

fødevarer

magasinet

NR. 11 / DECEMBER 2019

Intens træning forud for DM i Skills

Se side 10

Ostehandler ad bagveje

Se side 14

TEMA

FORBRUGERADFÆRD

OG INDKØBSMØNSTRE I 2020.

OPTAKT TIL FOODEXPO

Konkurrenceforvridende gebyrer

40 millioner kroner.

Så meget stiger fra nytår de gebyrer, som fødevarer virksomhederne i Danmark skal betale til Fødevarerstyrelsen for udførelse af kontrol. Og hvis man regner kontrol af dyretransporter med og modregner et lille fald, som kun har med Grønland at gøre, er der tale om stigninger på ca. 64 millioner kroner.

Så meget svækkes de danske fødevarer virksomheders konkurrenceevne altså med i forhold til de udenlandske konkurrenter.

Fra politisk side har det ellers i årevis lydt, at det skal være nemmere at drive fødevarer virksomhed i Danmark, og med det seneste fødevarerforlig med deltagelse af alle daværende partier i Folketinget foretog man et prisværdigt paradigmeskifte, der netop skulle gøre det nemmere for loydlige virksomheder at drive forretning, men svære for de såkaldte ”brodne kar”. Men nu bliver det altså mange millioner kroner dyrere. Gebyrstigningerne rammer naturligvis især de virksomheder, som gebyrerne belaster mest relativt set – og det er de små og mellemstore virksomheder. De betaler det samme som de store, men gebyrerne fylder selvsagt mere, når de omsætter for mindre.

Og stigningerne kommer samtidig med, at en mindre, men vigtig kompensation til de mellemstore slagterier for deres forholdsvis høje veterinærudgifter udløber. Siden 2016 har disse slagterier årligt fået et par millioner kroner som en lille kompensation for, at der er meget færre dyr – og dermed kroner – pr. dyrlæge på de mindre slagterier end på de store. Det slutter nu.

Gebyrstigningerne kommer også samtidig med, at Fødevarerstyrelsen får sværere og sværere ved at stille med egne dyrlæger på de slagterier, som ligger i det, man kalder Udkantsdanmark. Så må man hyre eksterne dyrlæger ind til opgaverne, men det er til

en helt anden pris, og denne ekstra pris må de pågældende (mindre) slagterier betale. Det belaster selvsagt yderligere deres konkurrenceevne over for dem, som ligger tættere på alfarvej. Hvordan harmonerer det med den politiske velvilje over for f.eks. udkantsområderne?

” er der tale om stigninger på ca. 64 millioner kroner.

En måde at udbedre denne skævvridning på kunne være at indføre en udligningsordning, så alle slagterier betaler det samme for dyrlægekontrollen, men vel mærke at pr. dyreenhed og ikke som nu pr. dyrlæge. Det ville skabe en tiltrængt retfærdighed på området.

Det er indlysende vigtigt, at vi har en velfungerende fødevarer kontrol i Danmark. Men det er lige så indlysende vigtigt, at omkostningsdækningen ikke forvrider konkurrencen mellem små og store aktører, og det gør gebyrerne. Og det vil de i endnu højere grad gøre, når de nu stiger med i alt ca. 64 millioner kroner.

Der foreligger dog den mulighed, at det bliver en stakket glæde for ministeriet. Danske Slagtermestre fører nemlig i fællesskab med andre organisationer en retssag, som EU-Domstolen snart når frem til en afgørelse i, og som handler om, hvad man må bruge penge fra kontrolgebyrer til. De nye gebyrstigninger skal især bruges til ”fællesomkostninger”, dvs. til udgifter, som ikke kun har med selve kontrollen at gøre. Med baggrund i en sag, som vi vandt ved EU-Domstolen i 2016, er den fælles påstand nu, at kontrolgebyrer generelt kun må dække udgifter til selve kontrollen. Hvis vi får medhold i det, betyder det, at de nye gebyrforhøjelser og mere til bliver dømt ulovlige. Det ved vi, når dommen falder i 2020.

GODT NYTÅR!

(Et lignende synspunkt er fremført af undertegnede på portalen Altinget | Fødevarer.)



Torsten Buhl
Direktør, FødevarerDanmark

Nyheder

Fagkonkurrencer, Foodexpo 2020 og butiksstuktur

Læs i dette nummer hvem der deltager i finalerne om ”Danmarks Bedste” på Foodexpo messen 2020, samt om hvad besøgende ellers kan blive inspireret med på den kommende messe. Læs også om konsekvenserne for den afskaffede lukkelov, samt forslag til at påvirke og ændre rammevilkårene for butiksstrukturen i Danmark.

DM i Skills, frokost- og kantinekoncepter og en ostebutik

I dagene den 16.-18. januar afholdes DM i Skills i Belacenteret i København. 10 unge, dygtige gourmetslagterelever dystes i de dage om at blive Danmarks bedste. Læs om en af gourmetslagtereleverne, som træner til konkurrencen. Læs om, Nordic Catering som har øje for vækst, Kragerup og Ko som er startet i et lille køkken i Ballerup i 2002 samt om Åstrædes Ostehus, som Greta Lund har drevet i 33 år.

Årets vildtprodukter, økologiske ænder, kød på tallerken, madkultur, miljøafgift og bæredygtighed

Slagtermester Marco Laursen, Højslev har arbejdet med vildtkød i flere år og udvikler løbende spændende nye produkter: Nu er produkterne kåret som landets bedste. Efterspørgslen efter økologiske ænder er nu så stor, at der også er behov for import. Hvis nogle var i tvivl, så vil danskerne fortsat have kød på tallerkenen. Mere end 8 ud af 10 vælger en menu med kød, hvis de får valget. 2020 byder på mere debat om bæredygtighed, madspild, madkultur og emballageafgifter. Få mere uddybning i dette nummer af magasinet.

Synlighed i fødevarerbranchen i hele 2020

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

Rigtig god jul og godt nytår!
Redaktionen



- 4 Tomme butikslokaler i bymidterne
- 6 Knap 500 slagtervarer blev bedømt og nomineret
- 9 Rekordstort aktivitetsprogram på Foodexpo 2020
- 10 Intens træning forud for DM i Skills
- 12 Frokost til eventvirksomhed kickstartede cateringfirma
- 14 Ostehandler ad bagveje
- 16 Funktionelle ingredienser fra biprodukter
- 18 Det handler om mennesker og deres viden
- 20 Frokostkoncepter og branchevisioner
- 22 Slagters alternative vildtretter er kåret som landets bedste
- 24 Tænk tank: Der er behov for at styrke den danske madkultur
- 24 Bæredygtighed og verdensmål
- 25 Studietur til Belgien
- 25 Gråsten Fjerkræ øger salget af økologiske ænder
- 26 Vidste du at ...
- 28 Kort nyt
- 30 Leverandørliste



december 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 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 JACOB BREDAL

ISSN 1902-4509

Tomme butikslokaler i bymidterne



Afskaffelsen af Lukkeloven har været stærkt medvirkende til at specialbutikker har måttet lukke.

Specialbutikkerne lider som aldrig før. Udviklingen i butiksstrukturen er markant. Erhvervsorganisationen FødevareDanmark vil have politikerne til at tage ansvar for afskaffelsen af lukkeloven, som ifølge organisationen er en stærk medvirkende årsag til, at specialforretningerne dør i ikke mindst bymidterne. Lukkeloven blev afskaffet i 2012 under den daværende S,RV,SF-regering. Loven fastsatte indtil da reglerne for åbningstider i butikkerne. Historier om tomme butikslokaler og små specialforretninger, som må dreje nøglen om, har fyldt godt i medierne i længere tid.

Og tallene skræmmer. Alene i perioden 2008-2016 måtte 3.000 småbutikker lukke, og der er intet, som tyder på, at kurven er vendt. Tværtimod. FødevareDanmark, som repræsenterer små og mellemstore fødevarer virksomheder, råber vagt i gevær. Her er man nemlig ikke i tvivl om, at afskaffelsen af lukkeloven tilbage i 2012 har været stærkt medvirkende til, at så mange specialbutikker lukker.

Delvis genindførelse af Lukkeloven

Torsten Buhl, administrerende direktør i FødevareDanmark, anbefaler nu politikerne at skele til Italien og Polen, hvor man delvist har genindført lukkeloven. Han fremhæver til gengæld Sverige som et skræmmebillede: - I Sverige har man ikke haft en lukkelov siden 1970, hvilket har haft den sørgelige konsekvens, at de sven-

ske specialbutikker er så godt som ikke-eksisterende. I dag er det stort set ikke muligt at opdrive en fiskehandler, bagerforretning eller slagter- og ostebutik i Sverige. Den situation risikerer vi at havne i i Danmark, hvis ikke der gribes ind nu, siger Torsten Buhl.

Kig på huslejerne

I første omgang drejer det sig om at erkende, påpeger Torsten Buhl, at vi har fået et problem med alt for mange tomme butikslokaler i bymidterne – ikke kun i de mindre provinsbyer, men også i de store byer.

– Selv på Strøget i København er der nu butikslokaler, der står tomme, og i Odense har det længe været et problem. Og når der sker genudlejning, er det tit til banker, kreditforeninger og butikker, der har høje avancer og kan betale de efterhånden meget høje huslejer, siger Torsten Buhl, der mener, at det er nødvendigt at se på, om der bør lægges et loft på, hvor dyre huslejerne må være.

– Det er ikke ualmindeligt, at huslejen er på over 100.000 kroner om måneden for et ikke særligt stort butikslokale, og det har de færreste specialfødevarerbutikker råd til at betale, siger Torsten Buhl, som vil have politikerne til at forholde sig til, hvilken butiksstruktur man vil have i Danmark. – Vil man fortsat have specialhandel i bymidterne og for den sags skyld også i centrene? Hvis svaret er ja, er der nødt

til at ske en eller anden form for handling, for ellers forsvinder den, lyder det fra direktøren, der foreslår, at der nedsættes en politisk forankret taskforce til at analysere problemet og komme med forslag til løsninger.

Flere discountbutikker i Danmark

Udviklingen med færre specialforretninger og tomme butikslokaler i bymidterne ser ikke ud til at stoppe uden, at der laves ændringer i rammevilkårene. Prognosen for antallet af discountbutikker siger, at antallet fortsat skal stige frem mod 2029 med knapt 200 butikker. Discountbutikkerne ligger typisk sjældent i bymidterne, men tættere på anden infrastruktur. I dag er der 1.508 discountbutikker i Danmark, hvoraf 508 er Netto-forretninger. Prognosen forudsiger, at der vil være 1.700 discountbutikker i 2029, og andelen af dagligvaremarkedet vil være 46,50%. Især Rema 1000, Netto og Lidl forventes at åbne nye butikker. Prognosen siger, at antallet af dagligvarebutikker vil stagnere på ca. 2.700 butikker. I 2009 var der 3.100 dagligvarebutikker i Danmark. Prognosen siger også, at Salling Group vinder markedsandelen henimod 2029, så de i 2029 vil udgøre 36,1 % af markedet.

Kilde: FødevareDanmark, Dansk Dagligvarehandel 2029, Retail Institute Scandinavia, Jyllandsposten

NYT NAVN. NYT DESIGN. SAMME GODE PRODUKTER!

Nu skifter Knorr Flødealternativer navn og design. Indholdet er dog lige så velkendt, velsmagende og anvendeligt som altid.



Syrestabile flødealternativer med lang holdbarhed

Til det kolde – Rama Piske:

- Giver stabilitet til alle slags mousser
- Giver konsistens og skærefasthed til desserter og kager
- Giver 50% mere pisket volumen end piskefløde
- Frysefast
- Findes også som laktosefri

Til det varme – Rama Mad:

- Skiller ikke
- Giver luftighed og cremede retter
- Giver silkeblød montering af saucer, supper og stuvninger
- Findes også som laktosefri



Knapt 500 slagtervarer blev bedømt og nomineret

AF PER AASKOV KARLSEN

Midt i november var knapt 500 slagtervarer fra hele landet sendt ind til faglig bedømmelse hos Danske Slagtermestre på Poppelvej i Odense. Tre hovedkategorier eller temaer var forud blevet udvalgt, nemlig juleprodukter, økologiske produkter samt en række traditionelle slagtervarer til en videre finalekonkurrence på næste års FOODEXPO. Det var ikke kun æren, der var sat i spil, men også medaljer og diplomer og muligheden for at markedsføre sine produkter og butik.

Julesylte og julemedister

Årets julekonkurrence var en konkurrence på to julefrokostklassikere, nemlig julesylte og julemedister. Deltagerne skulle indsende minimum 1 kg medister og 2 forme à 500 g med

sylte for at kunne deltage. Bedømmelsen af sylte bestod af en bedømmelse af syltens struktur og fordeling af kødstykker, smag, salgbarehed, og om produktet var indsendt til bedømmelse i rene og pæne forme. I forbindelse med bedømmelse af medisteren skulle produktet være kogt, når det fremsendes. Evt. rå produkter ville falde uden for bedømmelse. Selve bedømmelsen blev foretaget på medisterens udseende, ensartethed, konsistens og smag.

Vindere i konkurrencen bedste juleprodukter

Der blev i alt uddelt 15 guldmedaljer i konkurrencen om Danmarks Bedste Julemedister. 21 sølvmedaljer og 7 bronzemedaljer. For at opnå guld, skulle medisteren opnå min. 48 points

ud af 50 points. I konkurrencen om Danmarks Bedste Julesylte blev der uddelt 17 guldmedaljer, 27 sølvmedaljer og 12 bronzemedaljer. Udover medaljer modtog alle diplomer for deres produkter. Flere af produkterne imponerede dommerne, og dommerne meldte om en generel høj standard.

Økologisk fagkonkurrence

For første gang var der lavet en særskilt konkurrence blandt økologisk producerede slagtervarer i 2 produktgrupper, nemlig Danmarks Bedste Økologiske Spegepølser og Danmarks Bedste Økologiske Grillpølse. Der har været et ønske at få en selvstændig økologisk fagkonkurrence, da flere og flere af Danske Slagtermestres medlemmer fremstiller og sælger økolo-

giske varer. I økologi-konkurrencerne blev der lagt vægt på produktets udseende, kødsammensætning, rygning, konsistens samt smag for både spegepølser og grillpølser. Deltagerne skulle fremsende min. 1 kg af de enkelte produkter samt vedlægge ingredienslisten.

Følgende 5 økologiske spegepølser gik videre til finalen på FOODEXPO:

- Poppel spegepølse med fennikel og peber, Slagteren i Højslev
- ØKO Nr. 3 fra Kødsnedkeren, Vejby
- ØKO Nr. 4 fra Kødsnedkeren, Vejby
- Økologisk Peber Salami fra Slagter Lampe, Vojens
- Økologisk Chorizopølse HOT fra Slagter Lampe, Vojens

I konkurrencen om Danmarks bedste økologiske grillpølse blev der uddelt 2 guldmedaljer, 4 sølvmedaljer og 4 bronzemedaljer.

Nominerede produkter til Danmarks Bedste på FOODEXPO 2020

Klassiske produkter, sammensat og udvalgt af et kompetent dommerpanel, som leverpostej,

Finalisterne i de enkelte konkurrencer er:

Danmarks Bedste Spegepølse - FOODEXPO 2020

Grov trøffelspegepølse, Solina, Skanderborg
Hvidløgssalami, Østerport Slagter, Ikast
Italiensk hvidløgsspegepølse, Slagter Matthiasen, Nørre Aaby
Fennikelsspegepølse, Slagter Lilholm, Rødovre
Vesterhavsring, Kolding Vejs Slagter, Vejle

Danmarks Bedste Leverpostej - FOODEXPO 2020

Hjemmelavet leverpostej, Silkeborg slagteren
Lüksus leverpostej, Slagter Matthiasen, Nørre Aaby
Leverpostej med sprødstegte baconern, PølseMageriet, Silkeborg
Leverpostej med bacon, Slagter Zangenberg

Danmarks Bedste Frikadelle - FOODEXPO 2020

Lüksus frikadelle, Solina, Skanderborg
Pandestegt frikadelle, PølseMageriet, Silkeborg
Tapas frikadelle med sour creme and onion, PølseMageriet, Silkeborg
Almindelig frikadelle, Slagter Stiller, Aalborg
Hjemmelavet frikadelle, Slagteren på Møllevej, Thisted

Danmarks Bedste Grillpølse - FOODEXPO 2020

Grov Frankfurter, Vorupør Slagter
Nordisk grillpølse med ramsløg, hel gul sennep og honning, PølseMageriet, Silkeborg
Salciccio de pollo (en rå frisk pølse), Slagter Friis, Frederiksberg
Sønderjysk grillpølse, Slagter Lampe, Vojens



spegepølse, grillpølse og frikadeller vil blive bedømt over 2 omgange. Første gang var søndag den 17. november, hvor de nominerede produkter, der gik videre til bedømmelse på FOOD-EXPO 2020. Præcis 5 produkter inden for hver kategori er udvalgt og går videre til søndag den 22. marts 2020 i MCH Messecenter Herning. De besøgende på messen afgør ved deres stemme, hvilken spegepølse, leverpostej, grillpølse og frikadelle der skal kåres som Danmarks bedste. Under bedømmelsen i november stillede dommerne naturligvis høje krav til deltagernes faglighed og produkternes salgbarhed. Der blev især lagt vægt på udseende, kødsammensætning, rygning, konsistens samt smag ved bedømmelsen af spegepølser. Den gode bedømmelse fremmes, når spegepølsen er færdigmodet ved indsendelse. Ved bedømmelsen af leverpostej var udseende, konsistens, smag samt duft afgørende i karaktergivningen. For frikadeller skal de både smage og se ud, som om man ikke kan holde fingrene fra dem. For grillpølser gjaldt udseende, kødsammensætning, rygning, konsistens samt smag.

Hvem husker ikke finaleaftenen under Foodexpo i 2018? Fem stolte og glade vindere blev kåret med guldglitter, champagne og klapsalver fra kollegaer. En fantastisk aften! Og uanset om den enkelte slagtermester stod øverst på sejrspodiet, eller vedkommende fik et af de flotte diplomer, så har butikken eller virksomheden sikkert kunne bruge det i din markedsføring.

Vinderne offentliggøres under Danske Slagtermestres aftenarrangement samme søndag, og alle finalister opfordres til at deltage i arrangementet, således at vinderne af konkurrencerne kan blive kåret og få overrakt deres præmie.

Kilde: DSM, TV2 Fyn



Dommerpanel:

Dommerteamet med overdommer Per Jørgensen, Allégårdens Slagterforretning i spidsen bestod af: Michael Kirkeby, Slagter Kirkeby, Skjern; Henrik Christiansen, Slagter Christiansen, Fanø; Hans Henrik Johansen, Slagter Johansen, Aabenraa; Heine Popp, Tidligere Slagter Popp; Dennis Karlsen, Tidligere Fjordagslagteren; Britt Rasmussen, Tidligere Landslagteren i Faaborg samt Martin Poulsen, konsulent FødevarerDanmark.

Diplomer og medaljer blev givet efter følgende point:

50-48 points: Guld
47-44 points: Sølv
43-40 points: Bronze



Arkivbillede 2018

Rekordstort aktivitetsprogram på Foodexpo 2020

Rammerne for nordens største fødevaremesse, Foodexpo 2020, er de samme som tidligere år, men indholdet er nyt. Til Foodexpo 2020 forventes der at blive 10 haller i MCH Messecenter Herning fyldt med alt det bedste fra hele fødevarebranchen. Aktivitetsprogrammet er fyldt med foredrag, konkurrencer, workshops, stjernekokke og trendområder.

Danmarks Bedste

På Foodexpo bliver det gode håndværk hædret, når Danmarks bedste delikatesser kåres fra udvalgte bagere, slagtere og fiskehandlere. Læs artiklen om slagternes konkurrencer og de nye kategorier søndag den 22. marts 2020 andet steds her i magasinet. På Foodexpo 2018 vandt Carsten Matthiesen fra Nørre Aaby Bageri på Fyn "Danmarks bedste romkugle". Siden har bageriet solgt mere end 100.000 romkugler, øget sit overskud med 4000 % og er nærmest blevet en turistattraktion. Til Foodexpo 2020 dyster bagerier fra hele landet igen om at vinde titlen "Danmarks bedste romkugle". Aktiviteten arrangeres af Bager- & Konditormestre i Danmark. På Foodexpo kåres "Danmarks bedste hjemmelavede sild, Danmarks bedste Fiskefrikadelle og Danmarks bedste Skaldyrssalat arrangeret af Danmarks Fiskehandlere. Dette løber af stabelen mandag den 23. marts i Hal F.

Ostehandlerforeningen for Danmark (OfD) arrangerer konkurrencen Danmarks bedste hjemmerørte Flødeost samt konkurrencen Danmarks bedste Rygeostsalat.

Trend områder

Foodexpo 2020 byder på spændende og inspirerende områder. Som besøgende kan du bl.a. opleve trendområderne:

- Bæredygtighed & økologi
- Møbler & interiør
- FoodPhoto Art Exhibition
- WineExpo
- Showkøkkenet
- Iværksætterområdet
- Holms Gadekøkken
- Food Market
- Gastronomitorvet

Årets elevdag

Mandag den 23. marts afholdes årets elevdag på Foodexpo. Målet med dagen er at give eleverne et indblik i branchen, fortælle om jobmulighederne og at bringe branchen og eleverne tættere sammen. På dagen vil der være planlagt et inspirerende program med indlæg, cases og foredrag samt mulighed for at gå rundt i hallerne og opleve messen på egen hånd. Hvis I er en klasse eller et hold fra en uddannelsesinstitution med tilknytning til fødevarebranchen, så kan I deltage på årets elevdag på Foodexpo. Det egentlige program offentliggøres senere.

Kilde: Foodexpo



FAKTA

Foodexpo afholdes hvert andet år i MCH Messecenter Herning og arrangeres i samarbejde med 12 toneangivende brancheorganisationer inden for Foodservice & Catering, Hotel & Restaurant samt Detailhandel. I 2018 bød Foodexpo på 571 udstillere og 26.178 besøgende.

Fødevaremagasinet deltager også på Foodexpo 2020. Kom og tal med repræsentanter for magasinet på FødevareDanmarks stand.



Jacob Bredal træner i flere måneder for at komme til tops ved DM i Skills.

Intens træning forud for DM i Skills

Gennem flere måneder bruger Jacob Bredal masser af fritid på at træne til konkurrencen om at blive Danmarks bedste gourmetslagter-lærling.

AF PER HENRIK HANSEN

En ny variant af klassikeren Dyrslægens Natmad, hvor fløde-leverpostej sprøjtes ud i små dekorative toppe, hvorefter postejen og det salte kød pyntes med urter samt Balsamicoperler, som springer på tungen. Det er en af de ideer, som Jacob Bredal over sig i at føre ud i livet, inden han i januar stiller op i DM i Skills i København.

- Det gælder om at lægge hjernen i blød og finde på en masse kreative ting og så øve dem igen og igen, siger 20 årige Jacob, der er i lære som gourmetslagter hos Slagter Schmelling i Gilleleje.

Skoledelen af hans uddannelse foregår på Slagteriskolen ZBC i Roskilde, og her opfordrede en af lærerne ham tidligere i år til at stille op i den

lokale Skills-konkurrence mod ni andre om at blive skolens bedste elev.

Jacobs talent for faget fornægtede sig ikke. 19. september vandt han konkurrencen i Roskilde, og dermed var han kvalificeret til DM i Skills 16-18. januar 2020 i Bella Center i København. Her skal han op imod ni andre af de dygtigste gourmetslagter-lærlinge i Danmark. Og det er ikke noget, man bare stiller op til uden videre.

Træner og træner

De sidste par måneder har Jacob trænet på sin læreplads hver mandag, hvor butikken er lukket.

- Jeg træner fra 8 til 14, og nogle gange længere, for at udvikle på de ideer, jeg har, og øve det hele igen og igen. Den sidste tid før konkurrencen bliver det også noget med at tage søndagene i brug, fortæller Jacob.

Inden DM skal han også på en uges træningslejr i Holstebro sammen med de ni andre finalister.

Den megen træning foregår med fuld opbakning fra hans læremestre Dorte Wistrøm og Henrik Rye Schmelling, der sammen driver mad med mere butikken Slagter Schmelling i Gilleleje.

Ikke alene lægger de lokale til Jacobs træning, de giver ham også alle de råvarer, han skal bruge til at øve sig, og de giver feedback på resultaterne af de mange øvetimer. De betalte endog Jacobs deltagelse i en studietur til Belgien i november, en tur, som var arrangeret af Midt/Vest Slagtermesterforening for lærlinge fra hele landet.

- Vi så en masse slagterbutikker i Gent og nogle nabobyer. Derne er de nogle af verdens bedste til oppyntning og til at lave færdigretter. Så jeg fik en masse inspiration med hjem, som jeg kan bruge i konkurrencen, siger Jacob.

Stolte af håndværket

På butikkens hjemmeside beskriver hans læreplads sig selv som en forretning, hvor det gode og traditionsrige slagterhåndværk til stadighed udvikles og fornyes. Denne stolthed ved håndværket er også stærkt medvirkende til, at Dorte og Henrik giver Jacob gode muligheder for at træne op til danmarksmesterskabet.

- Vi vil jo gerne have, at han skal blive den bedste. Vi er stolte over vores håndværk og vil gerne give det videre og samtidig give Jacob et skulderklap. Han er dygtig, energisk og stædig. Ikke mindst stædigheden er vigtig for at blive ved med at øve og øve, siger Dorte Wistrøm.

- Og så er det jo også et skulderklap til os, at han kvalificerede sig til DM. Det viser, at vi har været med til at gøre ham dygtig, tilføjer hun.

Dorte og Henrik har i god tid lagt personaleplanen sådan, at de selv kan komme ind og overvære den sidste dag ved DM i Skills, hvor vinderne kåres.

Otte discipliner

I den tre dag lange konkurrence skal Jacob og hans konkurrenter op i hele otte discipliner. De seks af dem kender de på forhånd, så dem kan de målrette deres træning efter. Det drejer sig om:

- Rullepølse – produktion.
- Paté – produktion og oppyntning.
- Scoremenu – fremstilling af tre retters menu med tilhørende alkoholfri drikke.
- Slagterdisk – produktion, sammensætning og oppyntning.
- Convenience – produktion af færdigretter.
- Smørrebrød – 11 forskellige slags.

De sidste to discipliner er hemmelige for deltagerne indtil konkurrencen begynder.

Søger lærling

Jacob er den første gourmetslagter-lærling hos Slagter Schmelling, men ikke den sidste. Allerede her et halvt års tid inden Jacob får sit svendebrev i juni 2020, søger Dorte og Henrik en ny lærling. Han eller hun, som det bliver, kan se frem til at lære produktion af alle former for slagtervarer.

Butikkens store slagnumre er det brede sortiment af hjemmelavede pølser samt den særlige Gilleleje-skinke, som gennemgår en 12 måneders lang proces med saltning, rygning og modning, inden kunderne kan købe den. Især ved nytårstid er den populær til tapas og forretter.

Jacob satser på at kunne blive som svend i butikken et stykke tid, inden han søger ud for at se, hvordan slagterhåndværket bliver praktiseret andre steder i ind- og udland.

På længere sigt kunne han tænke sig en gang at få egen forretning med kombineret slagterbutik og restaurant.

- Jeg har altid kunnet lide at lave mad, fortæller han.



Slagtermester Henrik Rye Schmelling (til venstre) er glad for at give sin viden om håndværket videre til Jacob Bredal.

10 finalister

Deltagerne ved DM i Skills er fundet ved lokale konkurrencer på erhvervsskolerne.

Hos gourmetslagterne er de 10 finalister:

- Viktor Videbæk, i lære hos Vestergades Slagter i Holstebro.
- Daniel Just, i lære hos Østerport Slagter i Ikast.
- Louise Sørensen, i lære hos Føtex Holme i Højbjerg.
- Annette Stjernholm, i lære hos Superbrugsen i Hinnerup.
- Celine Waest, i lære hos Slagter Thomsen i Slagelse.
- Jacob Bredal, i lære hos Slagter Schmelling i Gilleleje.
- Louise Bay Lerche Nielsen, i lære hos Føtex i Viborg.
- Marco Dong An, i lære hos Skibhusslagteren i Odense.
- Rasmus Hansen, i lære hos Føtex Skejby i Aarhus.
- Joakim Søndergaard Høj, i lære hos Meny, Skalborg Bakke i Aalborg.



Frokost til eventvirksomhed kickstartede cateringfirma

For 13 år siden sørgede Jeanette Mertins for at mætte de syv ansattes maver i frokostpausen hos Nordic Event. Det blev startskuddet til Nordic Catering, der i dag laver 2000 frokostkuverter om dagen til sultne ansatte i firmaer og laver kantinedrift ude hos 11 mellemstore og store virksomheder.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Da eventfirmaet Nordic Event i København i 2006 skulle bruge en, der kunne lave mad og sørge for den daglige frokost i firmaet, faldt valget på Jeanette Mertins.

- Kort tid efter foreslog de, at vi lavede et cateringfirma, som jeg skulle stå i spidsen for. I begyndelsen lavede jeg mad i et lille køkken, som vi havde adgang til i dagtimerne, men efterspørgslen fra kunderne voksede hurtigt, så der var ikke plads nok, fortæller Jeanette Mertins, der i dag er partner i Nordic Catering.

Mad med i totalløsninger

Firmaet leverer frokostordninger og catering i København og store dele af Sjælland. Firmaet er en del af Nordic Solution A/S, som er hovedselskab for en række virksomheder med speciale inden for catering og events.

Udover Nordic Catering, er konstruktionen sammensat af firmaerne Nordic Event og After Work Arrangements samt driften af det københavnske venue Marketenderiet, hvor kunderne kan få totalløsning

ger med alt inden for catering, events og teambuilding arrangementer. De andre partnere i Nordic Solution er Thomas Nielsen Fleischer og Bo Mertins, som Jeanette Mertins er gift med.

Mange kasketter

Da flere og flere kunder fik øjnene op for den lille frokostleverandør, kiggede Jeanette Mertins sig om efter et større køkken.

- Næste skridt blev, at vi rykkede ind i et skolekøkken på en nedlagt skole på Islands Brygge. Det blev bygget om til et moderne produktionskøkken, fortæller Jeanette Mertins, der dengang havde mange forskellige kasketter på, når hun var på arbejde.

- Hver dag begyndte jeg dagen med at tage ud til Inco på Flæsketorvet for at handle ind, så hjem og lave mad, og bagefter kørte jeg ud til kunderne med mad. Når jeg var færdig med det, skulle jeg hjem på kontoret og sælge til kunderne, siger hun.



Næste vækstskeud

Efter seks år skulle næste vækstskeud besluttes. Jeanette Mertins var på barsel med barn nummer to, da muligheden for at rykke ind i Marketeriet, FLSmidths tidligere kantinebygning i Valby.

- Det var et stort skridt med en højere husleje, og det ville betyde, at vi skulle op på flere end de 600 frokostkuverter, som vi dagligt lavede, siger hun.

Men skridtet blev taget, og for at komme op på de 1000 frokostkuverter allierede Nordic Catering sig med Frokost.dk, der i dag hedder Able.

Der er gennem tiden også kommet flere opgaver med at drive kantine ude hos kunderne. En af de kantiner, Nordic Catering driver, er den, hvor ansatte i Slots- & Kulturstyrelsen og studerende fra Niels Brock indtager deres frokost. Kantine på H.C. Andersens Boulevard bespiser hver dag op til 400 kuverter. Udover den daglige frokost sørger de ansatte fra Nordic Catering også for morgenmadsprodukter, mødeforplejning og deres mange arrangementer.

Mængden af pålæg er faldet

Det er vigtigt for Jeanette Mertins og de andre partnere, at firmaet kun vokser i en takt, hvor de kan følge med.

- Lige nu siger vi faktisk nej til opgaver, fordi vi kun vil vokse organisk. Vi vil gerne kunne holde fri i weekenden, siger hun. Nordic Catering har i dag omkring 45 ansatte, der laver mad i centralkøkkenet på Marketeriet. Hos Nordic Catering har de også fokus på madspild, og da de var med i et projekt, der skulle mindske madspildet i salater med besøg fra Madspildsjægerne, blev madspildet på de udvalgte varer nedsat fra 109 kilo i de tre uger før indsatsen til 66 kilo i de tre uger efter indsatsen.

Jeanette Mertins har også bemærket, at frokostgæsterne ude i firmaerne og i kantinerne har lidt andre ønsker, end da hun begyndte med at lave frokostretter i det lille køkken.

- Ja, der er ikke så mange fade med pålæg mere, og der er mere fokus på blandt andet veganske retter. Så for halvandet år siden ansatte vi en vegansk kok. Det var en rigtig god beslutning og har givet et kæmpe plus i bogen hos kunderne, siger hun. En anden god beslutning har været at blive medlem af brancheorganisationen Danske Frokost & Catering Leverandører, DFCL.

Inspiration og sparring

At Nordic Catering er medlem af DFCL, giver Jeanette Mertins mulighed for at sparre med de andre medlemmer.

- Ja, det har givet meget at se de andre medlemmer som "konkollager" og ikke blot konkurrenter. Vi mødes og kommer ud og ser hinandens køkkener, og vi er gode til at spare med hinanden og give gode ideer til for eksempel produktion og medarbejdere - de, der dukker op til vores møder, er seriøse, understreger hun.

Planer om mere vækst

Omsætningsmæssigt har der kun været plusser på bundlinjen hos Nordic Catering gennem tiden, og der er planer om yderligere tiltag, der skal styrke den fortsatte vækst.

- Hvad vores næste skridt skal være er noget, som vi partnere og bestyrelsen, der er helt ny, går og snakker om lige nu, så det kan jeg ikke afsløre, siger Jeanette Mertins. Der er en god synergieffekt mellem virksomhederne i Nordic Solution A/S, og blandt andet står sultne kunder fra Nordic Event for 10 procent af omsætningen i Nordic Catering.



Ostehandler ad bagveje

Det lå ikke i kortene, at Greta Lund skulle være en del af driften, da hun og hendes mand i 1986 overtog Åstrædes Ostehus i Køge. Men da manden pludselig døde få måneder efter, at parret havde fået overleveret nøglerne til specialbutikken, valgte hun at køre forretningen videre. - Foreløbig kan hun fejre 33 år som ostehandler.

AF RIKKE HOLM

Åstrædes Ostehus ligger i et charmerende bindingsværkshus med udgang til hovedtorvet i Køge. På trods af, at butikken kun rummer 26 m², er der plads til et sortiment, der spænder bredt fra italienske specialøl til marmelader, kiks og omkring 200 forskellige danske og udenlandske oste.

- Vi har et omfattende sortiment, forklarer Greta Lund: - Blandt andet sælger vi ca. 50 forskellige skæreoste, 20 skimmeloste samt spegepølser og pateer fra Slagter Munch i Skagen. Herudover har vi bl.a. lufttørret skinke, spanke og italienske pølser, et hav af tilbehør samt

vin og specialøl fra Italien. Pga. den sparsomme plads i butikken tilbyder vi ikke færdige tallerkener, men vi kan til gengæld tilbyde produkter, der ret præcist rammer kundens smag.

I sæsonerne udvides sortimentet med bl.a. grillpølser og sylter af kalv. Anretninger kan bestilles i det omfang, der er tid og plads til at klargøre dem i butikken.

To børn og en ostebutik

- Min mand og jeg overtog Åstrædes Ostehus den 1. november 1986. Det ramte præcis sammen med indførelsen af Kartoffelku-

ren, hvor alle pludselig skulle spare, forklarer Greta Lund.

Hun er uddannet merkonom i regnskab, og havde umiddelbart ingen planer om at blive del af forretningen. Fire en halv måned efter overtagelsen døde hendes mand pludseligt. Greta Lund stod nu alene med specialbutikken, som hun var nødsaget til at holde mandagslukket, fordi hun samtidig var blevet alene med to små børn:

- Det var op ad bakke de første mange år, men jeg har aldrig fortrudt, at jeg valgte at køre forretningen videre. I dag har jeg haft ostehu-



set i 33 år, og jeg glæder mig over at have kunder, der er kommet her, siden de var børn, fortæller Greta Lund.

Hun kunne være gået på efterløn for 6 år siden. Alligevel har hun ingen planer om at trække sig fra arbejdsmarkedet. Arbejdstiden er dog reduceret til 40 timer om ugen. Tidligere lå tallet nærmere de 60 timer. Det lader sig gøre med to deltidsmedarbejdere og døtre, der træder til i perioder med spidsbelastning.

– Jeg holder to ugentlige fridage, forklarer Greta Lund: – Flexibiliteten er med til at bevare min arbejdsglæde. Planen er, at jeg fortsætter til den dag, jeg ikke gider længere.

Når dagen kommer, har Greta Lund flere henvendelser liggende fra interesserede købere af ostehuset.

Flere købedygtige kunder

Over tre årtier som ostehandler har vilkårene for fysiske butikker ændret sig mærkbart. Sortimentet er udvidet med spændende, udenlandske oste og en stigende mængde tilbehør.

Samtidig har konkurrencen fra nethandel betydet færre folk i gadebilledet:

- Heldigvis er Køge en velfungerende handelsby med mange yngre, købedygtige tilflyttere. Tendensen er, at kunderne køber mere, end de gjorde tidligere, og det er ikke vanskeligt for mig at skabe et mersalg. Til gengæld ligger antallet af kunder ret stabilt. Som specialbutik le-

ver vi højt på smag, friskhed og på, at vi kan sælge osten i den størrelse, kunden efterspørger og helst med en lille fortælling om produktet. Folk kan godt smage forskel på en friskskåret ost og oste, de køber i supermarkederne, fortæller Greta Lund.

Sparsom annoncering

Åstrædes Ostehus kan næste år fejre 40-års jubilæum. Kunderne kommer, fordi de kender butikken og kvaliteten af de produkter, butikken fører:

- Jeg bruger ikke mange annoncekroner, af-runder Greta Lund: - Op mod jul annoncer jeg lidt i lokalavisen. Ostehuset er endnu ikke på Facebook, men jeg overvejer, om jeg i fremtiden skal have en virksomhedsside. Jeg er medlem af Ostehandlerforeningen og deltager ofte i generalforsamlingerne. Herudover bruger jeg ikke medlemskabet så meget, men jeg kunne aldrig drømme om at melde mig ud. Det er vigtigt, at vi står sammen som branche.





Funktionelle ingredienser fra biprodukter

Teknologisk Institut arbejder på at udvikle funktionelle ingredienser af proteinrige sidestrømme fra kødproduktion.

AF KJARTAN BJARNOV KAAS-LARSEN, KONSULENT OG MARI ANN TØRNGREN, SENIORPROJEKTLEDER, DMRI, TEKNOLOGISK INSTITUT



Ekstraktion af protein fra griselunger under omrøring i en basisk opløsning.

Danmark er et landbrugsland, hvor der hver eneste dag slægtes mange tusinde grise. Kun en brøkdel af grisen går til spilde, men blandt de konsumegnede sidestrømme som fx lunger, hjerte, nyrer og milt går en væsentlig del til foder eller biogas. Disse sidestrømme har et højt proteinindhold og kan potentielt anvendes både til proteinberigelse eller som funktionel ingrediens i fødevarer.

Udvinding af proteiner

Teknologisk Institut har udviklet en metode til ekstraktion af protein fra sidestrømme og har screenet proteinudbyttet fra griselunger, -milt og -nyrer. Metoden bygger på, at proteiner ekstraheres fra finthakkede sidestrømme ud i en vandig fase. Forskellige ekstraktionsmidler er blevet testet, og en basisk ekstraktion har vist sig at lede til det højeste udbytte. Sam-

tidig mindsker den høje pH-værdi også risikoen for vækst af mikroorganismer.

Det har ikke vist sig muligt at udvinde alle proteiner til den vandige fase, da nogle proteiner vil være at finde i en uopløselig fraktion. Den uopløselige fraktion kan adskilles fra de opløselige proteiner ved hjælp af centrifugering. "Denne fraktion forventes ikke at have funktionelle egenskaber, men vil muligvis kunne udnyttes til proteinberigelse" siger konsulent Kjartan Bjarnov Kaas-Larsen, der har arbejdet med metoden de seneste 6 måneder.

Bearbejdning

Peptider og små proteiner kan give anledning til bitter smag og er derfor uønskede. For at fjerne disse membranfiltreres den vandige opløsning, hvormed de mindste proteiner fjernes. Samtidig opkoncentreres proteinerne til et eks-

trakt, der kan tilsættes som ingrediens til andre fødevarer. Forskellige teknologier til at fjerne mere vand fra ekstraktet skal undersøges, således at proteinerne kommer på pulverform, med de fordele dette medfører for håndtering i produktionen og lagerstabilitet.

Funktionalitet

Det ekstraherede proteins evne til at binde vand og gelere er blevet vurderet og sammenlignet med natrium-kaseinat, der er et mælkeprotein, som ofte tilsættes kødprodukter som emulgator. Resultaterne viser, at vandbindingsevnen for griselunge og -milt er på niveau med natrium-kaseinat, mens den er lidt lavere for protein ekstraheret fra nyrerne. Geleringsstyrken viser sig dog for alle ekstraherede proteiner at være markant højere end for natrium-kaseinat, hvor proteiner fra milten kan danne en over 8 gange så kraftig gelé.

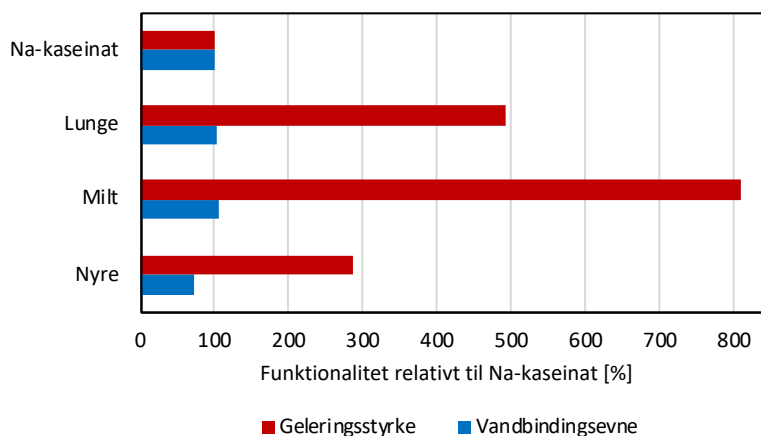
Potentiale

Resultaterne viser, at proteinerne ekstraheret fra animalske sidestrømme besidder funktionelle egenskaber, og at der er perspektiv i at arbejde videre med optimering af ekstraktionsmetoden samt opkoncentrering af protei-

nekstraktet. I øjeblikket anvendes alle de ekstraherede proteiner, men det er uvist, om det kun er en delmængde af den samlede proteinfraktion, der reelt bidrager til funktionaliteten. Derfor skal der ses nærmere på, om særligt funktionelle proteiner kan identificeres og oprenses, som det vi kender fra natrium-kaseinat. Hvis det lykkes at opnå en bedre udnyttelsesgrad af grisen ved at anvende alle spiselige dele,

vil det ikke kun give mulighed for produktion af allergen-fri ingredienser, men potentielt også kunne lede til et lavere klimaaftryk set i forhold til grisens slagtevægt.

Aktiviteterne er støttet af Styrelsen for Institutioner og Uddannelsesstøtte under Uddannelses- og Forskningsministeriet, Svineafgiftsfonden samt Norma og Frode Jacobsens Fond.



Funktionalitetstest viser, at vandbindingsevnen af de ekstraherede proteiner er på niveau med natrium-kaseinat, mens geleringsstyrken er markant højere for de ekstraherede proteiner.



**TEKNOLOGISK
INSTITUT**

Viden, der virker

WWW.DMRI.DK

Det handler om mennesker og deres viden

En hygiejneinspektør fra Bactoforce undersøger her en høj tank for revner, små forhøjninger eller fordybninger, hvor der kan vokse bakterier, der kan ødelægge fødevaren.



Det kræver både erfaring og specialviden at udføre hygiejneinspektioner på procesudstyr i fødevareindustrien. Og det er præcis, hvad Bactoforce kræver af deres inspektører.

AF LARS FRYDENLUND, BACTOFORCE

Med 34 ansatte specialister til at udføre hygiejneinspektioner på tanke, tørretårne og varmevekslere i fødevareindustrien i hele verdenen er det deres faglige viden, der er i centrum hos Bactoforce. - Når vores inspektører er opdateret med den nyeste viden inden for vores felt, og de føler sig sikre ude på opgaven, så har vi gladere medarbejdere, mere tilfredse kunder og en bedre bundlinje, siger Nils Jacob Haaning, direktør hos Bactoforce.

Flyindustrien som inspirationskilde

Bactoforce blev stiftet i 1993 af Eigil Appel Pedersen, der tænkte, at flyindustriens måde at undersøge et fly for revner også måtte kunne anvendes i mejeriindustrien, hvor Eigil havde sin dagligdag. I dag 26 år senere er det stadig Bactoforce's kernekompetence. Nemlig at undersøge uforeneligt procesudstyr for revner, små forhøjninger eller fordybninger, hvor der kan vokse bakterier, der kan ødelægge fødevaren. Bactoforce sikrer, at deres kunder kender til hygiejnetilstanden i deres udstyr. Det mindsker muligheden for nedetid i produktionen, tab af fødevarer eller endnu værre – at kunderne må tilbagetrække deres produkter fra kunderne.

Hvorfor mennesker betyder alt

Selvom det er teknologi, der finder problemerne, så er det inspektørerne, der får teknologien

til at fungere korrekt. Det er inspektøren, der på basis af sine erfaringer og viden, ser sammenhængen i hele procesforløbet og løser opgaven sammen med kunden, så denne generes mindst muligt – samtidig med, at den høje fødevarer sikkerhed bevares i produktionen. Det er så vidt muligt altid den samme inspektør, der kommer ud på virksomheden på de aftalte tidspunkter. Kendskabet til kunden, procesudstyret og sikkerhedsrutinerne på stedet er derfor stort og givende for begge parter. Inspektionen foregår hurtigt med kortest mulig nedetid, og inspektøren arbejder hurtigt og selvstændigt uden at forstyrre kundens arbejde unødigt.

Viden og sikkerhed er altafgørende

Bactoforce uddanner selv deres inspektører både internt og eksternt med det formål at specialisere dem i dagligdagens opgaver ude på inspektioner hos kunderne. Det højner kvaliteten og sikkerheden i udførelsen af opgaven. Arbejdet ofte foregår i små rum eller i højden i store tørretårne, og her er det afgørende, at sikkerheden er i orden. Derfor har Bactoforce stramme procedurer for, hvordan medarbejderens helbred sikres, og kundens udstyr og produktion ikke beskadiges.

Blot et lille tandhjul i det store maskineri

Fødevareproduktion i dag er kompliceret, og det er utrolig vigtigt, at sikkerheden er høj. -

Hos Bactoforce ved vi godt, at vi blot er et lille tandhjul i det store maskineri, der producerer store mængder fødevarer hver eneste time. Derfor går vi altid målrettet til opgaven og gør vores til, at kunden så hurtigt som muligt får løst sine udfordringer. Derudover gør vi alt for, at kunden står tilbage med en god mavefornemmelse af, at nu er fødevarer sikkerheden helt i top, siger Nils Jacob Haaning, direktør hos Bactoforce.

En global virksomhed med lokale rødder

Det er ikke hovedkvarteret i Silkeborg, der prioriteres, da det er ude på opgaven, at værdien for kunderne skabes. Det hele begyndte med blot én mand, og i dag er der 54 medarbejdere i Bactoforce, der sammen arbejder for at gøre det lettere for fødevareindustrien at sikre god en hygiejne og fødevarer sikkerhed.

Bactoforce hjælper kunder i hele verden og i de lande, de har flest kunder, er det også lokale inspektører, der er uddannet til at udføre opgaverne. Med mere en 10.000 inspektioner om året er deres inspektører specialister i at minimere hygiejnerisici i procesanlæg.

Hvis du vil vide mere om hygiejnetilstanden i dit procesanlæg, så kan du kontakte Lars Frydenlund på tlf. 21 38 69 33 eller lfr@bactoforce.com.

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...**



Frokostkoncepter og branchevisioner

Michael Grote gik i 2002 sammen med vennen Jesper Kragerup om at starte cateringvirksomheden Kragerup og Ko. Konceptet bygger på frokostretter lavet fra bunden, bæredygtighed samt omtanke for miljø og personale. Michael Grote har for nylig sat sig selv i spil i Danske Frokost og Catering Leverandører, DFCL, hvor han som næstformand håber at kunne bidrage til tættere samarbejde, større ensartethed i myndighedskrav og et bedre renommé for branchen generelt.

AF RIKKE HOLM

Kragerup og Ko blev startet i et lille køkken i Ballerup i 2002. De to kammerater, Michael Grote og Jesper Kragerup, delte en interesse for mad. Samtidig var Jesper Kragerup netop kommet hjem fra et arbejde som kok i Caribien.

- Da vi startede Kragerup og Ko var planen, at jeg kun skulle være delvist med, forklarer Michael Grote: - Jeg havde i forvejen virksomhed inden for isenkramimport, som skulle passes sideløbende (senere hen er fiskeengros også kommet til). I dag – 17 år senere – er jeg dog stadig partner.

I praksis arbejder Michael Grote to dage om ugen i Kragerup og Ko. De øvrige dage passer han sine andre virksomheder. Han står for

salg, kunder og medarbejderpleje, mens Jesper Kragerup er ansvarlig for køkken, vareindkøb, planlægning, m.v.

Loft på kapaciteten

For fem år siden flyttede Kragerup og Ko til nye, større lokaler i Glostrup. Kapaciteten er igen er ved at være fyldt ud, men de to partnere har ingen intentioner om at udvide yderligere.

- Vores plan er at holde virksomheden i den størrelse, vi har i dag, selv om det betyder, at vi engang imellem må sige nej til bestillinger pga. manglende kapacitet fx ved ovnene. Vi rører stadig frikadellerne i hånden og mayonaisen fra bunden. Det vil vi ikke kunne fort-

sætte med, hvis vi bliver meget større. Skal vi udvikle på vores koncept, vil vi i stedet kigge på nye produkter eller en ekstra lokation.

Verdens mindste marketingbudget

Kragerup og Ko har fokus på bæredygtighed, dyrevelfærd og miljø. Virksomheden leverer dagligt 1800 frokostkuverter ud af huset. Hertil kommer mad til receptioner og fester.

- Vi har verdens mindste marketingbudget, forklarer Michael Grote: - Nye kunder kommer til, fordi de har fået os anbefalet. Det, at vi ikke er så store, betyder nok, at vi er mere jordnære. Vi går ikke på kompromis med råvarer og kvalitet, og en gang imellem lægger vi



lommeregneren i lommen og serverer ren for-kælelse. Det kan fx være, at sushi er på menuen i frokostordningen.

Råvarer købes lokalt, når det er muligt, og må gerne være lidt ud over det sædvanlige. Eksempelvis aftager virksomheden kød fra fritgående grise på Lolland, hvor dyrevelfærd giver bedre smag og bedre samvittighed:

- Gode råvarer koster, understreger Michael Grote, men så handler det for os om at nedsætte mængden frem for at gå på kompromis med kvaliteten. Vi forhandler ikke pris med vores leverandører hver gang, vi får et tilbud, der er et par kroner billigere, men sørger for at opretholde den gode relation.

Mere korrekt og konkret rådgivning

Kragerup og Ko har for nylig undersøgt mulighederne for at få Det Økologiske Spisemærke i bronze, men det er ikke muligt. De 200 kg

MSC certificeret fisk, der indkøbes ugentligt, trækker ned i økologiregnskabet på trods af, at der ikke er et økologisk alternativ.

Dét er et af de forhold, Michael Grote gerne ser ændret i fremtiden. I DFCL arbejder han bl.a. for en certificering, som giver mere mening for branchen.

- Sammen med Thomas Tranberg fra Smagssans A/S har vi været med til at etablere DFCL, forklarer Michael Grote. – Tidligere har branchen været spredt ud på forskellige foreninger, som enten ikke ved noget om fødevarer eller ikke kender vores specifikke brancheudfordringer. Med DFCL kan vi samle branchen og få mere korrekt og konkret rådgivning, fx i forhold til jura, myndighedskrav og personalespørgsmål.

- Vi kan samtidig arbejde for fælles mål, fx at skabe et bedre renommé for frokost- og cateringbranchen. Det er ærgerligt, at de unge ikke

i højere grad kigger mod vores branche, når de skal vælge job. De ved ikke, hvor spændende branchen faktisk er. Brancheforeningen åbner samtidig mulighed for, at vi kan udveksle erfaringer om egenkontrol, transport mv. Vi er fx blevet opmærksomme på, at Fødevarestyrelsen ikke stiller ens krav til medlemmer. I stedet afhænger kravene af den enkelte fødevarer-afdeling og kontrollant. Det er med til at skabe unødigt usikkerhed i branchen.

Michael Grotes vision for DFCL er ikke nødvendigvis, at foreningen skal vokse sig meget stor. I stedet skal den rumme de virksomheder, der opfører sig ordentligt, overholder lovgivningen og varetager personalepleje.



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



Foto: Jonas Nørregaard

Slagters alternative vildtretter er kåret som landets bedste

For andet år i træk er slagtermester Marco Laursen blevet kåret som Danmarks bedste producent af vildt-mad. Slagtermesteren har i mange år eksperimenteret med, hvad man kan bruge vildtkød til, og i dag finder man alt lige fra grillpølser, spegepølser, forårsruller til karrykål med vildt i slagterbutikken i Højslev. Slagtermester Marco Laursen vil gerne lære sine kunder, at vildtmd kan meget mere, end de tror.

- Traditionelt får mange en hel kølle eller en hel ryg, når de skal spise vildt. Vi prøver at få det op i et lidt højere niveau og gøre det mere tilgængeligt i hverdagen, fortæller Marco Laursen.

Store smagsnuancer

Ifølge Marco Laursen er der masser af eksperimenter med. - Et rådyr og et krondyr smager for eksempel slet ikke ens. Rådyr har en lidt sødere smag, så der skal man bruge nogle lidt kraftigere krydderier. Det kan for eksempel være røget paprika og grillet peber. Bacon er også altid godt. Ved krondyr kan man nøjes med salt og peber, fortæller han. Marco Laursen har held med at få kunderne til at smage sine vildtprodukter. Men det kan godt kræve lidt overtalelse. Man kan lave alt med vildt, og det prøver vi at vise med vores produkter.

- Hvis de hører, det er vildt, så kan de godt være lidt afvisende, men når de har smagt på det, så køber de det, fortæller han. Han forstår

ikke deres tøven omkring brugen af vildt. - Det er nemt at stege, og det smager fantastisk. Det eneste, man skal passe på med, er, at man ikke giver det for meget, fortæller han.

Karl Mikkelsen er en af de kunder, der jævnligt tester slagterens vilde påhit: - Han har næsten altid et eller andet nyt, som han vil have mig til at prøvesmage. Det er ikke så ringe endda.

Vil have flere slagtere på banen

Marco Laursen har arbejdet med vildtkød i adskillige år, men det tog for alvor fart for fem år siden, da han selv fik jagttegn. - Jeg blevet grebet af stemningen, og nu er det eskaleret. Men det er også, fordi det er sjovere, jo mere man kan finde på. Til DM i Vildtmd stod Marco Laursen bag syv ud af ni finaleprodukter. Han vandt to ud af tre priser med en røget leverpølse og karrykål med krondyr. - Man kan lave alt med vildt, og det prøver vi at vise med vores produkter. Vi har for eksempel brugt indmaden, lavet sylte af nakken osv.

Marco Laursen synes, det er ærgerligt, at der ikke er flere slagterbutikker, der gør sig mere i vildt. - Der er masser af jægere, som har alle de her lækre dyr, som de skyder ude i naturen, og som de ikke ved, hvad de skal gøre ved. Der skal vi hjælpe dem, mener han. Slagtermesteren i Højslev kan allerede nu fortælle, at han også stiller op til DM i Vildtmd næste år. - Og det bliver med helt nye produkter. Vi stiller aldrig op med det samme to gange, fortæller han. Det er lokale jægere, der leverer kødet til Marco Laursen.

Kilde: TV Midt Vest

Årets Vildtprodukter

Under DM i Vildtmd 2019 blev Årets Vildtprodukter kåret i kategorierne charcuteri & røgvarer, halvfabrikata, færdigretter og forsøgsprodukter.



8 ud af 10 danskere vil ikke helt undvære kød på tallerkenen

87 % vælger helst både kød og grøntsager

Langt de fleste danskere vil gerne have et måltid med både kød og grøntsager, men få har lyst til helt at undvære kød på tallerkenen. Sådan lyder det i en ny undersøgelse fra Københavns Universitet. Derfor er en vegetarret ikke nødvendigvis det bedste bud, hvis folk skal skære ned på kødet, lyder det fra forskerne.

Hvad ville du vælge, hvis du skulle vælge mellem en vegetarret og en ret med både grøntsager og kød? Og hvad ville du gøre, hvis valget stod mellem en tallerken kun med kød eller kun med grøntsager? Det blev en række danskere spurgt om i en ny undersøgelse om danskernes madpræferencer fra Institut for Fødevarer- og Ressourceøkonomi på Københavns Universitet. Her blev deltagerne gentagne gange bedt om at vælge mellem forskellige typer pastaretter, nogle med kød, nogle med grønt og nogle med begge dele.

Her viste tallene, at langt de fleste danskere - eller 87 procent - efter eget udsagn ville fravælge en vegetarret og så ty til en tallerken med både kød og grøntsager, hvis de blev stillet over for valget. Faktisk vil den store andel af de adspurgte gå så langt som til at vælge en ret kun med kød over en vegetarret.

- Vores undersøgelse tyder på, at de fleste deltagere i undersøgelsen ofte ville fravælge kødfrie dage derhjemme eller vegetarretter i kantinen, men samtidig er det også vigtigt at understrege, at den samme store gruppe af danskere allerhelst spiser en blanding af både grønt og kød, siger forsker bag undersøgelsen Tove Christensen, der er lektor på Institut for Fødevarer- og Ressourceøkonomi.

Nedton kødet på tallerkenen

Så selv om klimahensyn og sunde madvaner givetvis fylder meget hos befolkningen, ser det ikke ud til, at de enkelte forbrugere er klar til at vælge kødet helt fra. Men der er stadig gode muligheder for at få folk til at spise mere grønt og nedtone kødet, mener lektor Sigrid Denver, der også står bag undersøgelsen. - De her tal viser også, at langt de fleste

danskere helst vil have en balance mellem både grøntsager og kød i en eller anden udstrækning. Så hvis folk skal spise mindre kød, så skal vi måske tænke lidt mere på at nedtone kødet i flere måltider og så skruer op for grøntsagerne, snarere end vi skal lave egentlige vegetarmåltider, siger Sigrid Denver. Derfor kan der være god ræson i at putte flere gulerødder i frikadellerne eller en ekstra tomat i pastasalaten i stedet for at regne med, at man helt kan omvende folk til at holde af vegetarretterne.

Dobbelt så meget kød som grøntsager på tallerkenen

Hvis man skal dykke helt ned i, hvordan vi foretrækker, at en tallerken er sammensat, viser undersøgelsen, at den gennemsnitlige forbruger helst vil have et måltid med dobbelt så meget kød som grøntsager. Her er der lidt vej til de officielle anbefalinger fra Sundhedsstyrelsens om, at et måltid bør bestå af 1/5 animalske produkter, 2/5 grøntsager og 2/5 brød, pasta, ris og kartofler.

I undersøgelsen er det kun 13 procent, der svarer, at de hellere ville vælge en pastaret kun med grøntsager frem for en kun med kød. Denne gruppe er også mere villige til at betale for økologi.

Om undersøgelsen

Studiet er baseret på en spørgeskemaundersøgelse gennemført i User-neds forbrugerpanel af 508 danskere i 2017, og repræsentativ i forhold til køn og delvist repræsentativ i forhold til regioner, hvor den dækker regioner, og aldersgruppe, hvor undersøgelsen dækker tre aldersgrupper. Deltagerne blev spurgt om, hvordan de ville prioritere mellem forskellige sammensætninger af pasta med tomatsovs, kød og grøntsager på tallerkenen. Studiet er en del af projektet OrgHealth, som er finansieret af Økologisk Forsknings- Udviklings- og Demonstrationsprogram, Organic RDD2.2 (et dansk forsknings- og innovationsprogram, der beskæftiger sig med økologiske fødevarsystemer).

Kilde: Københavns Universitet



Tænk tank: Der er behov for at styrke den danske madkultur

Danskernes evne til at lave maden selv - og danskernes råvareforståelse - er kompetencer, vi skal værne om. Sådan lyder det fra Madkulturens tænketank, Madtanken, der nu gør status over årets arbejde.

Det hjemmelavede måltid er på retur. Det faktum var både konklusionen på Madkulturens seneste befolkningsundersøgelse samt overskriften for arbejdet i den tænketank, som Madkulturen nedsatte i starten af 2019. Tænketankens medlemmer, som tæller væsentlige stemmer fra forskellige nøglepositioner af den danske mad- og fødevarerbranche, fik til opgave at diskutere konsekvenserne af den dalende madlavning samt tænke i løsninger, der kan sikre en sund og folkeligt funderet madkultur. - Den udvikling, vi kunne se i sidste års undersøgelse, vakte bekymring. Derfor er jeg glad for, at Madtankens arbejde har haft så stor genklang på tværs af fødevarerbranchen såvel som i den brede offentlighed. Det positive engagement vidner om, at vi er mange, der deler ambitionen om en stærk madkultur og er villige til at tage et kollektivt ansvar, siger Madkulturens direktør Judith Kyst.

Danskernes madkultur anno 2019

Igennem året har der således været bred enighed i Madtanken om, at der er behov for at styrke den danske madkultur – særligt gennem øget maddannelse blandt børn og unge. Men hvor meget mad, danskerne selv skal lave, og i hvilket omfang vi skal omfavne de nemme løsninger, som i stigende grad byder sig til, er der dog forskellige holdninger til. Disse diskussioner præsenteres nu i en netop udgivet publikation, Madtanker #1, som er den første samlede fremstilling af Madtankens arbejde. I publikationen identificerer Madtankens medlemmer de største udfordringer og dilemmaer for danskernes madlavning anno 2019 og fremhæver tre indsatsområder, hvor der kan sættes ind for at få danskerne til at lave mere mad selv.

Kilde: Madkulturen



FN's verdensmål har sammen med en række andre budskaber i debatten om forbrug for alvor sat både detailhandel, foodservice-sektoren og ikke mindst leverandørerne i "svingninger". Fx har den britiske dagligvaregigant Tesco meldt ud, at den vil spare 1.000.000.000 stykker plastikemballage væk i 2020. En milliard. Om meget kort tid. Det sker som led i den omfattende plan, som Tesco lancerede sidste år for kædens bidrag til realisering af FN's verdensmål. Ikke overraskende har Tesco tænkt sig, at det bliver leverandørerne, der skal løse det problem. De skal bruge mindre emballage. Faktisk har kæden meldt ud, at man forbeholder sig ret til at sparke produkter ud af sortimentet, som ikke retter ind. I første omgang er det nok primært non-food branchen, som står for skud, men hele branchen af leverandører til dagligvarehandelen vil blive berørt.

Bæredygtighed og verdensmål

Nye markedsvilkår

Forbrugerens forventning til markedet er, at hvis de vil have noget som helst andet end bare det billigst mulige – så skal de i specialbutikken. Men hvad sker der, hvis efterspørgselen pludselig handler om bæredygtighed fremfor pris, udvalg og traditionel kvalitet? Udvalgsvarerhandelen kan komme under fornyet pres, hvor "kontrakten" hidtil har været, at specialbutikken er bedre end dagligvarebutikkerne på alt andet end pris. Trenden og kampen om at opnå forbrugernes gunst vil fortsat blive intensiveret, og kamppladsen ser ud til i høj grad at foregå på bl.a. bæredygtighed.

Kilde: Birch & Birch



Studieturen til Belgien bød de rejsende på både lærerig inspiration og gastronomiske oplevelser

Studietur til Belgien

Med støtte fra Aarhus Slagterlaug og i samarbejde med Solina havde Midt-Vest Slagtermesterforening planlagt en studietur til Belgien for slagtersvende og gourmetslagterelever. I alt 10 ildsjæle drog samlet af sted til Belgien for at se på nogle af de flotteste slagterbutikker, der findes på de kanter.

Gruppen besøgte blandt andet "Slagterij Vandycke", der producerer ikke mindre end 7.000 færdigretter om ugen. Virksomheden har også en automat, hvor kunder kan trække et måltid uden for butikens åbningstid.

På studieturens sidste dag blev der budt på flere gastronomiske oplevelser. "Butcher and Son" og "The Butcher's Store" i Antwerpen var iflg. deltagerne blandt de allerbedste og lærerige oplevelser på turen. Slagtermester Luc de Laet tog imod, og de rejsende smagte hans berømte secreto, som er krydret og modnet ribeye af racen Rubia Gallega kvæg fra Galicien (nord-vestlige del af Spanien). Aftensmaden bød på cote de boeuf fra 5 forskellige slags kvæg, bl.a. belgisk blåhvid.

Kilde: Kasper Duelund, marketingkonsulent, FødevareDanmark



Gråsten Fjerkræ øger salget af økologiske ænder

Gråsten Fjerkræ har indgået en partneraftale med den østrigske andeproducent Bio Ente om produktion af økologiske ænder til det skandinaviske marked. Det sker, fordi virksomhedens produktionsmuligheder i Nordtyskland er under kraftigt pres efter Gråsten Fjerkræ det seneste år har oplevet en salgsfremgang på helt nøjagtigt 375 procent i forhold til 2018. Aftalen betyder, at Gråsten Fjerkræ råder over en slagtekapacitet på 1,3 millioner ænder årligt. - Vi har sprængt vores nuværende produktionsmæssige rammer og er nødt til at finde nye producenter, der lever op til vores etiske krav om dyrevelfærd og ikke mindst vore høje krav til både kvalitet og smag. I Linz ved foden af Alperne har vi fundet Bio Ente, der er godkendt af de østrigske dyreværnsmyndigheder med betegnelsen "Vier pfoten" svarende til Dyrenes Beskyttelse herhjemme. Bio Ente skal fremover producere vores økologiske ænder efter vo-

res forskrifter. Nøjagtig på samme måde som det i dag sker lige syd for grænsen, siger Gråsten Fjerkræ's bestyrelsesformand Gunder P. Jensen.

Bio Ente råder over Østrigs største andeslagteri, har egne forældredyr, eget rugeri og en ny forædlingsfabrik. Bag Bio Ente står 10 østrigske farmere. Udover at producere og slagte økologiske ænder leverer virksomheden også en lang række specialudskæringer og charcuterivarer baseret på økologiske ænder, ligesom der kommer en "sous vide" linie. -Vi har allerede været i stand til at sende flere af de økologiske ænder på det danske marked, og bedømt efter salgstallene er det fjerkræ, der falder i danskernes smag. Vi har store forventninger til samarbejdet, siger bestyrelsesformanden.

Kilde: Gråsten Fjerkræ

Vidste du at ...

Michelin-restauranter tjener flere penge

Indtjeningen er blevet bedre blandt de 28 danske Michelin-restauranter. I gennemsnit tjente de 1,1 mio. kr. i 2018 mod 870.000 kr. i 2017, viser en gennemgang foretaget af Berlingske. Forklaringen til fremgangen blandt restauranterne findes især blandt det øgede antal turister, som gerne rejser langt for et lækkert måltid. - Vi oplever flere og flere madturister, som rejser til Danmark for at opleve nordisk mad. Det stigende antal restauranter med stjerner fortæller også, at flere restauratører tør skille sig ud og gøre en indsats for at komme med i Michelin-guiden, siger Claus Jorch Andersen, brancheleder for restaurationsbranchen i revisionsfirmaet Deloitte, til Berlingske. Omkring en tredjedel af restauranterne har dog stadig underskud, ifølge ham. I toppen med størst overskud ligger trestjernede Geranium, der har Lars Seier som ejer, med et driftsresultat på 2,4 mio. kr.

Kilde: Fødevarewatch

Københavns Madhus er gået konkurs

Københavns Madhus er gået konkurs, skriver nyhedstjenesten dknyt. Fonden Københavns Madhus har arbejdet for mere bæredygtighed og en bedre madkultur i Danmark og skriver om sig selv, at "den blev etableret i 2007 under Københavns Kommune, med målet om at skabe bedre offentlige måltider for kommunens borgere. For at kunne føre vores vision ud i livet, også uden for København, blev vi i 2013 en selvstændig, erhvervsdrivende fond med almennyttigt virke og med samarbejdspartnere i hele landet."

I 2008 åbnede madhuset den første madskole i København og lancerede året efter skolemadskonceptet Eat. Samme år skulle Københavns Madhus sikre, at København nåede 90 pct. økologi i 2015. Madhuset vandt i 2014 projektet om at økologiomlægge Bornholm Regionskommune - og i 2017 opgaven med at hjælpe hospitalerne i Region Hovedstaden til minimum 60 pct. økologi.

Kilde: Berlingske

Minister: Nu må landmænd igen slagte deres dyr på gården

Det er blandt andet fritgående kvæg, der igen må slagtes på gården i stedet for at skulle transporteres til slagteri. Fødevareministeren gør det nu igen lovligt for landmænd at slagte dyr

på gården, hvis en slagter står for aflivningen. Fødevareminister Mogens Jensen (S) har nemlig besluttet at føje de talrige stemmer, der har ønsket at få lov hjemmel til igen at aflive og slagte deres dyr på gården. Det skriver Miljø- og Fødevareministeriet i en pressemeddelelse. I juli udsendte Fødevarestyrelsen en meddelelse om, at landmænd ikke længere må aflive raske dyr som kreaturer, svin, får og geder, ved skydning på egen mark. Ændringerne fra Fødevarestyrelsen blev forklaret med, at man skulle følge EU-regler. Det frusterede blandt andet en kødkvægavler, der mener, at deres dyr har bedre af at undgå stressen ved transport til slagteri, og L&F gik i august i dialog med Fødevarestyrelsen om mulige løsninger så landmænd, der ønsker det, fortsat at kan aflive dyr på marken. Modellen for gårdslagtning vil være klar i begyndelsen af det nye år, hvor landmænd landet over fra 1. januar kan begynde at slagte dyr på egen gård. Ordningen kræver dog, at det er en slagter, der udfører slagtningen, fordi fødevareresikkerheden skal være i orden, understreger Mogens Jensen. Dyrenes Beskyttelse er glade for, at det nu bliver lovligt at udføre slagtning på landmændenes egne arealer. Landmænd kan etablere et egnet område på deres gård, hvor et autoriseret slagteri kan aflive og afløse dyrene, inden de bliver sendt til forarbejdning på et slagteri.

Kilde: Ritzaü

Topchef præsenterer en ny retning for Meny

Kunderne får mere travlt. Derfor lufter Dagrofa-topchef en række nye satsninger, som blandt andet indebærer mindre butikker. Fremover kommer der til at poppe nye Meny-butikker op på Danmarkskortet, som er langt mindre end sine forgængere. Kunderne har simpelthen fået mere travlt, og det skal dagligvarekæden tage højde for. Det siger koncernchefen i Dagrofa - Tomas Pietrangeli - i et interview med Børsen. - Vi vil teste mindre, innovative butikker, som primært bliver drevet af convenience-produkter, siger han til avisen. - Vi tror, at det taler ind i den trend, der er, hvor folk måske ikke vil køre super langt for at købe ind. De vil have nogle nemme løsninger i hverdagen, som er tæt på, fortsætter han. Satsningen på convenience kommer også til at ramme resten af Meny-kæden. Ifølge Tomas Pietrangeli gælder det både produkter, butikksformater og koncepter. Allerede nu har en Meny-købmand

i Søborg et eksperiment kørende, hvor en susshikok står i butikken og laver sushi til kunderne. I 2018 tabte Dagrofa 600 millioner kroner. Det var næsten en fordobling i forhold til før og skyldtes især en nedskrivning på 400 millioner kroner i Foodservice Danmark. På den anden side steg omsætningen fra 17,2 milliarder kroner til 17,5 milliarder.

Kilde: detailfolk

Burger King lancerer kødfri succes i Danmark

Burgerkøden Burger King melder sig nu også for alvor ind på det danske marked for plantebaseret kost - med en kødfri variant af kædens verdenskendte Whopper. Den hedder Rebel Whopper og flyver allerede over disken i USA og Sverige og er én af burgerkædens mest succesfulde lanceringer nogensinde, fortæller Burger King i en pressemeddelelse. Burger King introducerede for første gang en kødfri variant af Whopper'en i den amerikanske sydstatsby St. Louis i april for at teste, om de kødelskende amerikanere overhovedet var interesseret i plantebøffer. Der gik kun 29 dage, før burgergiganten besluttede at rulle den plantebaserede Impossible Whopper ud i samtlige restauranter i hele USA. Den kødfri Whopper drev fem procent af Burger Kings salg i USA i tredje kvartal af 2019. Svenskerne blev de første uden for USA til at opleve den grønne Whopper, som blev lanceret i Sverige under navnet Rebel Whopper i juni. Nu er turen kommet til Danmark, hvor Rebel Whopper nu er kommet på menuen i alle 56 danske Burger King-restauranter. Burger King har udviklet burgeren sammen med hollandske The Vegetarian Butcher.

Kilde: Retailnews

Foie Gras uden tvangs fodring til Danmark

Det bliver nu muligt at få foie gras i Danmark, fremstillet uden at gæssene er blevet tvangsfodret. Den spanske producent Eduardo Sousa sender nemlig sine gæse-specialiteter på markedet herhjemme. Den spansk producerede foie gras kan i første omgang købes via www.eduardosousafarm.com. Lanceringen omfatter de to klassiske varianter Mi-Cuit og Preserve.

Eduardo Sousa fremstiller kun få hundrede kilo af den eksklusive foie gras hvert år. Produktionen er baseret på en lang tradition for at slagte vildgæs, som gennem århundreder som led i deres trækrute har rastet på hans gård i den spanske provins Extremadura. I dag

er gæssene et mix af gæs opdrættet på gården, hvor de lever et frit liv, og vilde gæs, som lander i området for at fouragere. Føden er agern af den type, som de spanske Sortfodssvin også æder, samt figner, urter, frø og lokalt dyrket majs. I løbet af den periode, de opfædes, æder de af sig selv så intenst, at leveren bliver til en fed lever. Det store indtag af foder er en naturlig del af gæssenes liv, idet de ved den første kulde efter sommer polstrer sig til det lange og kalorierkrævende træk mod syd, de normalt ville tage på. Inden de som led i deres årscyklus ville lette for at flyve mod deres vinterbo-pladser, indfanges de, og leveren anvendes til den særlige foie gras fremstillet uden tvangs-fodring. Indfangningen sker skånsomt i mørke nætter uden måne, hvor fuglene er passive og kan håndteres, uden at de får stress. Gåsekød bruges til andre fødevarerformål, så hele dyret anvendes.

I 2006 fik Eduardo Sousa prisen for at producere verdens bedste foie gras. Det skete på den franske fødevaremesse SIAL i Paris, og produktionen blev kendt over hele verden via den amerikanske kok Dan Barber, som er kendt for sit arbejde med at skabe forståelse for, at god landbrugsskik er en forudsætning for god mad.

Kilde: Pressemeldelse



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



Legater til elever fra ZBC

Bagest: Michael Busk, faglærer på ZBC - Henrik Neumann, uddannelsesleder på ZBC - Alex Jessen, formand for Slagtermesterforeningen for KBH og Omegns Hus og Fond (Thorvald Michelsens Legat) - Mathies Jannik Roneklint Nielsen, gourmetslagter og legatmodtager - Per Andersen, tidligere formand for Roskilde Borger-, Håndværker- og Industriforening - Thomas Bach, faglærer på ZBC - Gitte Saxton, faglærer på ZBC.

Forrest: Pia Hulegaard Standlad, gourmetslagter og legatmodtager - Sabrina Søberg Welander, gourmetslagter og legatmodtager - Rikke Cecilie Mørch Hansen, legatmodtager og gourmetslagter - Mette Steinmann Heidelberg, ernæringsassistent og legatmodtager.

Fire gourmetslagtere, der alle er udlært fra ZBC Roskilde, har netop modtaget Thorvald Michelsens legat fra Slagtermesterforeningen for København og Omegns Hus og Fond. Legaterne er gået til:

Pia Hulegaard Standlad, som har haft læreplads i Irma ved Østerport Station. Til sven-deprøven fik Pia Hulegaard Standlad en sølv-medalje. Udover for den flotte præstation til sven-deprøven og hendes ambitiøse tilgang til faget modtager hun også legatet, fordi hun har været med til at skabe en god atmosfære og et godt fællesskab i klassen.

Mathies Jannik Roneklint, der har haft læreplads ved Tune Slagteren. Legatet har han

modtaget, fordi han er meget dygtig og har vist stort engagement og flid gennem uddannelsen. Derudover har han med sit evigt smittende humør været med til at skabe en rigtig god atmosfære i klassen.

Sabrina Søberg Welander, der har været i lære hos Slagter Thomsen i Slagelse. Til sven-deprøven fik Sabrina Søberg Welander en bronze medalje. Udover for den flotte præstation til sven-deprøven får hun også legatet for at være en ægte holdspiller og for med sit gode humør at være med til at sikre et godt socialt miljø i klassen.

Rikke Cecilie Mørch Hansen, der er udlært hos Slagter Frimann. Til sven-deprøven fik Rik-

ke en flot guldmedalje. Foruden for det flotte resultat til sven-deprøven får hun også legatet for hendes altid professionelle tilgang til arbejdet, og fordi hun altid har været klar til at inspirere og hjælpe sine medstuderende under studiet.

Derudover har Mette Steinmann Heidelberg modtaget et legat fra Roskilde Borger-, Håndværker- og Industriforening. Mette Steinmann Heidelberg er udlært ernæringsassistent fra ZBC Roskilde og har haft læreplads på Trekroner Plejecenter. Til sven-deprøven fik Mette Steinmann Heidelberg en medalje, og foruden for hendes høje faglige niveau får hun også legatet for hendes stærke samarbejdsevner.

Københavns Slagterlaugs laugsforsamling 2019

Københavns laugsforsamling 2019 var bemærkelsesværdig på mange måder. Københavns Slagterlaug har eksisteret siden 1451, så laugget er omgærdet med mange, lange traditioner. Årets Laugsfest var bemærkelsesværdig, idet den første kvinde blev optaget i laugget. Det var ejer af Frederiksborg Catering og Mesterslagteren i Uvelse, Henriette Esbensen, som altså blev den første kvinde som blev optaget i Københavns Slagterlaug. Samtidig skiftede laugget oldermann, da oldermann Egon Hornslet takkede af ved slagterlaugets fest, og stafetten overgik til slagtermester Jan Steen Hansen.

Slagtermester Henrik Jørgensen blev årets laugsmester

Traditionen tro blev årets laugsmester udnævnt og hædret ved den årlige laugssamling og -fest. Slagtermester Henrik Jørgensen, Dianalund, der også var blevet hædret af Danske Slagtermestre på landsmødet som årets æresslagter i branchen, blev hædret med titlen som Laugsmester i Københavns Slagterlaug.



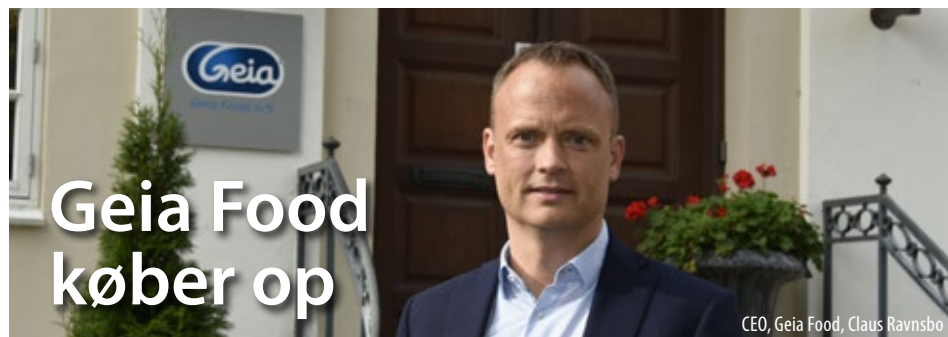
Slagtermester Henrik Jørgensen blev årets laugsmester



Oldermann Egon Hornslet takkede af og overlod stafetten til slagtermester Jan Steen Hansen.



Ejer af Frederiksborg Catering og Mesterslagteren i Uvelse, Henriette Esbensen (nr. 2 fra højre) blev den første kvinde, som blev optaget i Københavns Slagterlaug. Henriette Esbensen ses på billedet sammen med nye laugsbrødre m.fl.



Geia Food køber op

CEO, Geia Food, Claus Ravnsbo

I maj 2019 købte Geia Food virksomheden Danton Trading, den førende danske importør af græske produkter. Nu er de klar med endnu et opkøb; denne gang en norsk handelsvirksomhed, BM Food AS.

CEO i Geia Food, Claus Ravnsbo udtaler: - Siden 2015 har udviklingen af Geia Food i Norge overgået vores forventninger, og vi har naturligvis løbende orienteret os om hvilke aktører, der kunne komplementere vores forretning. Med opkøbet af BM Food cementerer vi vores position på det norske marked og får tilgang af både kompetencer og spændende brands.

Forstærkning inden for fersk kød, kolonial og kølevarer

BM Food har siden etableringen i 1985 specialiseret sig i at importere og sælge fødeva-

rer på det norske marked inden for produktkategorier som fersk kød, kolonial og kølevarer. Over de senere år har virksomhedens fokus rettet sig mere over mod detailhandelen, hvor sel-skabet i dag repræsenterer og sælger velkendte brands som Maldon salt, Beyond Meat, Petti tomatprodukter og Rummo pasta. De primære kunder er de norske detailkæder samt ledende aktører inden for industri- og foodservice-segmentet. Efter opkøbet vil den samlede omsætning for Geia Food i Norge være på ca. 300 mio. DKK. Geia Food beskæftiger i dag ca. 100 medarbejdere og har kontorer i Danmark, Sverige, Norge og Finland. Læs mere på www.geiafood.dk

Kilde: Pressemeddelelse

Madens Folkemøde vælger ny bestyrelsesformand

Tidligere borgmester i Lejre Mette Touborg, der har rødder i det vestjyske landbrugsland, er blevet valgt som ny bestyrelsesformand i Foreningen Madens Folkemøde. Den nye bestyrelsesformand afløser dermed Kasper Fogh, der er tiltrådt som særlig rådgiver for kulturministeren. - Fødevarerbranchen er ikke alene vigtig som eksportsektor, men har betydelig indflydelse på vor tids største udfordring: Klimaforandringerne. Madens Folkemøde er en vigtig begivenhed, som netop sætter fokus på mad og fødevarernes rolle og betydning for vores samfund, udtaler Mette Touborg i en pressemeddelelse fra Foreningen Madens Folkemøde. Madens Folkemøde er en årligt tilbagevendende begivenhed, som over to dage afholdes på Engestofte Gods på Lolland. Arrangementet bliver afholdt for anden gang den 15.-16. maj 2020. Formålet med Madens Folkemøde er at samle interessentgrupper og enkeltpersoner til en debat om madkultur og fødevarer-systemer. Sigtet er at inspirere, vidensdele og udveksle erfaringer på tværs af hele madbranchen, lyder det fra foreningen.

Kilde: Fødevarerwatch



Medlemmer af Madkulturens bestyrelse (november 2019)

Fie Hansen-Hoeck (formand) Direktør, Retail Network og Fooducer
 Jakob Bernhard Knudsen (næstformand), Landedirektør Arla Foods
 Anthony Aconis, Direktør, Fireball
 Henrik Kolind, Kommunaldirektør, Roskilde Kommune
 NN, Erhvervsministeriet
 Paolo Drostby, Kontor chef, Fødevarer og Veterinær, Miljø- og Fødevareministeriet
 Trine Hahnemann, Direktør, Hahnemanns Køkken
 Leif Wilson Laustsen, FFødevareDanmark og Danske Slagtermestre (billedet)
 Susanne Hovmand-Simonsen, Iværksætter og forhenværende ejer, Knuthenlund
 Lisbeth Dalgaard Svanholm, Formand for Dansk Arbejdsgiverforening
 Charlotte Rønhof, Formand for Rådet for Børns Læring
 Charlotte Bach Thomassen, Formand i DGI

Ny 4-årig periode i madkulturen

Formand for FødevareDanmark og Danske Slagtermestre, Leif Wilson Laustsen, er blevet genudpeget til bestyrelsen for Madkulturen af Fødevareminister Mogens Jensen (S) for en ny 4-årig periode.

Madkulturen er en selvejende institution, der har til formål at forbedre vilkårene for udvikling og afsætning af flere kvalitetsfødevarer. Madkulturen arbejder for "Bedre mad til alle" gennem et fokus på at styrke madkulturen

i Danmark og derved bidrage til at løse samfundsudfordringer.

Jernved Mejeri bliver et aktieselskab

Med virkning fra 1. januar 2019 er Jernved Mejeri omdannet til et aktieselskab, så mejeriet fremover hedder Jernved Mejeri A/S. Omdannelsen får ikke nogen praktisk betydning for mejeriets daglige drift, da selskabet kører videre på samme måde som hidtil. Jernved Mejeri ligger i Gredstedbro.

Jernved Mejeri blev bygget i 1909 af bønderne i Jernved og omegn. Mejeriet blev drevet som et andelsmejeri frem til 1992. Hovedpro-

duktionen var smør. I 1992 blev mejeriet solgt til Laila og Ole Jørn Frederiksen. Mejeriet blev derefter til et privatmejeri. Efter ombygning og tilbygning til ostemejeri begyndte mejeriet at producere Danbo og lave smør i sommeren 1992 - alt efter gamle håndværkstraditioner. Senere kom produktionen til også at omfatte Svenbo- og Maribo-oste. Smør fremstillet på Jernved Mejeri bliver lavet efter gammel tradition, hvor den friske fløde syrnes i min. 24 timer,

hvorefter den kærnes ud til smør. Langtidssyrningen giver smør fra Jernved Mejeri den eftertragtede aroma. Mejeriet har et mejeriudsalg, hvor der udover egne produkter (kærnemælk, smør og ost), sælges is og islagkager, danablue, brie, rygeost og økologiske mælkeprodukter, alt sammen fra mindre danske producenter.

Kilde: Jernved Mejeri v/ Ole Jørn Frederiksen



Hans Erik Andersen har været ostemager i 36 år

Ostemager sikrer smagen og kvaliteten

Hans Erik Andersen har i 36 år sikret smagen og kvaliteten af millioner af ostemadder på Taulov Mejeri. For nyligt blev Hans Erik Andersens oste-kompetencer vekslet til 11 medaljer ved den præstige fyldte konkurrence International Food Contest. Hans Erik Andersen kom i lære som ostemager i år 1983 og er trukket i sin hvide ostemagerkittel hver dag siden da. De sidste 19 år har han haft sin faste gang på Taulov Mejeri ved Fredericia, hvor han har kastet

sin kærlighed mod udviklingen af nye Arla-oste.

Og med de 16 kilo ost, hver dansker i gennemsnit spiser om året, har Hans Erik Andersens næse og smagsløg altså stor betydning for os alle sammen. - En vigtig del af mit job er at udvikle nye oste, der matcher danskernes ønsker, og det er især den opgave, der holder min passion i live, siger Hans Erik Andersen. En af de oste, som Hans Erik har været med til at udvikle er de nye økologiske Riberhus Mesterstykker.

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

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

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



mesterslagteren



mad med mere

Direktør Torsten Buhl
Telefon 21 27 41 50

Formand Leif Wilson Laustsen
Telefon 23 25 14 06

Marketingchef Ulrik Olesen
Telefon 21 45 53 35

FØDEVARE KONSULENTEN

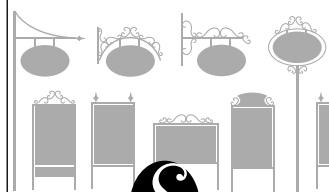
Tlf. 21 26 85 44

info@fodevarekonsulent.dk
www.fodevarekonsulent.dk

Rådgivning
Risikoanalyse
Kvalitetsarbejde

Skilte og Reklame

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



PROLØN
vi bliver glade, når du ringer

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



foedevaredanmark.dk

Krydderier

SOLINA
DESIGNING SUCCESS. STORIES TOGETHER



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 fødevarerbranchen

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

Velkommen til fremtiden

Vær med når fødevareindustrien mødes
29. september – 1. oktober 2020



Bliv udstiller på FoodTech 2020 og styrk dine kunderelationer

FoodTech er fødevareindustriens mødested, hvor du kan være med til at sætte scenen for fremtidens fødevareindustri.

Læs mere på foodtech.dk eller kontakt



Susanne Hofmann
Tlf.: 99 26 99 43
shh@mch.dk

FOODTECH
MCH Messecenter Herning / 29. sept. - 1. okt. 2020

Afs: Fødevaremagasinet
Munkehatten 28
5220 Odense SØ

Returneres ved varig adresseændring