkener.



Følg os på facebook  og LinkedIn 

FORKÆL DINE RÅVARER



Blandingerne passer til alle typer kød, fjerkræ, fisk og tilbehørsretter og er en sand hyldest til den gode smag.

Indasia
... for smagens skyld
www.indasia.dk
Tlf.: +45 86 42 96 66

Ny bestyrelse vil tiltrække

Martin Vorsøe er ny formand i Osteforhandlerforeningen for Danmark. Han vil sammen med resten af bestyrelsen arbejde for at gøre foreningen og dens tilbud mere synlige for nye medlemmer. På længere sigt skal der laves kampagner for at få kunderne til at handle ost hos den lokale ostephandler.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Martin Vorsøe fra Gendarmer Ostedelikatesse i Gendarmergården i Holbæk er blevet formand for Osteforhandlerforeningen for Danmark, hvor han skal stå i spidsen for 42 osteputikker fordelt rundt om i hele landet. Han fortæller, at der er to store arbejdsopgaver for foreningen at tage fat på.

- Vi skal hjælpe de nuværende medlemmer med at få lavet en markedsføringsstrategi for deres butikker. Det bliver efterspurgt, og vi er i gang med at udvikle redskaber til markedsføring, som medlemmerne får adgang til, fortæller han.

Den anden store opgave er at tiltrække flere nye medlemmer, og Martin Vorsøe påpeger, at potentialet er stort.

- Ja, der er dobbelt så mange butikker som de 42 ostephandlere, der er medlem nu, der kunne være medlem af foreningen. Der er også et potentiale i at tilbyde gårdbutikker og andre, der sælger ost, en eller anden form for medlemskab. Men i første omgang handler det om at få synliggjort vores forening for de ostephandlere, der endnu ikke er medlem, siger Martin Vorsøe.

Facebookgruppe for medlemmer

Foreningen har som et nyt tiltag oprettet en lukket gruppe på facebook for medlemmer, hvor de kan udveksle tips og ideer.

- Vi skal i højere grad se hinanden som kolleger og dele vores viden. Det tror jeg kan være med til at øge salget for os alle sammen. Vi har lige haft et medlem, der havde haft besøg af Fødevarestyrelsen, der oplyste, at de i den kommende tid har fokus på listeria, så det ved vi nu og kan forberede os på ude i butikkerne inden et besøg, siger han.

Ost er sundt

På længere sigt kunne den nye formand også godt tænke sig at lave en kampagne som den, fiskehandlerne lavede for nogle år siden med karaktererne Minna og Gunnar i tv-reklamer, der skulle få kunderne til at købe mere fisk.

- Ja, det ville da være fantastisk, hvis vi kunne få budskabet ud om, at det er sundt at spise ost, og at oste indeholder den sunde fedt; så kunderne i højere grad vælger deres lokale ostephandler, når de skal købe ost, siger han.

Ostephandler ved et tilfælde

Det var lidt tilfældigt, at Martin Vorsøe blev ostephandler. Han var butikschef i en Netto med en HD i bagagen, da han fik tilbuddet om at blive butiksbestyrelse hos Osted Ost.

- Her lærte jeg en masse om ost, og jeg gik med drømmen om at få min egen butik. For tre år siden opstod muligheden så for at åbne en butik i Holbæk, der ikke havde en osteputik i forvejen og et kundegrundlag på 40.000 mennesker, siger den 33-årige ostephandler.

Butikken Gendarmer Ostedelikatesse i Gendarmergården har siden åbningen klareret sig godt.

- Ja, det er kun gået opad med salget. Vi har blandt andet succes med tapas og platter, hvor vores oste indgår. Jeg har kørt markedsføringskampagner på de sociale medier, men selv for mig er det svært at følge med på de sociale medier. Så derfor vil jeg også dele mine erfaringer med de andre medlemmer i foreningen og arbejde for, at vi bliver opdateret med udviklingen på de sociale medier, fortæller han.

En butik mere

Ud over ham selv er der to ansatte i butikken i Holbæk.

- Jeg tog Jesper med fra Osted Ost, og så har jeg plukket Nikolaj fra Netto, hvor jeg oplevede, at han gav en god service til kunderne, og så handlede han også ost i min butik, så jeg vidste, at han godt kunne lide vores oste. Jeg giver mine ansatte en god løn, så de forhåbentlig bliver hos mig, siger han. På sigt vil han også gerne have en elev, og så har han planer om en butik mere.

- Det går godt for min butik, så det er ikke urealistisk, at jeg åbner en butik mere i nær fremtid. Men placeringen skal være rigtig, så jeg kigger mig lidt omkring, siger Martin Vorsøe.



Formand Martin Vorsøe, Gendarmer Ostedelikatesse i Holbæk

flere ostehandlere



Gode aftaler til medlemmerne

Charlotte Hviid Christensen er nyt medlem i bestyrelsen, og hun har butikkerne Ostemesteren & Café O i Struer samt Ostemesteren i Herning.

- Jeg vil arbejde for, at vi som forening bliver mere synlige. Vi skal i foreningen også skaffe gode aftaler til vores medlemmer. I den forbindelse er vi i bestyrelsen ved at få et overblik over de aftaler, vi har nu, siger hun.

Det er tre år siden, hun åbnede sin første ostebutik, og der meldte hun sig ind i foreningen.

- Jeg har haft stor glæde af at være medlem, og jeg har fået en god rådgivning i forhold til mine butikker. Foreningen kan også tilbyde medlemmerne en god forsikringsordning, og jeg synes, det er rart, at der sidder nogle, der kender branchen, og så er det en god pris, fortæller hun.



Bestyrelsesmedlem Charlotte Hviid Christensen, Ostemesteren & Café O i Struer samt Ostemesteren i Herning

Forening på vej med økologiske oste

Charlotte Hviid Christensen har også brugt foreningen til spørgsmål om ansatte og fået rådgivning i forhold til regler på fødevarerområdet.

- Jeg har stået stærkere ved at være medlem af foreningen, og jeg har haft gavn af at møde de andre medlemmer og drøfte de udfordringer, vi står overfor ude i butikkerne, siger hun.

Hun fortæller, at Osteforhandlerforeningen for Danmark udbyder sine egne oste – Søhøjlandsostene – og at man arbejder på at udvide sortimentet, bl.a. med en økologisk serie af oste.

- Vi har i foreningen to konsulenter, der står klar med rådgivning og hjælp. Vi har blandt andet fået hjælp til, at vores medlemmer nemt kan lave et professionel facebookopslag på deres butikkers facebooksider. Og vi er ved at få lavet noget superflot materiale i form af posters og brochurer, som konsulenterne kan tage med ud og vise til de ostehandlere, der ikke er medlem endnu, siger hun.

Foreningen laver også en "osteskole", hvor medlemmerne mødes en hel dag, laver mad sammen og får inspiration fra kokke og andre til at øge salget ude i butikkerne.

Nytænkning er nødvendig

Charlotte Hviid Christensen er med på nytænkning, så medlemmerne kan øge deres salg.

- De færreste medlemmer kan leve af kun at sælge ost. Tapasdelen er blevet stor, og der kan vi være med. Samtidig skal vi slå på, at det er hjemmelavede produkter, siger hun.

Charlotte er oprindelig uddannet butikslagter og har efterfølgende uddannet sig til teknisk assistent. Hun har arbejdet som designer og projektleder, hvor hun blandt andet stod for udvikling af stande til messer, inden hun åbnede sin første ostebutik med tilhørende café i Struer og siden butik nummer to i Herning.



Næstformand Lillian Hansen, Osteboden i Nyborg, ses her på årsmødet i marts sammen med den afdøende formand Kasper Østergaard, Klingenberg Ost & Delikatesser.

Hun har i forbindelse med sine egne butikker etableret end osteklub, som kunder kan tilmelde sig på butikernes nye hjemmeside www.dinostemester.dk

Erfarent medlem fortsætter

Lillian Hansen fortsætter som næstformand i bestyrelsen, som hun har været med i i 20 år.

- Jeg har sagt ja til at fortsætte, så jeg kan være med til at overdrage foreningens historie til de nye i bestyrelsen. De har spændende ideer til blandt andet markedsføring, som jeg er meget åben for, siger hun.

Lillian Hansen kunne i år fejre sit 45 års jubilæum med sin butik Osteboden & Fru Hansen i Nyborg, der ud over oste også sælger vin, friskmalet kaffe og chokolade og meget mere.

I den nye bestyrelse i Osteforhandlerforeningen for Danmark er Knud Svendsen fra Ostemejeriet i Lejre og Jeppe Skov fra Barlebo Ost & Delikatesser i Faaborg suppleanter. Læs mere om Osteforhandlerforeningen for Danmark på www.ostehandlere.dk



De mange diplomer er nu kommet op at hænge på væggen hos Slagter Jacob



Røsnæs pølser og skinker hentede medaljer ved årets IFFA messe

AF PER AASKOV KARLSEN

Hos Slagter Jacob i Kalundborg er der lang tradition for håndværk og pøsemageri af den bedste slags. Før i tiden sendte slagterforretningen ofte produkter til fagbedømmelse i forskellige internationale konkurrencer. Det har førstemand hos Slagter Jacob, Benjamin Gunthel Hansen, nu igen taget op. I forbindelse med dette års fødevarermesse for kødprodukter, IFFA, lykkedes det således at hente 9 medaljer hjem til Kalundborg for de bedømte produkter.

- Blandt de hjemmelavede produkter var bl.a. 2 typer snackpølser, fortæller Benjamin til FødevarerMagasinet. - De 2 snackpølser bærer navnene Røsnæs Duroc Snack og Spuntino Calabrese. Røsnæspølsen er af typen ølpølse, og Spuntino er inspireret af Calabriens pølser. De fik begge guldmedaljer ved året IFFA-bedømmelse. Desuden havde forretningen sendt 4 grillpølser med til bedømmelse, hvor det blev til 3 guldmedaljer og 1 sølv. Blandt de 4 grillpølser var der smagsvarianterne Bacon-



Benjamin Gunthel Hansen fra Slagter Jacob ApS har modtaget 6 guldmedaljer 2 sølv og 1 bronze ved fagkonkurrencen på årets IFFA-messe

Cheese-BBQ, Chili-Cheese, Grov Nordisk med ramsløg og Rød Thai med rød karrypasta og ingefær. Sidstnævnte er faktisk den grillpølse, som serveres ved panda-anlægget i Zoologisk Have i København, fortæller Benjamin Gunthel Hansen.

Ud over snackpølser og grillpølser var der også spegepølsetyper og skinker sendt til bedømmelse. Ét års røsnæsskinke fik sølv, og spegepølseprodukterne fik hhv. guld og bronze. – Vi vil helt sikkert gentage succesen med at sende produkter til international bedømmelse fremover. Vi kan fint lave lufttørrede produkter her i Danmark, lyder det fra Benjamin.

Ud over det lærerige i at få tilbagemeldingerne kan vi også bruge bedømmelserne i vores markedsføring. Vi er også med igen, når årets vildtprodukt kåres her i Danmark til november. Sidste år vandt vi med Vildsvinesnack med hvidløg, slutter han.

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





Sej kamp for come i kødbranchen

Import- og grossistvirksomheden InterGros i Hirtshals holder fast i høje kvalitetskrav i kampen på et marked, hvor handelspartnerne vokser i størrelse, og hvor det er blevet sværere at klare sig som mindre virksomhed.

AF PER HENRIK HANSEN

”InterGros ApS er et nyere firma med over 50 års erfaring indenfor branchen,” hedder det på forsiden af familiefirmaet InterGros’ hjemmeside meatimport.dk.

Forklaringen på den tilsyneladende modsætning er, at det kun er 10 år siden, at InterGros blev stiftet af Hans R. Jensen og hans hustru Jette Jensen; med Hans som ansvarlig for salg og indkøb og Jette som bogholder. Men vi skal helt tilbage til henholdsvis 1986 og 1990 for at finde de første år, hvor de to ægtefæller begyndte at beskæftige sig professionelt med kød.

I sine første fire år i branchen arbejdede Hans med både produktion og salg som ansat i det daværende Bindslev Fjerkræslagteri. Da denne virksomhed lukkede, begyndte han som selvstændig; først med salg af restlageret fra fjerkræslagteriet, siden med hovedsageligt salg af oksekød i hans firma Tannis Food.

Ramt af andres skandale

I 20 år gik det godt. Men så indtraf katastrofen i 2006. En skandale i Tyskland, hvor et netværk af firmaer blev anklaget for at forfalske papirer og sælge kød til menneskeføde, selv om det ikke måtte bruges til andet end dyrefoder, trak tråde op til Danmark, og Tannis Food blev viklet ind i miseren.

Sammenhængen var ifølge Hans R. Jensen, at Tannis Food den gang ejede et frysehus i Korsør, hvor kalkunkød, som tilhørte et helt andet firma, blev frosset ind og oplagret frem til salg. Selv om Tannis Food ikke havde noget at gøre med salget af kalkunkødet, men bare stillede sine frysefaciliteter til rådighed, blev selskabet beskyldt for at være medskyldig i ulovlighederne.

- Men vi havde intet at gøre med det, og vi endte også med at blive frikendt og hverken få bøde eller andre sanktioner fra myndighederne, fortæller han.

Begyndte forfra

Da sagen kom til sin juridiske afslutning, var skaden dog sket. Historien havde givet så megen dårlig omtale i pressen og havde vakt så megen opsigt, at Tannis Foods navn og rygte var spoleret. Firmaet, der på sit højeste havde otte ansatte, måtte lukke, og i 2009 begyndte Hans og Jette Jensen forfra med oprettelsen af InterGros ApS.

50 - 60 procent af omsætningen i InterGros kommer fra handel med oksekød. Det importeres fra Holland og andre europæiske lande og sælges til danske grossister og selvstændige slagtermestre. Også oversøisk kød fra eksempelvis Nord- og Sydamerika samt Australien importeres via europæiske mellemhandlere.

back



Indtil nu har alt InterGros' oksekød været importeret, men Hans R. Jensen overvejer at tage dansk oksekød med i sortimentet.

Den øvrige omsætning ligger på kalve-, svine- og lammekød, fjerkræ, vildt og en lille smule fisk.

- Desuden er vi inde i overvejelser om også at tage dansk oksekød ind for at supplere importen. Vi er lidt emsige med kvaliteten og tjekker vores faste leverandører i Holland, når vi besøger dem en eller to gange om året, fortæller Hans R. Jensen.

Som eksempler på kvalitets-parametre nævner han, at fedtprocent og holdbarhed i småkød skal svare til det angivne, samt at hygiejnen hos leverandøren er i top.

- Kunderne skal kunne regne med, at det, der er i kassen ved levering, helt svarer til det, de bestilte, understreger Hans R. Jensen.

Finere udskæringer som filet og mørbrad køber han gerne fra krydsninger af kød- og malkekvæg. Ellers har Hans ingen præferencer for kvægracer, så længe kvaliteten er i orden.

Markedet bliver sværere

Trods det klare fokus på kvalitet og et stort netværk i både ind- og udland har det været en sej kamp for InterGros at få et godt tag i et stadigt mere centraliseret marked.

- For os er udviklingen på markedet blevet værre og værre. Mange mindre grossister, som vi har handlet med, er blevet opkøbt af større,

og så kan det være svært fortsat at få lov til at handle med dem. Der er også nogle, der er blevet så store, at vi ikke kan levere de mængder, de vil have, fortæller Hans R. Jensen.

Med en hentydning til sin 68. fødselsdag for nylig tilføjer han:

- Jeg har heldigvis nået en alder, hvor jeg kan trække mig tilbage, når jeg vil. Men jeg regner nu med at fortsætte to - tre år mere.

Forretningen drives fra kontoret i Hirtshals, mens lagerplads er lejet i Jørn Saabys køle- og frysehus i Hobro, en lille times kørsel fra Hirtshals. Derfra er der daglig distribution til kunder overalt i Danmark, udført af transportfirmaet Nagel Liller.

Ud over InterGros driver Hans og Jette Jensen også to både, der fra Hirtshals Havn sejler lystfiskere ud til gode fiskepladser i Skagerrak. Så der er nok at lave, også selv om dåbsattesten efterhånden er blevet lidt gulnet.

Med sin hustru Jette Jensen som bogholder har Hans R. Jensen siden 2009 drevet import- og grossistvirksomheden InterGros. I den tid er markedet blevet sværere at begå sig på for mindre virksomheder, fortæller han.





Kog en skinke på 5 minutter

AF CHRISTIAN VESTERGAARD, SENIORKONSULENT DMRI, TEKNOLOGISK INSTITUT

En af de vigtigste processer i fødevarerindustrien er den varmebehandling, der sikrer reduktion af mikroorganismer i råvaren til et niveau, hvor der opnås god sikkerhed og holdbarhed. Opvarmningen gør også, at der opnås en attraktiv struktur, udseende og smag.

Der findes forskellige måder, hvorpå varme kan overføres til fødevarer. Man taler normalt om strålevarme, konduktionsvarme og konvektionsvarme.

En af de helt store barrierer for hurtig opvarmning er, at varmen skal "rejse" fra overfladen til midten af produktet. Dette betyder, at især faste fødevarer af stor størrelse tager lang tid at opvarme. Der er simpelthen en grænse for, hvor hurtigt man kan få varmen til at trænge ind – i al fald, når det drejer sig om strålevarme, konduktionsvarme og konvektionsvarme. For med volumetrisk opvarmning (fx mikrobølger, radiobølger, ohmsk opvarmning) er fysikken noget anderledes. Her afsættes energien i hele fødevareren direkte og samtidigt, som vi kender det fra mikrobølgeovne.

Ohmsk opvarmning

Ohmsk opvarmning opstår, når man sætter elektrisk strøm direkte til fødevareren. Teknikken er veletableret og kommercieliseret til hurtigt og

energieffektiv opvarmning af flydende fødevarer (fx frugtpuré, supper, smelteost o.l.).

Det er rent teknisk lidt mere udfordrende, når det drejer sig om kødprodukter. Vi har derfor sammen med en førende udstyrsproducent eksperimenteret med kogning af kødpølse og sandwichskinke. Og resultaterne er meget lovende.

I laboratorieforsøg har vi fundet, at det er muligt at opvarme kødprodukter fra 5°C til 72°C på 2-5 minutter. Og her betyder produktdimensionerne vel at mærke ikke noget, for energien afsættes (næsten) ensartet i hele produktet samtidigt, så i princippet ville man kunne koge flere ton skinke på samme tid.

Vi testede både kødpølse og sandwichskinke, og begge produkter fremstod pæne efter kogning. Også smagstest med både erfarne produktudviklere fra udvalgte kødproducenter og et internt ekspertpanel viste, at produkterne ikke kunne skelnes fra produkter fremstillet på normal vis.

Fordelene

Kogehastigheden er en åbenlys fordel for optimal udnyttelse af produktionskapaciteten. Og så er det en stor fordel, at ohmsk kogning kun kræver den halve energimængde sammenlignet med

konventionel opvarmning. Der er potentiale for mandskabsbesparelse, da der vil være en del mindre manuel håndtering af produkter ved ohmsk kogning. Ved etablering af ny produktion vil man i øvrigt kunne undgå omkostninger til kogeska-be og etablering af damp til disse.

Vi kender ikke priserne, men hvis der sammenlignes med priserne i de industrier, hvor ohmske anlæg allerede kører i dag, er investeringsomkostningerne omtrent de dobbelte. Efter indregning af energiforbrug, bemanning, rengøring og opetid er ohmsk kogning dog også økonomisk fordelagtigt.

Udfordringerne

En central udfordring er at eftervise, at der ikke er problemer med den mikrobiologiske sikkerhed. Vi observerede i vores forsøg, at temperaturen usystematisk varierede 4-8°C i produkterne, og denne variation må mindskes. Eller, det må i al fald sikres, at en vis minimumstemperatur nås alle steder i produkterne, uden at de dermed bliver overkogte i andre områder.

I modsætning til de nuværende kogeprocesser, så kan produkterne ikke varmebehandles, når de er i tarm/emballage. De skal derfor håndteres ueballerede efter varmebehandling, noget der stiller store krav til hygiejnen.

Der ligger desuden en logistisk udfordring i at kunne køle i samme tempo, som produkterne koges lynhurtigt med strøm.

Vi har idéer til, hvordan alle disse problemstillinger kan løses, men mangler endnu at eftervise, at de fungerer.

Fremtiden

Hvornår kan udstyret så købes? Udstyrsproducenten er klar til at lægge kræfter i at udvikle anlæg til kødindustrien, men afventer, at nok virksomheder udtrykker ønske om at købe. Og kødproducenterne mangler afklaring på ovenævnte udfordringer. For at hjælpe pro-



Varmemetoder

Stråling

Varme overføres som varmestråling (fx grill i en ovn)

Konduktion

Mad og varmeplade er i direkte kontakt (fx pande)

Konvektion

Mad opvarmes indirekte via luft eller væske (fx dampning)

Volumetrisk opvarmning

En energikilde afsætter varme direkte i en fødevarer (fx mikrobølger)

cessen på vej er vi på DMRI derfor i gang med at anskaffe et forsøgsanlæg, hvor vi vil kunne løse disse problemer. Vi er overbeviste om, at teknologien har en fremtid i kødindustrien, hvor bedre produktionsøkonomi og lavere energiforbrug altid er på dagsordenen.

Forsøget er blevet til med støtte fra Svineafgiftsfonden samt Styrelsen for Institutioner og Uddannelsesstøtte under Uddannelses og Forskningsministeriet



**TEKNOLOGISK
INSTITUT**

Viden, der virker

WWW.DMRI.DK



Effektiv håndtering af Listeria i produktionsmiljøet

CLAUS HINDBORG KRISTENSEN, PROJEKTLEDER, TEKNOLOGISK INSTITUT

Listeria monocytogenes er en sundhedsfarlig bakterie, der i værste fald kan være dødelig. Udbrud med *Listeria* skaber derfor ofte overskrifter i medierne. *Listeria* kan vokse ved køleskabstemperatur og overlever både lavt pH og høje saltkoncentrationer i et produkt. Den kan udvikle resistens over for desinfektionsmidler og findes overalt i miljøet omkring os. Kort sagt, *Listeria* er sejlivet, og det kan være en udfordring at holde den i skak.

At styre *Listeria* og undgå bakterien i de fø-

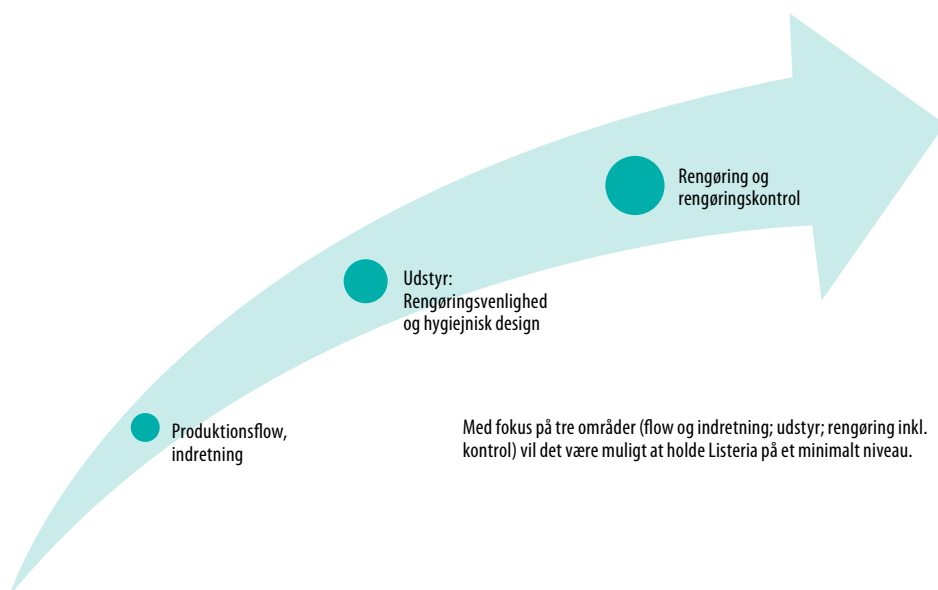
devarer, du producerer, kan sagtens lade sig gøre, men det kræver, at du ved, hvordan bakterien får de dårligste forudsætninger for at etablere sig i produktionen. Det handler om skarp styring og en effektiv hygiejneovervågning. I denne artikel vil vi give dig et overblik over, hvordan det kan gøres.

Produktionsflow og indretning

Produktionslokalerne skal indrettes, så de understøtter den givne produktion – der skal være

plads nok. Hvis du producerer mange forskellige slags produkter, eller fx spiseklare varmebehandlede produkter, er det ekstra vigtigt, at flow og pladsforhold er afstemt med produktionen.

Vær ekstra opmærksom på steder, hvor der er risiko for krydsforurening, som for eksempel fra råvarer til færdigvarer, via persontrafik, forurening af emballage eller forurening af udstyr fra gulv eller afløb. Der skal også være plads nok til, at det er nemt at komme til med



vandslanger og rengøringsmidler efter produktionsdagens afslutning. Stativer til ophængning af dele af udstyr gør det nemmere at få svært tilgængelige dele rene til næste dag.

Rengøringsvenlighed og hygiejnisk design af udstyr

For at skabe et produktionsmiljø, hvor det er muligt at opretholde et højt hygiejneniveau, er det fundamentalt, at både indretning, materialer og udstyr er egnede. Stil som krav til din leverandør af udstyr, at udstyret skal være hygiejnisk designet og lavet af materialer, der kan tåle den nødvendige rengøring. Derudover skal du sikre dig, at udstyret er konstrueret på en måde, der gør det muligt at skille det ad under rengøring, hvis nødvendigt. Vedligeholdelse af udstyret er imidlertid mindst ligeså vigtigt som designet. Revner, rust og hjemmelavede svejsninger gør hurtigt udstyret umuligt at få ordentligt rent, og Listeria kan etablere sig her.

Brug den rigtige kemi de rigtige steder. Det kan nemlig blive omkostningskrævende, hvis

dyrt udstyr bliver ætset af den forkerte slags kemi, eller den rigtige kemi bliver brugt i en alt for høj koncentration. Det er en god idé at skifte mellem rengøringskemi med høj og lav pH. Følg altid producentens anbefalinger om kontakttid, og skyl altid med vand som det sidste, hvis du ikke har dokumentation på, at dette trin kan udelades for det specifikke produkt.

Rengøringskontrol

Uanset om den daglige rengøring foretages af egne medarbejdere, eller om I hyrer et eksternt rengøringsfirma til opgaven, er det en god idé at gennemgå lokalerne efter rengøring og inden produktionens opstart hver dag.

Husk at inspektionen skal være aktiv! Skiltingene ad, brug lommelygte og gå i dybden, når du gennemgår produktionen, for det er i de skjulte lommer, at Listeria kan gemme sig. Inspektion af visuelt urene områder vil afsløre åbenbare risikoområder. Derudover kan diverse rengøringstests som ATP samt traditionelle kontaktplade- og svabertest indgå i rengøringskontrollen for at påvise mikrobiel forurening i mistænkte områder.

Som et led i hygiejneovervågningen kan det være en god idé at evaluere den udførte rengøring, mens den foretages. Det giver mulighed for nærmere at undersøge udstyr og maskiner, der kan være svære at komme til under produktion. Det giver også mulighed for at se nærmere på risikoområder i produktionen, og på hvor-

vidt rengøringen af disse er tilstrækkelig. Hvis man ikke selv har mulighed for at vurdere rengøringens kvalitet, kan en rengøringsaudit udført af uvildige eksperter være til hjælp. Rengøringsauditering kan med fordel kombineres med prøveudtagning (totalkim eller patogener som fx listeria) de steder, hvor der er mistanke om persisterende bakterieflora eller utilstrækkelig rengøring.

Mikrobiologisk rengøringskontrol er prøver, der udtages efter rengøring, men inden opstart af produktionen. Prøverne analyseres for aerobt kimal (totalkim) og giver en indikation af rengøringens kvalitet. Rengøringsprøver er ikke reguleret ved grænseværdier ifølge lovgivning, men er blot til hjælp i hygiejneovervågningen. Miljøprøver er svaberprøver, der tages i produktionsmiljøet, fx af udstyr og afløb. Miljøprøver er gode til at styre og forebygge forekomsten af Listeria i fødevarerne, da forekomsten af bakterien i produktet oftest er meget lav og dermed svært at finde.

På Teknologisk Institut er der i mange år arbejdet med hygiejneoptimering i fødevarerproduktion, bl.a. i samarbejde med den nordiske kødindustri. Vi kan hjælpe med en hygiejnegenngang af produktionen og audit af rengøring. Læs mere på DMRI.com (Food Safety), eller kontakt os for spørgsmål: Claus Hindborg Kristensen, cch@teknologisk.dk, mobil: 7220 1903.



Råvarerne skal forkæles med særlige krydderier



Den Pivfrække, Krudt fra lommen, Den Hemmelige - hvad er nu det for noget? Det er såmænd HOLMs Krydderier, der er blevet optimeret og relanceret sammen med INDASIA.

HOLMs Krydderier er blandinger, der er nøje udvalgt og sammensat af kokken Claus Holm selv – selvfølgelig med masser af kærlighed, omhu og madglæde, som Claus altid gør. De passer til alle typer kød, fjerkræ, fisk og tilbehørsretter og er en sand hyldelse til den gode smag. - Vi har jo som tidligere fortalt lavet et samarbejde med Claus gældende for hele 2019, siger adm. direktør Christian Vollstedt. - Et af projekterne har været at få Holms egne krydderiblandinger ud til bl.a. slagterne. Dette har vi gjort ved at optimere på smag og kvalitet samt påfylde dem i en praktisk og håndterbar emballage. - Jeg har stor respekt for slagterhåndværket og elsker at udvikle produkter og inspiration til netop slagterne, siger Claus Holm. Krydderiblandinger, der får grøntsagerne til at danse, der vækker smagen i kødet, og som får det til at pirre endnu mere. - Det er den vej, vi skal sammen.

INDASIA understøtter lanceringen med forskellige tiltag. - Vi har f.eks. lavet vores magasin "SMAG by Indasia med opskrifter af Claus selv", siger Christian Vollstedt. - Vi har også lavet praktiske printkort til køleren, hvor kunden kan se beskrivelse af krydderiblandingerne – alt sammen selvfølgelig med Claus' karakteristiske logo og stil. Når man kender Claus som den spasmager, han er, dukker der sikkert også noget spændende op på de sociale medier.

Kilde: Indasia

Nytænkning og faglighed i særklasse

Slagterprisen fejrer 20 år

Landbrug & Fødevarer uddeler i år Slagterprisen for 20. gang. Prisen har gennem årene hædret faglighed og nytænkning i branchen. Og med en rivende udvikling i slagterfaget, er prisen stadig højaktuel.

Tilbage i år 2000 så verden markant anderledes ud. Smartphones var endnu ikke opfundet og internettet var så småt ved at finde fodfæste i de fleste husholdninger. Selvom dette synes lang tid siden, var Slagterprisen allerede på forkant med nutidens tendenser. Danske Slagterier etablerede nemlig Slagterprisen i år 2000. Dette for at nytænke faget og fejre de ildsjæle, som formåede – og stadig den dag i dag – formår at løfte hele branchen. Og selvom ordet innovation endnu ikke var på alles læber, er det tydeligt at se fra tidens arkiver, at det netop var på spil. Allerede før digitaliseringen var slagterfaget og prisen med til at definere, hvad fremtiden kræver af slagtere. Ved oprettelsen af Slagterprisen blev der kåret to vindere; en i kategorien "Faglighed" og en i kategorien "Nytænkning" – og både privatslagtere og supermarkeder kunne indstilles.

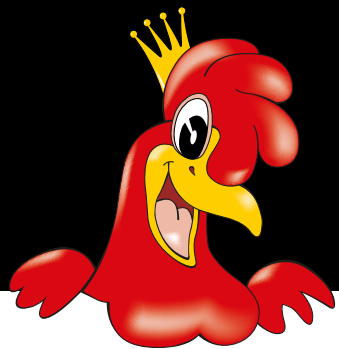
Kompromisløs faglighed sikrer ny nominering 11 år efter sejr

I år 2006 blev de to kategorier slået sammen til én. For at løbe med sejren som Danmarks bedste slagter, skal vinderen nu være knivskarp på kvalitet og håndværk – og samtidig innovativ og nytænkende for at kunne videreudvikle slagterfaget, så det følger med tidens tendenser. For det handler nemlig om kvalitet og nytænkning for at overleve. Noget den tidligere Slagterprisvinder Henrik Christiansen ved lidt om. I 2008 vinder Fanøslagteren Slagterprisen og i et interview fra den gang fremgår det, hvordan Henrik Christiansen den gang dyrkede håndværket og produktudviklingen. For Slagter Christiansen er det nemlig vigtigt at give kunderne den bedste oplevelse og de bedste produkter – og det kommer til udtryk i håndværket. Slagter Christiansens faglighed gør sig stadig gældende i dag. For Slagter Christensen er nemlig nomineret til Slagterprisen igen i år. Og det skyldes i høj grad hans kompromisløse faglighed; han bestræber sig altid på at levere den bedste kvalitet.

En sejr kan veksles til 1 millioner kroner i øget omsætning

At vinde Slagterprisen og dermed branchens respekt og blåstempling stiver ikke kun slagternes egen selvtilid af. Det kan slagtermester Palle Christensen fra Slagter Frimann, der i 2017 vandt Slagterprisen, gå med på. Som vinder af titlen "Danmarks bedste Privatslagter" steg butikkens salg med 7 %, og det er en ændring, der kan mærkes på bundlinjen. Ifølge faglærere på ZBC og mangeårigt jurymedlem Christian Friis, medfører prisen en øget omsætning på cirka en million kroner i årlig omsætning. Den øgede omsætning kan forklares med kundernes nysgerrighed og villighed til både at transportere sig længere og betale mere for at få de ypperste slagtervarer med hjem.

Kilde: Landbrug & Fødevarer



Gråsten Fjerkræ

- en bid bedre!

Hanekylling



Fjerkræ fra Gråsten klæder ethvert bord.

Hanekylling filet'en er populær spise og meget velegnet til ovn, pande eller grill.

Den fedtfattige filet uden skind er et sikkert hit, hvor "Supreme"-brystet med sin skind og lille vingebein er meget mere smagsfuld og præsenterer sig flot på en tallerken.

Det varmrøgede Hanekyllingbryst med skind er en sand delikatesse - nyd den kold som den er i en salat, sandwich eller som luksus pålæg.

Brug det som fyld til tærter eller tartletter - mulighederne er mange.

Brystfilet uden skind



Varenr: 8087
EAN: 2803430000002
Stk: 160 - 180 g
Vægt: ca. 2500 g/bk
Kolli: 4 bakker

"Supreme"



Varenr: 8057
EAN: 2803460000003
Stk: 160 - 180 g
Vægt: ca. 2500 g/bk
Kolli: 4 bakker

Røget Bryst



Varenr: 88497
EAN: 2884970000004
Stk: ukalibreret
Vægt: ca. 1000 g/bk
Kolli: 12 bakker

mere velfærd • mere kvalitet • mere smag

Gråsten Fjerkræ • Kværsgade 16-18, Kvær • 6300 Gråsten • +45 74 65 90 71 • unghanen.dk

Masser af inspiration for gastronomer og madelskere

AF BIRTHE LYNGBØ

Der var kræs for ganen og fuld garanti for at nyde det kulinariske med samvittigheden i orden, da Bite Copenhagen bød fagfolk fra fødevarerbranchen til messe i Bella Centret den 28. og 29. august.

Hvor forskelligartede de godt 50 udstillere end var, så var den fælles røde snor begreber som klimavenlighed, bæredygtighed og sporbarhed. Læg dertil stor kreativitet og sans for at udvikle alternative løsninger, eksempelvis i form af snegleægs kaviar.

Naturli' havde indrettet en stand, hvor de besøgende kunne slå sig ned og nyde en af de mange indbydende vegetariske menuer. Små 25 meter derfra bød Jakob True og makker fra Green Seed på ultra mørkt og lækkert lammekød med sporbarheden trukket i direkte linje til de grønklædte walisiske bakkedrag, hvor dyrene fra Welsh Lambs miljøvenlige landbrug græsser ude året rundt.

Nye bæredygtige og miljøvenlige løsninger i form af fødevareremballage og service var der også spændende bud på, blandt andet fra GreenWay, Multiline og Brønnum.



Naturli' bød på lækre vegetar retter



Green Seed fristede med smagsprøver på det smør møre lammekød fra Welsh Lamb.



GreenWay med et udvalg af kopper, tallerkener og andet CO2 venligt service, der er biologisk nedbrydeligt.



Vil forbrugerne spise klimavenligt, skal der kartofler på tallerkenen. Kartoffler er nemlig en af de mest klimavenlige fødevarer, man kan spise. Det fremhæver brancheorganisationen Danske Kartoffler, der i den nye pjeces "Vi kalder den klimakartofflen" sætter fokus på, at kartofler er et godt valg, hvis man vil være mæt med et lavt klimaaftryk. - Kartoffler er en af de dansk producerede fødevarer, der har den lavest klimapåvirkning, viser beregninger fra tænketanken Concito. Som kartoffelavlér glæder det mig rigtigt meget, at vi som land-

Kartofflen vinder klimakamp mod ris og pasta

mænd kan producere fødevarer, som ligger helt i bund, når det gælder klimapåvirkningen, siger Carl Heiselberg, Vojens, formand for Danske Kartoffler.

Mens dansk producerede kartofler har en gennemsnitlig udledning på 0,2 kg CO₂e per kg fødevarer, har rugbrød 0,8, pasta 1,2, griksekød 4,6 og oksekød 13,9 kg. CO₂e er betegnelse for den samlede klimapåvirkning omregnet til CO₂, heri indregnet andre drivhusgasser end CO₂. Kartofflerne klarer sig rigtigt godt over for blandt andet ris og pasta, som ofte er alternativer til kartoflerne. Et kg ris har samme klimabelastning som 16 kg kartofler, og et kg pasta belaster klimaet lige så meget som seks kg kartofler. Det lave klimaaftryk

fra kartofler overrasker ikke Carl Heiselberg. - Kartoffler er først og fremmest klimavenlige, fordi de har et højt udbytte per hektar i forhold til andre afgrøder. Derved får man mere mad for den CO₂-udledning, der kommer ved at passe marken, siger Carl Heiselberg og tilføjer: - Hvis man vil spise klimavenligt, er det bedst at vælge lokalt producerede fødevarer, også når det gælder kartofler. Transport udleder CO₂, og derfor er det bedst at begrænse transport af fødevarer mest muligt. Pjecen er et led i Danske Kartofflers aktiviteter for at øge forbrugernes kendskab til kartoffernes gode egenskaber og supplerer blandt andet facebooksidens Danske Kartoffler.

Ny ferielov

Fra den 1. september 2020 vil den nye ferielov være fuldt indfaset, hvor efter princippet om samtidighedsferie er gældende. Hvad betyder den nye ferielov om samtidighedsferie i praksis, og hvordan optjenes og afvikles ferie i perioden frem til den 31. august 2020?

Overgangsordning

Der er fra den 1. januar 2019 og frem til den 31. august 2020 en overgangsperiode, hvor særlige regler om optjening og afholdelse af ferie er gældende.

Den 1. januar 2019 til den 31. august 2019

Overgangsordningen medfører, at ferie, der *optjenes fra den 1. januar 2019 til 31. august 2019* (2,08 dage pr. måned svarende til 16,7 dage) skal *bruges til ferieafholdelse i perioden 1. maj 2020 til 31. august 2020*.

Den 1. september 2019 til den 31. august 2020

De feriemidler, som optjenes i perioden den 1. september 2019 til den 31. august 2020, skal indfrysnes i en nyoprettet feriemiddelfond, der administreres af Lønmodtagernes Dyrtidsfond (LD). De indfrosne midler udbetales som en særlig pensionsopsparing, når medarbejderen går på folkepension. Hvis medarbejderen tager varigt ophold i udlandet, går på efterløn el.lign. kan medarbejderen ved ansøgning få midlerne udbetalt før folkepensionsalderen; ellers ikke.

Som medlem af Danske Slagtermestre skal du som hidtil indbetale feriepengene til Danske Slagtermestres ferieordning(er) for ansatte omfattet af overenskomst mellem NNF og DSM henholdsvis mellem 3F og DSM.

For funktionærer forholder det sig anderledes end hidtil. For funktionærer, der er i fortsat ansættelse i perioden 1. september 2019 til 31. august, skal bruttobeløbet af feriepenge indbetales til feriemiddelfonden. Om beløbet skal indbetales direkte til feriemiddelfonden under LD eller indbetales til DSM, var ved redaktionens deadline endnu ikke afklaret med LD. Så snart der foreligger en afklaring, vil svaret blive meldt ud til medlemmerne pr. mail.

For virksomheder, der ikke er overenskomstdækket, indbetales pengene direkte til LD (feriemiddelfonden). Alternativt kan arbejdsgiverne selv beholde pengene mod at forrente pengene i overensstemmelse med den forretning, der opnås ved feriemiddelfonden.

Ferie efter den 1. september 2020

Med den nye ferielov går *ferieåret fra 1. september til den 31. august* det efterfølgende år. Alle har fortsat krav på 5 ugers ferie. Feriefridage er ikke reguleret i loven, og ”lever” derfor deres eget liv.

Hvornår skal ferie afholdes?

Ferien skal afholdes i samme år, som den optjenes – dvs. løbende afholdelse af optjent ferie. Ferien kan dog afholdes inden for 16 måneder, dvs. at ferie optjenes 1. september til 31. august og kan afholdes fra den 1. september til den 31. december det efterfølgende år. Lønmodtageren har dog krav på afholdelse af 4 ugers ferie fra den 1. september til den 31. august. Der optjenes fortsat 2,08 feriedag pr. måned.

Varsling af ferie

Varslingen er stadig 3 måneder for hovedferien og mindst 1 måned for anden ferie. Der er også fortsat krav på at holde 3 ugers sammenhængende hovedferie i perioden fra 1. maj til den 30. september. Fremover bliver det ikke muligt ved individuel ansættelseskontrakt at fravige varslingsreglerne.

Hvis der ikke er optjent ret til ferie på tidspunktet for ferieafholdelse ...

Med den nye ferielov er der *mulighed* for at holde ferie på forskud. Ferieafholdelse på forskud kan dog kun ske ved aftale med arbejdsgiveren; altså kræves arbejdsgiverens accept.

Hvis den ansatte stopper hos arbejdsgiveren, inden ferien når at blive optjent, kan arbejdsgiveren modregne værdien af den afholdte ferie i tilgodehavende løn.

Ferietillæg

Ferietillægget (til funktionærer) skal med den nye lov udbetales enten samtidig med, at ferien begynder, eller 2 gange årligt. Ved udbetaling 2 gange årligt betales for perioden fra den 1. september til den 31. maj sammen med lønnen for maj måned, mens ferietillægget for den resterende del af ferieåret udbetales sammen med lønnen for august måned.

Ved spørgsmål kan henvendelse rettes til Juridisk Afdeling i FødevareDanmark.

Mælk kan ikke erstattes

Ny international, videnskabelig undersøgelse slår fast, at komælk ikke uden videre kan skiftes ud med plantedrikke til små børn. En ny italiensk undersøgelse viser bl.a., at plantedrikkenes indhold af næringsstoffer er lavere end i mælk og således ikke dækker småbørns behov for protein, vitaminer og mineraler i tilstrækkelig grad. Komælk bør ikke erstattes af plantebaserede drikke i små børns kost.

Så klart lyder konklusionen i en undersøgelse, som blev publiceret i det videnskabelige tidsskrift *Nutrients* i slutningen af juli. Undersøgelsen konstaterer bl.a., at plantedrikkenes indhold af næringsstoffer er lavere end i mælk, og således ikke dækker småbørns behov for protein, vitaminer og mineraler i tilstrækkelig grad. Bag undersøgelsen står en række italienske forskere og børnelæger, som har set på indholdet af vitaminer og næringsstoffer i såvel mælk fra en række forskellige pattedyr som i fem forskellige plantedrikke – specielt med fokus små børns ernæringsbehov.

Forskernes baggrund for at lave undersøgelsen er, at forældre til småbørn i stigende grad vælger alternativer til komælk, bl.a. fordi de skifter til vegansk kost, eller fordi de er bekymrede for mælkeallergi. Da der ikke eksisterede en undersøgelse af de forskellige drikke set i forhold til de ernæringsmæssige krav for små

børn, besluttede forskerne at samle og analysere den viden, der findes på området.

Forskellige proteinkvaliteter

Undersøgelsen påpeger bl.a., at proteinindholdet i plantedrikken generelt er lavere og af en ernæringsmæssigt dårligere kvalitet end i mælk. Om dette siger ernæringschef/mejeri i Landbrug & Fødevarer, Merete Myrup: - Der er tale om en anden proteintype i plantedrikke, som dels har en anden sammensætning, dels er af en lavere kvalitet end i mælk, og som er sværere for kroppen at optage. Vi har alle sammen brug for protein af høj kvalitet til at vedligeholde vores muskelmasse, men det er især vigtigt for børn i voksenalderen, hvor de har ekstra behov for protein til at opbygge muskler og væv. Hun gør desuden opmærksom på, at mens det er bevist, at det calcium, der findes naturligt i mælk, let kan optages i kroppen, er det endnu ikke undersøgt, om eller hvordan det kunstigt tilsatte calcium i plantedrikke optages.

Der er forskel

Merete Myrup understreger, at hun ikke anser plantedrikke for på nogen måde at være "forkerte". - Folk må bare ikke tro, at plantedrikke er det samme som mælk. Desværre har en undersøgelse foretaget for Mejeriforeningen vist,

at mere end hver tredje forbruger tror, at vitaminer og næringsstoffer som calcium findes naturligt i plantedrikke, siger hun og peger på, at mange af plantedrikkenes – ud over at være tilsat calcium – også kan være tilsat sukker eller sødestof. - Og det har børnene i hvert fald ikke brug for, fastslår Merete Myrup og tilføjer: - Selv om de plantedrikke, der sælges i Italien, hvor undersøgelsen er foretaget, nok i højere grad er kunstigt berigede med bl.a. vitaminer, mineraler og sødestoffer end plantedrikkenes på det danske marked, så efterlader undersøgelsen ingen tvivl om, at mælk ikke kan erstattes af plantedrikke i kosten til små børn.

Understøtter Fødevarestyrelsen

Resultaterne af den italienske undersøgelse understøtter anbefalingen fra Fødevarestyrelsen: "Plantebaserede drikke kan ikke anvendes som fuldgyldige alternativer til komælk." Styrelsen begrundet det med, at: "Mælk er vores største kilde til calcium, som er vigtig for sunde knogler. Mælk indeholder også andre vigtige næringsstoffer som fx B2, B12, fosfor, jod, selen og protein, der især har betydning for vækst hos børn."

Kilde: mejeri.dk



Medlemmer af SMV Fødevarer kan også deltage ved Danske Slagtermestres fagkonkurrencer

I forbindelse med fødevaremessen Foodexpo 2020, er det snart tid til vores fagkonkurrencer. I år er der ud over den almindelige fagkonkurrence valgt at lave en økologisk fagkonkurrence og genoptage julekonkurrencen for at sætte fokus på julesalget ude i butikkerne. Bedømmelser af produkterne vil finde sted søndag den 17. november 2019.

De udvalgte produkter i år er:

Fagkonkurrence

Spegepølse – Kunsttarm
Spegepølse - Naturtarm
Leverpostej
Frikadeller
Grillpølse

Økologisk fagkonkurrence

Spegepølse
Grillpølser

Julekonkurrence

Julemedister
Julesylte

Det vil kun være den almindelige fagkonkurrence og den økologiske fagkonkurrence, som vil være præsenteret med finalister ved Foodexpo 2020. Julekonkurrencen vil blive afgjort den dag, hvor bedømmelserne finder sted, dvs. søndag den 17. november. Ved spørgsmål, kontakt Lenette Kock på tlf. 50 89 55 07.

Kilde: SMV Fødevarer

Vidste du at ...

Salget af fersk oksekød er faldet 4 pct. på to år

Mange danske forbrugere skærer ned på deres kødforbrug. På to år – fra midten af 2017 til midten af 2019 – er salget af den store kategori fersk oksekød faldet med 3,8 pct., mens salget af fjerkræ til gengæld er steget med knap 8 pct., viser tal fra analysebureauet Nielsen.

Kilde: DHB

Aftale åbner op for flere amerikanske bøffer til Europa

Den amerikanske præsident, Donald Trump, har indgået en aftale med EU, som gør det lettere for amerikanske kødproducenter at afsætte deres varer i Europa. Med aftalen vil det blive lettere for amerikanske kødproducenter at afsætte deres varer til det europæiske marked. EU-Kommissionen har på forhånd understreget, at der trods en ny aftale om eksport af kød mellem USA og EU ikke ændres ved, at kød solgt i EU ikke må indeholde hormoner. Kravet om hormonfrit kød er en del af EU's fødevarepolitik.

Aftalen skal godkendes af Europa-Parlamentet, inden den træder i kraft.

Kilde: Finans.dk

Madmarked konkurs

Ihærdige forsøg og flere redningsplaner kunne ikke redde et stort madmarked, Arkaden Food Market, i Odense fra konkurs. Konkursen sker forud for Arkaden Food Markets andet årsregnskab, skriver Fyens.dk. I sit første årsregnskab måtte Arkaden Food Market ApS indkassere et underskud på 349.000 kroner. Det blev anset som acceptabelt, fordi der var "afholdt store engangsomkostninger under etableringsperioden samt indkøb af inventar," forklarede ledelsen i årsrapporten. Arkaden Food Market havde 16 boder og tre barer.

Kilde: Detailfolk.dk

Bodebjerg Øko har fået nyt liv

Morten Klit har købt bygninger, maskinpark og varelager af konkursboet efter Slagter Lund Øko ApS, og der er nu igen kommet gang i produktionen af økologiske færdigretter på Fyn. Under navnet Bodebjerg Øko ApS forsøger den fynske charcuteriproducent Morten Klit at retablere en produktion af økologiske færdigretter og kødpålægsprodukter i det 1.100 m² store produktionslokale i Marslev på Fyn, som frem til konkursen i foråret husede Slagter Lund Øko, som han selv var medstifter af. I øjeblikket har Lund-famili-

en helt fravalgt at arbejde med økologisk kød i sine butikker, men Jan Buhl Lund, som er fjerde generation i det københavnske slagterdynasti, oplyser, at han er åben for på at tidspunkt at give Ø-mærket comeback.

Kilde: Økologisk

Stor pålægsvirksomhed konkurs

Efter en årrække med store underskud og en rekonstruktion er den kendte pålægsvirksomhed Defco nu erklæret konkurs. Virksomheden trådte ellers i rekonstruktion i begyndelsen af juli med det formål at forsøge at finde en ny vej ud af flere års økonomiske genvordigheder. De seneste år har budt på flere større underskud for virksomheden, der ud over sit eget brand Defco står bag en længere række af 'private label' pålæg i de danske supermarkeder. Skare Foods har efter konkursen overtaget Defco.

Et tysk slagteri lukker om dagen: Slagter vil bremse nedgang med pølsehotel

Tyskerne spiser færre og færre pølser, og slagterierne lukker i ét væk. En tysk slagter har taget sagen i egen hånd ved at åbne Tysklands første pølsehotel. Bratwursthof, som stedet hedder, ligger i den sydlige delstat Bayern og byder på pølser i alle afskygninger, bl.a. pølse- tapeter på værelserne. Tyskere er glade for pølser, men måske mindre glade for dem end tidligere, for kødindtaget er faldende. Det skriver DR.dk. - Allerede i det første halve år har jeg haft gæster fra hele verden, for eksempel fra Japan, Nigeria eller USA. I udlandet forbinder de jo i den grad vores land med pølse. Og her hos mig får de, hvad de kommer til Tyskland efter, siger slagtermester Claus Böbel, der slog dørene op i efteråret 2018, til DR. Dermed trodser han udviklingen i branchen, hvor der i gennemsnit lukker et tysk håndværkerslagteri om dagen, ifølge mediet. I midten af 1990'erne spiste en gennemsnitstysker 68 kilo kød om året, og det er faldet til 60 kilo om året, ifølge opgørelser fra det tyske fødevareministerium. Desuden er antallet af tyskere, der spiser kød dagligt, faldet fra 34 pct. i 2016 til 28 pct. i 2019, fremgår det.

Kilde: FødevareWatch

Danish Crown vil sælge premium-kød til forbrugerne online

Gennem sitet dyrbar.dk vil slagterikoncernen sælge udval-

te produkter direkte til forbrugerne. I flere år har restauranter og foodservice kunnet købe højkvalitetsudskæringer via Danish Crowns særlige afdeling Guldtrummet, der er udviklet i samarbejde med nogle af Danmarks dygtigste kokke. Og nu får almindelige forbrugere også mulighed for at købe udvalgte premium-produkter direkte.

Kilde: Dansk Handelsblad

Stor nedgang i antallet af nye spisesteder

De seneste års voldsomme vækst i antallet af nye, danske spisesteder ser ud til at være slut. Antallet af nye spisesteder steg således blot med 53 i 2018, hvor tallet endte på 17.455, skriver Dansk Handelsblad. Bladet konstaterer, at det står i skærende kontrast til årene 2015-2017, hvor omkring 1.000 nye restauranter åbnede ifølge Danmarks Statistik. Opbremsningen skyldes ikke mindst, at der fra 2017 til 2018 var et fald i antallet af fastfood-restauranter og cafeer. Omvendt blev der åbnet flere nye restauranter samt catering- og kantinevirksomheder. - Der er ikke overraskende sammenhæng mellem antallet af spisesteder og omsætningsudviklingen, og her har vi i en del år set kategorien "restauranter" klare sig bedre end de øvrige delbrancher, siger chef-økonom Jonas Kjær, Horesta, til Dansk Handelsblad. Han nævner også, at både danske og udenlandske konceptrestauranter vinder frem herhjemme, idet de fortsat ser et potentiale i markedet.

Kilde: Foodsupply



Navnenyt

Ostehandler nomineret til erhvervspris for anden gang

Caseus - Ost & delikatesser er for andet år i træk nomineret til Roskilde Erhvervspris. »Hej, flotte fyr« er den hilsen, kunderne kan forvente at blive mødt med, når de træder ind i Caseus - Ost & delikatesser i Skomagergade 1 i Roskilde. - Jeg siger »hej, tøser«, hvis der kommer ældre kvinder ind. Det kan de godt lide, siger Allan Hendrichsen, som til næste år kan fejre 25-års jubilæum som osthandler. Siden



december 2013 har han drevet Caseus i Roskilde, og han har den grad formået at få sat sit aftryk i byen og er for andet år i træk blevet nomineret til Roskilde Erhvervspris. - Jeg har aldrig givet den så meget gas som her i Roskilde, men jeg er også blevet godt modtaget, siger Allan Hendrichsen, som tidligere drev Helges Ost på Værnedamsvej i København.

Kilde: *sm.dk*

BKD har hentet ny direktør hos Dansk Erhverv

Det bliver Michael Kjær Pedersen (45), som den 1. oktober sætter sig i den ledige direktørstol hos Bager- og Konditormestre i Danmark (BKD). Han kommer fra en stilling som chefkonsulent i afdelingen for Arbejdsmarked, uddannelse og forskning, hvor han blandt andet har arbejdet tæt sammen med BKD i Det Fællesfaglige Udvalg samt kompetencefonden for håndværksbagere. Han har herigennem rådgivet flere af BKDs medlemmer på uddannelsesområdet. - Vi glæder os meget til at byde velkommen til Michael Kjær Pedersen hos os i BKD. Det er min og bestyrelsens helt klare opfattelse, at han kan udvikle og styrke vores organisation og dermed branchen gennem de næste mange år frem, siger formand for BKD, John Jønsson.

Selv siger den kommende administrerende direktør: - Jeg glæder mig til at komme til at

lære medlemmerne endnu bedre at kende, end jeg gør i forvejen. Jeg håber at kunne gøre mit til, at de kan koncentrere sig om at skabe mest mulig vækst i deres virksomheder ved at løfte nogle af de mange administrative byrder og regler væk fra deres arbejdsbord, siger Michael Kjær Pedersen.

Kilde: *BKD*

Bager- og Konditormestre i Danmark

Organisationen repræsenterer små 400 medlemmer med sammenlagt 700 bageriudsalg, der årligt omsætter for op mod fire milliarder. Sekretariatet på Islands Brygge tæller otte ansatte.



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
Malmö-messen, 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

Foodservice Danmark får nyt navn

Foodservice Danmark har allerede fået navnet Dagrofa Foodservice, mens både Catering Engros og cash and carry-butikkerne Dagrofa S-Engros skifter til samme navn fra årsskiftet. - Butikkerne kommer til eksempelvis at hedde Dagrofa Foodservice, butik Valby, siger Pe-

ter Bruun, der er adm. direktør for Foodservice Danmark - eller Dagrofa Foodservice, som virksomheden hedder nu. Navneskiftet er et skridt på vejen til at samle alle vores ressourcer i én enhed. Med navnet Dagrofa Foodservice signalerer vi samtidig, at vi har Dagrofa-kon-

cernen i ryggen både kommerielt, finansielt og kompetencemæssigt, siger Peter Bruun. Som en del af det øgede samarbejde vil Dagrofa-kunder i nogle tilfælde opleve, at det er bilen fra foodservice-afdelingen, der bringer varerne ud.

Kilde: *DHB.dk*

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: **NFDK1015**

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



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**

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

Kød engros

Kødkvalitet i alle led



Tlf: 98 57 44 01
www.kildegarden.com

**SVENDBORG
SLAGTEHUS**

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

Annoncer

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



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
- DYBTRÆKSMASKINER
- 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

Jernved mejeri



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

**Oste produceret af
jysk mælk**



Danbo med og u. kommen 10+, 30+, og 45+
Maribo og Svenbo 45+ (Dansk Emmentaler)
Brie 60+

Produktion af økologiske oste
Gammeldags smør, både saltet og usaltet

**Kontakt os, og vi kan henvise
til nærmeste grossist**

Tlf. 7543 5311 - www.jernvedmejeri.dk

Indasia
... for smagens skyld

**KRYDDERIER & MARINADER
FÆRDIGBLANDINGER
NATUR- OG KUNSTTARME
EMBALLAGER**



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

Danske Slagtermestre

Poppelvej 83 · 5230 Odense M
Telefon 66 12 87 30



mesterslagteren



mad med mere

Direktør Torsten Buhl
Telefon 21 27 41 50

Formand Leif Wilson Laustsen
Telefon 23 25 14 06

Marketingchef Ulrik Olesen
Telefon 21 45 53 35

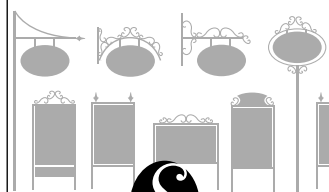
**FØDEVARE
KONSULENTEN**

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

**Rådgivning
Risikoanalyse
Kvalitetsarbejde**

Skilte og Reklame

**SMEDEJERN-
SKILTE**



SURROW

SMEDEJERN · SKILTE · INVENTAR
TELEFON 86 49 59 21 - WWW.SURROW.DK

**OSTESPECIALITETER
FRA
OSTEHANDLERENS
GROSSIST-LAGER**

Ulvehavevej 44 · 7100 Vejle

75 65 26 46

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

Annoncer

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

Rådgivning

**PROFESSIONEL
LØNADMINISTRATION
EFTER OVERENSKOMSTEN**



PROLØN
vi bliver glade, når du ringet

87 10 19 30 * PROLOEN.DK

FødevarerDanmark

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



fødevarer



Krydderier

SOLINA
DESIGNING SUCCESS. STORIES TOGETHER



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

Annoncer

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

**Annoncer til
fødevaremagasinet**

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

**Dansk
Revision**

DANSK REVISION SLAGELSE

Regnskab og rådgivning
til fødevarebranchen

Kontakt

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

FPR

FPR Forsikringsmægler A/S
forsikrer
FødevarerDanmark

70 20 29 29
www.fpr.dk

Vægte

Scanvægt

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

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

Annoncer

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

Endnu en MULTIVAC traysealer leveret

"At være med på de nyeste emballageløsninger og sikre den bedste holdbarhed opnås ved investering i nye pakkemaskiner. Derfor har vi inden for de sidste 14 mdr. fået leveret to MULTIVAC R 105 MF skinpakkemaskiner, én MULTIVAC R 145 dybtrækker og én fleksibel MULTIVAC T600 traysealer. Gode maskiner med høj driftssikkerhed."

Johnny Heisel
 GRISOGKO



SIMPLY PACK BETTER.

MULTIVAC A/S

7100 Vejle - Denmark
mudk@multivac.dk



MULTIVAC

www.multivac.com

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
 Munkehatten 28
 5220 Odense SØ

