

fødevarer

magasinet

NR. 9 / OKTOBER 2019

**Groteske forhold
omkring elevregler**

Se side 4

**Festival med
både pølser og
perlende vin**

Se side 12

TEMA

GOURMETFOOD

DELIKATESSER OG ØKOLOGI

Om tro og viden

”BØRNEMAGT NU” lød det i 1970’erne fra en bevægelse, som krævede, at børn skulle have bestemmende indflydelse. Bevægelsen lå langt ude på den anarkistiske venstrefløj, som jo havde medvind i de år. Siden blomstrede den af, men nu har den fået nyt liv i skikkelse af svenske Greta Thunberg, som rejser kloden rundt med bistre taler om, at jorden er ved at gå under, og at det er de voksnes skyld. Og alverdens ledere lytter med andagt til dette stridbare og uforsonlige pigebarn, som endda blev indstillet til – Nobels Fredspris! Nogen fredsmægler er hun ellers ikke ligefrem. Hun mener at kende en sandhed, som der er delte meninger om blandt de videnskabsfolk, som hun vil have alle til lytte til, når de altså først har lyttet til hende.

Selvfølge skal man lytte til videnskaben, men man bør samtidig holde sig for øje, at forskere ikke er uvildige i vurderingen af, om der er et problem, og om man kan gøre noget ved det. Dermed er ikke sagt, at man ikke skal lytte til forskerne; man skal blot ikke anse dem for uvildige i denne debat, for de har selv en stor økonomisk interesse i en konklusion om, at der er et problem, og at det kan løses.

Risikoen er, at vi bygger vores tilgang – og herunder lovgivning – på myter og forestillinger, som ikke har hold i virkeligheden. Det vil i givet fald ikke være første gang, skønt vi i princippet jo netop burde have forskningen som værn imod, at den slags kan opstå. Og for nylig var det da også forskere, som – langt om længe – meldte ud om sådanne myters fejlagtighed. Det skete, da en international forskergruppe i tidsskriftet British Medical Journal irettesatte FN’s sundhedsorganisation WHO, der hævder, at indtagelsen af mættet fedt ikke bør overstige 10 pct. af det samlede energiindtag. Nu siger forskerne, at denne anbefaling kan få den stik modsatte effekt og øge forekomsten af hjerte-kar-sygdomme – og dermed i sidste ende koste menneskeliv, bl.a. fordi fødevarer med mættet fedt indeholder andre vigtige mineraler og vitaminer, så de endda kan være gavnlige for sundheden.

Dette gælder ifølge forskerne bl.a. fede oste. I Jyllands-Postens nylige gengivelse af forskernes nye anbefalinger kunne man læse, at ”især fede oste er en vigtig kilde til indtaget af mættet fedt i Danmark, og ost har været et af de vigtigste mål for myndighedernes kampagner for at nedsætte indtaget af mættet fedt. Faktum er, at ost er en særdeles god kilde til protein, calcium, magnesium, men også nogle positive bakterier, som har

” svenske Greta Thunberg, som rejser kloden rundt med bistre taler om, at jorden er ved at gå under, og at det er de voksnes skyld.

produceret en række sundhedsfremmende stoffer, især kortkædede fedtsyrer. Ost har en meget kompliceret struktur, som videnskabelige studier konstaterer påvirker kroppen på en gunstig måde.” Og om æg: De ”indeholder omkring 3 gram mættet fedt pr. 100 gram æg og kan være en væsentlig bidragsyder til indtag af mættet fedt. Det har gennem mange år været anbefalet fra myndigheder at begrænse indtaget af æg pga. indholdet af mættet fedt og kolesterol. Faktum er, at æg indeholder en række vigtige næringsstoffer, som ikke findes i mange andre fødevarer, og som mange danskere får for lidt af, f.eks. vitamin D, riboflavin, jod, højkvalitets protein, omega 3-fedtsyrer og stofferne lutein, zeaxanthin og cholin, som menes at være vigtige for at bevare et godt syn.”

Og hvad og hvem skal man så tro? Svaret er måske, at det netop handler om tro – om, hvem vi tror på. For der er også blandt forskere altid nogle, som mener at vide, at det, som vi har lyst til, er det helt rigtige at gøre – og at spise. (Synspunktet har tidligere været fremført i Dansk Handelsblad.)



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark

Nyheder



Fødevaredag, fødevarepriser og forhold omkring elever

Læs om den netop afholdte fødevaredag med over 400 fagfolk som deltagere, spændende sessioner og de nye prismodtagere. Læs også om årets Slagterpris, som gik til Slagter Christiansen, Fanø. Reglerne og bureaukratiet omkring elever er tungt og i nogle tilfælde uforståeligt. Læs her om en konkret sag. Læs også om status på kampagnen for at tiltrække gourmetslagterelever.

Foodfestival, 80 årsjubileum, netværk blandt frokost- og cateringleverandører, sous-vide tilberedte kødprodukter

Den årlige foodfestival har været afholdt i Århus, hvor 9 iværksættervirksomheder kæmpede om at blive den bedste idé. Virksomheden Slagter Lampe er fyldt 80, og frokost- og cateringvirksomheden Kai Thor er nu medlem af DFCL. Læs også her i bladet om succesvirksomheden SUVIT i Nyborg.

Dyrevelfærd og kødkvalitet samt økologi og bæredygtighed

Med høj dyrevelfærd på slagtedagen opnås den bedste kødkvalitet. Danmark er førende på økologi, og det betyder høj anerkendelse på NOFF-messen.

IFC, fagkonkurrencer, DM i Skills og meget mere

International Food Contest er afholdt i forbindelse med HI-messen i Herning – læs her om nogle af vinderne. Læs om fagkonkurrencerne i forbindelse med den kommende Foodexpo-messe i marts 2020 samt om konkurrencedeltagerne i de kommende elevkonkurrencer i forbindelse med DM i Skills 2020.

Synlighed i fødevarebranchen

Med tekstsiderannoncer 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 Groteske forhold omkring elevregler
- 5 Ind til benet for
gourmetslagteruddannelse
- 6 Fødevarer dagen 2019
- 8 Slagterprisen 2019 gik til Fanø
- 10 Konkurrence giver næring
til unge virksomheder
- 13 Sønderjysk pøsemageri fyldte 80 år
- 14 Ekstra indsats præmieres
- 16 SU'VI:T fortsætter succes
i større rammer
- 18 Nordic Organic Food Fair
har udnævnt Danmark
- 20 Dyrevelfærd på slagtedagen:
en vigtig parameter i
gourmetproduktion
- 22 DFCL kan udfylde branchens
behov for videndeling
- 26 Forberedelserne til
DM i Skills er i fuld gang
- 26 Resultater Food Awards 2019
- 26 Rygeostens Dag
- 27 Trelleborg Sealing Solutions i
Helsingør vandt Kantineprisen 2019
- 27 Fagkonkurrencer 2020
- 28 Vidste du at...
- 28 Messeoversigt
- 29 Navnenyt
- 30 Leverandørliste



Oktober 2019

REDAKTIONEN / ANNONCER / PRODUKTION Grafisk Produktion Odense ApS, Munkehaten 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 forretningsdrivere som disponenter, ansat i fødevarerhandelen. Politiske organer, større fødevarer virksomheder, organisationer m.m. er ligeledes læsere af Fødevaremagasinet. Stof med tilknytning til fagene slagter, bager, fisk, ost, grønt og vin

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

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

FORSIDEFOTO Slagtermester Henrik Christiansen
ISSN 1902-4509



Groteske forhold omkring elevregler

Slagter John Madsen må ikke ansætte elever til at stege frikadeller, men nu får han en bøde for at lade være. John Madsen, som driver Nørre Onsild Slagtehus, undrer sig over elevregler.

Nørre Onsild Slagtehus har lærlinge i både slagteri og butik og har for nylig ansat Daniel Søring. Men i engros-afdelingen, hvor der udelukkende produceres frikadeller, kan han ikke ansætte lærlinge. Forbløffelsen var stor, da John Madsen for nylig modtog en opgørelse over, hvordan hans virksomhed præsterer i forhold til at uddanne nye unge samfundsborgere. Det såkaldte praktikplads-AUB (Arbejdsgivernes Uddannelsesbidrag) blev til i 2016 efter trepartsforhandlinger mellem fagbevægelsen, arbejdsgiverne og staten som en reaktion på manglen på praktikpladser, og som følge heraf belønnes virksomheder, der tager mange elever, mens de, der tager få eller ingen, straffes. John Madsen, der sammen med sin kone Conni Schougaard Madsen driver Nørre Onsild Slagtehus, oplever nu både forsiden og bagsiden af medaljen. - På den ene side skal jeg betale for ikke at have en elev i min engros-afdeling, mens jeg får penge, fordi jeg har flere, end jeg skal have i butikken og i slagteriet, fortæller John Madsen.

Tre virksomheder i virksomheden

Hver del af virksomheden har et selvstændigt CVR-nummer, og AUB-bidraget beregnes for hvert CVR-nummer, og selv om opkrævningen for engros-afdelingen kun er på 1.688 kroner, mener John Madsen alligevel, at ordningen er uretfærdig. - Jeg kan ikke ansætte en elev i engros-afdelingen, hvor vi ikke laver andet end at producere frikadeller. Der findes jo ingen uddannelse i at stege frikadeller. Så jeg kan simpelt hen ikke undgå straffen, siger han. John Madsen undrer sig over reglerne. - Den aftale må være indgået over en flaske rødvin, måske flere, siger han. John Madsen har henvendt sig flere gange til den afdeling under Erhvervsstyrelsen, der administrerer AUB, men der er ingen hjælp at hente.

Kun ufaglærte

Mystikken bliver ikke mindre af, at John Madsen netop i engros-afdelingen ikke har nogen erhvervsuddannede blandt sine syv ansatte. Aftalen om praktikplads-AUB omfatter ifølge reglerne kun virksomheder med mindst én erhvervsuddannet medarbejder. - Jeg har forsøgt at fortælle dem, at der kun er ufaglærte i vores engros-afdeling, men det preller fuldstændig af på dem, siger John Madsen.

Nørre Onsild Slagtehus omfatter tre afdelinger. To af dem får pen-

ge for deres indsats med at uddanne elever, én må betale. Han påpeger, at AUB-ordningen særligt i hans branche føles uretfærdig. - Her er problemet ikke, at der mangler elevpladser. Her mangler der elever. Jeg har ganske vist lige ansat en elev, men det var efter at have søgt en i to-tre år. Der er ingen unge, der vil være slagtere, og så er det jo grotesk at straffe virksomheder, der gerne vil have, men ikke kan få elever.

Stor forståelse

Han har været i kontakt med brancheorganisationen FødevareDanmark, hvor man har stor forståelse, men intet kan stille op. - Vi får løbende henvendelser fra virksomheder, der føler sig uretfærdigt behandlet. Der er jo mange virksomheder, der ikke har mulighed for at tage elever. Hos os er det for eksempel fiskehandlere. De tager faktisk elever, men de tæller ikke med, fordi Fiskeriskolen i Thyborøn ikke er en godkendt uddannelsesplads. Også sæsonbetonede virksomheder har meget svært ved at tage elever ind, fordi de har svært ved at fungere som praktikplads, når de er lukket ned store dele af året, siger Torsten Buhl, der er administrerende direktør i FødevareDanmark. - Vi har set det komme, og vi har også gjort opmærksom på det i forbindelse med vores høringssvar, men vi har nok haft oplevelsen af at have talt for døve øren, siger Torsten Buhl. Søren Heisel, forbundssekretær i 3F, har ikke kendskab til de konkrete eksempler, men afviser ikke, at der kan være behov for at justere reglerne: - Der findes ingen perfekte incitamentsordninger, men jeg synes, vi fandt en god model, alle kunne være enige om. Men hvis der skulle være åbenlyse uretfærdigheder, så er der jo tale om en aftale, der kan evalueres og drøftes hen ad vejen, så den kommer til at fungere godt for alle parter. FødevareDanmark mødtes den 2. oktober med Søren Heisel Læs mere på side 5.

Praktikplads - AUB

Alle arbejdsgivere, der det forudgående år har indberettet fuldt ATP-bidrag for mere end én fuldtidsansat og erhvervsuddannet medarbejder, er omfattet. Kravet om antallet af elevpladser varierer fra arbejdsgiver til arbejdsgiver og afhænger blandt andet af antallet og sammensætningen af erhvervsuddannede medarbejdere.

Kilde: Nordjyske; virk.dk/Erhvervsstyrelsen



Formand for Slagterfagets Fællesudvalg og formand for FødevareDanmark Leif Wilson Laustsen prioriterer elevsagen højt

Kommentar fra formanden

Formand for Slagterfagets fællesudvalg og formand for FødevareDanmark Leif Wilson Laustsen udtaler: - Vi har holdt møde med 3F med det formål, at forsøge lave en alliance mellem fagforening og arbejdsgiverorganisation, som kunne løfte problematikkerne om de urimelige forhold omkring elever, som vi oplever i vores branche. 3F ønsker dog ikke at åbne op for ændringer omkring AUB ordningen af flere årsager, bl.a. fordi stilladsarbejdervirksomhederne suger al faglært fra håndværksfagene uden at uddanne elever. Hvis der blev lukket op for, at fx stilladsvirksomhederne kunne undgå at betale for ikke at uddanne elever, ville det få helt utilsigtede konsekvenser. Murer- og tømrerbranchen leverer i dag højt kvalificerede faglærte svende til stilladsarbejderbranchen. – Min anbefaling er til medlemsvirksomhederne, hvis man står med en konkret udfordring omkring ikke at kunne tage elever, så kontakt Steen Møhring Madsen, afdelingschef i sekretariats juridiske afdeling og få hjælp til at håndtere den konkrete sag, fortsætter Leif Wilson Laustsen. – Konkret for Danmarks Fiskehandlere arbejder vi på et møde med undervisningsministeren for at søge dispensation for godkendelse af uddannelsen, således at fiskehandlere ikke skal betale for ikke at tage elever på trods af, de har elever fra en uddannelse, som ministeriet ikke har godkendt. Samtidig arbejder vi på et fælles grundforløb for fiskehandleruddannelsen med slagteruddannelsen, som kan sikre en godkendelse af uddannelsen hen ad vejen, slutter Leif Wilson Laustsen.

Ind til benet for gourmetslagteruddannelsen



AF PER AASKOV KARLSEN

I juni sparkede Danske Slagtermestre og Fødevareforbundet NNF gang i en kampagne, der har til formål at få flere elever til faget. De målrettede film skal give flere smag for gourmetslagteruddannelsen. Kampagnen har naturligt fået navnet "Ind til benet". Det store spørgsmål er så: Kan sådan en kampagne inspirere flere til at vælge gourmetslagteruddannelsen i et marked, hvor der kommunikerer til de unge fra alle sider?

Sociale medier

De unge er i høj grad orienteret mod de sociale medier og internettet, og derfor er kampagnen også designet til både Youtube, Instagram og Facebook. Komiker Mikkel Klint blev valgt som hovedperson i videoen til de unge og gør det rigtig godt på de sociale medier. Selv om kampagnen kun har kørt i en kort periode, er de første resultater begyndt at rulle ind. Efter blot 2-3 ugers aktivitet (første kampagne) kunne det

konstateres, at kampagnen modtages meget positivt, og at de unge "tagger" hinanden. I den primære målgruppe, unge i alderen 14-19 år, er kampagnen nået ud til 165.000 unikke brugere. Der er 89.000 personer, som har set over 15 sekunder af kampagnefilmen, og 69.000, som har set over 50% af filmen. Over 1.200 personer har klikket sig videre til hjemmesiden www.indtilbenet.nu.

I skrivende stund er kampagne nummer 2 i fuld gang med lidt justeringer fra den første kampagne. Tal fra denne ser allerede rigtig positive ud, men hvad endnu mere spændende er naturligvis, hvorledes elevoptaget kommer til at se ud i den kommende tid.

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

Kilde: FødevareDanmark; Operate.



Adam Price fortalte nuanceret om fødevarebranchens helte og skurke.

Fødevaredagen 2019

AF PER AASKOV KARLSEN

Flere end 400 fagfolk var samlet til Landbrug & Fødevarers årlige event, hvor en lang række fødevarepriser bliver uddelt, men også hvor faglige indlæg beriger deltagerne. Bæredygtighed i fødevareproduktion og fødevareforbruget er aktuelt som aldrig før og måske tidens "hotteste" emne. Klimadebatten har skærpet alle aktørers involvering i, hvordan fødevarer kan blive endnu mere bæredygtige. Hvad med økologi, CO₂, mejeriprodukter, kød, madspild, distribution, emballage, og hvordan sikres bæredygtigheden i fødevarebranchen? I en paneldebat blandt kokken Thorsten Schmidt, livstils ekspert Anne Glad, mejeribestyrer fra Thise Mejeri Poul Pedersen, CEO fra Irma Søren Steffensen samt landmand og viceformand for Landbrug & Fødevarer Thor Gunnar Kofoed blev emnet bæredygtighed debatteret, og debatten blev styret af journalist og tv-vært Clement Kjersgaard. Alle er bevidste om, at en mere bæredygtig frembringelse af fødevarer i fremtiden er en forudsætning for, at den stigende befolkning i verden kan blive mætte. Buddene til en mere bæredygtig fremtid var mange, og tilhørerne blev både mere oplyste og bedre klædt på til at øge bæredygtigheden i branchen.

Hvis fødevarebranchen var en tv-serie

Kok og instruktør Adam Price fortalte på bedste vis, hvordan fødevarebranchen kunne karakteriseres i forhold til bæredygtighed, men lod det hænge i luften, hvem der var skurken, og hvem der var helten i branchen. Price tog udgangspunkt i Greta Thunberg og tidens opfattelse af klimaudfordringerne, men pointerede samtidig, at CO₂ ikke er den eneste udfordring, når man taler om bæredygtighed.

10 forskellige sessioner

Fødevaredagen bestod udover indlæg og debat om bæredygtighed af i alt 10 forskellige sessioner med temaer som fx "Spis oksekød med god smag

i munden", "Det kan dine grøntsager", "Ost som smagsgiver", "Økologi og bæredygtighed – er der en konflikt?" og "Den bæredygtige fisk". Deltagerne havde mulighed for at deltage på 2 valgfrie sessioner.

Prisregn ved Fødevaredagen

På Fødevaredagen blev fødevarebranchens fremmeste også hædret med forskellige priser. Priserne i kategorierne **kantineprisen, mejeriprisen, frugt- og grøntprisen, de økologiske køkkenroser samt slagterprisen** (læs mere om slagterprisen på side 8 her i magasinet).

Kilde: Landbrug & Fødevarer



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





Slagtermester Henrik Christiansen med lidt tårer i øjnene efter at have modtaget Slagterprisen 2019.

Slagterprisen 2019 gik til Fanø

AF PER AASKOV KARLSEN

Slagterprisen i kategorien "privatslagtere" gik her i 2019 til slagtermester Henrik Christiansen, Fanø. Og glæden var også stor hos Slagter Christiansen: - Jeg er megastolt over at have vundet den her pris. Det er virkelig dejligt, at der er nogen, der lægger mærke til, at man gerne vil gøre en forskel, siger slagtermester Henrik Christiansen, vinder i kategorien Privatslagtere. - Vi er utrolig stolte over udnævnelsen. At det er os, der nu står med æren og titlen Slagterprisen 2019 i et utrolig skarpt felt med ekstremt dygtige kolleger, er så stort. Lige netop på min 25 års jubilæumsdag fik jeg at vide, at jeg var nomineret til Slagterprisen 2019. Jeg kunne ikke ønske mig en bedre jubilæumsgave. Og nu står jeg så her som vinder. Det er vist ikke helt gået op for mig endnu.

– Selvom jeg har prøvet det før i 2008, så er det mindst lige så stort denne gang. Jeg lægger meget tid i mine produkter og i min butik, så jeg er så glad og stolt over at have modtaget denne anerkendelse for mit håndværk og mit arbejde, sagde Henrik og fortsatte: - Jeg vil naturligvis også sende store roser videre til mit engagerede personale, som har en kæmpestor andel i den fornemme pris, for uden dem kunne det slet ikke lade sig gøre. De brænder for deres job og for butikken. Udover personalet skylder jeg også en stor tak til butikkens kunder – for uden dem var grundlaget for butikken slet ikke til stede. Vi lever af vores kunder, og hver dag gør vi os umage, så de får en rigtig god oplevelse i butikken og med vores produkter.

Hos Slagter Christiansen modnes spegepølser og højreb til den helt store guldmedalje. Her er holdninger til kødet og også til, hvordan det skal behandles for et optimalt resultat. Det var som nævnt anden gang Henrik vandt slagterprisen.

For 11 år siden (2008) var Henrik også nomineret til prisen og vandt. Kødsnekkeren i Vejby og Slagter Kirkeby i Skjern var de 2 øvrige nominerede i kategorien "privatslagtere" her i 2019.

Slagterprisvinder 2019 i kategorien "Supermarkedsslagter"

Slagtermester Jacob Nielsen, Meny Mågebakken i Odense løb i år med sejren af den eftertragtede slagterpris for supermarkedsslagtere. - Det er helt vildt, det her! Jeg er utrolig glad på personalets vegne. Og selvfølgelig også på mine egne; det er noget, vi sammen har kæmpet for at opnå i mange år, siger Jacob Nielsen, der er slagtermester hos Meny Mågebakken.

Generelt om slagterprisen 2019

De to vindere er blandt syv nominerede, som er blevet målt og vejede af en dygtig fagjury og en "mystery-shopper". Begge har været på uanmeldte besøg hos de nominerede, hvor de nøje har vurderet butikkernes performance inden for håndværk, kundebetjening, sortiment og iscenesættelse. Slagterprisen er i år blevet uddelt for 20. gang. Og der er sket meget inden for feltet de sidste 20 år. For at vinde Slagterprisen anno 2019 skal slagterne ikke kun være eksperter i kød. De skal kunne vejlede og betjene kunderne om hele måltidet. Fælles for vinderne er, at de er særligt skarpe på håndværkstraditionerne – til gavn for den gode smag.

Kilde: Landbrug & Fødevarer, Fanø Ugeblad



Slagtermester Jacob Nielsen, Meny Mågebakken i Odense på vej op for at modtage slagterprisen for supermarkeder



Gråsten Fjerkræ

- en bid bedre!

Gråsten Fjerkræ økologiske Landand et sikkert valg til julebordet

JULEAND



mere velfærd • mere kvalitet • mere smag

Gråsten Fjerkræ A/S

Kværsgade 16-18, Kværs - 6300 Gråsten

www.unghanen.dk

tel. 74 65 90 71



Isabel Alvarez-Martos (forrest til venstre) og Deby Fapyane (i midten) fik overrakt førstepræmien af formanden for Danish Food Cluster, Esben Laulund fra ingredienskoncernen Chr. Hansen (bagest til venstre), og Benoit Buntinx fra EIT Food's hovedkontor i Belgien. Foto: Danish Food Cluster



REPORTAGE FRA KONKURRENCE:

Konkurrence giver næring til unge virksomheder

På Food Festival i Aarhus dystede ni iværksætter-virksomheder om at have den bedste idé til et nyt produkt og vinde 10.000 euro.

AF PER HENRIK HANSEN

Deby Fapyane er spændt på, hvad dagens resultat bliver, da hun denne fredag formiddag i september sætter sig til rette på en plastikstol i et telt på Food Festival i Aarhus. Mens teltet skiftevis varmes op af solen og giver ly mod il-

tre regnbyger, lytter Deby og et halvt hundrede andre tilhørere koncentreret til ni repræsentanter for lige så mange nystartede virksomheder inden for fødevareresektoren.

Et par eksempler er firmaet Circular Food Technology, som vil udnytte brugt mask fra ølbrygning til at fremstille proteinrige ingredienser til fødevarer, og Råhandel, som med en ny app vil hjælpe små fødevarerproducenter med markedsføring.

Og ikke mindst er der Cellugy, som Deby Fapyane har stiftet sammen med to andre unge udlændinge i Aarhus. De vil med planterester fra fødevarerindustrien som råstof lave et bæredygtigt alternativ til plastemballage.

Konkurrerer om 10.000 euro

Hvilken af de ni iværksættervirksomheder har den bedste idé og skal derfor belønnes med

EIT Food Innovation Prize på 10.000 euro? Det skal afgøres af dagens fem m/k store dommerpanel, der sidder på forreste række lige foran de entusiastiske unge mennesker, der på skift præsenterer de gode ideer. Til andenpladsen er der 5.000 euro.

Dommerpanelet er udpeget af EIT Food, en organisation, som EU har sat i verden for at fremme innovation og netværk i fødevareresektoren på tværs af alle EU's medlemslande. Bag arrangementet på Food Festival står også organisationen Danish Food Cluster.

- Vi har en række programmer for blandt andet uddannelse og innovation, som europæiske virksomheder gratis kan deltage i. Og så arbejder vi med at bringe folk, der kan have gavn af hinanden, sammen. For eksempel bliver vinderen af konkurrencen inviteret med til en netværksdag i Lissabon i november, hvor de

FAKTABOKS – FOOD FESTIVAL

- Food Festival
- Nordens størstemadfestival finder sted den første weekend i september på Tangkroen i Aarhus.
- Cirka 30.000 gæster hvert år, også i 2019.
- Byder på en lang række gastronomiske oplevelser, optrædener og salgsboder.

kan møde investorer og folk fra store industrielle virksomheder, fortæller Lukxmi Balathasan. Hun er chef for EIT Food's konkurrencer og er i dagens anledning fløjet ind fra London.

International aura

I det hele taget er der en ganske international aura her i teltet, hvor præsentationerne foregår på engelsk og en god del af de tilstedeværende er flyttet fra den ene del af verden til den anden. Således stammer Deby Fapyane fra Indonesien, hun har læst på universiteter i hjemlandet og i Sydkorea, og i 2014 flyttede hun til Danmark for at lave et ph.d. projekt på Aarhus Universitet.

På universitetet mødte hun Isabel Alvarez-Martos, som stammer fra Spanien og nu er forsker i Aarhus. Sammen fik de to højtuddannede unge kvinder ideen til den bæredygtige emballage; og ved hjælp af helt almindeligt køkkenudstyr lavede de en ganske lille prøveproduktion hjemme i Debys dagligstue.

Ideen vandt en konkurrence på universitetet, og snart skød Innovationsfonden og et par andre fonde penge i udviklingen fra idé til produktion. Pengene har de brugt til at leje et lokale og købe udstyr til det videre udviklingsarbejdet på Karupvej i den vestlige ende af deres nye hjemby.

Bio-film med nano-huller

Nu står Isabel Alvarez-Martos foran dommerne i teltet på den aarhusianske Food Festival og fortæller om, hvordan Cellugy vil bruge stivelses- og sukkerholdigt affald fra fødevarerproduktion til at fremstille en biologisk plast-film, som kan nedbrydes i naturen i løbet af få måneder og derfor ikke vil skabe forurening.

EcoFlexy, som de har døbt det nye materiale, har også den fordel, at det er perforeret med huller i nano-størrelse, så frugt og grønt kan ånde igennem det, uden at bakterier og andre mikroorganismer kan trænge igennem.

Virksomheder som Rynkeby, Gl. Estrup

Gartneri og Aarstiderne har allerede meldt sig som interesserede aftagere, fortæller hun.

Penge til patentansøgning

Da dommerne efter frokosten annoncerer dagens vinder, jubler Deby og Isabel. Cellugy har vundet de 10.000 euro!

- Vi vil bruge pengene som en hjælp til at søge patent på den proces, vi har opfundet. Det koster omkring 150.000 kr. at få et patent igennem, så nu har vi halvdelen af, hvad der skal til, fortæller Deby.

Det er planen, at Cellugy skal forblive og udvikle sig som virksomhed i Danmark, selv om Isabel, Deby og en tredje stifter, som også stammer fra Indonesien, er vant til at flytte rundt i verden for at forske og arbejde.

- Danmark er et virkelig godt land at starte en virksomhed op i, og vi vil gerne blive og bidrage til dansk økonomi, siger Deby.

FAKTABOKS – EIT OG DFC

EIT Food og Danish Food Cluster

- EIT Food er en tvær-europæisk organisation stiftet af EU.
- Har til formål at fremme innovation og netværkssamarbejde i fødevarer-sektoren samt styrke forbrugernes tillid til og viden om fødevarer.
- Har hovedkontor i Leuven i Belgien og desuden regionale kontorer i fem lande.
- Danmark hører under EIT Food's nordøstlige region med kontor i Warszawa, Polen.
- Danish Food Cluster er et dansk netværk, hvis medlemmer til sammen har 73 procent af omsætningen i den danske fødevarersektor.
- Har til formål at fremme innovation og samarbejde i fødevarer-sektoren, nationalt og internationalt.
- Har kontor i Agro Food Park i Skejby i i det nordlige Aarhus.



Food Festivalen i Aarhus er et godt sted at møde både forbrugere og professionelle kunder, mener Henrik Rendbøll fra Møllerup Brands. Foto: Per Henrik Hansen.



Verner og Merete Nielsen fra Holmegaard solgte med succes pølser fremstillet efter 200 år gamle opskrifter. Foto: Per Henrik Hansen.

REPORTAGE FRA FOOD FESTIVAL:

Festival med både pølser og perlende vine

Igen i år samlede Food Festival aarhusianere i titusindvis til en fejring af alle slags god mad og drikke.

Det er en kølig og let blæsende fredag eftermiddag med gråt skydække over byen og bugten; i formiddags trak kraftige byger over pladsen, og det samme ser ud til at kunne ske i aften. Alligevel går der en lind strøm af mennesker igennem billetsalget her kort efter, at Food Festival 2019 i Aarhus er blevet åbnet for offentligheden.

En god portion særdeles frisk luft skærper åbenbart bare appetitten hos de mange aarhusianere, der har besluttet sig for at besøge Food Festivalen i Tangkrogen, et stort grus- og græsklædt areal hvor byen møder havet lige syd for havnen.

Rundt om på pladsen og i de mange telte kan deltagerne opleve kendis-kokke jonglere med både ord og råvarer, de kan få eller købe smagsprøver af alverdens slags, fra præmieret perlende frugtvin til salater, som mormor lavede dem, de kan overvære DM i hotdog; ja, de kan i det hele taget se, smage og opleve rigtig, rigtig meget i de tre dage, festivalen varer.

Spis kulturarven

Blandt andet kan de smage på pølser med kød

fra den historiske race Jysk kvæg, fremstillet og tilberedt efter opskrifter fra 1703, 1816 og 1833. Dem står Verner og Merete Nielsen fra Holmegaard og serverer i en bod med et skilt, der siger "Bevar vores levende kulturarv – spis den".

- Vi driver naturpleje på Mols med kvæg af den gamle jyske race, som en gang var det almindelige kvæg i Jylland, men som i dag kun bevares på biodiversitetsgårde som vores, forklarer Verner Nielsen.

Pølserne får de fremstillet ud fra historiske opskrifter på Djurs Slagtehus, også kaldet Slagter Drachmann.

Det er tredje gang, ægteparret er med på Food Festival, og hvert af de forrige år uddelte de 3.000 små pinde med smagsprøver. Sidste år fik de også udsolgt af de 70 kg pølser, de havde med på festivalen, pakket i 400 g poser og solgt for 80 kr. for en pose.

Får gode kontakter

Et andet sted på pladsen kan gæsterne stifte bekendtskab med alle mulige slags produkter med indhold af hamp fra Møllerup Gods.

- Vi har været med på Food Festival siden Møllerup Brands blev etableret i 2016, fortæller firmaets direktør Henrik Rendbøll og fortsætter:

- Vi har et pænt salg her, og desuden er der mange professionelle, som har fået øje på os og vores hampeprodukter her på festivalen. Det har givet os kontakter til kokke og industri-virksomheder, som gerne vil bruge hamp som ingrediens i retter eller produkter.

Selv om en udendørs begivenhed som Food Festival er meget følsom over for vejret, har den grå himmel ikke ødelagt Henrik Rendbølls humør.

- I 2018 fik vi meget regn under festivalen, men alligevel var der et OK antal gæster, siger han.

Også 2019-udgaven af festivalen bliver vellykket, og ved afslutningen søndag siger festivalens direktør, Anna Lund:

- Det har været en fantastisk weekend, hvor vi har haft tusindvis af glade gæster igennem. Jeg er utrolig glad for, at vores gæster har kunnet møde så mange af de fantastiske producenter, vi har i Danmark.

Sønderjysk pølseemageri fyldte 80 år

Slagter Lampes historie går tilbage til 1939, da Ernst Lampe etablerede sin slagterforretning i Haderslev. Tre generationer boede oven over slagterforretningen, og Steen Lampe, der er 3. generation af Lampe-familien, kørte varer ud til kunderne på budcykel som 12-årig. Selv om Steen er vokset op tæt på røgeovne og modningsrum, var det ikke en selvfølge, at han skulle overtage forretningen, men interessen for pølser voksede. Steen har været med i 25 år og blev oplært i familievirksomheden. Efter endt læretid tog han til Bayern og var hos familien Weiss, en anerkendt pølseemager. Tyskerne har om nogen tradition for pølseproduktion, og Steen kom hjem med ny viden og entusiasme til at gå ind i driften af slagterforretningen sammen med sin far. Det er blevet til mange pølser siden den tid, og forretningen og sortimentet er udvidet betydeligt. - Det var hårdt slid på trang plads, og efterspørgslen voksede, så vi besluttede at flytte forretningen fra mit barndomshjem til adressen på Kløvervej i Haderslev, hvor vi for alvor fik plads til udvikling af flere pølsetyper og en kapacitet, der fulgte med tiden, fortæller Steen Lampe og fortsætter: - Slagterfaget ligger dybt i os alle. Vi benytter den dag i dag stadig de gamle opskrifter fra min farfars tid, bruger vores håndværksmæssige viden til udvælgelsen af kødet og sammensætter selv vores krydderiblandinger.

Håndværket bliver holdt i hævd, de store spegeskinker saltes og modnes på gammeldags maner, og pølserne får tid til at modnes i flere uger.

Gennem årene har Slagter Lampe da også vundet adskillige medaljer for sit håndværk og den gode smag, og det bruges aktivt i dagligdagen.

Økologiske spegepølser

Slagter Lampes sortiment spænder vidt fra traditionelle spegepølser og pålægspølser til grillpølser, tapas og brunchpølser. Der eksperimenteres med nye smagsvarianter og nye pølseprodukter. Sidste skud på stammen er skiveskårede spegepølsevarianter og en helt ny serie af økologiske spegepølser, der er lavet af dansk økologisk gris og bærer mærket "Anbefalet af Dyrenes beskyttelse".

Jubilæumsreception

Slagter Lampe er flyttet ud i nyt pølseemageri uden for Haderslev og kunne her vise receptionsgæsterne den 4. oktober deres nye faciliteter og samtidig fortælle den gode historie om den lille slagterforretning, der voksede sig større og i dag er en topmoderne virksomhed.



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



Gourmetslagter Alexander Rasmussen, Risskov Slagteren, ses her sammen med slagtersvend Thomas Christensen (tv) samt oldermand Lars Stjernholm (th) fra Århus & Omegns Slagterlaug

Aarhus & Omegns Slagterlaug har besluttet at præmiere de elever, der yder en ekstraordinær indsats for at dygtiggøre sig. - Dette initiativ og tiltag er selvfølgelig iværksat for at anspore til den ekstrainsats, der som oftest skal til, men også for at tiltrække nye lærlinge til pri-

vatslagternes butikker. Vi er ganske klar over, at pengene ikke gør det alene, men en kontant belønning for flid og dygtighed er vel aldrig af vejen, udtaler oldermand Lars Stjernholm.

Følgende elever har indtil videre modtaget præmier:

Susanne Poulsen, der er udlært hos Slagteriget i Aarhus og har guldmedalje ved svende-stykket, har modtaget kr. 10.000, og butikken modtager for indsatsen kr. 5.000.

Alexander Rasmussen, der er udlært hos Risskov Slagteren i Aarhus og har deltaget i DM i Skills, har modtaget kr. 5.000 for deltagelsen og kr. 2.000 for 3. plads i samme konkurrence, i Skills og kr. 7.000. Og butikken har for indsatsen modtaget kr. 5.000.

Marianne Solberg Bakke, der er udlært hos Egå Slagteren, modtager kr. 5.000 for deltagelse i DM i og kr. 7.000 for sølvmedalje ved svendeprøven. Butikken får for indsatsen kr. 5.000.

Eleven kan altså ved deltagelse og guldmedalje ved DM i Skills opnå en pengepræmie på alt 11.000 kr. Dertil kommer selvfølgelig resultatet fra svendeprøven.

Kilde: Århus & Omegns Slagterlaug

FAKTABOKS – Præmiering af elever

Svendeprøve:

Bronze	5.000 kr.
Sølv	7.000 kr.
Guld	10.000 kr.

Skills:

Butikken får 5000 kr. til udgifter vedr. materialer og undervisning.
Eleven får ved deltagelse 5000 kr.

Derudover:

3. plads:	+2.000 kr.
2. plads:	+4.000 kr.
1. plads:	+6.000 kr.

Når lærlingen giver mesteren gåsehud

Lærling hos Risskov Slagteren har fået DM i Skills

DM i Skills blev afholdt i Aarhus, og Alexander Rasmussen fra Risskov Slagteren var med til at konkurrere. Han blev nummer tre i Skills, og det betyder, at han har vundet en præmie på 5.000 kr. til butikken og 2.000 kr. til sig selv.

Alexander Rasmussen er udlært hos Risskov Slagteren i Aarhus. Han har været lærling i seks år og har været med til at vinde DM i Skills. Han har også været med til at vinde DM i Svendeprøven.

Alexander Rasmussen er en dygtig og flidfuld lærling, der har været med til at gøre Risskov Slagteren til en af de bedste butikker i Danmark. Han har været med til at vinde DM i Skills og DM i Svendeprøven, og han har også været med til at vinde DM i Svendeprøven.

Alexander Rasmussen er en dygtig og flidfuld lærling, der har været med til at gøre Risskov Slagteren til en af de bedste butikker i Danmark. Han har været med til at vinde DM i Skills og DM i Svendeprøven, og han har også været med til at vinde DM i Svendeprøven.

Omtale af Alexander Rasmussen, Risskov Slagteren i Aarhus, i Lokalavisen Aarhus Nord den 18. juni 2019.

Styrk din forretning med en ny, smart butiksvægt

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

Digi SM-5500 PC-vægt

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

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



Digi SM-5100 Butiksvægt

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

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



Digi DS-781 og Digi DS-782 Butiksvægt

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

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



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



SU'VI:T

fortsætter succes i større rammer

Sous vide tilberedte kødprodukter falder i flere og flere kunders smag. Nu har virksomheden SU'VI:T skiftet lokalerne hos Nyborg Lynfrost ud med mange flere kvadratmeter og større kapacitet til frost og køl i en tidligere fiskefabrik i Nyborg. Det giver mulighed for at vokse yderligere og eksportere til udlandet.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Det går godt for virksomheden SU'VI:T og indehaveren Michael Gertz. Faktisk så godt, at de gamle lokaler var blevet en flaskehals i forhold til at vokse med virksomheden. Også derfor kiggede Michael Gertz sig om efter større faciliteter, og det fandt han på Falstervej i Nyborgs Industri Vest.

- Da jeg startede op, skulle det bare være den bedste lokaleløsning til den pris, så jeg kunne prøve af, om der var et marked for mine sous-vide produkter. Jeg vidste jo godt, at vi ikke kunne blive i Lynfrosts lokaler, da de var planlagt til at skulle rives ned på et tidspunkt,

og så fik jeg øje på den tidligere fiskefabrik, der opfylder alle de krav, jeg har til lokaler, siger Michael Gertz.

Kunder i testkøkken

Nu har han fået 2400 kvadratmeter til produktion med plads til 1500 paller på frost og 500 paller på køl. Yderligere er der 500 kvadratmeter, som bliver indrette til kontorer og mødelokaler.

- Vi er rykket en liga op. Tidligere var lokalerne heller ikke så attraktive i forhold til kundesøg. Nu får vi mere åbne døre i forhold til

kunderne, hvor vi kan lave testkøkken, så kunderne kan prøve at lave mad med vores produkter. Det betyder også noget for vores markedsføring over for nye kunder, siger han.

Det er ikke meget søvn, han har fået siden flytningen gik i gang.

- Selve flytningen tog kun 14 dage, men der er jo hele tiden ting, der skal ordnes i forbindelse med etableringen i de nye lokaler. Så den har stået på 18 timers arbejdsdage, og familien måtte holde sommerferie uden mig, fortæller han.



Muligheder for eksport

Men han tror på, at det er den rigtige beslutning, han har taget, og han ser lyst på fremtiden for virksomheden.

- Vi har fået meget bedre rammer, og det sidste halve år har vi måtte sige nej til kunder, fordi vi ikke kunne producere mere, end vi gjorde i de gamle lokaler. Med de nye rammer, kan vi få alle godkendelser, og der åbner sig helt nye muligheder for at komme bredere ud med vores produkter, også til de udenlandske markeder, understreger han.

Mørhed, saft og kraft

SU'VI:T er en anden måde at skrive sous vide på. Sous Vide er fransk og betyder "uden tomhed". I tilberedningen bliver bøffen eller et andet stykke kød, grøntsager og andet lagt i en vakuum-pose og tilberedt ved en meget lav temperatur. På den måde beholder det tilberedte sin saft og kraft, og det skal bare steges af til sidst inden servering.

SU'VI:T leverer sous-vide produkter over hele Danmark til den professionelle sektor som restauranter, cafeer, streetfoods, fun/turistparker og convenience butikker. Det spænder lige fra tankstationskæden Circle K til Brd. Price. Kødet kommer fra Kildegaarden tæt på Mariager Fjord.

Michael Gertz har lige indgået en aftale med

Jørn Saaby Transport ApS fra Hobro, der skal stå for al kørsel med produkter til kunderne.

Nye veganske produkter

Men i en tid, hvor der er fokus på at mindske kødforbruget, og med en stigende efterspørgsel på vegetariske produkter, er det også nødvendigt at produktudvikle for at tilgodese den del af markedet.

- Vi laver blandt andet vegetar bøffer med rødkål, hvidkål og bønner, og dem har markedet taget godt imod. Vi har også gang i en vegetarisk frikadelleproduktion, og vi kan levere falafel og andet til det veganske marked. I udviklingen af nye produkter har jeg fået en stor hjælp fra Fazer Food Services og deres kokke.

Samtidig bliver der udviklet på kødprodukter, der er tilberedt over lang tid ved lav varme.

- Ja, der er en konstant udvikling på at nå frem til den mest optimale tilberedning med den helt rigtige kernetemperatur i kødet, og hvor fødevarer sikkerheden selvfølgelig er i top, siger han.

Optimeret drift

I forbindelse med flytningen af virksomheden, har Michael Gertz selv været helt nede i de enkelte processer i hele produktionen, og der er blevet optimeret på driften.

- Det har gjort, at vi nu kan producere en halv gang mere med det samme antal ansatte, siger han.

Michael Gertz har store forventninger til fremtiden for SU'VI:T, og den seneste regnskabsafslutning viser en vækst på 30 procent.

- Det til trods for, at vi har været begrænset i forhold til at øge produktionen i de tidligere lokaler. Vores kunder har også lange beslutningsprocesser, så det handler om at sætte mange små frø, der så måske bliver til en indgået handel på længere sigt, fastslår Michael Gertz.

Flot regnskab

SU'VI:T kunne i sit regnskab for 2018 fremvise en flot fremgang, hvor overskuddet steg fra 155.000 kroner i 2017 til 426.438 kroner i 2018 før skat. Bruttofortjenesten er gået op fra 5 millioner kroner til 5,9 millioner kroner. Der er ansat 11 medarbejdere i virksomheden.

SU'VI:T er storsponsor for håndboldklubben GOG, og Michael Gertz har tidligere selv været aktiv som spiller og træner, inden en skade satte en stopper for det. Michael Gertz, driver også slagtervirksomheden BF Oks A/S, der har til huse i Hesselager.

Læs mere om SU'VI:T på: <https://www.su-vit.dk/>



Nordic Organic Food Fair har udnævnt Danmark

Danmark er blevet udnævnt til "Country of the Year" (Årets Land) for sit engagement i økologi af messen Nordic Organic Food Fair. For at fejre lejligheden er der forberedt et helt nyt og unikt koncept med en bæredygtig fællesstand lavet af genbrugelige materialer til "Organic Denmark" (Økologisk Landsforening, red.) udstillere. Danmark er anerkendt som værende "verdensmestre i økologi", da de danske forbrugere lægger flest økologiske fødevarer i indkøbskurven sammenlignet med forbrugere i resten af verden. Det betyder, at næsten 12% af danskernes dagligvaresalg er økologisk, og over halvdelen køber økologisk mindst en gang om ugen.

Økologisk Landsforening har formået at samarbejde på tværs af interessearter lige fra politikere til producenter og detailhandlen. Dette enestående samarbejde har bidraget til Danmarks økologiske troværdighed både på en national og international skala, siger Nordic Organic Food Fairs eventorganisator Diversified Communications. Dette omfatter blandt andet udviklingen indenfor økologisk politik, promovring, innovation og økologisk eksport. Danmarks engagement indenfor fødevarekvalitet, sikkerhed og etik er hidtil uset, hvilket er afspejlet i det unikke statskontrollerede Ø-mærke, som har spillet en afgørende rolle for udviklingen og bidraget til den udbredte succes af økologi hos internationale indkøbere ved Nordic Organic Food Fair.

Udover at være det land, som lægger flest økologiske fødevarer i indkøbskurven, har Danmark også vist en prisværdig dedikation og opnået en stor opbakning fra staten til det økologiske landbrug, producenter, detailhandlere og eksportprogrammer. Endelig har Danmark sat et im-

ponerende mål om at fordoble det økologiske landbrugsareal, den økologiske eksport og ikke mindst det økologiske forbrug inden 2030. - Vi er meget stolte af at arbejde med Danmark som det første "Country of the Year" ved Nordic Organic Food Fair. Organic Denmark har været en meget vigtig partner for messen, siden den blev lanceret for næsten ti år siden. I dag er messen set som en af de førende i verden og som en vigtig platform, der promoverer Skandinavien som en af de mest fremadtænkende regioner i verden, siger Carsten Holm, ledende direktør ved Diversified Communications.

Præger fremtidens fødevarer

Hvert år byder Nordic Organic Food Fair tusindvis af professionelle indkøbere, detailhandlere, grossister, helsebutiksejere og distributører velkommen, og messen har hjulpet med at præge udviklingen af økologiske føde- og drikkevarer i regionen. Messen er en vigtig del af bevægelsen hen imod, at detailhandlen påtager sig en større rolle i forsøget på at kreere en mere bæredygtig fremtid for forbrugerne. I 2019 lancerer messen også for første gang "Sustainability in Retail Forum", som er en ny konference, hvor direktører indenfor detailhandlen vil komme til at diskutere dette vigtige emne.

Kilde: Pressemeddelelse



lækre Signatur rugbrød



Signaturbrød – Bryghuset Møn

Vi er gået sammen med Bryghuset Møn om at skabe et helt nyt Signaturbrød, som er en hyldest til det lokale, til pionerånden og den gode smag af Danmark.

- Et flot mørkt og smagfuldt rugbrød bagt efter ølbrygningens principper, hvor der ikke er gået på kompromis med smagen.
- Udgangspunktet for vores samarbejde er kornet, der til dette brød, er bearbejdet efter ølbrygningens principper.
- Bagt med maltede rugkerner lagt i blød i koncentreret kirsebærjuice og med et strejf af lakrids.

Signaturbrød – Gilleleje Havn

er det første brød i serien - Signaturbrød Gilleleje Havn er et mørkt rugbrød, bagt med puffedurumkerner, der giver en god smag, et flot udseende og et særligt godt bid.



**Signaturbrød
Bryghuset Møn**

26397 · ca. 700 g · 12 stk.
Optøet: 25 min. ved 160°C
Holdbarhed: 12 mdr.



**Det Gode Signaturbrød
Bryghuset Møn**

26395 · ca. 700 g · 9 stk.
Holdbarhed: 6 dage.



**Signaturbrød
Gilleleje Havn**

26364 · ca. 750 g · 12 stk.
Fra frost: 11 min. ved 190°C
Holdbarhed: 12 mdr.



**Det Gode Signaturbrød
Gilleleje Havn**

26371 · ca. 750 g · 9 stk.
Holdbarhed: 6 dage.



Dyrevelfærd på slagtedagen: en vigtig parameter i gourmetproduktion

SKREVET AF JOANNA KLAABORG, KONSULENT OG DORTE LENE SCHRØDER-PETERSEN, TEAMLEDER, TEKNOLOGISK INSTITUT

Forbrugerne efterspørger i stigende grad produkter fra dyr, der har haft et godt liv og er produceret etisk forsvarligt. God dyrevelfærd i hele dyrets liv – også på dyrets sidste dag – er derfor en vigtig parameter, når man vil sælge gourmetprodukter. På Teknologisk Institut arbejdes der løbende på at øge kvaliteten af kødprodukter og finde løsninger, som kan være med til at forbedre dyrevelfærden på slagtedyrets sidste dag.

Forbrugerne vil have mere dyrevelfærd

Begrebet dyrevelfærd er komplekst. Der findes flere forskellige definitioner, men generelt er der fokus på tre faktorer, når dyrevelfærd vurderes:

- dyr skal ikke opleve smerte eller ubehag
- dyr skal have mulighed for at udøve naturlig adfærd
- dyr skal have positive oplevelser

Da forbrugerne i stigende grad efterspørger dyrevelfærd, må god dyrevelfærd være en naturlig forudsætning for produktion af gourmetmad. Undersøgelser viser, at mange forbrugere mener, at især naturlighed er en indikator for god dyrevelfærd, hvilket også reflekteres i det stigende salg af fx økologi, hvor dyrene er blevet opfostret under mere naturlige forhold end dyr i konventionelle systemer. En forbrugeranalyse foretaget af Landbrug og Fødevarer i 2017 viste, at dyrevelfærd sammen med sundhed og miljø er afgørende grunde til, at folk køber økologisk. Der findes specialprodukter udover økologi, hvor der er gjort en ekstra indsats for at give dyrene et godt liv, og salget af disse er også stigende. Det stigende salg skyldes muligvis, at det er blevet nemmere for forbrugerne at navigere rundt i køledisken og gå efter produkter, hvor dyrene har haft det lidt bedre end normalt. Det danske statslige dyrevelfærdsmærke og COOP's dyrevelfærdsmærke tildeler kødprodukter henholdsvis 1-3

og 1-4 hjerter/kløvere afhængig af, hvor mange krav der stilles til produktionen. Men mærkningerne tager indtil videre kun udgangspunkt i, hvordan dyrene er blevet opfostret på gården og transporteret – og ikke i, hvordan de er blevet håndteret på slagteriet.

God dyrevelfærd og kødkvalitet går hånd i hånd

Dyrevelfærd er vigtig på slagtedagen, for selv om det kun drejer sig om én enkelt dag i dyrets liv, hvorfor så ikke gøre den så skånsom for dyret som muligt?

På slagtedagen konfronteres dyret med et fremmed miljø, hvor det møder nye mennesker, lugte, lyde og ikke mindst fremmede artsfæller, som kan fremprovokere frygt og aggression. Det kan resultere i stress og skader, som ikke kun kan påvirke dyrevelfærden, men også kødkvaliteten.

For at vende tilbage til forbrugerne, så ser de også kødkvalitet som indikator for god dyrevelfærd, og det er ikke helt forkert. At forbedre dyrevelfærden giver ikke kun god samvittighed, men også plus på bankkontoen. En skånsom håndtering af slagtedyret sikrer en optimal pH-udvikling i slagtekroppen og reducerer dryptab og sværskader, hvilket vil reducere fraskær og madspild. Dyrevelfærd er altså en vigtig parameter, man ikke kan overse, når man taler gourmetprodukter – og ikke kun af etiske årsager.

Welfare and Quality Check

At forbedre dyrevelfærden på slagtedagen kan være en mulighed – for såvel mindre som større slagterier – for at adskille sig positivt fra andre ved at markedsføre sig som producent af special- eller gourmetprodukter, hvor dyrevelfærden har været tip-top. Der kan med fordel implementeres tiltag for at optimere håndteringen af de levende dyr fra modtagelse til stikning med henblik på dyrevelfærd og dermed undgå, at dyrene oplever de fremmede omgivelser som stressende. Teknologisk Institut har udviklet et audit-system, Welfare and Quality Check (WQC), som sikrer, at slagteriet har mulighed for systematisk at overvåge og forbedre håndteringen af det levende dyr fra modtagelse og frem til bedøvelse og stikning. Dyrevelfærden vurderes ud fra observationer af indretning, håndtering og kødkvalitet. WQC sikrer, at der kommer fokus på problemområder, hvilket giver mulighed for at optimere procedurer og indretning – for selv på et veldrevet slagteri er det muligt at gøre det endnu bedre!

<https://www.dti.dk/specialists/animal-welfare-at-slaughter/37356> eller <https://www.dti.dk/specialists/welfare-and-quality-check-wqc/37080>



TEKNOLOGISK
INSTITUT

Viden, der virker

WWW.DMRI.DK

DFCL kan udfylde branchens behov for videndeling

Odensevirksomheden Kai Thor er nyt medlem af Danske Frokost- og Cateringleverandører, DFCL. Med medlemskabet håber adm. direktør Mark Blæsbjerg at blive del af et netværk, som gennem sparring, videndeling og erfaringsudveksling kan bidrage til at udvikle branchen.

AF RIKKE HOLM



Kai Thor er en agil og fleksibel frokost- og eventvirksomhed med kapacitet til at løfte arrangementer i stor skala. Høje krav til råvarer, en høj faglighed, kreativitet og innovation betyder, at virksomheden i dag tilbyder både frokostordninger, mødeanretninger og kantineløsninger samt event catering til firmaarrangementer, receptioner, konferencer og øvrige events.

- Vi er dér, hvor kunderne vil holde en fest, forklarer Mark Blæsbjerg. - I vores catering er vi gearet til at tilberede og servere mad til mange tusinde gæster. Logistik og planlægning betyder, at vi har alt med hjemmefra. Selv maden er i stort omfang forberedt forud for det enkelte arrangement. Vi har opbygget en ekspertise i at opstille mobile køkkener til det enkelte behov og medbringer fx egne borde, ovne, varmeskabe, service osv., når festen fx skal holdes i et telt på en mark på Sjælland. Vi er landsdækkende, men størstedelen af vores forretning er omkring Fyn og trekantsområdet.

Et netværk til sparring

Mark Blæsbjergs motivation for at være del af DFCL er forankret i et ønske om at stå sammen om at udvikle branchen:

- Vi har savnet et netværk for ligesindede. Det er kommet nu, og det skal vi selvfølgelig bakke op om, understreger han: - Vi har gennem årene prøvet at alliere os med virksomheder, der arbejder inden for det samme område som os. Vi har bl.a. kørt ERFA-grupper og mindre sparringsfora på Sjælland, men de har ikke været organiseret. Brancheorganisationen betyder, at vi nu får et forum for videndeling og erfaringsudveksling. DFCL bliver samtidig et netværk, hvor vi kan drøfte de ting, der udfordrer branchen, fx den generelle mangel på personale, men også emner som uddannelse, Food Trends mv.

Passion for oplevelsesøkonomi

Siden Kai Thor blev startet i 1974, har virksomheden gennemgået en enorm udvikling. Konceptet var oprindeligt baseret på fadøl og cafeteria mad, men da Martin Færgemann i 2000 overtog virksomheden, startede han en transformation mod event catering og frokostordninger. I 2014 overdrog han direktørstolen til Mark Blæsbjerg.

Mark Blæsbjerg er uddannet erhvervsjurist (cand.merc.jur.), men hans passion for branchen og oplevelsesøkonomi betød, at han tog imod udfordringen om at blive partner og direktør i Kai Thor.

- Martin Færgemann havde en tro på, at jeg kunne bidrage til at flytte forretningen, forklarer Mark Blæsbjerg.

Det viste sig at ramme plet: Kai Thor har vækstet omsætningen med mere end 100% over de seneste fire år og blandt andet modtaget Børsens Gazelle pris - ifølge Mark Blæsbjerg godt hjulpet på vej af tilgang af nye medarbejdere, fokus på gastronomi, udvikling og innovation, nye forretningsområder samt synergieffekten ved at være del af en større eventorganisation, Odense Sport & Event, der

Fortættes side 24





Gråsten Fjerkræ

- en bid bedre!

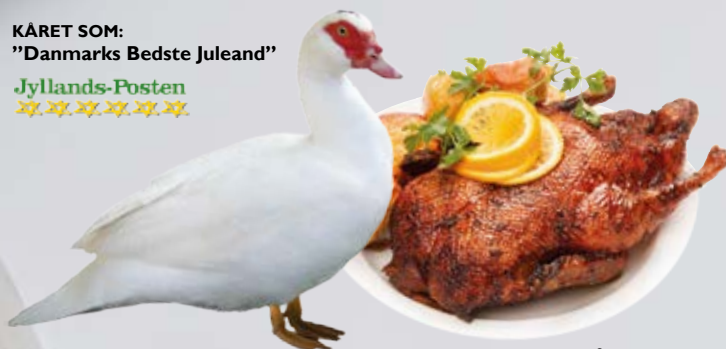
GOURMET FJERKRÆ LEVER ^{OGSÅ} LÆNGERE!

NU OGSÅ ØKOLOGISK

GRÅSTEN Berberi Gourmet And

KÅRET SOM:
"Danmarks Bedste Juleand"

Jyllands-Posten
★★★★★



GRÅSTEN Peking And



GRÅSTEN Frilands Gås



GRÅSTEN Hanekylling



GRÅSTEN Frilands Kalkun



mere velfærd • mere kvalitet • mere smag



Gråsten Fjerkræ A/S

Kværsgade 16-18, Kværs - 6300 Gråsten

www.unghanen.dk

tel. 74 65 90 71





i 2016 købte Kai Thor:

- Kai Thor komplementerer Odense Sport & Events tilbud inden for oplevelsesøkonomi, herunder afvikling af store messer, konferencer, koncerter og events. Med Odense Sport & Event har vi samtidig fået adgang til et enormt netværk, forklarer Mark Blæsbjerg.

Udvikling skal drive forretningen

I dag har Kai Thor 55 fastansatte medarbejdere og et stort netværk af freelancere tilknyttet. Kunderne er primært erhvervslivet, organisationer, festivaler og myndigheder, og ambitionen frem mod 2021 er fortsat vækst. Det kræver omstillingsparathed, når man beskæftiger sig inden for en branche, hvor udviklingen nøje følger samfundets konturer:

- Vi har fokus på kunden - og på at være fleksible, udvikle vores frokost- og event catering og behandle råvarerne ordentligt, understreger Mark Blæsbjerg. - Vi har bygget virksomheden op, så vi er så agile som muligt, og derfor hurtigt kan tilpasse os markedets efterspørgsel. Vi fokuserer ydermere på mængder pr. person og beregner og producerer alt ud fra vægt. Vores planlægning er samtidig med til at reducere madspild, lyder det fra direktøren.

For sin planlægning og opfindsomhed har Kai Thor tidligere bl.a. modtaget bronze under Food Waste Sensivity /EPCAS Code of Conduct.



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

VI SES I MALMØ!

Tilmeld dig idag og få din gratis entrébillet til messen

Angiv kampagnekode: **NFDK126**

www.nordicorganicfoodfair.com

Organised by **diversified**
COMMUNICATIONS • UK



Forberedelserne til DM i Skills er i fuld gang

Åbningstiderne bliver følgende:

Torsdag den 16. januar 2020 fra kl. 10.15 – kl. 19.00

Fredag den 17. januar 2020 fra kl. 8.00 – kl. 17.00

Lørdag den 18. januar fra kl. 8.00 – kl. 14.00

Finalisterne i DM for gourmetslagtere 2020

Viktor Videbæk, Vestergades Slagter, Holstebro

Daniel Just, Østerport Slagter, Ikast

Louise Sørensen, Føtex Holme, Højbjerg

Annette Stjernholm, SuperBrugsen Hinnerup

Celine Waest, Slagter Thomsen, Mesterslagteren, Slagelse

Jacob Bredal, Slagter Schmelling, Gilleleje

Finalisterne i DM for slagtere 2020:

Alex Svingholm, Danish Crown

Artan Rrahmani, Danish Crown

Shivan Azad Osman, Danish Crown

Sham Yonas Gebrewoldi, Tican

Lasse Just Harnoe Jonassen, Danish Crown



Skolemesterskaberne forud for DM i Skills er i fuld gang. Midt i september viste nogle af eleverne deres kunnen og trænede bravt for at "komme i form" til det kommende mesterskab. DM i Skills 2020 vil løbe af stabelen den 16. – 18. januar i København. Der er gratis adgang.

Kilde: DM i Skills, ZBC, Steen Møhring Madsen



Resultater Food Awards 2019

I forbindelse med Hi-messen i Herning var der bedømmelse af mejeriprodukter (tidligere Landsmejeriudstillingen), mejeribrugets gourmetpris samt bedømmelsen af Food-produkter (øvrige fødevarer ud over mejeri). Konkurrencen går under fællesnavnet International Food Contest.

Blandt vindere i Food Award konkurrencen

blev smørbagt croissant fra Meyers Food i kategorien Brød, kager og søde sager vinderen. I kategorien Convenience og kolonial vandt Meyers Indisk Tikka Masala. I gruppen Kød og seafood vandt "Danske Skagen Rejer" fra virksomheden Launis. I gruppen plantebaserede produkter vandt Nartuli Foods med "Nartuli Liquorice Sweet Bites".

Rygeostens Dag



Fredag den 13. september var det Rygeostens Dag. I forbindelse med SPIS Odense Food Festival (9. – 15. september) blev rygeosten fejret. Der var også mange andre fynske specialiteter, godt håndværk, sjove gastro-aktiviteter for hele familien, ostearrangementer (Ost & ko) i forbindelse med madmarkedet.

TV2/Fyn var vært for en eftermiddag, hvor besøgende havde mulighed for at blive meget klogere på den mest fynske af alle oste - rygeosten. Som besøgende kunne man bl.a. få titlen som ny rygeostambassadør og mulighed for at ryge sin helt egen rygeost. Det var også muligt at få forskellige smagsprøver, bl.a. burger med bisonkød og rygeost.

Kilde: Pressemeddelelse



Trelleborg Sealing Solutions i Helsingør vandt Kantineprisen 2019

Kantineprisen gik i år til Malte Sejer Sørensen, der er Head of Gastronomy i virksomheden Trelleborg Sealing Solutions i Helsingør. De andre nominerede kantiner – PKA i Hellerup, der har Thomas Starcke, køkkenchef hos Meyers C. Catering, ved roret, og Riantics i Arden ved kantineleder Line Bonnerup – havde også været værdige vindere af prisen, for alle de nominerede køkkener repræsenterer et højt,

fagligt niveau, og gæsterne bliver inspireret og udfordret dagligt. Lone Marie Eriksen, der er chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer og med i juryen til kantineprisen, udtalte: - Trelleborg Sealing Solutions er den helt rigtige vinder af årets Kantinepris. Malte Sejer Sørensen formår – sammen med sit team – at sætte barren meget højt. Kantine arbejder aktivt med FN's verdensmål, og Malte tager i den grad

stilling til alt lige fra valg af lokale leverandører, egen forarbejdning og prioritering af sæsonens lokale råvarer. Det er en glæde at opleve det gode håndværk, den store arbejdsglæde, den høje grad af faglig stolthed og meget høje standarder i smagsoplevelserne i den mad, kantine leverer.”

Kilde: Landbrug & Fødevarer

Fagkonkurrencer 2020



Husker du finaleaftenen under Foodexpo i 2018? Fem stolte og glade vindere blev kåret med guldglimmer, champagne og klapsalver fra kolleger. En fantastisk aften! Og uanset om du stod øverst på sejrspodiet, eller du fik et af de flotte diplomer, så har du sikkert kunnet bruge det i din markedsføring. Der er igennem tiden blevet dystet i mange forskellige produktgrupper, og deltagerne har fået mange brugbare kommentarer med på vejen fra dommerpanelet. Mange vindere er fundet, og de har alle haft stor glæde af deres sejr, for der er da noget helt særligt ved eksempelvis at vinde Danmarks

det kan jo være, at det denne gang er dig, der skal løbe med sejren i en af de prestigefyldte konkurrencer?

Økologisk fagbedømmelse

De klassiske slagtervarer går – ligesom kvaliteten – aldrig af mode, så derfor skal de faglige bedømmelser også denne gang omhandle leverpostej, grillpølser, spegepølser og frikadeller. Der har været forespørgsler på en selvstændig øko-fagbedømmelse, så i år bliver det også muligt at deltage med spegepølser og grillpølser i en økologisk bedømmelse. Disse bliver dog

Bedste Grillpølse eller sælge Danmarks Bedste Leverpostej. Inden længe kommer der en ny Foodexpo-messe. Den venter faktisk lige om hjørnet i det nye år, mere præcist i dagene 22.-24. marts. Allerede nu er forbedringerne i gang, og der skal naturligvis være endnu en konkurrence om Danmarks Bedste. Og

alene bedømt én gang og går altså ikke videre til finalerne. Det er helt op til deltagerne, om man vil deltage i alle kategorier eller blot et par stykker. Ét er i hvert fald sikkert: dommerne glæder sig til at se, smage og vurdere alle jeres lækre slagtervarer.

Selve processen

Som tidligere år foregår der nemlig en faglig bedømmelse, hvor dommerne giver alle deltagerne kommentarer med på vejen og endelig udvælger de fem produkter i hver kategori. Det er disse produkter, der kommer med til finalerne ved Foodexpo-messen.

Første bedømmelse foregår allerede i november måned, og derfor krydres bedømmelserne med lidt jul. Der vil nemlig også være mulighed for at indsende slagterens gode julemedister samt julesylte. Disse to kategorier bliver kun bedømt én gang, og de går derfor ikke i finaler. Men udnyt chancen for at få et flot diplom og en god omtale om dine juleprodukter. Det er jo jul, inden vi ser os om. SMV Fødevarers medlemmer kan også deltage ved Danske Slagtermestres fagkonkurrencer. Yderligere informationer og betingelser har du måske allerede modtaget med posten, men du er også velkommen til at kontakte marketingchef Ulrik Olesen på 21455335, hvis du har spørgsmål.

Vidste du at ...

Danish Crown samler sine danske forbrugeraktiviteter under ny brandidentitet

Forbrugerne skal lettere kunne genkende Danish Crown ved køledisken. Derfor har koncernen lanceret et nyt logo og en ny brandidentitet, der skal understøtte virksomhedens omstilling til en mere bæredygtig fremtid. Samtidig bliver Tulip Food Company til Danish Crown Foods. Målinger har vist, at forbrugerne ikke helt ved, hvad Danish Crown står for, og det skal der nu ændres på. Forbrugere ønsker transparens og nærhed, og så vil de gerne leve sundt og mere klimavenligt. Også for nuværende og kommende ejere og medarbejdere er det vigtigt, at de ved, hvad virksomheden står for. - Danish Crown har en vigtig opgave i forhold til at producere mere bæredygtigt. Vores landmænd og medarbejdere ønsker at levere på den omstilling, og den historie skal vi være meget bedre til at fortælle, siger adm. direktør for Danish Crown Jais Valeur. Tulip-navnet, der er et over 100 år gammelt brand, fortsætter som produktbrand, men altså ikke som virksomhedsbrand. Danish Crowns nye logo og brand-identitet betyder, at 75 fabrikker og kontorer over hele verden vil få nye skilte, flag osv.

Kilde: mynewsweek.dk

Arving træder ind i direktion hos Himmerlandskød

Det glidende generationsskifte i Himmerlandskød medfører nu, at Christoffer Andersen, søn af topchefen Lars Andersen, bliver underdirektør. Det betyder meget, at selskabet bliver i familien, lyder det fra Himmerlandskød.

Kilde: Fødevarerwatch

Eksporten af svinekød til Kina vokser stejlt

Efter udbruddet af svinepest i Kina er der sket en stor fremgang i eksporten til landet. Næsten halvdelen af det svinekød, som blev eksporteret ud af EU, blev sendt til Kina i det første halvår. Der har i år været væsentlig højere efterspørgsel på udenlandsk svinekød i Kina, efter svinepesten har sat et tungt aftryk på den kinesiske svinebestand. Tal fra tyske AMI viser, at 45 pct. af svinekødet, som i det første halvår blev eksporteret ud af EU, endte i Kina. Det skriver Landbrugsavisen. Sammenlignet

med samme periode sidste år er det en stigning på 37 pct. Det tyder altså på, at der er et markant behov for udenlandsk svinekød hos den asiatiske stormagt. Men selv om importen stiger, så kan det altså ikke dække forsyningsbehovet i landet. Her udgør importen kun 6,6 pct. af behovet. Det fortalte Citigroup Inc. ifølge Bloomberg i en rapport den 12. september, skriver AgriWatch. Se selv om svinekødsproduktionen i Europa og Brasilien stiger, er det ikke nok til at dække den kinesiske efterspørgsel. Sådan lyder det fra en forsker tilknyttet den kinesiske regering.

-Underskuddet af svinekød er for stort til at kunne dækkes af import. Priserne er nødt til at stige, siger han ifølge AgriWatch.

Kilde: Fødevarerwatch

Anne Arhning: Vi skal udvikle - ikke afvikle

Landbrugsproduktionen i Danmark skal være den samme eller endnu større. Sådan lyder det fra Administrerende direktør i Landbrug & Fødevarer, Anne Lawaetz Arhning, efter FN's Klimapanel IPPC har udgivet en særrapport om klimaudfordringerne. - Helt overordnet set understreger rapporten den store klimaudfordring, vi alle sammen står med, og samtidig taler det fint ind i den dagsorden vi allerede arbejder på med vores klimavision og som vi har arbejdet hårdt på i mange år, siger Anne Lawaetz Arhning. Og netop derfor er dansk landbrug et af de allermest klimavenlige i verden. - Derfor ville det være tåbeligt at skære ned på produktionen i en situation, hvor vi bliver flere og flere mennesker, og der er større efterspørgsel efter fødevarer. Jeg mener, det handler om, hvordan vi kan levere på en klimavenlig måde, og hvordan vi kan være foregangsland og eksportere ny viden og ny teknologi til de lande, der har brug for at producere mere klimavenligt. Og den holdning bakkes op af fødevareminister Mogens Jensen. På trods af FN-rapporten mener fødevareministeren ikke, at det i sig selv er et mål at producere mindre kød. - Landbruget er en af de største udledere af CO₂ på verdensplan, og sektoren er derfor nødt til at levere deres bidrag til den grønne omstilling. Det betyder dog ikke, at det danske landbrug skal skære ned på produktionen af kød, siger Mogens Jensen til Ritzau. - Først og fremmest handler det jo om, at den produktion, vi har,

bliver mere grøn. Det er ikke noget mål at producere mindre, hvis der bliver produceret bæredygtigt, siger fødevareministeren. Han mener, at dansk landbrug allerede ligger godt set med grønne briller. Det skal ifølge ministeren ske gennem jordreformer, nytænkning af landbrugsstøtten og grøn forskning.

Kilde: Landbrugsavisen

Messeoversigt

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

Udmærkelse til svend: Ny guldmedalje til Frimann-lærling

Rikke Hansen er nyudlært svend fra Slagter Frimann i Støden i Roskilde og har hentet guldmedalje på Slagteriskolen - ZBC i Roskilde. Både hun og slagtermester Palle Christensen, hvis elever flere gange har hentet flotte udmærkelser, er selvfølgelig stolte over resultatet. Slagterforretningen i Støden har dermed igen bevist sit høje niveau. Rikke er den tredje svend i træk, der henter medalje. I 2017 blev Palle Christensens forretning kåret som "Danmarks Bedste Slagter", og eleverne på Slagteriskolen har også fået øjnene op for, at det er et godt uddannelsessted, så nu er der kø for at komme i lære her.

Kilde: *sn.dk*



Ole Wehlast lander toppost i nordisk fødevareforbund

Fødevareforbundet NNFs formand gennem mange år, Ole Wehlast, bliver nu også formand for et nordisk fødevareforbund. Ole Wehlast bliver præsident for Nordisk Union, der repræsenterer 130.000 fødevarearbejdere på tværs af de nordiske lande. Det oplyser Fødevareforbundet i et nyhedsbrev. Ole Wehlast afløser Henri Lindholm på posten i Nordisk Union, og det betyder, at Nordisk Union flytter sekretariatet fra Helsingfors til København. - Jeg kan faktisk kun se gode grunde til at styrke samarbejdet mellem de nordiske fødevareforbund. Vi er i høj grad i

samme båd, og udefrakommende trusler i form af eksempelvis Brexit og Trump vil ramme nordiske fødevarearbejdere hårdt. Samtidig sidder vi over for mange af de samme arbejdsgivere: Arla, Danish Crown, Orkla og Lantmännen er store fødevarekoncerner, der har medarbejdere i flere af de nordiske lande," udtaler Ole Wehlast. Han er valgt som præsident frem til 2024.

Kilde: *Fødevarewatch*

Henrik Slagter blev årets laugsmester

Det blev med slet skjult stolthed, at Henrik "Slagter" Jørgensen, Dianalund, modtog diplommet som bevis for, at han er årets laugsmester i Københavns Slagterlaug. - I den anledning var der lavet lidt mundgodt til folk i forretningen for at fejre udnævnelsen. Der var besøg af den gamle slagterbil, en Ford T, og to fra slagterlauget, fortæller Henrik Slagter. I indstillingen til titlen lyder det, at han gør meget for sine elever og er med til at opretholde de gamle traditioner. - Vi lever af, at vores kunder er tilfredse, og af at give en god service, så kunderne får lige nøjagtigt det, de vil have. 95 procent af det, vi sælger her i butikken, er noget vi selv har lavet helt fra bunden, fortæller han. I de flere end 30 år, han har været i branchen, er der sket en stor udvikling i det traditionsrige håndværk. - Da jeg var i lære, kunne mester gå ud i kølerummet og rive en bagfjerding af oksen uden at pudse den til, hvis kunden skulle have en god oksesteg. I dag bliver alting pudset af, hinderne skåret fra, og hvis man vil have to tredjedele af en steg, så får man to tredjedele, så det bliver pænt og nemt for kunden. Det er den gode service, vi lever af, forklarer han.

Håndværket gives videre

Både håndværket og service-genet bliver leveret videre til eleverne, som

der er tre af i butikken i Dianalund Centret. - De skal lære både at skære ud og at betjene kunderne. Vi går ved siden af og lytter med og hjælper dem til at give kunden lige nøjagtigt det, de gerne vil have, fortæller Henrik Slagter. I dag er det små stykker, mange færdigretter og pænt afskårne kødstykker, der lækkert ligger i montrene. - I dag er der ikke så mange, der gider stå i køkkenet, så derfor laver vi mange færdigretter, som er lige til at tage med hjem og sætte i ovnen. Vi gør også meget i baguetter med pålæg, sandwich og selvfølgelig smørrebrød, forklarer han som en af de trends, der har udviklet sig i de seneste 30-35 år inden for faget. I øjeblikket er der ni ansatte i forretningen plus opvaskerne, der kommer og hjælper til sidst på dagen. Men de har travlt, for ud over det store udbud i forretningen af mad, der skal tilberedes hjemme, og mad, der kan spises på farten, tilbyder Henrik Slagter og Søn også at levere mad ud af huset i form af buffeter, platter eller andet efter kundens ønske. - Det er kundens ønske om specielle ting, vi lever af, siger Henrik Slagter.

Kilde: *sn.dk*

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

ingvald

Vor viden
- din fordel!

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

FÅ EN HOLDBAR PAKKELØSNING!

- TRAYSEALERE
- VAKUUMPOSER
- SOUS VIDE UDSTYR
- DYBTÆKSMASKINER
- KRYMPEPAKKEMASKINER

pmpack.dk - tlf. 7560 2000

Satellitvej 7-8700 Horsens-mail@pmpack.dk



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



FÅ EN HOLDBAR PAKKELØSNING!

- TRAYSEALERE
- VAKUUMPOSER
- SOUS VIDE UDSTYR
- DYBTÆKSMASKINER
- KRYMPEPAKKEMASKINER

pmpack.dk - tlf. 7560 2000

Satellitvej 7-8700 Horsens-mail@pmpack.dk

SCANPACKAGING

Fra idé til virkelighed



...din pakkelse!

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

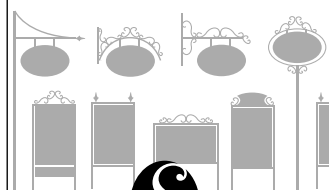
**FØDEVARE
KONSULENTEN**

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

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
Stærmosegårdsvej 2 - 5230 Odense M
Tlf. 65916000 - Fax 65916100
info@scanvaegt.dk - www.scanvaegt.dk

Annoncer

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



Nyhed

APOLLO PRODUKTER

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

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

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

www.solina-retail.dk

A brand of Solina Group

SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER



Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet
Munkehaten 28
5220 Odense SØ