

fødevarer

magasinet

NR. 10 / NOVEMBER 2019

**101. landsmøde på
Kobæk Strand Konfe-
rencecenter**

Se side 4

**Krohns Køkken
er catering
med en social
profil**

Se side 10

TEMA

MASKINER

UDSTYR, KØLING OG
FØDEVAREDISTRIBUTION

Det sku' være så godt...

Man ser dem alle vegne: Tomme butikslokaler, hvor der før var specialbutikker, der gjorde byerne – store som små – interessante at bevæge sig rundt i. Det har bl.a. ramt specialfødevarerhandelen, hvor dog bagerne for nylig har knækket kurven, så der nu er lidt flere bagerbutikker end før, fordi flere bagermestre har mod på at drive mere end én butik. Samme tendens ser vi desværre ikke blandt slagterbutikker, ostehandlere og fiskehandlere, og det er for så vidt mærkeligt, som statistikker viser, at detailsalget så sent som i september "fortsatte den stigende trend", især på bl.a. fødevarerområdet. Her ser vi altså et paradoks, og det gør vi også, når forbrugertilliden falder samtidig med, at der aldrig har været beskæftiget flere lønmodtagere i Danmark end nu.

Eksporten er i god form, og alligevel viser det såkaldte konjunkturbarometer, at industriens humør er det dårligste i fire år.

Både danskernes og samfundets økonomiske situation er god, og alligevel er 2019 tæt på at blive rekordindehaver i antallet af konkurser.

Som det hedder i den gamle sang om Larsen: Det sku' være så godt, og så er det faktisk skidt.

Det gode er altså, at både den danske nation og dens indbyggere har det fint, hvis man ser på nøgletallene. Det, der så er noget skidt, er, at det ikke ser sådan ud i det, vi kalder virkeligheden, og navnlig ikke for dem, der driver og har job i små og mellemstore virksomheder – SMV'erne. Det jo ikke de store virksomheder, som fylder i statistikken over konkurser, og det er ikke dem, der var i de tomme butikker i gågaderne. Hvis vi skal finde noget at glæde os over i dette mulige rekordår for konkurser og tomme butikslokaler må det være, at det går så godt for Danmark, at der er råd til at gøre noget ved det. I FødevarerDanmark er vi i den forbindelse kommet med to udspil. Det ene er et forslag om at suspendere selskabsskatten for nystartede virksomheder, indtil de er kommet godt i vej, dvs. i en passende periode på måske et par år efter, at de er begyndt at tjene penge. Det andet er et forslag om at lægge et loft over, hvor høje huslejerne for mindre butikslokaler må være. Det er ikke uset, at huslejen for ikke særligt store lokaler overstiger 100.000 kr. om måneden, og så skal der dælmø sælges mange leverpostej, før lejen er betalt, og før man kan begynde at betale lønninger og alt det andet, der koster penge.

” Det sku' være så godt, og så er det faktisk skidt.

økonomi”, fordi de formentlig skyldes, at ”nye og mere effektive selskaber udkonkurrerer ældre selskaber, der tvinges ud af markedet.”

Sådan ser vi slet ikke på det i FødevarerDanmark. Det typiske er i hvert fald ikke, at det er nye slagterbutikker, der udkonkurrerer de gamle, og hvis de gjorde, ville det jo ikke efterlade tomme butikslokaler samlet set. Ifølge Danmarks Statistik er den gennemsnitlige levetid for konkursramte virksomheder 7,2 år, så heller ikke på den generelle plan er der belæg for, at det er de gamle, der falder for de nye. Det er tværtimod de nye, der har svært ved at få fodfæste, formentlig fordi de overraskes af, hvor dyrt det er at drive virksomhed, hvilket i øvrigt også belaster de gamle, som unægteligt også lukker. Det er der imidlertid råd for, men det kræver som det første, at der er politisk vilje til at løse problemet. Det håber vi, at der er - og vi bistår gerne.

I Dansk Erhverv ser man udviklingen som et udslag af ”sund konkurrence”, hvor ”effektive virksomheder udkonkurrerer mindre effektive virksomheder”. I en udtalelse til Ritzau lader organisationen forstå, at det høje antal af konkurser er ”et positivt tegn for dansk



Torsten Buhl
Direktør, FødevarerDanmark

Nyheder



DSM's landsmøde og beretning, Årets Æresslagter

Læs i dette nummer om den veloverståede generalforsamling i Danske Slagtermestre, men også om en dobbelt anerkendelse til en ildsjæl i branchen. Læs også om de foreløbige resultater af elevkampagnen samt en ejelederruddannelse.

Spændende portrætter

Læs om Krohns Køkken i Køge, der både har salg af frokostretter samt nu også er gået i gang med seniormad. Virksomheden er medlem af foreningen Danske Frokost- og Cateringleverandører. Læs også historien om Århus Frugt & Grønt, der har haft fremgang siden 1995. Nu er virksomheden med i SMV Fødevarer og benytter online-løsning til egenkontrollen, som FødevarerDanmark stiller til rådighed. Læs også om cateringvirksomheden Sylvest og Bang, som siden 2015 har udviklet sig og i dag leverer vegansk mad til frokostkunder, helstegt pattegris og gourmetmiddage til fester.

Årets ret med gris, BGB anerkendelse, walisisk lammekød og sprød svær til jul

Læs her, hvem der vandt konkurrencen ”Årets ret med gris”. Den danske Havarti-ost er blevet tildelt EU's BGB-mærke (Beskyttet Geografisk Betegnelse) og er nu kommet i selskab med andre BGB mærkede oste som Danablu, Esrom og Danbo. Læs også om mulighederne for at bruge sous-vide ved stegning af flæskesteg og samtidig få en sprød svær.

Synlighed i fødevarerbranchen

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

Rigtig god læselyst!
Redaktionen

- 4 101. landsmøde på Kobæk Strand
Konferencecenter
- 6 Dobbelt op på anerkendelse
- 8 Endnu en dansk ost får
EU's BGB-mærke
- 10 Krohns Køkken er catering
med en social profil
- 12 Århus Frugt og Grønt forventer
lettere egenkontrol ved at gå online
- 14 Mangfoldig mad til frokost og fester
- 16 Prøv med sous vide-tilberedt
flæsketeg, hvis sværen skal
være sprød
- 18 Falsled Kro vandt "Årets ret
med gris" 2019
- 19 Lammekrone på grillen
- 20 Indasia er blevet til Moguntia
- 22 Slagteren på Odensevej er byens
bedste håndværker
- 22 Best of Odense-pris
- 24 5 års jubilæumsjagt i Mesterslagteren
- 25 Femme Fatale er navnet på
en ny Arla Unika
- 25 Nye regler for branddøre og
brandskydeporte pr. 1. november
- 26 Kort nyt
- 30 Leverandørliste



6



10



14

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

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

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

FORSIDEFOTO KROHNS KØKKEN

ISSN 1902-4509

101. landsmøde på Kobæk Strand Conferencecenter



Formand for Danske Slagtermestre Leif Wilson Laustsen holdt en lang og omfattende beretning for foreningens virke

AF PER AASKOV KARLSEN

Så blev det igen tid til landsmøde, og det var nummer 101 af slagsen. Denne gang foregik arrangementet på Kobæk Strand Conferencecenter ved Skælskør. Det var Sjællands Slagtermesterforening, der var vært her i 2019. Emnerne i formandens mundtlige beretning var mange lige fra forskellige sager omkring kontrolgebyrer, spildevandsafgifter, udbudslov, uddannelsesforhold, juridisk hjælp, kødklister, veganerdebatten, ændring af regler vedr. feriepenge, lukkeloven, opvaskere, kaution, markedsføring, kæder, DM i Skills, elevkampaner og meget, meget mere. Der kommer fortsat løbende nye foreninger og nye medlemmer til i de enkelte foreninger, så organisationen i regi af FødevareDanmark, der blev skabt i 2015, nu består af DFCL (Danske Frokost- og Cateringleverandører), SMV Fødevarer, KonditorBager A/S, Smagen af Danmark, Sammark, Danmarks Fiskehandlere, Osteforhandlerforeningen for Danmark og endelig Danske Slagtermestre. Regnskaberne blev gennemgået og vedtaget sammen med formandens beretning.

Kommende overenskomstforhandlinger

Et af de mere påtrængende emner er de forestående overenskomstforhandlinger, og talen omkring minimumslønninger og jobløn blev igen emne for en intensiv debat.

Læs hele den skriftlige beretning her: <http://viewer.webproof.com/pageflip/334/214161/index.html>



Indlæg fra gæstetalere

Blandt gæstetalerne på årets generalforsamling var bl.a. tidligere fødevareminister og medlem af Folketinget Hans Christian Schmidt (V), som har været i Folketinget i 25 år, og som på morsom og sarkastisk vis fortalte, hvordan lovforslag nogle gange bliver til. Hans Christian Schmidt er nu 66 år og sagde, at det er en kæmpe fornøjelse at være over 60. Han mener at kunne tillade sig at sige sandheden, da han ikke kan trues med, at han ikke vil få en lang glorieværdig karriere foran sig, hvis han ikke retter ind. Han slog til lyd for, at ministre har

stort brug for egne rådgivere i forbindelse med at få ny lovgivning i gennem, og at modstanden mod fx udflytningen er grinagtigt, da der både er et liv efter Storebælt og masser af fagligt miljø i det øvrige land uden for København.

Status gourmetslagterkampagnen – Ind til benet

Konsulent fra virksomheden Operate, Karen Lorenzen, fortalte forsamlingen om gourmetslagterkampagnens indhold. Hun fortalte bl.a. om såkaldt "microtageting", hvor budskaber målrettes microsegmenter. Levetiden for budskaber på de sociale medier er korte - fx holder et budskab 5-6 timer på facebook, godt 24 timer på Linked-in, godt 48 timer på instagram og måske mere en 20 dage på Youtube. Unge i dag er generelt digitale 24 timer i døgnet. Mikkel Klint, som er stand-up komiker, har været brugt som formidler af budskabet til at overveje gourmetslagteruddannelsen. Karen Lorenzen fortalte, at man som tommelfingerregel kan bruge, at information formidlet auditivt (lyd) huskes 10 %, som tekst huskes 20 %, hvorimod 80 % af visuelle budskaber huskes. Målgrupper er unge i alderen 14- 19 år samt sekundært mødre i alderen 35- 50 år. Unge vælger primært uddannelse efter interesse, men er usikre og pressede af omgivelserne samt overvældet over mængden af information og valgmuligheder. Endvidere blokerer unge reklamer og uønsket indhold på de sociale medier, men har en ukuelig optimisme og tro på, at de nok skal opnå en værdifuld plads i samfundet.



Sushi på jysk er en fransk hotdog i skiver iflg. foredragsholder Christine Feldthaus



Medlem af folketinget Hans Christian Schmidt (V) gav et sjældent indblik i, hvordan politik bliver til på Christiansborg

Ejerlederkursus

For 13-15 år siden havde Steen Lampe fra Lampes Pølser behov for at blive bedre til at håndtere medarbejdere, da virksomheden var vokset kraftigt i antal medarbejdere. Det var og er fortsat svært at få fat i de unge mennesker, så ledelse betyder meget i mange små og mellemstore virksomheder. Steen fortalte om sine erfaringer med et ejerlederkursus. Michael Jensen fra Inzpirator, der organiserer ledelseskurser, fortalte om "Ejerlederruddannelsen", som består af i alt 5 moduler med emner som personligt lederskab, kommunikation og motivation, forretningsledelse og forståelse, projekt- og forandringsledelse samt forretningsplan. Næste kursusforløb starter i begyndelsen af januar 2020, og sidste modul afsluttes inden sommeren.

Ledsagerarrangement

Årets ledsagerarrangement bestod af foredrag og indspark fra Christine Feldthaus, som er kendt fra TV og en af landets førende livsstilseksperter. Christine er en meget populær foredragsholder, og hun blæser folk omkuld med sine bidende og inspirerende foredrag, og det gjorde hun også søndag formiddag i forbindelse med DSM's landsmøde. Hun havde både kreative bud på, hvordan klimakrisen bedst løses samt hvordan Sushi ser ud i Randers.

Den nye bestyrelses sammensætning

Der var ingen ændringer i bestyrelsen. De, som var på valg, modtog genvalg. Bestyrelsen sam-

men med direktør Torsten Buhl var herefter fra venstres Karsten Fruerskov Andersen, næstformand, Ole Thøgersen, Leif Wilson Laustsen, formand, Kennet Hansen, Viggo Theilgaard, direktør Torsten Buhl, Lars Ville Jensen. Øvri-

ge bestyrelsesmedlemmer er Tom Munkholm, Michael Gertz samt Henrik Westergaard (observatør), men de deltog ikke og er derfor heller ikke med på billedet.





Årets Æresslagter Henrik "Slagter" Jørgensen 2019 ses her sammen med sin kone og formand Leif Wilson Laustsen

Dobbelt op på anerkendelse

AF PER AASKOV KARLSEN

I forbindelse med det årlige landsmøde i Danske Slagtermestre (DSM) udnævnes traditionelt en slagtermester, som har gjort noget ekstra i branchen. I forbindelse med festen lørdag aften tog formand for DSM, Leif Wilson Laustsen, ordet og udløste spændingen blandt deltagerne. - Årets Æresslagter har siden 1987 drevet en særdeles velrenommeret slagterforretning i et center på Sydvestsjælland og har netop modtaget prisen som Årets Laugsmester i Københavns Slagterlaug, begyndte Leif i sin tale til årets æresslagter, og med ét var deltagerne alle klar over, at Henrik Jørgensen, Dianalund, havde modtaget anerkendelsen, som Årets Æresslagter.

Ordentlighed og stor faglighed

At Henrik Jørgensen er et stærkt værdimenneske med en stor personlighed blev klart i formandens tale til ham, da han fortalte lidt om Henriks virke siden han blev slagter. Leif Wilson Laustsen sagde blandt andet: - Fra du var omkring 11 år gammel og begyndte som opvasker hos slagtermester Børge Rasmussen i Knapstrup vidste du, at du ville være slagter. Slagter blev du og i 1987 åbnede du egen forretning i Dianalund Centret, hvor du i begyndelsen havde 2 halvtidsansatte og en lærling ansat. I dag har du 9 ansatte plus opvaskere, der kommer og hjælper til - sidst på dagen. At du er en ildsjæl, som brænder for faget, er åbenlyst for enhver. Antallet af elever, som har fået en uddannelse eller er un-

der uddannelse hos dig, vidner om en person, som er åben for at give viden og håndlag videre til den næste generation. Du følger eleverne tæt, de lærer både at skære kød og betjene kunderne, og du bruger tid på at gå ved siden af dem og lytter med, så de giver kunden lige nøjagtig det, de gerne vil have.

Ildsjæl og generationsskifte

- At du er en ildsjæl, som brænder for faget, er åbenlyst for enhver, fortsatte formanden. -Du har igennem årene udviklet Henrik Slagter & Søn til en top moderne butik - ikke mindst renoveringen af butikken for et par år siden kan tilskrives denne ære. Du lukkede butikken i en uges tid, så hele butikslokalet kunne renoveres med ny belysning og diske. I starten af året lavede du en generationsskifteaftale med din søn Peter. Dette har også været med til at give butikken et løft og et frisk pust, da du er rigtig god til at give Peter plads til at udfolde sig med sine ideer. Du brænder også meget for lokalområdet, hvor du bl.a. bruger megen tid på Dianalund Centret, som i dag er Vestsjællands næststørste Shoppingcenter. Du nyder at skabe ekstra stemning i Centret.

Laugsmester i Københavns Slagterlaug

-Forrige fredag kunne lokalbefolkningen igen nyde den ekstra gode stemning i Centret, da du modtog diplommet som Årets Laugsmester i Københavns Slagterlaug. En pris, du bl.a. modtog for din store indsats for at uddanne elever. Den gamle slagterbil og medlemmer fra Slagterlauget var mødt op for at overrække dig prisen. Som person kender vi dig som en meget rar fyr med stor personlighed, med begge ben godt plantet på jorden. Du er fagligt dygtig, du taler altid pænt til og om folk, du er en ydmyg person, vennernes ven - også over for dem, som du ikke kender. Du er meget hjælpsom, siger aldrig "nej" - ej heller til kunderne, fortsatte Leif Wilson Laustsen.

Din sparsomme fritid bruger du på din familie og jagt, og så elsker du at køre på motorcykel. Vi skal ikke glemme Samsø Festivalen, hvor du hver sommer opholder dig en lille uges tid, sluttede Leif Wilson Laustsen.



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



Endnu en dansk ost får EU's BGB-mærke



FAKTA OM HAVARTI

Type: Havarti er en såkaldt fisket ost, hvilket henviser til en fremstillingsmetode, hvor ostemassen (koaglet) fyldes i forme og efterfølgende smelter sammen. Man kan genkende osten på de mange uregelmæssigt formede huller af størrelse som ris, jævnt fordelt i osten. Havarti har en karakteristisk mild og syrlig smag, aromatisk og med en diskret fylde. Den er blød, men stadig skærbar. Havarti-ostens omdømme og den særegne fremstillingsteknik gav anledning til, at osten efter Stresa-konventionen i 1952 blev anerkendt som en egentlig dansk ostesort og ikke som en efterligning efter et udenlandsk forbillede.

Den danske Havarti-ost er blevet tildelt EU's BGB-mærke (Beskyttet Geografisk Betegnelse). Det betyder, at osten fremover skal være fremstillet i Danmark efter ganske bestemte retningslinjer for at måtte blive kaldt en Havarti.

I dag fremstilles osten også i en række andre EU-lande som Spanien og Tyskland, men her bliver mejerierne nødt til at finde på et andet navn eller producere andre osteprodukter inden for en overskuelig årrække. De nuværende producenter i EU har nemlig fået dispensation til at markedsføre osten under Havarti-navnet i en femårig overgangsperiode, men det er i sagens natur kun producenter i Danmark, som må sætte BGB-mærket på osten. På trods af den udenlandske overgangsperiode er der udbredt tilfredshed med aftalen blandt de danske mejerier.

- Arla har gennem mange år haft en relativt stor eksport af Havarti-ost – særligt til Nordtyskland og Spanien – og med den nye BGB-godkendelse får vi et værktøj mere at arbejde med på eksportmarkederne. Det vil på sigt blive en klar fordel for os rent kommercielt, forklarer senior product manager Niels Østergaard, Arla Foods, og tilføjer, at Havarti-ens nye status også har betydning på hjemmemarkedet. - Fremover kan tyske eller polske producenter ikke afsætte ost under Havarti-navnet i de danske butikker. Det er også værd at tage med, siger han.

Seks mejerier fremstiller Havarti

Osten er blevet fremstillet i Danmark siden 1921, og i dag producerer landets mejerier sammenlagt omkring 17 mio. kg Havarti om året, hvoraf 2/3 eksporteres – primært til lande i EU. Største producent er Arla Nr. Vium Mejeri, mens Grøndal Mejeri, som ejes af handelsvirksomheden Uhenholt A/S, kommer ind på en andenplads. Ud over Arla Nr. Vium og Grøndal Mejeri fremstilles der i dag Havarti-ost på Bornholms Andelsmejeri, Nørup Mejeri, Mammen Mejeri og Arla Taulov Mejeri. Alle mejerier er medlem af Producentforeningen af Danske BGB-oste,

som har været en vigtig drivkraft i arbejdet med at få osten godkendt. Med det seneste EU-stempel kan foreningen notere, at Danmark nu råder over i alt fire BGB-oste: Danablu, Esrom, Danbo og Havarti. - Det betyder virkelig noget for dansk mejeribrug, at vi nu også har fået Havartien på BGB-listen. Det er en anerkendelse af, at osten er af dansk oprindelse, og i forlængelse heraf kan vi nu glæde os over, at Danmark efterhånden producerer en fin variation af spændende, nationale oste, siger formand for BGB-foreningen, Hans Henrik Lund.

Ostehandlerne: BGB er en god historie

Selv om hovedparten af den danske Havarti-produktion går til eksport, er det danske marked ikke uden betydning. Herhjemme bliver der årligt solgt omkring 3-4 mio. kg Havarti, og hos de danske ostehandlere ser man frem til at få endnu en dansk BGB-ost i sortimentet. - Vi oplever en stigende interesse for danske specialoste blandt kunderne, og den trend vil en BGB-Havarti passe rigtig fint ind i, lyder det fra formanden for Ostehandlerforeningen for Danmark, Martin Vorsøe. Ud over at være foreningsformand driver han sin egen oste- og delikatesebutik i Holbæk. - BGB-mærket betyder noget, det har vi set med Danablu-osten, som vi i øjeblikket markedsfører over for kunderne. Det er en mulighed for at koble en historie på osten, og det er vigtigt, når man skal sælge de danske oste. Jeg vil helt sikkert kunne bruge BGB-mærket i min fremtidige markedsføring af Havartien, og det vil jeg da tro, at de andre ostehandlere også kan.



Gråsten Berberi Gourmet And
- en bid bedre!

**Kåret flere gange som
"Danmarks Bedste Juleand"**



Bestil på tel. 74 65 90 71

mere velfærd • mere kvalitet • mere smag

Gråsten Fjerkræ A/S

Kværsgade 16-18, Kværs - 6300 Gråsten

www.unghanen.dk

tel. 74 65 90 71



Krohns Køkken er catering med en social profil

Krohns Køkken i Køge er en lille spiller på markedet for catering. Alligevel er virksomheden, der ejes af Steen, Birgitte og Martine Krohn, i stand til at løfte en stor social opgave. Pt. tæller virksomheden 19 personer, hvoraf otte er ansat i fleksjob og fire er socialt udsatte borgere, der gennem praktikforløb skal bringes tættere på arbejdsmarkedet.

AF RIKKE HOLM



- Vi er udvalgt af Køge Kommune til at deltage i et projekt under "Den Sociale Kapitalfond", forklarer Steen Krohn. - Pt. har vi fire borgere placeret i et 26 ugers forløb. Fælles for dem er, at de er langt fra arbejdsmarkedet. Blandt dem er fx en kvinde fra Afghanistan. Hendes måde at smagssætte maden på er meget inspirerende, og vi er derfor ved at arrangere en Mellemøstfest, hvor vi serverer retter fra hendes kultur. Det er en måde at anerkende hendes indsats på og samtidig udvikle vores køkken, lyder konklusionen.

En måde at tiltrække arbejdskraft

For de tre ejere handler den sociale indsats ikke udelukkende om at hjælpe mennesker i job, men også om at tiltrække nye medarbejdere:

- Virksomhedspraktikanter er "billig" ar-

bejdskraft, men er rigtig dyre i tid og administration, fortæller Steen Krohn. - Til gengæld er der en kæmpe glæde forbundet med at hjælpe mennesker videre. Samtidig er det for os en måde at tiltrække nye medarbejdere på. Alle de personer, vi har haft i arbejdsprøvning, har vi efterfølgende kunnet tilbyde en fastansættelse.

- Vores ansatte i fleksjob har været i virksomheden i mere end 2 år, forklarer Martine Krohn. - Den nedsatte arbejdstid passer godt ind i vores spidsbelastninger, og teamet har opbygget et stærkt sammenhold på trods af, at udfordringerne spænder fra dårlig ryg til psykiske lidelser.

Traditionelt køkken, bredt sortiment

Bag sig har Steen, Birgitte og Martine Krohn års erfaring inden for restauration og catering:



I 2008 forpagtede Steen og Birgitte Krohn først Køge Golfklub, herefter Ledreborg Golfklub, som blev opstarten på frokostordninger. I 2016 flyttede de til større lokaler og startede Krohns Køkken. Samtidig trådte Martine Krohn ind i firmaet som daglig leder og medejer. Hun er uddannet "Gastronom med speciale i smørrebrød og Catering" og har erfaring fra både hotel- og cateringbranchen.

Konceptet i Krohns Køkken er baseret på traditionelle, hjemmelavede retter med et strejf af Middelhavet. Kunderne er lige fordelt mellem private og virksomheder, og køkkenet leverer alt fra tapas, buffeter, brunch, smørrebrød og chokoladefontainer til bl.a. receptioner, fester og firmaarrangementer.

- Vi markedsfører os sjældent, men gør til gengæld meget ud af at pleje vores erhvervsnetværk og ser det som en måde at styrke virksomheden

på, siger Martine Krohn. – Heldigvis oplever vi, at folk ringer igen, fordi det, vi leverer, er fornuftigt.

Krohns Køkken leverer dagligt 200 frokostkurver ud af huset og siden august også seniormad:

- Vores seniormad har pt. fuld egenbetaling, fortæller Steen Krohn: - Udbredelsen går lidt langsommere, end vi har forventet, men vi får rigtig god feedback: Vores kunder ved, at maden er frisk og lavet fra bunden. Jeg har hørt fra en 75-årig dame, at vores retter smager fuldstændigt, som havde hun lavet dem selv. Det tager jeg som et kompliment.

En forening, der støtter

Siden juli har Krohns Køkken været medlem af Danske Frokost- og Cateringleverandører (DFCL). Det har til dato været en meget positiv oplevelse:

– I foreningen får vi en støtte, som vi ikke har oplevet andre steder, siger Martine Krohn. – DFCL er et forum, hvor vi kan drøfte udfordringerne i branchen, og hvor der samtidig er stor åbenhed blandt medlemmerne. Blandt udfordringer på markedet er bl.a. prisdumping. Foreningen tager det udgangspunkt, at vi som branche skal opdrage på kundemassen, så folk i højere grad bliver bevidste om, at god mad koster penge. Det er et alternativ til, at kunderne zapper rundt. Herudover arbejder foreningen for standarder, fx ift. at mindske brugen af plastik, men også ift. større ensartethed i Fødevarestyrelsens håndtering af vores branche. Medlemskabet har samtidig givet os en række fordele. Fx har CIBUS hjulpet os med markedsføring af vores seniormad. Samarbejdet har fungeret fantastisk. CIBUS har forstået vores ideer og været lydhøre over for vores ønske om at differentiere os, afrunder Martine Krohn.



Richardt Mikkelsen (til venstre) stiftede Århus Frugt og Grønt i 1995. For tre år siden blev Lars Gammelby (i midten) medejer, og det samme er Martin Jensen (til højre) nu på vej til.

Århus Frugt og Grønt forventer lettere egenkontrol ved at gå online

Gennem 24 år har Århus Frugt og Grønt engros ApS stort set kun oplevet vækst – også i myndighedernes krav til egenkontrol. Nu er tiden kommet til at gå bort fra papir og over til den online-løsning som SMV Fødevarer og FødevareDanmark tilbyder, har stifter og direktør Richardt Mikkelsen besluttet.

AF PER HENRIK HANSEN

Mangt og meget er forandret siden 1995, da Richardt Mikkelsen etablerede Århus Frugt og Grønt engros. Det var dengang, da ingen kunder forventede udbringning af varer i weekenden eller før kl. 7 om morgenen, så man også som fødevaregrossist kunne nøjes med at arbejde i dagtimerne og kun på hverdage. Det var også dengang, der ikke var helt så mange regler og skrappe krav til egenkontrollen, som der er i dag.

Frugt- og grøntbranchen var i forvejen velkendt terræn for Richardt Mikkelsen, da han stiftede den virksomhed, som siden er vokset til at være en af de større spillere på sit felt i landets næststørste by.

Allerede da han var i lære som kommis, havde han gennem tre år ansvaret for frugt- og grøntafdelingen i Jaco supermarkedet på Trøjborg i det nordlige Aarhus. Derefter en periode som ansat hos en frugt- og grønt grossist, og så egen grønthandel. En kort periode som ejer af en grillbar blev det også til, inden han stiftede egen grossistvirksomhed; først alene, sidenhen med en kompagnon.

Fremgang med et enkelt bump

- Siden vi begyndte i 1995, er det støt og roligt gået fremad for virksomheden. Der var lige et par år oven på finanskrisen i 2008, hvor vi

godt kunne mærke, at vores restaurant-kunder havde det svært, og hvor en hel del catering- og frokostvirksomheder lukkede. Den nedgang ramte selvfølgelig også os, husker Richardt Mikkelsen.

Århus Frugt og Grønt engros klarede sig dog gennem de hårde år, og siden 2011 er det igen kun gået fremad. I dag har virksomheden i alt 12 ansatte. Fem af dem er chauffører på virksomhedens biler, en til to arbejder i det snitteri, der i 2018 blev indrettet i lokalerne i Hinnerup nordvest for selve Aarhus, de øvrige tager sig af lager og kontor. Men højest to tredjedel af de 12 medarbejdere er på arbejde på samme tid.

Aktivitet nat og dag

- I dag er det jo sådan, at vi er nødt til at have folk på arbejde om aftenen og natten og i weekenden for at kunne leve op til kundernes forventninger, fortæller Richardt Mikkelsen og uddyber:

- Kun om eftermiddagen og først på aftenen er der ikke nogen på arbejde. Men senest kl. 21 møder der folk ind for at behandle de bestillinger, der er kommet i webshoppens eller på telefonen i løbet af dagen. Kl. 4 om morgenen kommer den første chauffør, kl. 5 den næste og så videre, og om formiddagen bestiller vi friske varer fra vores leverandører i ind- og udland og

tager imod dem.

Kun enkelte helligdage er firmaet helt lukket ned. Alle andre dage bliver der taget imod bestillinger og kørt varer ud til restauranter, kantiner, cateringselskaber og andre kunder i hele Århus-området, med enkelte afstikkere til Ebeltøft, Skanderborg og Horsens.

Stigende mængde krav

Og så er der det med reglerne og kravene fra myndighederne, der også er vokset støt siden 1995.

Indtil nu er begrebet papirarbejde blevet taget helt bogstaveligt hos Århus Frugt og Grønt. Informationer om, hvor de forskellige varer kommer fra, temperaturen på lageret, dokumentation for den økologiske del af sortimentet og alle andre oplysninger er omhyggeligt blevet registreret og opbevaret på papir. Men mængderne af ringbind og A4 ark er efterhånden blevet meget omfattende og temmelig uoverskuelig.

Det var derfor primært muligheden for at få adgang til foreningens online-egenkontrollsystem, der for nylig fik Århus Frugt og Grønt til at blive medlem af SMV Fødevarer og dermed paraplyorganisationen FødevareDanmark.

- Jeg forventer, at egenkontrollen bliver nemmere og mere overskuelig med online-platfor-



To af firmaets fem biler bliver gjort klar til dagens første tur.



Århus Frugt og Grønt har lager og kontor i forstaden Hinnerup.

men, siger Richardt Mikkelsen.

Også brancheorganisationens tilbud om hjælp til forsikringer overvejer han at gøre brug af.

Procedurefejl kostede 40.000 kr.

En anden forventning er, at det nye medlemskab også vil give faglig og juridisk støtte, hvis virksomheden igen skulle være så uheldig at løbe ind i en sag som den gang for tre år siden, hvor der vankede en bøde på 40.000 kr. Alene på grund af, hvad Richardt Mikkelsen kalder en lille procedurefejl.

- Der var sket det, at en kunde torsdag skulle bruge en større mængde enoki-svampe. Vi fik fat i svampene hos en leverandør i Holland og leverede dem fredag til kunden, som brug-

te dem samme aften.

Fem-seks uger senere blev vi så kontaktet af fødevaremyndighederne, som sagde, at der havde været høje bakterietal i de svampe og spurgte, hvad vi havde gjort ved dem. De sagde, at vi var blevet informeret fra Holland om det; men det mente vi ikke, vi var.

Mail lå i spam-filter

- Det viste sig så, at der om tirsdagen, efter vi havde fået svampene, og efter de var spist, var kommet en mail til os fra Holland, afsendt af en medarbejder vi normalt ikke har med at gøre; men den var røget i vores spam-filter.

- Vi fik en bøde på 40.000 kr., fordi vi ikke havde set den mail og derfor ikke havde reageret på den ved at kalde varen tilbage. Også

selv om mailen først kom efter svampene var spist, og der i øvrigt ikke var nogen, der var blevet syge. Jeg synes, det er en urimelig høj bøde for så lille en procedurefejl, og jeg håber, vi en anden gang kan få støtte til at håndtere sådan en sag over for myndighederne, siger Richardt Mikkelsen.

Han er i dag 54 år og planlægger at stoppe som direktør for Århus Frugt og Grønt engros ApS om fem år. Men virksomhedens fremtid er sikret. Allerede for tre år siden købte medarbejderen Lars Gammelby sig ind i firmaet, og nu er endnu en medarbejder på vej ind i den lille ejerkreds. Et glidende generationsskifte er sat i værk, så stifteren kan trappe ned, mens de nye ejere tager over.

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

For os hos Indasia er det ikke bare et navneskifte til MOGUNTIA A/S.

Det er en unik mulighed for at tilbyde jer et endnu bredere sortiment af bl.a. krydderier og marinader. Alle udviklet og gennemprøvet for den højeste smags- og brugsoplevelse, uanset om kokken står i et professionelt køkken eller hjemme hos familien.

Vi håber, I vil tage godt imod vores konsulenter, når de dukker op i deres nye tøj og med et endnu større udvalg til jer...

Hilsen alle os hos
MOGUNTIA A/S
Tlf.: +45 86 42 96 66
www.moguntia.dk



Indasia

Fleischer

haya4you

nature's store

Fosters

FK

Mangfoldig mad til frokost og fester

Sylvest & Bang har kundens ønsker i fokus, og cateringvirksomheden leverer både vegansk mad til frokostkunder, helstegt pattegris med fadøl og gourmetmiddage til fester. Snart lancerer virksomheden også den første produktserie fra sit eget produktionsselskab, og det er planen, at flere gourmetprodukter skal udvikles.

AFTORBJEN SVANE CHRISTENSEN

En barndomsven, Anders Bang Olsen, til brødrene Kim og Lasse Sylvest Hansen, drev en lille thai restaurant med aften-åbent i Søborg. Da forretningen kun havde åbent om aftenen, så fik brødrene den idé, at de kunne bruge lokalet om dagen til at lave frokostordninger og anden catering. Det var tilbage i august 2015, og siden er det gået stærkt for Sylvest & Bang.

- Vores lille cateringvirksomhed blev hurtigt en succes og voksede sig større i vores lokale, så det blev til sidst en naturlig udvikling, at restaurantdelen blev droppet, og vi kun lavede frokostordninger og catering fra adressen, fortæller Kim Sylvest Hansen, der er direktør og partner i Sylvest & Bang.

Større lokaler

I slutningen af 2016 var der så meget gang i forretningen, at lokalet var blevet for småt til tilberedelsen af de mange frokostordninger

samt diverse catering.

- Så vi fandt de her lokaler i Sydhavnen, hvor der også er et lokale, som vi har mulighed for at leje ud til arrangementer og events, fortæller Kim Sylvest Hansen, der er udlært kok. Han har siden 2002 arbejdet både som køkkenchef og restaurantchef samt Food & Beverage Manager. Han har lavet mad på nogle af landets bedste restauranter og var restaurantchef på Michelin-restauranten Grønbech & Churchill, inden han gik selvstændig med Sylvest & Bang. Broderen Lasse Sylvest Hansen er ikke længere med i virksomheden, men nye energiske kræfter er siden hen kommet til.

I 2018 trådte Claes Bohn-Willeberg, der sammen med Anders Bang Olsen driver et rådgivende ingeniørfirmaet på Christianshavn, ind i Sylvest & Bang som medejer.

- Vi har alle en fælles interesse for kvalitetsmad, og vi er en "sulten" virksomhed, der ger-

ne vil være firstmovers med for eksempel nye produkter fra vores produktionsselskab, der skal lave highclass specialiteter til det kræse, selektive kundesegment, som skal sælges i blandt andet Irma, siger han. Det første produkt bliver en økologisk chilisaucere, der efter planen kommer i butikkerne til marts-april næste år.

Vegetarisk vækst

Kim Sylvest Hansen så også hurtigt, at der var et udækket behov i markedet for veganske frokostretter og veganske menuer til fester. For ham er det vigtigt, at vegetariske retter og vegansk frokost ikke bare skal ses som en mindre spændende version af de "oprindelige retter".

- Jeg går op i, at de veganske retter skal være lige så varierede og smagfulde som vores andre tilbud. Vi leverer til små og store virksomheder, og for mig er det altafgørende, at alle ansatte,



Medejerne af Sylvest & Bang er fra venstre Anders Bang Olsen, Kim Sylvest Hansen og Claes Bohn-Willeberg.

om de er vegetarianer eller har en madallergi, kan få en lækker frokost, siger han og fortæller, at Sylvest & Bang, takket være et samarbejde med en dygtig SEO-partner er helt i top, når kunder søger på "vegetar catering" på google.

- Jeg blev blandt andet kontaktet af en kvinde fra det sønderjyske, der skulle holde et bryllup, hvor hun gerne ville have en menu bestående udelukkende af veganske retter, og hun havde fundet os på nettet. Jeg tager gerne, hvis det ender med en aftale, en tur til Jylland for at lave mad til et bryllup eller et andet arrangement, siger han.

Sylvest & Bang samarbejder med leverandører som Hørkram, Ostebørsen og Bøje Kød Engros samt en selekteret række af samarbejdspartnere, der, ifølge Kim Sylvest Hansen, deler deres fokus på topkvalitet og velsmag.

Inspiration fra ansatte

Holdet bag Sylvest & Bang er en varieret sammensætning af kulturer, og mangfoldigheden smitter af på den mad, der bliver lavet i køkkenet.

- Ja, jeg kan få inspiration til en ny ret fra alle vores medarbejdere, og når man har med madlavning at gøre, så det er vigtigt at lade sig

inspirere fra nye kogebøger og de sociale medier, men der er selvfølgelig også frokostklassikere, der aldrig går af mode, som lasagne og moussaka, der også kan laves som en vegetarisk udgave. Men vi har også vores Mormor Køkken med klassiske retter. Det handler om at sætte sig ned med kunderne og så lytte til deres ønsker og måske give dem noget ekstra, som de ikke lige havde i tankerne, siger han.

Kim Sylvest Hansen kunne også godt tænke sig at lave in-house-kantineordninger ude hos kunderne.

- Lysten er der, og vi er i dialog med firmaer, der kunne være interesserede. Firmaer, der godt kunne tænke sig et alternativ til de store spillere på markedet. Vi har den fordel, at vi har en meget flad struktur, og der er ikke langt fra en kunders ønske til, at vi kan opfylde det, siger han.

Branchen skal stå stærkere

Kim Sylvest Hansen sidder med i bestyrelsen i Danske Frokost- og Cateringleverandører, DFCL. Det er en interesseorganisation og forening for cateringfirmaer og lignende virksomheder, der leverer mad ud af huset, fx til kantiner, frokostordninger og enkeltstående ar-

rangementer.

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

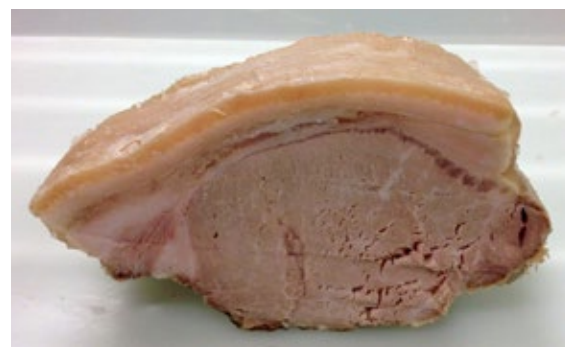
- Jeg kendte selvfølgelig til mange af de andre virksomheder i branchen i forvejen, men der manglede et forum, hvor vi kunne få et tættere sammenhold og give hinanden sparring samtidig med, at vi kan fremstå mere ensartet ud ad til, så kunderne, trods vores forskellighed, ikke skal være i tvivl om, hvad de får, når de handler med medlemmer af DFCL. Det vil jeg gerne arbejde for, og næste gang mødes medlemmerne af DFCL her hos mig, siger Kim Sylvest Hansen. At DFCL er en del af paraplyorganisationen FødevareDanmark, ser han som en stor fordel.

- Det er jo en blåstempling af vores virksomheder og vores produkt, og det forpligter os som medlemmer til at overholde en række retningslinjer blandt andet i forhold til aflønning af vores ansatte. Så det bliver lidt en eksklusiv klub, siger Kim Sylvest Hansen fra Sylvest & Bang.

Prøv med sous vide-tilberedt flæskesteg, hvis sværen skal være sprød



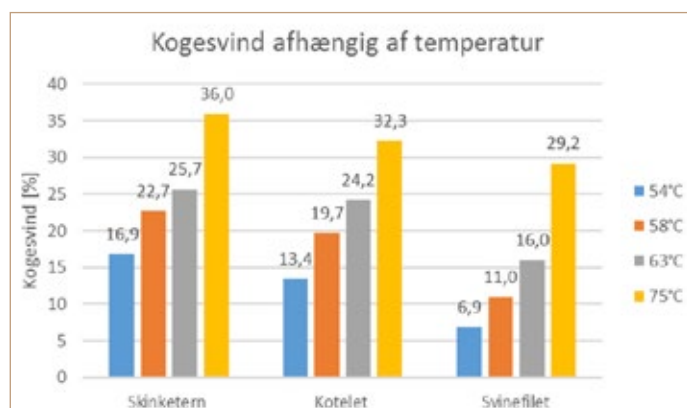
Skæreflade af flæskesteg tilberedt ved hhv. 58°C (øverste billede) og 63°C (nederste billede), med en holdetid på 90 min (i alt ca. 6 timer)



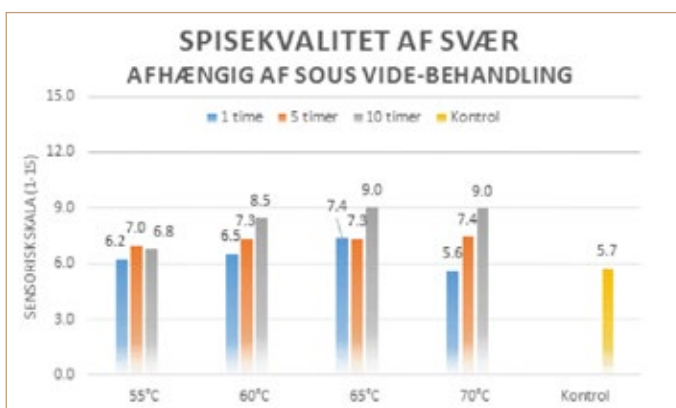
Sous vide-tilberedning øger generelt chancen for en flot boblet svær. Undersøgelsen viste, at den mest boblede svær opnås ved tilberedning i 10 timer ved 65°C



Julen er traditionernes tid, men i år er det måske tid til at prøve noget nyt? Teknologisk Institut har undersøgt, hvordan julestegen skal sous vide-tilberedes, så kødet bliver saftigt og sværen sprød.



Figur 1. Kogesvind fra tre udsækninger af gris, ved sous vide-tilberedning ved 54-75°C.



Figur 2. Spisekvalitet af flæskesvær tilberedt i ovn ved 200°C med og uden forudgående sous vide-behandling.

Hvis en flæskesteg skal være saftig, er det vigtigt, at kødet tilberedes så skånsomt som muligt, så saften bliver i kødet. Ved sous vide-tilberedning afhænger kogesvindet både af udsækning og af tilberedningstemperatur, og det kan betale sig at anvende store udsækninger samt at tilberede ved så lav temperatur som muligt. Sænker man fx temperaturen bare 5°C fra 63°C til 58°C øges udbyttet med over 30% (figur 1). Der er også andre fordele ved at sænke temperaturen ved langtidstilberedning af flæskesteg, idet kødstrukturen kan blive porøs og smuldrende, når temperaturen øges fra fx 58°C til 63°C.

Men hvad sker der med sværen, når den har været pakket i vakuum og nedsænket i et vandbad i timevis? Teknologisk Institut har under-

søgt sagen, og ved et indledende forsøg vist, at en kombination af sous vide-tilberedning (58°C i 5 timer) og efterfølgende færdigstegning i ovn ved hård varme faktisk giver sværen et mere boblet udseende og gør sværen mere sprød, mindre hård samt giver en mindre gummiagtig konsistens – end hvis den tilberedes på traditionel vis direkte fra pakken.

Men hvad er så den optimale sous vide-tilberedning, hvis man vil have sprød svær? Og kan den forenes med at få kødet saftigt?

Et opfølgende forsøg med flæskesvær viste, at der var signifikant effekt af både tilberedningstid og temperatur, og at 1 times tilberedning ikke var forskellig fra kontrollen (ingen sous vide), mens både 5 og 10 timer i badet gjorde sværen signifikant mere sprød, med op-

timal sprødhed efter 10 timer. Det er især ved 60-70°C, at sværen bliver mest sprød, men der er ikke øget effekt af at hæve temperaturen til over de 65°C (figur 2). At sous vide gør en forskel, er ikke svært at se, så foretrækker man en boblet svær, er sous vide-tilberedning uden tvivl vejen til succes.

Det er derfor muligt at lave saftig flæskesteg med sprød svær og På baggrund af undersøgelsen anbefaler Teknologisk Institut at tilberede stegen ved 58-60°C i op til 8 timer (holdetid ca. 30-210 minutter). Men ønskes sværen endnu mere sprød, bør kød og svær tilberedes hver for sig, da 65-70°C vil kunne gøre kødet tørt og smuldrende.



Hjemme sous vide på dagen

1. Rids sværen ensartet og helt igennem fedtkanten, uden at skære i kødet
2. Opvarm vandbadet til 58°C
3. Læg stegen i kogepose og vakuumpak
4. Tilbered i vandbad ved 58-60°C i 5-8 timer
5. Tag stegen op af vandbadet, vask sværen med kogende vand
6. Tør sværen grundigt med et klæde
7. Gnid sværen med fint salt
8. Tilbered ved hård varme (225-250°C) i ca. 20-25 minutter, indtil sværen er sprød
9. Anvend evt. stegetermometer for at sikre, at den ønskede centrums-temperatur er opnået



Cook'n chill production i sous vide-kar

1. Rids sværen ensartet og helt igennem fedtkanten, uden at skære i kødet
2. Læg stegen i kogepose og vakuumpak
3. Tilbered i sous vide-kar ved 58-60°C med 30-210 min holdetid
4. Læg stegen på køl efter nedkøling, maks. 10 dage ved 5°C
5. Før servering opvarmes stegen i ca. 30 min i 60°C varmt vand
6. Skyl sværen med kogende vand, og tør sværen grundigt med et klæde
7. Gnid sværen med fint salt
8. Tilbered ved hård varme (225-250°C) i ca. 20-25 minutter – indtil sværen er sprød
9. Anvend stegetermometer for at sikre, at den ønskede centrums-temperatur er opnået

Projektet er støttet af Svineafgiftsfonden



**TEKNOLOGISK
INSTITUT**

Viden, der virker

WWW.DMRI.DK



Krogmodnet grisenakke stegt og glaseret i grillet gris og citroner

FAKTA

De nominerede restauranter var:

Restaurant Fru Larsen

Treetop Restauranten

Nimb Gemyse

Falsled Kro

Restaurant Hesselet

Brace

Molskroen

Søllerød Kro

Restaurant Grønnegade

Restaurant Nam

Restaurant Basalt

Restaurant Uafhængig

Falsled Kro vandt

"Årets ret med gris" 2019

Mandag den 28. oktober var der køkkeevent på Hotel & Restaurantskolen på Vigerslev Allé 18 med en af årets skarpeste kokkekonkurrencer. Nogle af landets bedste kokke blev guidet igennem dagen af konferencier Svend Rasmussen og overdommer Francis Cardenau.

Der var spænding til det sidste, men Falsled Kro fra Fyn vandt konkurrencen "Årets ret med gris" med en ret af krogmodnet grisenakke stegt og glaseret i grillet gris og citroner.

Det var en meget glad og overrasket køkkenchef, der under store klapsalver fra salen og konkurrenterne, trådte op på podiet med sit hold og modtog førstepræmien og vinderchecken på 30.000 kr. fra Mette Jasper Gammicchia, der er afdelingsleder for Handel, Marked & Ernæring i Landbrug & Fødevarer.

For selv om køkkenet er stolt af sin ret, havde han slet ikke forventet at vinde: - Jeg er helt utrolig glad. Vores efterår er præget af mange konkurrencer, og jeg har deltaget i mange den seneste tid. Og jeg havde slet ikke forventet at vinde her i dag, så jeg er rigtig glad for, at det lykkedes, udtalte Kasper Hasse, der er køkkenchef på Falsled Kro, og fortsætter: - Vores ret er en meget spændende ret, så måske vi ender med at tage den med på kortet. Det er ren, sydfynsk madglæde, og råvarerne er

lokalproduceret. Det betyder meget for os og for den smag, vi præsenterer for vores gæster.

Den rigtige ret vandt

Repræsentant for dommerpanelet, Thorsten Schmidt fra Restaurant BARR, der var sidste års vinder, er ikke i tvivl om, at det er den helt rigtige vinder af 'Årets ret med gris', der er fundet: - Vinderretten er en ret, der repræsenterer den mere klassiske måde at præsentere en ret på. Alligevel består retten af mange forskellige og nyskabende ting; nye smage og nye teksturer. Og den fine form for variation stod meget tydeligt frem for os dommere, sagde han. På en flot andenplads kom Restaurant Uafhængig fra Hobro, der med en ret af grisehaler, rødbedetæppe, friske solbær og røget marv vandt 15.000 kr. Tredjepladsen og præmien på 5.000 kr. gik til Restaurant Fru Larsen fra Langå, der havde kreeret en ret med modnet bryst i puffet akillesene samt aromatisk creme, salat af grisehale med saltet og syltet grønt og stegt grisebouillon med røget grisemarv.

Lammekrone på grillen



Antal: 4 personer

Det skal du bruge:

- 1 walisisk lammekrone
- Hvidløgsolie
- Kryddersalt

Sådan gør du

Skær lammekronen ud til små koteletter med ben (lammekrops).

Pensl kødet med hvidløgsolie og drys med kryddersalt.

Lammet grilles 2 min. på hver side på direkte varme.

Tilberedningstid:
10 minutter + stegetid

inco Cash & Carry er et kæmpe varehus med over 27.000 lækre varer fra nær og fjern. Vi har alt til det hele!
Opret dig som kunde på inco.dk – det kræver blot cvr. nr.

Spred juleglæde

til dit personale, kunder eller samarbejdspartnere

med gaver fra inco!

INCO CASH & CARRY HAR TRE BUTIKKER PÅ LANDSPLAN:

inco København
Cash & Carry
Flæsketorvet 84A
1711 København V
Tlf: +45 33 21 14 21
cvr. nr.: 32 32 26 54

inco Glostrup
Cash & Carry
Ejby Industrivej 111
2600 Glostrup
Tlf: +45 72 10 81 81
cvr. nr.: 37 58 96 08

inco Aarhus
Cash & Carry
Blomstervej 5
8381 Tilst
Tlf: +45 87 36 98 50
cvr. nr.: 32 32 26 97



inco
Cash & Carry

Se vores julegavehæfte, med masser af lækkerier og gaveidéer på inco.dk

Kongelig Hofleverandør
inco CC København A/

inco.dk
– holder dig opdateret



Moguntia – navnet klinger historisk

Romernes krydderihandel med tyskerne startede i Moguntiacum (nu byen Mainz), en romersk koloni ved Mainz flodens munding. Derved blev byen midtpunkt for de gamle grækernes krydderihandel i Tyskland.

Det hele startede da grundlæggeren af MOGUNTIA – slagter Friedrich Buchholz – i 1903 byggede en krydderimølle i Mainz og navngav den MOGUNTIA. Han fik desuden den simple men geniale ide at standardisere krydderblandinger samt notere opskrifterne ned på papir. Hermed var grundstenen lagt til den internationale koncern som hører til blandt de førende krydderiproducenter i Europa. Som en 4. generations familievirksomhed er organisationen præget af stolte traditioner og godt håndværk – alt sammen for smagens skyld.

Moguntia i Danmark (tidligere Indasia) i Randers udvikler og distribuerer marinader, krydderier, færdigblandinger og tarme til fødevareindustrien, detail og foodservice med 18 ansatte i Randers. Moguntia er blandt de største krydderileverandører i Danmark og har salg til flere lande i Europa. Derudover har vi et bredt sortiment af natur- og kunsttarme samt emballager.



Indasia er blevet til Moguntia

AF PER AASKOV KARLSEN

Indasia A/S, der har hovedsæde i Randers, har pr. 1. november skiftet firmanavn til Moguntia A/S. - Den danske krydderivirksomhed har siden 2011 været en del af Indasia Tyskland med et ejerforhold med 75 % tysk ejerskab og 25 ejerskab til mig, fortæller Administrerende direktør Christian Vollstedt til Fødevaremagasinet. - Jeg har siden 2013 været med i bestyrelsen i Moguntia Food Group, hvor vi har besluttet, at lade Indasia navnet smelte sammen med Moguntia. Der er dyrt, bøvellet og ikke særlig rationelt at markedsføre 2 brands, fortsætter Christian Vollstedt.

- Vi har i dag 400 artikler i vores grundsortiment, men får nu mulighed for at øge grundsortimentet til 1800 artikler, fortæller Christian Vollstedt. - Fx kan vi nu levere 20 kg Tyroler Leberwurst til en dansk kunde, da dette produkt allerede er i sortimentet hos vores tyske søsterselskab. I det hele taget får vi større adgang til det gode tyske pølsemergeri og en

kæmpestor produktportefølje, og dermed får kunderne mange nye fordele af tiltaget, udtaler Christian Vollstedt. - Nu skal vi bare have danskerne til at få Moguntia navnet på deres læber, men vi er godt klar over, at det kan komme til at tage lidt tid at få det nye navn kørt ind på det danske marked. Kunderne skal også hen ad vejen vende sig til de nye blå og grønne farver i stedet for de gule og røde, som hidtil har været vores logo-farver. Udover navneskift og sortimentsforøgelse, bliver der ingen ændringer i Danmark. Medarbejdere og organisation forbliver præcis som det er i dag, slutter Christian Vollstedt.

MOGUNTIA FOOD GROUP
Flavoursome solutions since 1903



Adm. dir. Christian Vollstedt vil have danskerne til at sige Moguntia.

Få din forretning på ret køl

**Kølebil til omgående levering,
med 5 års garanti, lang model**



2.928,- inkl. 5 års garanti

I månedlig erhvervs leasing afgift ex. moms.
60 mdr. 30.000 km. pr. mdr.
Ekstraordinær leasing ydelse: 40.000 kr. ex moms.
Tilbagekøbsværdi: 60.000 ex. moms
Serviceaftale med 30.000 km. pr. år.
460,- md. ex. moms, ex. Dæk
Toyota PROACE Comfort 115 hk. diesel · Køleopbygget

Hvis forretningen har brug for driftssikker køletransport, så har ERA BILER et usædvanligt godt tilbud. Vi forestår opbygningen af en topprofessionel integreret dansk køleløsning i vores Toyota PROACE – med Aircondition, Bluetooth og Fartpilot. Kan leveres som ATP Godkendt. Læs mere på erabiler.dk/kølebil.



Vi leverer kølebiler fra Toyota, Fiat og Iveco. Vi har også 8 paller biler med lift til omgående levering. Hurtig leasing med egen kreditvurdering. Fragtfri levering i hele Danmark. Mulighed for køleerstatningsbil ved serviceeftersyn eller andet. På gensyn hos ERA BILER!



Frederikssund
Toyota · Fiat
Pedersholmparken 4
3600 Frederikssund
Tlf. 4731 5900

Helsingør
Toyota · Fiat
Rundinsvej 39
3200 Helsingør
Tlf. 4879 5220

Hillerød
Toyota
Gefionsvej 10
3400 Hillerød
Tlf. 4829 9500

Hillerød
Fiat · Iveco · Alfa Romeo · Jeep
Sigrunsvej 1
3400 Hillerød
Tlf. 4829 9500

 **ERA BILER**

www.erabiler.dk

Cheese Copenhagen 2019



Ost & Co, fotograf Liv Kastrup

Lørdag 26. oktober havde Mejeriforeningen og Ost & ko endnu en gang inviteret til valdebøl i København med den 4. udgave af ostefestivalen Cheese Copenhagen. For én dag blev Kødbyen til Ostebyen, da nørder og novicer gik osteamok i CPH Food Space og på en stribe af bydelens barer og restauranter. Det kostede 100 kr. at tage del i det fælles ostechok ved indtag af flere end 100 af de allerbedste oste i Danmark.

Ligesom tidligere år bød festivalen på et hav af kræsnt udvalgte smagsprøver fra alle hjørner af den danske osteproduktion, men på flere måder havde arrangørerne Mejeriforeningen og ostekulturkampagnen Ost & ko opgraderet formatet. I alt 1200 gæster besøgte Cheese Copenhagen, hvor de kunne smage 140 forskellige danske oste, fem franske og fem irske.

ret formatet. I alt 1200 gæster besøgte Cheese Copenhagen, hvor de kunne smage 140 forskellige danske oste, fem franske og fem irske.

Organiseret efter type

Ostene var i år organiseret på borde efter type og ikke som tidligere efter mejeri. Ostene kunne købes med hjem direkte fra mejeriernes stande i afdelingen Ostebutikken, men på selve festivalområdet var der smagebordene opdelt efter typer som gul ost, blåskimmel, hvidskimmel, råmælksost, friskost og gedeost med flere.

Kilde: Pressemeddelelse

Slagteren på Odensevej er byens bedste håndværker

Efter nogle begivenhedsrige uger med indstillinger, jury-udvælgelser og læserafstemninger blev Byens Bedste Middelfart kåret i ni forskellige kategorier på Park Hotel i byen.

Vinderne i hver af de ni kategorier var på scenen for at modtage en smuk statuette skabt af den lokale keramiker Anitta Due. Det samme fik vinderne af de tre specialpriser, som desuden modtog hver 10.000 kroner.

Byens Bedste har oplevet en massiv opbakning. Vinderne blev kåret på baggrund af 1618 indstillinger, som dannede baggrund for juryens udvælgelse af de 36 nominerede. Efterfølgende havde 3.022 mennesker afgivet 1.618 stemmer.

Det var Slagteren på Odensevej, der løb med prisen Byens Bedste Håndværker. Slagteren på Odensevej vandt prisen foran Jan Munch Blomster, Bilcenteret A. Nielsen og Kustrup Tømrer- og Snedkerværksted. Og det var et stolt indehaverpar – Pia og Leo Engelberg – der tog imod prisen. Pia og Leo Engelberg hev både børn, svigerbørn og personale med på scenen, da de skulle modtage prisen. - Vi har

Danmarks bedste kunder. Tusind tak for alle jeres stemmer og for jeres støtte. Vi er så stolte. Uden vores familie og venner var det ikke muligt for Leo og jeg at holde hovedet oven vande, fortalte en bevæget Pia Engelberg de 300 Byens Bedste-gæster.

Båring Skov Gl. Badehotel Fiskerestaurant blev kåret til byens bedste restaurant. De øvrige nominerede i denne kategori var Fjelsted Skov Hotel & Konference, Café Rita og Restaurant Fænøsund

Kilde: Fyens.dk

Odense-pris til Allégården

Ugeavisen Odense, som er en del af Jysk Fynske Medier, tog for 4 år siden initiativet til Best of Odense, hvor det Odenseanske handels- og kulturliv anerkendes for deres indsats. Lørdag aften den 26. oktober blev priser i 17 kategorier uddelt. Allégårdens Slagter løb med prisen som bedste specialbutik i Odense. Restaurant

Kok & Vin vandt kategorien for bedste restaurant. Gastroteket vandt kategorien "Brunch", Burger Anarchi vandt kategorien bedste burger, Umashi vandt kategorien Take-Away og Storms Pakhus vandt bedste "Gå-i-byen sted". Anders Breinholt, kendt tv-vært fra Natholdet på TV 2, styrede løjerne ved uddelingen af pri-

serne, der foregik i Odeon. Det er læserne, der indstiller, og i år kom der 12.000 indstillinger, som er blevet kogt ned til 5 nominerede i hver af de 17 kategorier, hvorefter det suverænt er læserne, som bestemmer.

Kilde: Fyens.



Sous Vide de Canard

ANDELÅR & ANDEBRYST



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

Gråsten Fjerkræ A/S

Kværsgade 16-18, Kværs - 6300 Gråsten

www.unghanen.dk

tel. 74 65 90 71



I mellem såterne var der indlagt en pause, hvor der var plads til et lille glas portvin.



Formand for Mesterslagteren Bo Bertelsen bød de mange gæster velkommen til jagten i Vistorp Plantage.



Bålmaden blev serveret for de sultne deltagere, hvor marketing-konsulent Magnus Aaen skar kødet for.



Den flotte vildtparade viste 8 kronstyr, 1 rådyr og 16 fasaner.

5 års jubilæumsjagt i mesterslagteren

AF PER AASKOV KARLSEN

Fremmødet var igen stort da Mesterslagteren havde inviteret til det traditionsrige netværksarrangement i Vistorp Plantage. Slagtemestre, som er medlemmer af kæden, leverandører og andre med tæt tilknytning til branchen og kæden var klar ved det store morgenbord før kl. 9 tirsdag den 22. oktober i den flotte skovhytte, som ligger smukt i plantagen. Blødkogt æg, lun leverpostej og andre lækre pålægsprodukter og gammel ost blev serveret i rigelige mængder på det veldækkede morgenbord. Netværksarrangementet eller den årlige mesterslagterjagt er stærkt inspireret af Nak & Æd konceptet fra DR TV, men i år var arrangementet noget særligt for mesterslagter-kæden, da det var 5. gang, at arrangementet blev afholdt.

Mesterslagterkædens formand, slagtermester

Bo Bertelsen, startede med at byde velkommen til dagen. Bo Bertelsen fortalte, at arrangementet også her i 2019 blev hjulpet på vej af en del velvillige leverandører, som sponsorerer dagen på bedste vis, og takkede for opbakningen. Blandt leverandørerne var både Solina, Dansk Cater, Antalis, Himmerlands Kød, Randers Kød, Ole Thøgersen, Moguntia og Unilever.

Frokosten var tilberedt på bedste Nak&Æd maner med rigeligt med kød og diverse lækker efterårstilbehør. Og så var der en lækker chokolademousse-specialitet serveret af Unilever til dessert for de mest sultne deltagere.

Stort jagtheld og flot vildtparade

Jægerne havde ikke siddet længe i deres jagt-tårne eller på deres jagtstige, da de første rifelskud lød i skoven. Og sådan blev det ved i

næsten et par timer. Vejret var fint, og jægerne kunne holde sig klar i hele perioden, da skudene blev ved med at lyde. Det var, som om jagtens gudinde, Diana, vidste, at det var en jubilæumsjagt, så jagtholderen tilsmilede selskabet mere end sædvanligt, selv om 2 større hjorte blev set stikke af i begge ender af såten. Traditionen tro var der mulighed for at afgive 3 bengæt ved morgenbordet, og de mest pessimistiske blev gjort til skamme. Reglen på jagten i Vistorp Plantage er, at antallet af ben fra vildtet skal ganges med 3, og samtidig tæller handyr et ben mere, således at en kronhjort fx tæller 5 ben. Da der blev skudt adskillige skud til både kronvildt og fasaner, var det den mest optimistiske jæger, der løb med hovedgevinsten, som var en trykragt på Djursland.

Femme Fatale er navnet på en ny Arla Unika

Arla Unika har netop lanceret en ny ost. Femme Fatale hedder den. Og det er en fandenivoldsk ung dame, som ændrer smag og transformerer sig. Mange fødevarer er lavet for at passe til vores moderne verden, hvor smagen skal være den samme i lang tid, så den kan overleve fra produktion til udsalgssted og hjem i folks køleskabe. Men osten her er anderledes. Du vil have svært ved at finde den samme smag, hvis du smager den på forskellige tidspunkter.

Udseendet af den nye ost er også specielt. Bølgende og levende hvidskimmel udenpå, som en hjernestruktur. Blød indeni. Råd til kunderne er: Pak osten godt ind. For man er ikke i tvivl, når hun er i køleskabet. Osten er inspireret af den franske osteklassiker camembert. Femme Fatale er den rebelske tvillingsøster til Den Hvide Dame, som også er et Arla Unika produkt, og fremstilles ved brug af den

aggressive svamp *Penicillium Candidum*. I kombination med en særlig modningsprofil til Femme Fatale, som modnes tre uger ved høje temperaturer, har osten en markant smag tidligt i sit liv. For at skærpe ostens distinkte konsistens og smag er den udtalte cremethed i Femme Fatale ikke baseret på tilsætning af fløde, men på nedbrydning af mælkeprotein i forbindelse med modningen.

Historien bag

Femme Fatale er en hvidskimmelost fra Troldhede Mejeri. Det er en ost, der for osteopfinderen, Mads Østergaard, begyndte i 1980'erne i barndommens køleskab. Her gemte Mads Østergaards far brieoste fra supermarkedet. Længe. Så længe, at de ændrede smag og personlighed og der voksede en ammoniakagtig smag frem. Ikke nogen omgængelig smag. - Min far var utilfreds med den umodne, fede



ost uden meget smag. Jeg var til gengæld utilfreds med ammoniakken, siger Mads Østergaard. I årevis har Mads Østergaard så tumlet med tanken om at gentage faderens eksperiment, men i mere kontrollerede former. Det er nu lykkedes. Efter en del spændende fejlskud, er Femme Fatale landet.

Kilde: Arla Unika

Nye regler for branddøre og brandskydeporte pr. 1. november

Den 1. november trådte nye regler vedr. branddøre og brandskydeporte i kraft, som betyder, at der ikke længere må sælges brandskydeporte og udvendige branddøre, der ikke er godkendt og også CE-mærket i henhold til den nye europæiske standard EN 16034.

Alle udvendige hængslede branddøre skal således nu CE-mærkes. Door System har længe solgt hængslede branddøre, der er testet og godkendt efter den nye standard, og nu har virksomheden også fået godkendt deres produktionssystem, så de kan begynde at CE-mærke deres hængslede branddøre. - Også brandskydeporte skal CE-mærkes fra den 1. november 2019. Vi har længe solgt testede og godkendte

brandskydeporte efter EN 1634 og EN 13501-1 og er i fuld gang med at få de sidste godkendelser på plads for også at kunne CE-mærke vores brandskydeporte, fortæller Brita Rosenbech, kvalitetschef hos Door System.

Skærpede krav til branddøre og porte

Den nye europæiske standard skærper kravene til, hvad en branddør eller brandskydeport skal kunne holde til. Door System har brugt ressourcer på at udvikle og teste efter den nye standard, og de investerer fortsat løbende i udvikling af brandløsninger, herunder at sikre den nødvendige dokumentation og brandcertificeringer. Derfor kan Door System også



rådgive virksomhederne i forhold til de nye regler, når de investerer i branddøre, og kan også hjælpe med de nødvendige godkendelser hos brandmyndighederne

Nye brandgardiner

Ydermere har vi netop udvidet vores sortiment inden for effektive brandløsninger og kan nu også tilbyde brandgardiner. De optager kun meget lidt plads over åbningen og ved siderne i forhold til brandskydeporte, og det kan fx være en ideel løsning til detailhandlen, så der ikke ryger så mange dyrebare vægkvadratmeter til dørløsningen.



Nominerede til Danmarks bedste Gårdbutik 2019 var:

Byens Gårdbutik, Svendborg
Økoladen, Højmark, Ringkøbing
Sybergkvæg, Kerteminde

Nominerede til Danmarks bedste Lokalproducent 2019 var:

Ømosebær, Kjellerup
Daniels Gartneri, Odder
Læsø Slagteren, Læsø

Danmarks bedste gårdbutik og bedste lokalproducent 2019

Den 30. oktober blev Danmarks bedste Gårdbutik og Danmarks bedste Lokalproducent kåret. På baggrund af flere tusinde forbrugers stemmer var der 3 finalister i hver kategori, som konkurrerede om hovedpriserne til prisuddelingen i Vejle. Det blev Økoladen i Højmark ved Ringkøbing, der løb med prisen her i 2019, som årets gårdbutik. I kategorien Danmarks bedste lokalproducent vandt Ømosebær i Kjellerup.

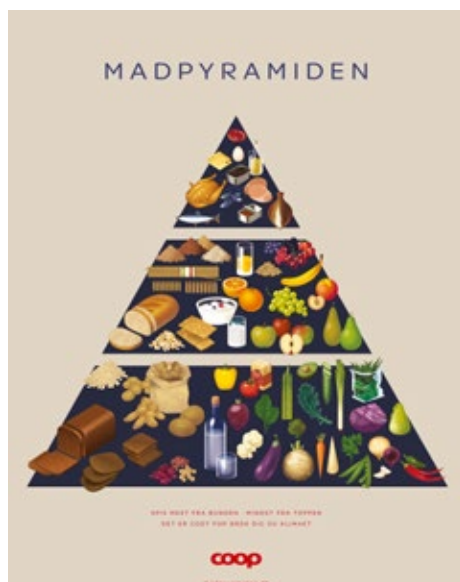
Vinderne blandt de nominerede blev afgjort af en kompetent dommerkomité, bestående af førende eksperter inden for gastronomi, forbru-

gertrends og bæredygtighed. Det var i år detailhandels- og forbrugereksperten Flemming Birch, udviklingsdirektør og medlem af ungeklimarådet Iben Krog Rasmussen og tidl. kokkelandsholdstræner og næstformand i verdenssammenslutningen af kokke Per Mandrup, som sammen udpegede vinderne.

Det er internetportalen goforlocal.dk, der står bag priserne i samarbejde med bl.a. Food Innovation House i Vejle, der også lagde rammer til årets prisuddeling.

Kilde: Hjørring Avis, Facebook

Madpyramiden bliver til Klimapyramiden



Coop er gået i gang med dansk detailhandels hidtil største klimakampagne. Den skal bringe klimaet i øjenhøjde med danskerne. Coops ikoniske Madpyramide har fået hovedrollen i Danmarks hidtil største klimakampagne fra en detailkæde. Med kampagnen vil Coop bringe klimakampen i øjenhøjde for danskerne ved at give gode råd om, hvordan man som forbruger kan spise mere klimavenligt. Beregninger viser nemlig, at en gennemsnitsdansker kan spare ca. 25 procent af CO2 udledningen fra sin mad ved at følge kostrådene i Madpyramiden. - For mange danskere kan klimakampen være vanskelig at forholde sig til på et personligt plan. For enten er diskussionen meget overordnet eller også handler den om små symboliske ting. Men i vores daglige madforbrug kan vi faktisk selv gøre en kæmpe forskel for klimaet: Ved bl.a. at spise mere grønt, lidt mindre kød, og undgå madspild, siger CSR-direk-

tør i Coop, Signe D. Frese.

At danskerne allerede er blevet meget mere klimabevidste, viser tal fra Coop Analyse. I en ny undersøgelse svarer 61 pct. af danskerne, at et de er "bekymrede" eller "meget bekymrede" for, hvordan klimaet påvirker os. I 2010 var det tilsvarende tal 47 pct. Madpyramiden blev oprindeligt lanceret af FDB (Coop) i 1976 for at vise danskerne, hvordan man spiser sundere og varieret ved at spise mest af varerne fra bunden, mindre fra midten og mindst fra toppen. Kampagnen er en del af Coops samlede klimastrategi, der bl.a. også omfatter reduktion af madspild, energiforbrug i butikkerne, udfasning af klimaskadelige kølemidler, en omfattende emballagestrategi, der bl.a. skal reducere plastikforbruget og strategisk samarbejde med klima-tænkertanken Concito.

Kilde: Pressemeddelelse

Vidste du at ...

Fødevareminister åbner for fremtid med færre kontrolbesøg

Små fødevarevirksomheder med forskellige aktiviteter får ofte mange kontrolbesøg, men nu vil fødevareminister Mogens Jensen og partierne bag Fødevareforlig 4 gøre kontrollen mere fleksibel.

Gårdbutikker og mindre fødevarevirksomheder med mange forskellige aktiviteter kan se frem til færre kontrolbesøg i fremtiden, hvis partierne bag Fødevareforlig 4 får held til at gøre kontrollen mere fleksibel.

Det fremgår af en meddelelse fra Miljø- og Fødevareministeriet, at forligspartierne mener, at det i dag kan være en stor byrde for de små virksomheder, fordi det nuværende kontrol set-up kræver meget tid. Virksomhederne skal i højere grad kunne vælge, om de vil have længere besøg med fokus på flere emner, eller fortsat have flere kortere og mere specifikke besøg, hedder det. - Vi kommer ikke til at gå på kompromis med hverken fødevareressikkerheden eller dyrevelfærden. Men det skal være lettere at drive en mindre fødevarevirksomhed. På den måde gøder vi jorden for spændende lokale ideer, som forhåbentlig kan blomstre og skabe madglæde, oplevelser og arbejdspladser i hele Danmark, udtaler fødevareminister Mogens Jensen. Under den nye model, som forventes introduceret i løbet af 2020, vil Fødevarestyrelsen i højere grad koordinere kontrol og vejledning af småskalavirksomhederne. Så har ejeren mulighed for på samme kontrolbesøg at få kontrolleret sin gårdbutik og få vejledning om dyrevelfærd. Fødevarestyrelsen vil som led i sin småskalapakke også se på mulighederne for at ændre mængdegrænserne for salg af kyllinger og kaniner ved stalddørssalg. Derudover skal der holde informationsmøder flere gange årligt for nye fødevarevirksomheder. Småskalapakken er en del af Fødevareforlig 4 fra oktober 2018. Her blev en samlet forligskreds enig om at forenkle rammerne for de små fødevarevirksomheder.

Kilde: Fødevarewatch

Konditorbager går i markedet med vitaminbrød

De Danske Gærfabrikker har udviklet en ny type gær, der indeholder D-vitamin. Den bliver nu en af hovedingredienserne i en brødserie fra kæden Konditorbager. - Vi vil gerne være på forkant med nye ingredienser og produkter, så



vi kan tilbyde spændende brød. Samtidig vil vi gerne være med til at øge sundheden, og manglen på D-vitamin er ganske udtalt i Danmark. Med 100 gram af vores nye brød – svarende til to gode skiver - får man dækket 30 pct. af det daglige D-vitaminbehov, fortæller Morten Lapholm, der er direktør i Konditorbager i en pressemeddelelse.

Masser af Ost

Ostemand Allan Hendrichsen i kælderen på hjørnet af Skomagergade og Gullandsstræde i Roskilde har fået totalrenoveret sin forretning Caseus, der var lukket, mens ombygningen stod på. Butikken har fået nyt udstyr, og varerne er samtidig blevet placeret anderledes for at give kunderne en mere tydelige oplevelse.

På en uge afsætter forretningen ikke mindre end 500 kilo ost. Men det hjemmebagte brød er blevet en mindst lige så vigtig vare fremstilles ca. et ton om ugen.

Kilde: sn.dk

Spisekurven er flyttet ind hos Maltesen

Indehaver af Spisekurven Kim Jørgensen har lukket forretningen i Birkerød Hovedgade og er flyttet ind hos slagter Christian Maltesen på Kongevejen i Birkerød. Med sig har han blandt andet taget sine kvalitetspølser fra slagter Christiansen på Fanø. De skal nu konkurrere med Maltesens egne, hjemmelavede pølser som Bjørn Svingel er yderst anerkendt for. - Vi er flyttet sammen for at Kim kan komme NED på en normal arbejdsuge på 60 timer,

lyder det med et bredt smil fra slagtermester Christian Maltesen, der fortsætter:

- I mange år har vi arbejdet sammen, hvor Kim har håndplukket vores grøntvarer på Grønttorvet og hver morgen sikret, at vi havde friske forsyninger også af olier, chokolader og andre delikatesser.

Kilde: Frederiksborg avis

Danskerne køber flere specialmagasiner

Mens dagbladene og de store ugeblade mister læsere i øjeblikket, ser det anderledes for mindre nichemedier, der retter sig mod folk med specielle interesser. Det viser spritnye tal fra analyseinstituttet Kantar Gallup. Mange mindre magasiner med under 100.000 læsere går imod strømmen og oplever læserfremgang fra 2018 til 2019. Således kan mere end 65 pct. af disse magasiner mønstre enten status quo eller læserfremgang på helt op til 25 pct. Ifølge Kantar Gallup er nogle af de små magasiner med størst fremgang Aktiv Træning, Gastro og Magasinet Liv.

Kilde: DHB

Toprestaurant overtager slagteri

Jørgen Toft Christensen åbnede Hallegaards slagteri i 2017. Nu overlader han tøjlerne til Kadeau. Den bornholmske gourmentrestaurant Kadeau overtager slagteriet Hallegaard, som restauranten i forvejen har et tæt samarbejde med. Hallegaard, der ligger ved Østermarie, er indtil nu blevet drevet af Jørgen Toft Christensen, som i 2017 udvidede sit pølsema-

geri og sin gårdbutik med et slagtehus. Mens projektet var på vej, fortalte Jørgen Toft Christensen i 2016, at "når man køber et superlækert stykke hereford-kød fra Hammershus, så føles det ærgerligt at fortælle kunden, at det er slagtet på Sjælland.

Kilde: Retailnews

Ny klimakasse

En stigende efterspørgsel på klimavenlige måltidsløsninger har nu fået Skagenfood til at lancere KlimaKassen – en ny, velsmagende måltidskasse, som giver danskerne mulighed for at følge med i de samlede CO₂-omkostninger pr. kasse fra produktion til levering. - Med KlimaKassen vil vi gerne vise, at man sagtens kan spise mere klimavenligt uden at gå på kompromis med smag og kvalitet. Vi kan ikke gøre alt, men vi kan alle gøre noget, og måltidskassen er et puf i den rigtige retning for dem, som ønsker at integrere nogle mere klimavenlige vaner i hverdagen, uden at det skal være hverken besværligt eller tidskrævende. Vi har allerede oplevet en enorm interesse for vores nye måltidskasse med omkring 300 ugentlige abonnenter, og det vidner om, at det er noget, der optager danskerne, lyder det fra Betina Kühn, stifter og direktør for Skagenfood, som hører til i Strandby. Den nye måltidskasse består typisk af 1-2 måltider med fisk, to grønne opskrifter, og af og til en opskrift med økologisk kylling, gris eller vildt. Alle måltider tager maksimalt 30 minutter at tilberede og kan være alt fra græskarsuppe og panerede portobellosvampe til rødspættefileter uden skind og ravioli.

Stoholm Slagter åbner webshop

Julehumøret har allerede indfundet sig hos Bjarne Lausen og Stoholm Slagter, hvor risalamanden bliver kogt på mælk fra det lokale Dueholm Mejeri. Slagteren spidset pennen og sælger en julefrokost til under 100 kroner pr. kuvert. Den skal man dog selv sørge for at varme. Er man til en helt traditionel og stor julebuffet, så laver slagteren det selvfølgelig også. Er man mere til juletapas, så kan det nu også bestilles til den kommende højtid. Den indeholder seks forskellige typer fisk og kød samt ost. Alt er hjemmelavet, lover slagtermester Bjarne Lausen. Om det så er karrysalaten, frikadellerne, tarteletfylden - eller risalamanden, som bliver kogt på mælk fra lokale Dueholm Mejeri, hvor slagteren i øvrigt også sælger is fra.

Stoholm-Viborg-slagteren har åbnet en webshop, så man nu også kan bestille sin mad-ud-af-huset på nettet. Dette gælder alle typer mad - også julefrokoster og nytårsmenu, som slagteren også tager imod bestilling til nu. I år står nytårsmenuen blandt andet på fiske-forret og oksemørbrad til hovedret. Er man ikke til online-bestilling, så tager Stoholm Slagteren selvfølgelig også imod bestillinger i butikken og på telefon.

Kilde: Fjends Folkeblad

Vildtslagteri ser fremgang med nye faciliteter

Vedersø Vildt, der slagter vildt, ser fremgang efter flytning til større lokaler og convenien-ceproduktion.

Efter et halvt år og godt to mio. kr. til reovering satte de produktionen i gang, hvilket nu er et år siden.

Det har været en god beslutning, skriver Dagbladet Holstebro, som har talt med med-ejer Søren Thygesen.

Særligt har det hjulpet på forretningen, at man har lanceret convenienckonceptet Ret Vildt. - Jeg tror, at det har gjort tilberedningen meget håndgribeligt for nogle, som måske kunne være i tvivl om, hvordan kødet skal tilberedes, siger han til avisen. Vedersø Vildt er registreret som et enkeltmandsselskab og of-fentliggør ikke regnskaber. Søren Thygesen melder dog om en stigende avance.

Kilde: Fødevarerwatch

Kurven er knækket - antallet af bagerier stiger

For første gang i 15 år er der en stigning i antallet af bagerier. Det skriver DR Østjylland. En af bagerne, der bidrager til den statistik, er Claus Doktor, der netop har åbnet et nyt bageri i Dronningborg ved Randers, Bakery By Doktor. Han har allerede butik i både Hobro og Viborg, og den nye forretning i Dronningborg er derfor hans tredje bageri. Det er folk som ham, der er med til at påvirke stigningen. For stigningen skyldes ejere, der åbner flere butikker under samme navn. - Vi får færre CVR-numre, altså enkelte forretninger. Men flere enkelte forretninger tilkøber butik nummer to og tre, hvor de kører deres koncept videre, siger John Jønsson, der er bestyrelsesformand for brancheorganisationen BKD, Bager- og Konditormestre i Danmark, til DR Østjylland.

Lukningen af de mange bagerier før i tiden har tvunget bagerierne til at gentænke sig selv. I Claus Doktors bageri har man også været nødt til at tænke i andre baner for at sikre overlevelsen. Han kalder det et wake-upcall. - Hvis vi skal overleve, skal vi tilbage til surdejen, den langtidshævede dej og det friske brød hele dagen. Det er, hvad vi ser skal til, for at vi overlever, og for at vi kan ekspandere, siger han. - Der er sket en forandring, siden jeg var i lære. Der vejede vi vores rundstykker af på 1.500 gram, og så havde vi 30 på en plade. I dag vejer vi dem ofte af på 3.400 gram til 30 rundstykker. Så det er næsten en fordobling på størrelsen, men det er ikke, fordi volumen er blevet større. De er bare blevet mere kompakte, siger han.

Kilde: DR Østjylland; Foodsupply

Restauratørers indtjening daler dramatisk

Selv om omsætningen tordner i vejret hos Danmarks 17.500 restauranter, er indtjeningen på

blot to år dykket med 34 procent - og det kan udløse massekonkurrencer, når konjunkturerne skifter, og folk spiser mindre ude. Det skriver Børsen med henvisning til en ny analyse fra revisions- og konsulenthuset Deloitte.

- De gode år trækker rigtig mange nye aktører ind i branchen, og det gør, at flere og flere har svært ved at tjene penge. Det er en tendens, der skinner mere og mere igennem, siger partner i Deloitte Claus Jorch Andersen til avisen. Han peger på, at ifølge analysen er det primære resultat pr. ansat faldet med 34,2 procent til 20.858 kroner fra 2016 til 2018. En nedgang, som blandt andet skyldes, at det samlede antal af restauranter på få år er steget med 1.400. - Der vil komme et udskillelsesløb i branchen, og det bliver ret voldsomt, det er jeg slet ikke i tvivl om, siger han til Børsen. Ifølge revisionsfirmaets tal er restaurationsbranchens omsætning på fire år frem mod 2018 vokset med 25 procent til 45,9 milliarder kroner.

Kilde: Retailnews

Messeoversigt

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

DKI Group opkøber Q Foods og opruster inden for kølevarer og convenience

DKI Group og Falengreen A/S på Niels Bohrs Vej i Stilling har opkøbt handelsvirksomheden Q Foods A/S. Falengreen styrker dermed sin position inden for kølevarer og convenience til detail- og foodservicesektoren. Opkøbet er ifølge adm. direktør i Falengreen, Morten Petersen, en del af en klar strategi om bl.a. at blive endnu stærkere inden for det kraftigt stigende måltidsmarked. Hos Q Foods A/S glæder man sig også over salget, som er et vigtigt skridt i et kommende generationsskifte.

Per 1. januar 2020 bliver Q Foods A/S i Holbæk således en del af Fa-

lengreen A/S, som har domicil i Stilling syd for Aarhus. Dermed bliver de to virksomheder med brede kompetencer inden for fødevarerindustrien,

Q Foods A/S fortsætter som en selvstændig forretningsenhed i Falengreen, mens al administration flytter sammen med Falengreen i bygningen på Niels Bohrs Vej i Stilling. Selve flytningen forventes at ske i løbet af januar 2020.

Lading Mejeri rykker ind i Skanderborg

En af landets største ostehandler-kæder kommer nu op på syv butikker. Mogens Lyngby Nielsen har lagt butik nummer seks og syv til sin store oste-virksomhed. Nummer seks er åbnet på Skanderborgs hovedstrøg, Adelgade, og nummer syv i Saksild ved Odder. At det er blevet to på én gang, skyldes, at Lading Mejeri har overtaget de to forretnin-

ger, som det nu nedlagte Saxild Ost & Vin hidtil har drevet. I forvejen har den store ostekæde butikker i Lading, hvor det hele startede og hovedsædet fortsat er, samt i Silkeborg, Viborg, Randers og Aarhus. Samlet er der 42 medarbejdere.

Kilde: Midtjyllands Avis



Slagtermester Palle Christensen fejrede butikkens 40 års jubilæum sammen med kunderne (Arkivbillede – Slagterprisen 2017)

Den 31. oktober havde Slagter Frimann 40 års jubilæum. Det blev fejret med manér med bl.a. bøffer af dansk mørbrad til kun kr. 40 pr. stk. Den runde fødselsdag for butikken blev markeret lørdag den 2. november, hvor kunderne fra 11.30 til 14.00 var inviteret på mad og drikke i et stort lokale ved siden af i Støden. Slagtermester Palle Christensen fremhævede, at forretningen gerne vil holde fast i fagets gode traditioner, og de sidste tre lærlinge, der er udlært i forretningen, har da også fået to sølvmedaljer og en guldmedalje ved deres svendep prøve.

Historien

I 1979 startede Peter Frimann forretningen på Sct. Jørgensbjerg i Clermontgade i Roskilde. Kun tre år senere rykkede han ind i det nuværen-

de lokaler i Fællesbageriets ejendom ved hjørnet af Støden og Ringstedgade. I 1987 blev den nuværende ejer Palle Christensen ansat som svend og blev senere medejer, inden han så endeligt overtog i 2012. Sammen skabte de grundlaget for en stor succes i Roskilde. Da Slagter Frimann i Støden, med Palle Christensen som ejer, for et par år siden blev kåret til landets bedste slagterforretning, var det slet ikke nogen tilfældighed. Bag den fornemme titel ligger 40 års hårdt og intensivt arbejde, hvor han gennem de fleste af årene var sammen med sin læremester og senere partner Peter Frimann. Butikken beskæftiger i dag 12 ansatte og har ca. 60.000 ekspeditioner i løbet af et år.

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

Blækhatten 10, 5220 Odense SØ
Tlf. 63 15 88 55

BC Catering Roskilde & Bornholm

Langebjerg 17, 4000 Roskilde
Tlf. 46 77 35 00

Se mere om BC Catering og besøg vores store webshop på **www.bccatering.dk**

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
- DYBTÆKSMASKINER
- KRYMPEPAKKEMASKINER



pmpack.dk - tlf. 7560 2000

PM pack

Satellitvej 7-8700 Horsens-mail@pmpack.dk

SCANPACKAGING

Fra idé til virkelighed



...din pakkeløsning!

scanpackaging.dk
TLF. 76 90 50 60

**Annoncer til
fødevaremagasinet**

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



Mejerivarer



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

Oste produceret af jysk mælk



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

Produktion af økologiske oste
Gammeldags smør, både saltet og usaltet

Kontakt os, og vi kan henvise
til nærmeste grossist

Tlf. 7543 5311 - www.jernvedmejeri.dk

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903



MOGUNTIA A/S
Tlf. +45 86 42 96 66 | www.moguntia.dk

Danske Slagtermestre

Poppelvej 83 · 5230 Odense M
Telefon 66 12 87 30



Direktør Torsten Buhl
Telefon 21 27 41 50

Formand Leif Wilson Laustsen
Telefon 23 25 14 06

Marketingchef Ulrik Olesen
Telefon 21 45 53 35

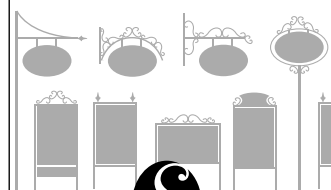
FØDEVARE KONSULENTEN

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

Rådgivning
Risikoanalyse
Kvalitetsarbejde

Skilte og Reklame

SMEDEJERNSSKILTE



SURROW

SMEDEJERN · SKILTE · INVENTAR
TELEFON 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



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



foedevaredanmark.dk



Krydderier



MARINADER | KRYDDERIER
HJÆLPSTOFFER | SPECIAL BLANDINGER
NATUR- & KUNSTARME | 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



"Let omstilling af værktøj og høj driftssikkerhed har gjort, at vi netop har købt endnu en MULTIVAC R 145."

Slagter Theilgaard



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