

# fødevarer

## magasinet

NR. 1 / JANUAR 2020

**Fuld fart på hos  
Slagter Norlyk**

Se side 8

**Vi vil gerne være  
med til at ændre  
dagsordenen for  
frokostmarkedet**

Se side 10

**TEMA**

**FOODSERVICE & CATERING**

MASKINER, ETIKETTERING OG EMBALLAGE

## Et skæbnesvangert årti

Det er en god tradition at se frem i tiden, når man kommer ind i et nyt år – og især, når man kommer ind i et nyt årti. Det gør jeg også gerne, men det er nu ikke noget, som vi i FødevarerDanmark kun gør ved årsskifter. Det er faktisk noget, som vi hele tiden gør, for man kan ikke forholde sig klogt til nutiden, hvis man ikke sætter den ind i en sammenhæng med en kvalificeret forestilling om fremtiden; og vel at mærke i erkendelse af, at den med sikkerhed bringer noget, som vi slet ikke havde set komme. Så sent som i efteråret havde vi overhovedet ingen anelse om, at Fødevarerstyrelsen kunne finde på at hæve kontrolgebyrerne med ca. 60 mio. kroner. Det er imidlertid sket fra den 1. januar. Hvad vi heller ikke vidste, var, at den retssag, som vi sammen med en række andre organisationer fører ved EU-Domstolen om kontrolgebyrers lovlighed, på denne måde ville få en helt ny aktualitet, for den kan få forhøjelserne til at falde til jorden, og så står vi over for en stor diskussion om hele gebyrstrukturens indretning. Vi må se, hvordan det går, men en nylig afgørelse i en lignende hollandsk sag giver håb for udfaldet.

Hvad der til gengæld har været til at forudse, er, at 2020 vil byde på en tiltrængt evaluering af Udbudsloven. Denne lov, der nu er fire år gammel, har de bedste intentioner om at hjælpe små og mellemstore virksomheder til at komme til fadet i de offentlige køkkener, men sådan er det ikke gået, og loven rummer ikke nogen Plan B – altså: hvad der skal ske, hvis det ikke sker. Nu kigger Erhvervsministeriet og den derunder liggende Konkurrence- og Forbrugerstyrelse loven efter i sømmene, og vi bidrager så godt, vi kan – og så lander der i årets løb en anbefaling hos ministeren og Folketinget, forhåbentlig indeholdende en erkendelse af, at der er behov for en opstramning, så også det offentlige kommer ind på et klart erhvervsfremmende spor, hvor man indrager og ikke udelukker smygerne fra samhandel.

Og når vi nu er ved erhvervsfremme, er det også vigtigt, hvad der sker med selve erhvervsfremmestrukturen. Den er lige nu under omkalfatring, og det ser ud til at kunne gå begge veje, hvad angår små og mellemstore fødevareraktiviteters fremtidige adgang til erhvervsfremmemidler. På den ene side er det det, der er det erklærede mål, på den anden side er det stort set kun de meget store virksomheder og deres organisationer, som sider om de borde, hvor beslutningerne træffes. Det har vi senest kunnet se i

de aktuelle planer om en ny fødevarerklunge. Når jeg alligevel er optimistisk, skyldes det især, at vi er blevet mødt med forståelse og velvilje, når vi fra FødevarerDanmarks side har budt os til som interesserede i en dialog om at få midlerne ud at arbejde i de små og mellemstore virksomheder – og til formål, der er relevante for dem.

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

Nu er årsskifter jo også typisk anledninger til, at man udtrykker sine håb for fremtiden. Dem skal det heller ikke skorte på her. Jeg håber, at 2020 bliver året, hvor det for alvor går op for fagbevægelsen og for politikerne i både Folketinget, kommunerne og regionerne, at vi alle har en opgave i at sikre, at vækstlaget i fødevarersektoren får en grobund, som den kan vokse i. Marginalerne er uhyggeligt små, og det er også i det lys, at ønskerne om effektiv erhvervsfremme skal ses. Så mit håb er, at alle gode kræfter – inklusive forbrugernes – samles om at sikre den diversitet, som er forudsætningen for, at der også ved udgangen af det nye årti er en alsidig dansk produktion og et ditto udbud af fødevarer for enhver smag – også for den kræsne, der lægger vægt på kvalitet. Denne opgave har aldrig været vigtigere end nu.



Tørsten Buhl  
Direktør, FødevarerDanmark

# Nyheder

## Udkast til erhvervsfremmereform og øgede gebyrer for fødevarerkontrollen

Læs om udkastet til en ny erhvervsfremmestrategi samt rammerne for reformens 345 millioner kroner samt FødevarerDanmarks høringssvar. Læs også om gebyrstigninger for de små- og mellemstore fødevareraktiviteter, der fx fylder mere hos de små- og mellemstore slagtervirksomheder end de store.

## Lading Ost, Madværk og Slagter Norlyk.

Læs om en østjysk ostevirksomhed, der nu rummer 7 osteforretninger med samlet mere end 42 beskæftigede. Læs også om madværk, der er medlem af Danske Frokost- og cateringleverandører, som har 3 køkkener, der leverer mad til mere end 1500 medarbejdere på daglig basis. Læs også historien om Slagter Norlyk, hvor 95 % nu er engrossalg, og hvor et samarbejde med en kok, nu har gjort det muligt at levere til nogle af de store dagligvarekæder i Danmark.

## Trendhistorier, induktion, Foodexpo 2020 og artikel om pølseforgiftning

Første udgave i dette årti indeholder en lang række trendhistorier om plante proteiner, klimahistorier, ny emballagetype til hakket kød, branchepriisen ”Den dybe tallerken”, kontrolkampagner og en stævning af Fødevarerministeren. Læs artiklen om NORQi, der har bygget induktionsteknologien ind i både kippsteger og gryde. Læs også artiklen om hvordan man iflg. Teknologisk Institut kan undgå pølseforgiftning med få simple foranstaltninger. Læs også og nogle af de planlagte aktiviteter og debatter, besøgende kan deltage i på dette års Foodexpo.

## 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](mailto:bi-press@mail.dk) og få en snak om, hvordan din virksomhed, dine produkter eller dine ydelser bliver synlige i FødevarerMagasinet.

## Godt nytår!

2020 er i fuld gang. Alt tyder på, at 2020 bliver et særdeles spændende år med mange nyheder og relevante informationer til læserne af FødevarerMagasinet.

Rigtig godt nytår!  
Redaktionen



- 4 **Fødevarestyrelsen: Overhold regler og slip for ekstra kontrol**
- 6 **Strategi for decentral erhvervsfremme**
- 8 **Fuld fart på hos Slagter Norlyk**
- 10 **Vi vil gerne være med til at ændre dagsordenen for frokostmarkedet**
- 12 **Østjysk ostekæde vokser**
- 14 **Kogeborde, kipstegere og kipgryder til det professionelle køkken**
- 16 **Undgå pølseforgiftning**
- 18 **Kendt tv-kok står bag levende gadekøkken på Foodexpo**
- 20 **Planteproteiner som fremtidens fødevarer**
- 22 **Foodservice sektoren kan skubbe forbruget**
- 23 **Danish Crown har introduceret ny klimavenlig emballage til foodservice**
- 23 **Hvem skal have Den Dybe Tallerken 2020?**
- 24 **Drastisk skridt: Stævner ministerium på grund af nye regler for dyretransporter**
- 25 **Kort nyt**
- 27 **Vidste du at ...**
- 30 **Leverandørliste**



## januar 2020

**REDAKTIONEN / ANNONCER / PRODUKTION** Grafisk Produktion Odense ApS, Munkehatten 28, 5220 Odense SØ  
 tlf. 66 14 08 52, post@foedevaremagasinet.dk  
 www.foedevaremagasinet.dk

**ANSVARSHAVENDE** Per Aaskov Karlsen

**JOURNALISTER** Torben Svane, Per Henrik Hansen, Rikke Holm

**ANNONCER** Birthe Lyngsø, Bi-Press, tlf. 51 50 67 17, bi-press@mail.dk Annoncer og redaktionelt stof skal være redaktionen i hænde senest den første hverdag i udgivelsesmåneden.

**ABONNEMENT** Indland kr. 750,00 + moms årligt, Udland kr. 1050,00 + moms årligt. Abonnementet kan opsiges med en måneds skriftlig varsel til udgangen af et kalenderår. Fødevaremagasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Mediainformation kan rekvireres.

**LÆSERE** Fødevaremagasinet er det førende magasin for specialfødevarerhandelen. Magasinet henvender sig til beslutningstagere, såvel som selvstændige forretningsdrivende som disponenter, ansat i fødevarerhandelen. Politiske organer, større fødevarerirksomheder, 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** SLAGTER NORLYK

**ISSN 1902-4509**



# Fødevarestyrelsen:

## Overhold regler og slip for ekstra kontrol

Virksomhedernes udgifter til gebyrer i forbindelse med Fødevarestyrelsens kontroller stiger i år med cirka 64 millioner kroner. Det mener DSM er med til at gøre det sværere at drive fødevarer virksomhed. Ministeren for fødevarer har ingen kommentarer til stigningen og henviser til Fødevarestyrelsen, der påpeger, at loyldige virksomheder slipper for ekstra kontroller. Dansk Folkeparti er villige til at se på ordningen for gebyrer igen.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN





I år stiger størrelsen på de gebyrer, der skal betales til Fødevarestyrelsen, når de laver en kontrol i en virksomhed, med 40 millioner kroner. Regner man kontrol af dyretransporter med og modregner et lille fald, som kun involverer Grønland, er der, ifølge DSM, tale om stigninger på sammenlagt cirka 64 millioner kroner.

Gebyrstigningerne vil, ifølge DSM, især ramme SMV'er. Virksomhederne skal betale det samme som de store virksomheder, men set i forhold til omsætningen fylder gebyrerne naturligt mere på udgiftssiden hos de små og mellemstore virksomheder.

Det mener DSM er med til at svække danske fødevarerhvervs konkurrenceevne, og det harmonerer, ifølge DSM, ikke med politikernes ønske om, at det skal være nemmere at drive en fødevarerhvervs virksomhed herhjemme.

### Minister for fødevarer henviser til Fødevarestyrelsen

Fødevaremagasinet ville gerne have en kommentar til gebyrstigningerne fra minister for fødevarer, fiskeri og ligestilling og minister for nordisk samarbejde, Mogens Jensen (S), men ministerens presseafdeling henviser til Fødevarestyrelsens presseafdeling. Herfra har Fødevaremagasinet modtaget følgende svar:

”Fødevarestyrelsen følger statens gebyrregler, som blandt andet fremgår af budgetvejledningen. Hovedparten af gebyrerne bliver fordelt på virksomheder ud fra, hvor meget de bliver kontrolleret. Overholder virksomhederne reglerne, slipper de for at skulle betale for ekstra opfølgende kontrol.”

Styrelsen oplyser i sit svar også, at de små slagterier i udkantsområderne i dag bliver tilgodeset i forhold til udgifter til kontrol. ”De betaler un-

der halvdelen af de faktiske kontroludgifter i gebyrer. I runde tal svarer det til, at de sparer godt 10 millioner kroner på den offentlige kontrol med blandt andet dyrevelfærd.”

Siden 2016 har mellemstore 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. Men denne ordning ophører også.

### Gå efter ”de brodne kar” i branchen

Fødevareordfører Lise Bech (DF) kan godt se, at de større gebyrer kan være et problem for fødevarerbranchen.

- Det er aldrig godt, når virksomheder pålægges en tungere økonomisk byrde. Fødevarestyrelsen skal sætte gebyrtaksterne i forhold til omkostningerne. Vi har i Fødevareforliget aftalt, at planlagte kontroller skal reduceres væsentligt, så Fødevarestyrelsen kan bruge ressourcerne på de ”brodne kar”, understreger hun.

Men de øgede gebyrer er ifølge Lise Bech også nødvendige for at sikre den høje fødevarsikkerhed her i landet.

- Gebyrstigningerne rammer alle fødevarerhvervs virksomheder, også dem i landdistrikterne. Det kan være svært at lave en ordning, der tilgodeser mindre og mellemstore virksomheder og stadig opretholde den høje standard, vi har i Danmark. Intet er dog umuligt, så Dansk Folkeparti er villige til at drøfte mulighederne, siger Lise Bech.

### Fødevarestyrelsen skal rette ind

Danske Slagtermestre fører i fællesskab med andre organisationer en retssag, som EU-Domstolen snart når frem til en afgørelse i. Retssagen omhandler, hvad man må bruge penge fra kontrolgebyrer til.

De nye gebyrstigninger skal især bruges til ”fællesomkostninger”, det vil sige udgifter, som ikke kun har med selve kontrollen at gøre.

Med baggrund i en sag, som Danske Slagtermestre vandt ved EU-Domstolen i 2016, er den fælles påstand nu, at kontrolgebyrer generelt kun må dække udgifter til selve kontrollen. Hvis Danske Slagtermestre får medhold i deres påstand, betyder det, at de nye gebyrforhøjelser og mere til kan blive dømt ulovlige.

- Kontrolgebyrer skal dække omkostninger til kontrol. Hvis dette viser sig ikke at være tilfældet med de planlagte gebyrforhøjelser, og gebyrforhøjelserne erklæres ulovlige, så skal Fødevarestyrelsen rette ind, siger Lise Bech.

Fødevarestyrelsen oplyser i deres svar til Fødevaremagasinet, at man i styrelsen ikke har nogen kommentarer til den retssag, som Danske Slagtermestre er en del af, da det er en verserende retssag.



Privatfoto Lise Bech (DF)

# Strategi for decentral erhvervsfremme

Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse har i efteråret haft et udkast til strategi for decentral erhvervsfremme for de kommende 4 år i offentlig høring.

AF PER AASKOV KARLSEN



Figur 1. Erhvervsfremme med virksomhederne i centrum (Kilde: Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse)

Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse består af i alt 17 medlemmer, og det hedder i en meddelelse fra Erhvervsfremmebestyrelsen, at bestyrelsen har lagt vægt på, at strategiudkastet er baseret på et solidt datagrundlag, ligesom bestyrelsen som led i udarbejdelsen af strategien har inddraget og lyttet til en bred kreds af virksomheder, erhvervsfremmeaktører, turismeaktører, videninstitutioner, klynger mm. for at forstå virksomhedernes behov og udfordringer. Strategien er blandt andet blevet til i et partnerskab med bestyrelserne for de tværkommunale erhvervshuse, der har inddraget Kommunekontaktrådene og Det Nationale Turisforum. I alt har mere end 1.200 interessenter bidraget med værdifulde input. Fristen for at indsende høringssvar var søndag den 24. november 2019.

## Indhold i udkastet til reformen – nye initiativer

Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse råder årligt over 345 mio. kr. til decentrale erhvervsfremmeindsatser samt midler fra EU's strukturfonde. I den nuværende strukturfondsperiode (2014-2020) er der fortsat en ramme på ca. 400 mio. kr., som ikke er udmøntet. Herudover kommer eventuelt yderligere strukturfondsmidler fra resultatreserven samt tilbageløbsmidler fra eksisterende strukturfondsprojekter og -programmer. Af de decentrale erhvervsfremmemidler er 50 mio. kr. årligt øremærket turismeindsatser. Midlerne bliver disponeret på bestyrelsens møder i løbet af året.

## Høringssvar fra FødevarerDanmark

FødevarerDanmark er sammen med en lang række andre organisationer høringssvarberettigede og har afgivet et fem sider langt høringssvar. Høringssvaret er generelt kritisk over for flere af passagerne i udkastet.

Af høringssvaret fremgår bl.a. følgende tekst: ”FødevarerDanmark har gentagne gange udtrykt bekymring for, om de involverede parter, herunder Erhvervsfremmebestyrelsen generelt og Fødevarerklyngen i særdeleshed, har den rette føling med, hvad der rører sig i vækstlaget i fødevarerektoren, og hvilke behov disse iværksættere og virksomheder har. Dette har vi gjort med henvisning til, at aktørerne i denne proces kun i meget beskedent om-

fang har baggrund i de adresserede virksomheder, men tværtimod alt overvejende har hjemme i meget store, internationale virksomheder eller i større administrative enheder. Det er af indlysende grunde et centralt sigte i erhvervsfremmereformen at hjælpe små og mellemstore virksomheder med at komme i gang og med at udvikle sig”.

## SMV fødevareraktiviteter og eksport

Om fødevarerklyngen hedder det i FødevarerDanmarks høringssvar: ”Det er glædeligt, at fødevarerektoren er udpeget til at udgøre en ’klynge’ i erhvervsfremmesammenhæng. Det er for så vidt også naturligt, som den fremdeles udgør et af Danmarks vigtigste erhverv, både m.h.t. omsætning og beskæftigelse. I strategiudkastet er det med rette fremhævet, at to tredjedele af de ansatte i fødevarerektoren er beskæftiget i SMV’er, og det kunne tilføjes,



## Mission

Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse vil styrke virksomhedernes produktivitet, konkurrenceevne og internationalisering gennem en effektiv, sammenhængende og lokalt forankret erhvervs- og turismeindsats med udgangspunkt i virksomhedernes behov, muligheder og udfordringer i alle dele af Danmark.

*at det også hovedsageligt er her, at vækstpotentialet er. Og under alle omstændigheder er det blandt SMV'er og såkaldte start-ups, at erhvervsfremmesystemet har en rolle at spille. Det er således ikke blandt de store aktører i branchen.*

*Disse virksomheder er langt overvejende hjemmemarkedsvirksomheder, og derfor rammer strategiudkastet med siden af målskiven, når den til sigter at understøtte et 'systemisk skifte' i den globale fødevarerproduktion. Dermed ikke sagt, at der ikke er behov herfor, men det er ikke et behov, som kan eller bør dækkes af erhvervsfremmesystemet. Her er der i langt højere grad behov for at bevæge sig ned i 'hærehøjde' og imødekomme de behov, som de virksomheder, som erhvervsfremmesystemet er møntet på, oplever som udfordringer. Og det er ikke at udnytte 'rest- og sidestrømme fra fødevarerproduktionen og omlægning af fødevarerproduktionen, herunder til mere plantebaseret'. Også her efterlader strategiudkastet et indtryk af, at man vil fremme en politisk/ideologisk målsætning under dække af at imø-*

*dekomme et behov for erhvervsfremme. Det er i hvert fald tydeligt, at det ikke er behov, som er formuleret af nogen med stor indsigt i de virksomheder, som erhvervsfremmesystemet er til for".*

I høringssvaret fremgår ligeledes også, at FødevarerDanmark gennem Danske Slagtermestre er medejere af virksomheden TJ Consult & Partnere, som yder bistand til virksomheder, som ønsker at gøre brug af erhvervsfremmeordninger. Denne virksomhed har tidligere overfor Erhvervsfremmebestyrelsen beskrevet de behov, som små og mellemstore fødevarer virksomheder typisk har. Endvidere fremgår det også af høringssvaret, at FødevarerDanmark fremdeles gerne står til rådighed, hvis det påpegede behov for at inddrage små og mellemstore virksomheder i arbejdet med erhvervsfremmereformen ønskes uddybet.

## Endelig godkendelse

På baggrund af de indkomne høringssvar forelægges Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse strategien til endelig godkendelse på bestyrelsesmødet den 21. januar 2020. Strategien skal efterfølgende aftales med erhvervsministeren.

Læs udkast til strategi for decentral erhvervsfremme 2020-2023 på Erhvervsfremmebestyrelsens hjemmeside [www.erhvervsfremmebestyrelsen.dk](http://www.erhvervsfremmebestyrelsen.dk)

Kilde: Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse, FødevarerDanmark

# BIPA Gastro er specialister i sous vide udstyr til det professionelle køkken

**BIPA**  
Gastro

BIPA Gastro er specialister i sous vide udstyr til det professionelle køkken. BIPA Gastro har udviklet markedets mest innovative produktionsanlæg, hvor seneste version er med integreret sikkerhedsberegner.

- Sous vide produktion med øget fødevarer sikkerhed
- Sous vide produktion med optimal udnyttelse af råvaren - og mindsket madspild
- Sous vide produktion med jeres nye super professionelle køkkenassistent



Mød os på  
**FOODEXPO**  
2020  
Hal F stand  
5126

Kontakt for nærmere: BIPA Gastro - Rugårdsvej 403 B - 5210 Odense NV Tlf. +45 66 18 60 49 - Fax +45 66 18 60 47 - [www.bipagastro.dk](http://www.bipagastro.dk)





Lars Møller Larsen overtog Slagter Norlyk ved et generationsskifte i 1997. I 2014 blev Ulla Holst Møller medejer, og året efter fik de to også privat papir på hinanden.

## Fuld fart på hos **Slagter Norlyk**

Indtil for en snes år siden var Slagter Norlyk en traditionel slagterbutik i Sønder Omme. I dag har virksomheden til huse i Grindsted, beskæftiger 41 ansatte, og 95 procent af omsætningen kommer fra en gros salg til fire supermarkeds kæder samt catering.

AF PER HENRIK HANSEN

2019 var et stort år hos Slagter Norlyk. To årtiers vækst og udvikling nåede sin foreløbige kulmination, da hele tre landsdækkende supermarkeds kæder i løbet af året kom med i kundekredsen.

Hvad der indtil 1997 var en traditionel detailslagter i Sønder Omme med en årlig omsætning på 1,3 millioner kr. er i dag en mellemstor fødevarer virksomhed i nabobyen Grindsted med en årsomsætning på omkring 60 millioner kr., 41 medarbejdere og succes med en gros salg. I en gros sortimentet indgår så forskellige produkter som fersk kød og andre klassiske slagtervarer, færdigretter og økologiske gourmet-pølser udviklet i samarbejde med Michelin-kokken Wassim Hallal.

Med til virksomheden hører også stadigvæk en stor og moderne detailbutik, hvor de gode borgere i Grindsted kan gå ind fra gaden og lade sig friste af alle de former for udskæringer, pølser og pålæg, der hører sig til hos en håndværksslagter, foruden et udvalg af færdigretter.

### 95 procent en gros salg

- Men det er efterhånden kun omkring 5 procent af omsætningen, der kommer fra butikken. Resten er fra produktionen til butikskæder, hoteller, restauranter og anden catering, fortæller Ulla Holst Møller.

Hun er medejer af virksomheden og har været det siden 2014. Da var udviklingen bort fra ren detailbutik allerede godt i gang.

Faktisk begyndte den tilbage i 1997, da Lars Møller Larsen ved et generationsskifte overtog den forretning, som hans daværende arbejdsgiver, slagtermester Jørgen Norlyk, havde etableret i Sønder Omme i 1959.

Efter overtagelsen gik Lars i gang med at udvikle forretningen ved at øge salget til hotel- og restaurationsbranchen. Det gik så godt, at lokalene på Hovedgaden i Sønder Omme snart blev for små. Og da Lars så flere forretningsmuligheder ved at flytte 10 km mod syd til Grindsted, gjorde han det i 2003.



En halv snes år senere blev Lars kunde hos Holst Foods, et lille konsulentfirma ejet af Ulla Holst. Samarbejdet udviklede sig snart til noget meget mere, både professionelt og privat. I 2013 blev Ulla ansat hos Lars, året efter blev hun medejer af forretningen, og i 2015 fik parret papir på ægtefolk at være.

## Salg til supermarkeder siden 2009

Handelen med supermarkeder begyndte i 2009, hvor Lars indgik en aftale med den private kæde ABC Lavpris om, at Slagter Norlyk simpelthen skulle være slagter for alle kædens butikker.

- Siden da har vi leveret alt deres ferske kød, leverpostej, pølser og så videre; på samme måde som hvis vi havde været slagter i butikken, fortæller Ulla.

ABC Lavpris har i dag 13 butikker i Jylland og én på Fyn. Snart åbner kæden også i Fredericia og kommer dermed op på 15 butikker i alt.

Sideløbende udviklede også salget på cateringsiden sig med et stigende antal kunder i hotel- og restaurationsbranchen.

## Spotvarer i Aldi og Netto

I 2019 tog Slagter Norlyks udvikling tre store spring. Først kom der en aftale i stand med den tyskejede kæde Aldi's danske butikker.

- Vi ville gerne gøre det mere i færdigretter, så jeg opsøgte Aldi og spurgte dem, om ikke de ville have vores friske færdigretter ind i deres kølediske, fortæller Ulla.

Det samarbejde ville Aldi gerne være med til at prøve af; i første omgang som spotvarer, der kun sælges engang imellem. Så nu kan Aldi's kunder i alle kædens 187 butikker over hele Danmark på gode dage få hjælp til at slippe nemt fra aftensmaden med mad fra Grindsted. På pakkerne står der ikke, at retten er lavet af Slagter Norlyk, derimod bruges Lars's efternavn i form af brandet Slagter Larsen.

Næste spring i 2019 var, da også Netto-kæden under Salling Group begyndte at tage Norlyks færdigretter ind som spotvarer.



Ulla Holst Møller fandt frem til mesterkokkens Wassim Hallals telefonnummer, ringede til ham, og så kom der et samarbejde i gang om nye gourmetpølser til Lidl.

- Både til Aldi og Netto leverer vi typisk mormormad. Karbonader med grøntærter, bøf med bløde løg, svensk pølseret og den slags. Men der er også lidt mindre traditionelle retter som chicken masala, siger Ulla.

## Samarbejde med Wassim Hallal

Tilløbet til det tredje, men absolut ikke mindste spring i 2019 begyndte, da Ulla læste en artikel i nyhedsbrevet Food Supply. Der stod, at Lidl nu begyndte på et samarbejde med stjernekokken Wassim Hallal, der driver Michelin-restauranten Frederikshøj Kro i Aarhus. Wassim Hallal skulle udvikle nye produkter, som skal sælges i Lidl under varemærket WH.

- Jeg tænkte, at det lå lige i skabet til os. Så jeg fandt frem til Wassims telefonnummer, ringede til ham og spurgte, om ikke vi skulle stå for produktionen af slagtervarerne, beretter Ulla.

Den idé ville den kendte kok ikke afvise, så han inviterede Ulla og Lars til et møde. Det første møde blev til flere og til et tæt samarbejde om udvikling af tre økologiske pølser, to frankfurtere med svinekød og henholdsvis ingefær og jalapeños samt en kyllingepølse.

## 100 procent tip-top

Wassim Hallal har lavet opskrifterne, og sammen med ham har Ulla og Lars fundet ud af, hvordan selve produktionen skal foregå.

- Han er meget perritten, det hele skal være 100 procent tip-top. Det har vi det godt med, og vi lærer meget af det. Han er både super professionel og et meget behageligt menneske, siger Ulla om den nye samarbejdspartner.

De tre pølser blev i begyndelsen af december lanceret i det faste sortiment i alle Lidl's 120 butikker i Danmark.

Også nogle drikkevarer og andre produkter her Wassim Hallal udviklet for Lidl. Ifølge kædens danske viceindkøbsdirektør Rasmus Pape er det meget muligt, at der med tiden også vil komme flere slagtervarer fra Grindsted med i WH-konceptet.

- Nu skal vi lige se, hvordan det går med de tre pølser, og derefter tager vi en dialog med Wassim og med Ulla og Lars om de næste skridt, siger han.

Helt sikkert er det, at der fortsat vil være fart på udviklingen hos Slagter Norlyk.

- Vi kan slet ikke lade være. Det er sindssygt spændende at udvikle nye produkter og udvikle hele forretningen, siger Ulla.



Føreløbig er der tre varianter af de økologiske pølser til Lidl: Kyllingepølser og to slags frankfurtere, den ene med ingefær, den anden med svampe og jalapeños.



Vi vil gerne være med til at ændre **dagsordenen for frokostmarkedet**

Med tre køkkener i København, overtagelsen af cateringfirmaet eBuffet og et nyt produktionskøkken forventer Marc Toft, ejer af Madværk ApS, at virksomheden fortsætter sin vækst i 2020. Indsatsen for at reducere virksomhedens CO<sub>2</sub>-aftryk, der allerede er nedbragt med mere end 30%, fortsætter også.

AF RIKKE HOLM





Madværk i København leverer frokost til 1500 medarbejdere på daglig basis. Virksomheden har for to måneder siden overtaget eBuffet, som hver weekend leverer catering til mange selskaber – både private og erhverv. Herudover har Madværk frokostordninger ud af huset og et takeaway-koncept, hvor medarbejdere kan bestille mad i henkogningsglas. Virksomheden har fokus på kvalitet, gode råvarer og hensyn til miljøet:

- Vi tænker meget over at mindske vores CO<sub>2</sub> aftryk, forklarer Marc Toft: - I vores kantiner er vi fx gået over til tallerkenanretninger. Vi sammensætter en kulinarisk tallerken med 4-5 forskellige komponenter, som giver en stor smagsoplevelse. Dét alene har mindsket madspild med over 30 %. Folk spiser helt enkelt mindre portioner, når maden er anrettet. Medarbejderne er velkomne til at tage flere gange, men 90% nøjes med én tallerken.

- Til februar præsenterer vi et nyt frokostkoncept, hvor vi satser endnu mere på smagsoplevelsen. Til gengæld skærer vi lidt i udvalget og bruger mere tid på de enkelte komponenter, lyder det fra Marc Toft.

### Mere varieret, mere vegetarisk

Marc Toft stiftede Madværk ApS i 2011. I dag har han 40 medarbejdere, hvoraf de 23 er fuldtidsansatte. Han har været selvstændig, siden han var 17 år. - Passionen for mad har han fra sin mor, som i en tidlig alder lærte ham at kokkerere:

- Jeg er ikke uddannet kok, og jeg er ikke en del af produktionen, men jeg ved, hvad kvalitet er, og hvordan den smager, fortæller Marc Toft.

Med Madværk vil han gerne være med til at ryste frokostmarkedet og sætte en dagsorden med fokus på mere varieret kost, mindre kød og flere vegetariske retter:



- Foodsektoren er en stor udleder af CO<sub>2</sub>, så selv en mindre virksomhed som vores kan være med til at gøre en forskel, forklarer han.

For at få medarbejderne til at spise grønnere og sundere har Madværk fx også lagt buffeten om, så det første, medarbejderne møder, er tallerkener med grøntsager. Omlægningen har betydet, at der bliver spist langt mere grønt til frokost. Ændringer udføres i tæt samarbejde med kunden:

- Vores tanker kommunikerer ud til medarbejderne via vores sociale medier, kundens intranet og ikke mindst vores daglige dialog med kunderne på stedet. Vi vil gerne have medarbejderne til at tænke over, hvad de lægger på tallerkenen, understreger Marc Toft.

Et yderligere tiltag for at reducere spild er fredagens buffet "Alt kan ske", som er blandt medarbejdernes foretrukne. Her tømmer Madværk køleskabene op til weekenden og supplerer op. Medarbejderne kan alle dage købe mad med hjem fra buffeten af varer, der ikke kan holde sig til den følgende dag.

Også i produktionen er der tænkt over genanvendelse. Eksempelvis er det nye produktionskøkken udstyret med en biokværn, hvor bioaffaldet efterfølgende anvendes til at opvarme huse. De nye maskiner skåner samtidig medarbejderne for tunge løft. Sammen med gode arbejdsforhold, overenskomst, pension, sundhedsforsikring og en ordentlig løn skal det gerne være med til at tiltrække nye medarbejdere til virksomheden:

- Madværks dygtige medarbejdere er ryggraden i virksomheden. De er dedikerede og engagerede.

### Prispres på frokost og kantinedrift

- På foodmarkedet får man ikke noget foræret, understreger Marc Toft: - De store konkurrenter gør det svært at drive kantinedrift, fordi de dumper priserne. Hos Madværk har vi fokus på kvalitet og økologi. Vi engagerer os i vores kunder og gør meget for at være innovative. Vi laver det meste fra bunden på baggrund af gode råvarer. Det koster tid at producere kvalitet, og prisen skal hænge sammen med varen, vi leverer. Vi har et par gange trukket os fra et offentligt udbud, fordi prisen er presset ud over vores grænse. Det er lidt ærgerligt, når vi efterfølgende kan se, at de, der vinder udbuddet, ikke kan levere en grøn profil. Hos Madværk skal vi altid kunne stå inde for vores produkter, afrunder Marc Toft.

Han håber, at Danske Frokost- og Cateringleverandører, som er en del af FødevarerDanmark, kan være med til at løfte branchen i forhold til fx at optimere processer, styrke den kollegiale sparring og indgå fælles indkøbsaftaler.





# Østjysk ostekæde vokser

Ostebutikkerne Lading Mejeri er blandt de største ostehandlere i landet med flere butikker i Østjylland. Indehaver Mogens Lyngby Pedersen havde egentlig kastet sig over salg af badmintonudstyr, inden han besluttede sig for at udvikle faderens ostehandel.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Mogens Lyngby Pedersen er købmand og skolet i Dansk Supermarked, men det blev ostene, der blev hans skæbne. Han er som ostehandler ikke bange for de store konkurrenter, for han kender deres udbud og deres priser til fingerspidserne.

- Mange af mine kunder er faste kunder. Da jeg åbnede en butik i Viborg, var der flere kendte ansigter blandt kunderne, for de var før kørt langt til en af mine andre butikker for at handle ost. Mine kunder foretrækker at købe ost hos mig i stedet for at stresser rundt i et supermarked, siger Mogens Lyngby Pedersen, der kan se tilbage på en intens julesæson.

- Ja, den er begrænset til omkring fem dage. Der gik det helt amok, så vi holdt også åbent 1. og 2. juledag. Omkring jul vil kunderne godt betale ekstra for topkvalitet og større stykker, siger ostehandleren.

## Flere butikker

I det hele taget går det rigtig godt for Ostebutikkerne Lading Mejeri, så godt, at ostekæden har åbnet butik nummer seks på Adelgade i Skanderborg og nummer syv i Saksild.

Mogens Lyngby Pedersen overtog de to forretninger, som tidligere blev drevet af Saxild Ost & Vin.

- Kunderne i Skanderborg har taget godt imod os, og jeg tror, at vi er billigere på de fleste varer. Saxild er en sommerbutik, med højsæson fra påske til august, men butikken har åbent hele året. Her har jeg planer om at omforme butikken til en rigtig ostehule, hvor kunderne kan gå ind og ose blandt vores mange oste, siger han.

Derudover tæller ostekæden butikken i Lading, hvor det hele startede, og hvor hovedsædet fortsat er, samt butikker i Silkeborg, Viborg, Randers og Aarhus. Samlet er der 42 medarbejdere beskæftiget i virksomheden. Salget går hurtigt, og der er stordriftsfordele med de mange butikker, som kunderne får glæde af. Mogens Lyngby Pedersen tror, at kunderne i Skanderborg blandt andet vil efterspørge økologiske oste.

- De to seneste år har været de bedste for virksomheden, men der skal også nogle penge ind, når så mange ansatte skal have løn.

Vi har et godt ry, og jeg har en venteliste med folk, der gerne vil arbejde i en af mine butikker, siger han.

## Fra fjerbolde til ost

Mogens Lyngby Pedersen fik en lederuddannelse hos Dansk Supermarked, og bagefter arbejdede han i Føtex og Bilka. Senere var han ansat i Løvsbjerg-kæden, og han var med til at starte i REMA 1000 op. Men ønsket om at blive selvstændig lurede.

- Jeg havde faktisk fået et agentur, hvor det var planen, at jeg skulle sælge badmintonudstyr om aftenen. Men så gik jeg med oste-planen, fortæller han.

Så i 1996 begyndte han at arbejde for Lading Mejeri, som hans far, Asger Nielsen, dengang drev som ostehandel. Seks år senere overtog Mogens Lyngby Pedersen firmaet, i dag er hans 85-årige far fortsat med i den daglige drift.

- Min far er produktionsmand, og jeg er købmand. Jeg kunne se en fordel i at få flere butikker, så vi kunne øge salget. Så vi startede en butik i Højbjerg helt fra bunden. Den gik for-





rygende, siger han. Den næste butik lå i en boligblok i Åbyhøj, og den blev også en succes, men placeringen var ikke optimal.

- Vi fik naboklager over lugt og støj, og vi var nødt til at lukke butikken ned, men vi slap ud af det på en god måde, siger Mogens Lyngby Pedersen.

### Datidens tapas

Når talen falder på tapas, er Mogens Lyngby Pedersen også hoppet med på vognen, eller det har han faktisk været i 21 år.

- Før hed det jo bare ostebord, men tapas er populært, og det står for 45% af omsætningen, siger han. I dag kan han tilbyde kunderne et udvalg på 370 slags oste, og det er forskelligt, hvad der hitter blandt kunderne.

- Ja, på landet er der for eksempel ingen efterspørgsel på gedeost, mens vi godt kan sælge det i de store byer. Hvis en kunde har smagt

en bestemt ost på en ferie, så prøver vi at finde den. Det kan være svært, men det lykkes til sidst, understreger han.

### Hvis myndighederne giver lov

I butikken i Højbjerg, der hedder Kridthøj Ost, går Mogens Lyngby Pedersen sammen med den lokale fiskebutik og vinhandler og laver uden-dørs servering, når det er sæson til det.

- På en tur til London så jeg, hvordan ostehandlerne inviterer kunderne indenfor, hvor de kan nyde osten sammen med et glas vin. Det kunne jeg godt forestille mig vil komme til Danmark på et tidspunkt, understreger han. Tidligere tog Mogens Lyngby Pedersen også ud af huset sammen med en vinmand for at lave fælles smagninger.

- Det var lidt stressende, og jeg skulle huske en masse, så nu laver jeg smagninger om aftenen i butikken, hvor der er plads til knap 50 deltagere. Det er meget nemmere, siger han.

### Ostesalg i webshop

Som noget nyt afprøver Mogens Lyngby Pedersen en webshop, hvor kunderne kan bestille ostanretninger.

- Vi har haft den i 3 måneder, men jeg kan ikke vurdere endnu, om det har givet flere kunder. Jeg har fravalgt betalingsmuligheden, så kunderne betaler ved afhentning. Kunderne er glade for muligheden, og de siger, at det er nemt at bestille, siger han. Tiltaget med online-bestillinger har taget priset af telefonerne med hensyn til bestillinger.

- Men samlet har det ikke givet mindre arbejde, for vi skal ind og trække ordren ud, og med ordrerne følger tit mails med spørgsmål, som vi skal bruge tid til at svare på, fortæller han.

Mogens Lyngby Pedersen har også taget sociale medier i brug, når det handler om at lokke kunder til.

- For fire år siden havde vi nogle slipsedrenge fra et webbureau på besøg, der ville tilbyde os hjælp. De var faktisk imponerede over, så godt vi lå i søgninger på vores produkter. Men nu har vi allieret os med nogle professionelle, der laver kampagner for os på de sociale medier. Vi gør det også selv, men det kan man hurtigt bruge megen energi på, siger han.

### Godt koncept kunne bredes ud

Om der kommer flere butikker til ostekæden, vil Mogens Lyngby Pedersen ikke afvise.

- Jeg er jo købmand, så hvis den rigtige butik kommer til salg, vil jeg da kigge på den. Omvendt er jeg da også interesseret, hvis der skulle komme et godt bud på min virksomhed, siger han. Hvis den 55-årige ostehandler havde energien og en stor pose penge, kunne han godt se ostekæden vokse sig landsdækkende.

- Ja, nogle yngre kræfter med ild i øjnene tror jeg kunne drive det vidt med konceptet. Hvis jeg skulle gøre det om igen, så ville jeg have haft en partner, som jeg kunne vende succes og problemer med, siger han. Hvis forretningen i fremtiden fik nye investorer ind, så ved Mogens Lyngby Pedersen godt, hvad han vil bruge tiden på.

- Så ville jeg koncentrere mig udelukkende om indkøb, hente nye spændende oste hjem fra for eksempel Spanien. Det er det, der er min force, siger Mogens Lyngby Pedersen, der også på 12. år er formand for ostehandlernes indkøbsforening, Ostemesteren.

- Her kan jeg se, at det går godt for branchen, og at der er mange, der har succes med generationsskifte, siger Mogens Lyngby Pedersen, der som en af få danskere er optaget i den franske orden af oste-specialister - *Guilde de Fromage*.





## Induktion

Opvarmningsprincip ved induktion er baseret på teorien om en elektrisk leder i et magnetfelt. Induktionsspolerne under glaspladen eller stegepladen genererer et højfrekvent (20000 svingninger /sekund) magnetfelt i gryden eller på stegeoverfladen. Dette vekslende magnetfelt inducerer hvirvelstrømme, som opvarmer bunden direkte med minimalt varmetab.

Induktions-kipstegeren indstilles præcis til et bestemt antal grader

# Kogeborde, kipstegere og kipgryder til det professionelle køkken

AF PER AASKOV KARLSEN

Alle professionelle køkkener - store som små - er hele tiden på udkig efter effektiviseringsmuligheder. Nu er en helt unik serie af dansk udviklede kogeborde, kipgryder og kipstegere, som bygger på mere end 25 års erfaring og know-how inden for udvikling og produktion af udstyr til storkøkkenbranchen fra virksomheden NORQi på markedet.

## Markedets første induktionskipgryder

Hvorfor har vi ikke set de produkter tidligere? - kan man med rette spørge. Induktion er en kendt teknologi, men den har hidtil været fraværende i storkøkkenbranchen. Nu er den her, og virksomheden NORQi tilbyder nu både kipgryder, kipstegere og kogeborde baseret på induktionsteknologi. Præcision, effektivitet og ikke mindst tidsbesparelse er nogle af nøgleordene for de nye induktions-kipgryder fra NORQi. Maskinerne er udviklet af ildsjælene Søren Hansen, Torben Holm og Jesper Larfort fra NORQi, som har mere end 25 års erfaring med produktudvikling af maskiner til storkøkkenbranchen.

Med den nye induktions-kipgryde fra NORQi følger tilberedningsmuligheder i køkkenet, som tidligere ikke har været aktuelle i en kipgryde kontekst. Kipgryden kan blandt andet bruges til sous-vide, kogning og til at stege og brune elementer i madlavningen. Muligheder der alle er tilvejebragt af det store spænd i temperaturer, særligt brunning,

da denne tilberedningsmetode kræver temperaturer på 140° eller over.

Desuden besidder kipgryden fra NORQi en digital styring via et touchpanel, der giver muligheden for at styre varmen præcist og direkte alt afhængig af emnet, der skal tilberedes. Faktisk kan man styre varmen helt ned til 1 grads præcision. Denne præcision er blandt andet essentiel i tilberedningen af sous-vide, men også ved enhver anden tilberedning. Almindelige kipgryder drevet af damp og temperaturer kan arbejde mellem 80° og 120°, hvorimod kipgryder på induktion kan arbejde med temperaturer på mellem 40° og 200° - altså et spænd på hele 160°.

## Energi- og rengøringsvenligt og meget driftssikker

Et induktionskogebord er meget effektivt, og det kan give store energibesparelser i køkkenet. Varme overføres direkte fra zone til gryden uden spildvarme og uden overskudsvarme til køkken og gene for køkkenpersonalet. Induktion er energibesparende, hvilket er godt for den samlede økonomi og miljøet.

Kogebordet er udført i rustfrit stål med fokus på rengøringsvenlighed og sikring af driftssikkerhed. Der er mulighed for at tilkøbe en hæve/sænke funktion. Udover dette tilbyder NORQi 3 års garanti på komponenterne i kogebordet, fortæller Jesper Larfort til Fødevaremagasinet.





Kipstegere og kipegryder fra NORQi er meget energivenlige

### Kogeborde og kipstegere gør en travl hverdag lettere

Udviklingen af NORQi's kipstegere, kipegryder og kogeborde bygger på et meget tæt samarbejde og en direkte dialog med branchens folk; såsom kokke, køkkenchefer, slagtere og indkøbere, samt på en solid brancherfaring. Kipstegerens digitale styring giver mulighed for at styre varmen præcist og direkte i forhold til emnet, som skal tilberedes. En kipsteger bygget med induktion sikrer en meget effektiv varme og hurtigst mulig opvarmning; 0-200° C på 90 sekunder. Derfor kan denne kipsteger bruges bredt til tilberedning som kogning, pochering, fritering, brunng eller til varmholdelse. Induktionens effektivitet er med til at sikre en effektiv varme, selv når panden belastes med større mængder.

### Case - Møllekroen

Møllekroen i Odense er en af de virksomheder, som anvender NORQi's produkter. - Søren Grønning, som er indehaver af Møllekroen fortæller til Fødevaremagasinet: - Vi har haft kipstegeren med induktion i ca. 2 ½ års tid og kipegryden i ca. 1 ½ år. I tæt samarbejde med NORQi hjælper vi med at teste produkterne og løbende forfine produkterne. Det positive er, at det er enormt energibesparende. Alle vil gerne spare noget på elregningen. Kipstegeren synes jeg er et meget spændende produkt fortsætter Søren Grønning. - Vi har 2 kipstegere – en gammeldags og en ny induktions-kipsteger. Forskellen i ventetid, inden vi kan komme i gang med at anvende kipstegeren, er ca. 10 minutter. Induktions-kipstegeren er klar med det samme, mens den gammeldags er 10 minutter om at komme op på den ønskede temperatur. Endvidere kan induktions-kipstegeren indstilles præcis til et bestemt antal grader, hvis der fx skal steges spejlæg eller varmes pølser til natmad. Den gamle kipsteger har 9 niveauer – så det er mere usikkert, hvad temperaturen lige bliver.

-En anden stor fordel er, at selvom Induktions-kipstegeren er energivenlig, så spares der også arbejdstid. Vi har haft energivenlige ovne og opvaskemaskine, men fx oplevet at den ekstra tid, opvaskemaskinen bruger, bliver ædt op af den tid, som opvaskerne skal vente til opvaskemaskinen er færdig. Her op til jul kunne vi ved hjælp af induktionsteknikken varme risengrøden i kipegryden ved en konstant forudindstillet temperatur, når der skulle røres i grøden, så svindet kan minimeres i forbindelse med at lave ris a la manden, fortæller Søren Grønning.

I øvrigt er personer bag NORQi ekstremt nørdet på den gode måde, smiler Søren Grønning. – De hører gerne på vores detaljerede behov, som eksempel kan jeg nævne, at når vi skulle tippe eller kippe med kipegryden og slap knappen rykkede den en lille smule tilbage. Det er en super

standard løsning, men den passede ikke helt til os, så ændrede de det, så personalet selv kan indstille det i køkkenet, slutter Søren Grønning.

Møllekroen har mere end 27 års faglig erfaring – og Helle og Søren Grønning har i de sidste 19 år drevet Møllekroen med stor succes, både med Diner Transportable og fester i smukke lokaler. I det kreative køkken er målsætningen at lave mad af høj kvalitet hver eneste dag. Møllekroen bruger tid på at tilberede maden, alt bliver lavet fra bunden af – og der bruges altid de bedste råvarer. - Vi går aldrig på kompromis med noget – for kvalitet er vores største prioritet, fortæller ejer Søren Grønning og fortsætter:

- Vi leverer lækkert tilberedt mad ud af huset og catering af friske råvarer til enhver tænkelig begivenhed, familiefester, receptioner eller forretningsarrangementer, og har kunden specielle ønsker, er vi behjælpelig med at opfylde dem. Vore buffeter er flot anrettet – lige klar til bordet, slutter Søren Grønning.

### Vil du høre mere?

NORQi's induktionsprodukter forhandles af tre forhandlere i Danmark, nemlig Ken Storkøkken, Bunzl og O.C. Bjerregaard A/S. Hvis du vil høre mere kan de enkelte konsulenter hjælpe, men ellers kan Jesper Larfort kontaktes hos NORQi på tlf. 71 95 60 31. Mød også NORQi på Foodexpo 2020.



# Undgå pølseforgiftning

Historisk set har pølseforgiftning været forårsaget af fødevarer rundt om i hele verden. Der har været eksempler på industrielt fremstillede produkter og retter fra restauranter, men en meget stor del af tilfældene har været forårsaget af hjemmelavede produkter, hvor retningslinjer for saltning, køling og/eller varmebehandling ikke har været overholdt.

AF ANETTE GRANLY KOCH OG TOMAS JACOBSEN, TEKNOLOGISK INSTITUT

## Pølseforgiftning kaldes også for botulisme

Botulisme skyldes forgiftning med et giftstof, et såkaldt neurotoksin. Hvis man vejer 70 kg og spiser så lidt som 30-100 ng af giftstoffet, kan man få pølseforgiftning. Denne kan være dødelig, fordi musklerne lammes, og man derfor ender med ikke at kunne trække vejret.

Forgiftningen fik navnet pølseforgiftning i 1870, da sygdommen dengang var knyttet til dårligt konserverede pølser eller forkert opbevarede pølser. I dag forekommer botulisme sjældent i Danmark, der er således kun 0-2 tilfælde om året. De registrerede tilfælde har været relateret til forskellige fødevarer.

De farlige giftstoffer dannes af bakterien *Clostridium botulinum*, når den får lov til at vokse i fødevarer uden ilt som fx i helkonserver, kølekonserver og vakuumpakkede produkter.

Botulisme har historisk set været relateret til for eksempel:

- chili con carne opbevaret på køl men uden tilsat konservering
- syltede hvidløg i olie uden tilsat konservering
- bagte kartofler pakket i film og opbevaret ved stuetemperatur før anvendt i kartoffelsalat
- røget vakuumpakket fisk opbevaret ved høj temperatur
- pølser og skinke med utilstrækkelig konservering og/eller forkert temperatur under opbevaring

## Forekomst af *Clostridium botulinum*

Bakterien *Clostridium botulinum* kan findes mange steder i naturen, men i lavt antal. *C. botulinum* er vidt udbredt i jord og vandsedimenter. Herfra kan bakterien overføres til pattedyr, fugle og fisk. Generelt viser undersøgelser, at forekomsten af *C. botulinum* i disse miljøprøver kan variere fra 0-100%. Antallet af sporer i prøverne varierer også en del, og der kan findes mellem 76 og 25.000 sporer per kg sediment/jord. Så hvis der findes *C. botulinum* i miljøet, vil bakterien også med stor sandsynlighed kunne findes i tarmkavlen og fæces fra dyr, fisk og fugle i området.

Der er foretaget en række undersøgelser af, hvor mange *C. botulinum* sporer der kan findes i forskellige fødevarer. For eksempel viste en italiensk undersøgelse af havsalt, at 12% af prøverne indeholdt *C. botulinum*. En undersøgelse af forskellige råvarer anvendt til fremstilling af ready-to-eat produkter i Frankrig viste, at 28 ud af 423 prøver var positive for *C. botulinum*, og at antallet af sporer var meget lavt og lå mellem 1 og 3 sporer pr. kg. *C. botulinum* kan også påvises i frugt og grønt, da sporerne kan overføres fra jord til frugt og grønt. Forekomsten kan variere mellem 0% og 67%. I champignon blev der for eksempel fundet mellem 150 og 410 sporer/kg. Honning er et andet eksempel på en fødevarer, som indeholder sporer. Her kan forekomsten variere mellem 0% og 85% positive prøver, og antallet af sporer kan variere mellem <0,3 sporer/kg og op til 10.000 sporer/kg.

## Undgå pølseforgiftning med simple foranstaltninger

Det vigtigste er at undgå, at bakterien vokser i råvarer, halvfabrikata og færdigvarer. Derved undgås produktion af de farlige giftstoffer.

De typiske årsager til botulisme er:

- Iltfri pakning/opbevaring af fødevarer
- Utilstrækkelig varmebehandling
- Opbevaring ved forkert temperatur
- Anvendelse af for lidt konservering dvs. for lidt salt, nitrit eller organiske syrer (eddike, mælkesyre, sorbinsyre, benzoesyre).

Der er derfor udarbejdet vejledninger til, hvordan man let undgår at producere fødevarer, som kan give botulisme.

## Konserverprodukter

Konserverprodukter sikres ved, at produkterne opvarmes til 121°C i 3 minutter i centrum og tilsættes salt og nitrit eller anden konservering.

## Køleopbevarede produkter

Køleopbevarede produkter, som kun gives en mild varmebehandling, kan sikres mod vækst af *C. botulinum* på forskellig vis. For eksempel:

- Opbevaring ved maks. 3°C
- Opbevaring ved maks. 5°C i maks. 10 dage
- Varmebehandling til 90°C i 10 minutter og opbevaring ved max 8°C
- Sikre, at pH er under 5,0 kombineret med opbevaring ved max 8°C
- Sikre at salt-i-vand-indholdet er 3,5% kombineret med opbevaring ved max 8°C
- Eller andre kombinationer af varmebehandling, pH og konservering, som sikrer mod vækst

På DMRIPredict er det muligt at fastlægge, hvilke kombinationer af opbevaringstemperatur, pH, koncentration af salt, nitrit og laktat, der vil sikre mod vækst af *C. botulinum* i kødprodukter, som kun er varmebehandlet til fx 70°C.

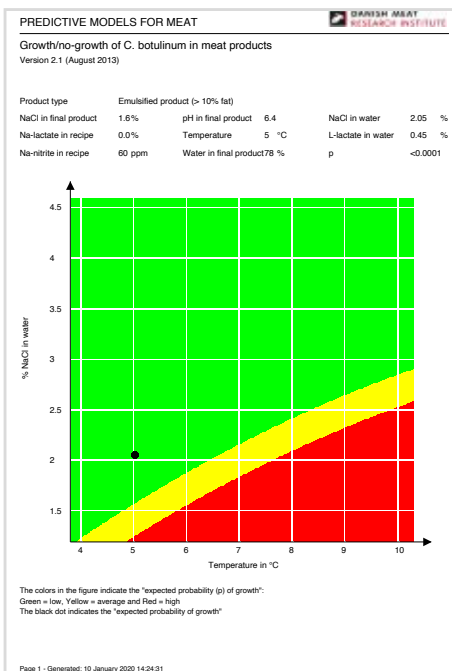
Beregningen i figur 1 viser for eksempel, at et kødprodukt tilsat 1,6% salt (2% salt-i-vand) og 60 ppm nitrit (ppm: parts per million (mg/kg), red.) er sikret mod vækst af *C. botulinum*, når produktet opbevares ved 5°C. Stiger temperaturen under lagring af dete produkt til blot 6-7°C, vil der derimod være risiko for vækst. Hvis produktet opbevares ved 8°C, skal fx saltindholdet øges til over 2,5% salt-i-vand sammen med en tilsætning af 60 ppm nitrit.

Modellen, som er frit tilgængelig for alle, kan således anvendes til at finde den sensorisk optimale kombination af konservering, som samtidig sikrer mod vækst af *C. botulinum*.

## Ferske råvarer

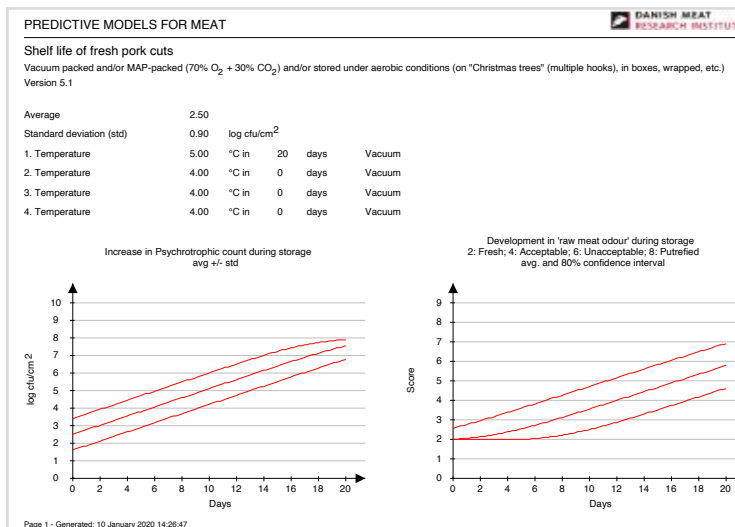
*Clostridium botulinum* kan som tidligere nævnt forekomme i lavt antal i fersk kød. Ved vakuumpakning opnås iltfri forhold i det vakuumpakkede kød. Dette er forhold, som teoretisk vil tillade vækst af *C. botulinum*. Der har imidlertid aldrig været rapporteret tilfælde af botulisme som følge af vækst af *C. botulinum* i fersk vakuumpakket kød, og vakuumpakning af fersk kød er og har gennem mange år været en hyppig anvendt praksis i forhold til at give kød en længere holdbarhed.





Figur 1. DMRIpredict – beregning af vækst/ikke vækst af Clostridium botulinum i kødprodukter. Grønt område er sikret mod vækst, mens rødt område tillader vækst. For flere beregninger log ind på [www.DMIRIPredict.dk](http://www.DMIRIPredict.dk).

Holdbarheden af fersk grisekød afhænger primært af pakkemetode og opbevaringstemperatur. Med DMRIpredict kan holdbarhed af fersk kød beregnes. I figur 2 ses, at den gennemsnitlige holdbarhed af vakuumpakket gris er ca. 17 dage ved 5°C. Ved 6°C og 7°C vil den estimerede holdbarhed være hhv. ca. 14 og 11 dage.



Figur 2. Holdbarhed af vakuumpakket grisekød opbevaret ved 5°C. Sign in på [www.DMIRIPredict.dk](http://www.DMIRIPredict.dk).

DMRI, Teknologisk Institut har gennemført en række forsøg, hvor fersk kød blev tilsat et stort antal *C. botulinum*, vakuumpakket og opbevaret på køl. Ved forsøgene blev der ikke fundet vækst af *C. botulinum* i typiske udskæringer som kam, bryst og skinke (pH < 5,9) under 18 dages opbevaring ved 5°C og 6°C. I forsøg med temperaturbelastning ved 7°C blev der fundet vækst i noget af det vakuumpakkede kød. Det

understreger vigtigheden af, at kølede produkter skal opbevares ved maks. 5°C. Og hvis der ønskes lang holdbarhed, da skal lagringen foregå ved superkøl på 0-2°C eller ved en kombination af superkøl og 5°C.

Forsøgene med tilsætning af *C. botulinum* bakterier til fersk grisekød blev finansielt støttet af Svineafgiftsfonden.

For yderligere information kontakt: Tomas Jacobsen ([tjan@teknologisk.dk](mailto:tjan@teknologisk.dk)) eller Anette Granly Koch ([aglk@teknologisk.dk](mailto:aglk@teknologisk.dk)).



Viden, der virker

[WWW.DMRI.DK](http://WWW.DMRI.DK)



## Kendt tv-kok står bag levende gadekøkken på Foodexpo

Streetfood, samtale og debat er på programmet, når Foodexpo 22.-24. marts 2020 i samarbejde med den kendte tv-kok Claus Holm inviterer inden for i Holms Gadekøkken. Der er udsigt til store smagsoplevelser og gode, lærerige debatter, når tv-kok Claus Holm byder inden for i sit gadekøkken på Foodexpo til marts.

Holms hånddeller, gule ærter med tang og fuldkornstoast med æblekompot. Sådan lyder tre af de spændende, nyfortolkede retter, som besøgende kan glæde sig til at gå ombord i, når Foodexpo 22.-24. marts åbner dørene til Holms Gadekøkken. Bag madmekkaet står den anerkendte tv-kok, kogebogsforfatter og foredragsholder Claus Holm, der i samarbejde med Foodexpo har skabt et inspirerende spiseområde, som stimulerer samtlige sanser.

Holms Gadekøkken er bygget op omkring det populære streetfood-koncept, der i særdeleshed har vundet indpas i Danmark. Området vil byde på et udvalg af kendte retter med et streetfood-twist, der i bedste gadekøkkenstil kan nydes blandt madvogne, træstubbe og streetart.

- Et gadekøkken er dit lands DNA. Derfor er det intet mindre end spot on, at Foodexpo dedikerer et helt område til sund og smagfuld dansk streetfood og på den måde løfter det danske folkekøkken til et niveau, hvor alle kan være med. Vi skal værne om dansk mad - det må gerne nytænkes, men vi skal bevare kernen, og det gør man blandt andet ved at tænke det ind i nutidens trends, siger Claus Holm.

### Spændende debatter i samtalekøkkenet

Med udgangspunkt i aktuelle fødevareretrends vil Claus Holm invitere kendte personligheder ind til samtaler og debatter i Holms Samtalekøkken, der ligger placeret midt i området i Hal F. Her kan besøgende både overvære og deltage i de spændende debatter, mens de nyder smagsprøver, som Claus Holm har kreeret.

- Samtalekøkkenet vil byde på lækker mad og en overflod af viden og inspiration. Besøgende skal glæde sig til at få en smagsoplevelse ud over det sædvanlige og samtidig blive klogere. Der vil blive delt både mad og holdninger til mad, for jeg vil gerne nedbryde nogle barrierer, og det kan mad og i særdeleshed gadekøkkenet, som netop kræver, at man kommer hinanden ved. Gadekøkkenet er folkeligt og skaber fællesskaber på tværs, siger Claus Holm. Samtalerne og debatterne vil tage afsæt i fødevareretrends som tang og insekter samt klima og bæredygtighed. Indlægene kan opleves alle tre messedage i hele åbningstiden.

### Et slaraffenland for fagfolk

Personligt ser tv-kokken selv frem til at suge ny viden til sig fra indlæggene i samtalekøkkenet, ligesom han glæder sig til at få stimuleret sin nysgerrighed og udvidet sit netværk på messen.

- Jeg er ikke god til at efteruddanne mig og komme af sted på kurser, men på Foodexpo lander jeg midt i slaraffenland for fagfolk fra fødevarerbranchen, og der er garanti for, at jeg forlader messen klogere, end da jeg ankom, siger Claus Holm og tilføjer:

- Det bliver vildt, og jeg glæder mig helt ekstremt. Det er en messe, man ikke må gå glip af.

Foodexpo, der er Nordens største fødevarermesse, finder sted 22.-24. marts 2020 i MCH Messecenter Herning, hvor flere end 550 udstillere og 26.000 besøgende fra den danske og udenlandske fødevarerbranche samles.

Kilde: MCH Foodexpo

### Street food retter med et twist

I Holms Gadekøkken kan du også besøge spiseområdet, der vil byde på et udvalg af kendte danske retter med et streetfood-twist. Alle retterne er fra Claus Holms nye streetfood-kogebog og kan i bedste gadekøkkenstil nydes i området blandt madvogne, træstubbe og streetart.

Glæd dig til at gå ombord i:

- Holms hånddeller
- Gule ærter med tang
- Falafel på kikærter med yoghurt dip
- Fisk 'n' kartoffel
- Fuldkornstoast med æblekompot
- Tarteletter med kylling



# 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 fortljenesten 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...**



Ingredienserne

Færdigrullede tilberedte falafler.

# Planteproteiner som fremtidens fødevarer

AF SUSANNE B. LAUGESEN OG MARGIT D. AASLYNG,  
PROFESSIONSHØJSKOLEN ABSALON ERNÆRING OG SUNDHED

Flere og flere danskere vælger at basere deres mad på en stadig større andel af plantebaserede fødevarer. Det stiller krav om nye produkter, der sikrer at dem, der baserer sin kost på planter stadig får opfyldt deres proteinbehov med proteiner af høj kvalitet. Samtidig er der en stor efterspørgsel på plantebaserede semi-convenienceprodukter, der kombinerer hurtig mad med hjemmelavet mad. Det er derfor interessant, hvis man kan udvikle sunde proteinrige produkter til detailmarkedet, der kun kræver lidt af forbrugerne, før de kan servere dem frisklavet.

## Hamp og quinoa som proteinkilde

Hamp er en interessant proteinkilde, da det både har et højt proteinindhold, og samtidig mange andre gode egenskaber f.eks. et højt indhold af kostfibre, hvilket er noget mange danskere får for lidt af i deres daglige kost. Indholdet af en specifik aminosyre, lysin, er dog lavt. Quinoa er en anden interessant proteinkilde, der både har et højt proteinindhold, og samtidig mange af de gode omega-3-fedtsyrer. Ved at kombinere hamp og quinoa får man en attraktiv aminosyreprofil, der er vigtig, især hvis man spiser overvejende plantebaseret kost. Både hamp og

quinoa produceres i Danmark og det er dermed muligt at lave et produkt med danske råvarer.

## Falafelfars

På baggrund af ristede hampefrø er der udviklet et koncept for semi-convenience falafelfars. Med brug af dansk producerede hampefrø og pulp fra rødbeder efter rødbedesaftproduktion, er der tænkt i nærhedsprincipper og bæredygtighed. Falafelfarsen er komponeret under hensyntagen til de fem grundsmage, idet det er kombineret med den søde rødbedefars med syrlig citronsaft, bitterhed fra persille, umami fra de ristede hampefrø, hvorefter det hele er smagt til med salt (se figur 1). Forbrugeren vil kunne købe farsen, tilsætte æg eller kogte kartofler og derefter stege falaflerne.

## Vegetarer og flexitarer som målgruppe

Interessen for falafler baseret på ristede hampefrø er undersøgt gennem et on-line survey med 146 deltagere. Her svarede hele 84% af de 37 vegetarer og 94% af de 62 flexitarer, at de kunne være interesseret i sådan





Semi-convenience falafelfars inden tilsætning af æg eller kogte kartofler

et produkt, mens det kun var 40% af de 47, der jævnligt spiser kød, der var interesserede. Selv om undersøgelsen ikke er repræsentativ viser den, at der er en potentiel målgruppe for falafel baseret på ristede hampefrø og quinoa blandt de forbrugere, der har valgt at spise helt eller overvejende plantebaseret.

### Produktsammensætning

Udviklingen af farsen er sket gennem en iterativ proces, hvor interne sensoriske bedømmelser er kombineret med forbrugerundersøgelser. Ved test af en prototype blev det fastlagt, at 7% hampefrø var en optimal

mængde i farsen, der på den ene side sikrede en sprød, knasende oplevelse, og samtidig undgik at falafelne virkede alt for knasende.

Efterfølgende blev niveauet af de tilsatte smagsgivere vurderet. Her fik forbrugerne serveret falafelne og blev bedt om, at vurdere om mængden af ristede hampefrø, chili, hvidløg og persille var ok, for lidt eller for meget. På denne baggrund blev mængden af persille justeret op i den endelige recept.

Projektet viser, at det er muligt at udvikle en prototype af et vel-smagende semi-convenience plantebaseret dansk proteinrigt produkt. Ved den sidste forbrugerundersøgelse svarede 77% af forbrugerne, at de kunne lide det "en del" eller "virkelig godt" (8 og 9 på en 9-trins skala fra "det kan jeg virkelig ikke lide" til "det kan jeg virkelig godt lide") og ingen svarede, at de ikke kunne lide det. Udviklingen foregik af to studerende som en del af deres uddannelse til professionsbachelor i Ernæring og sundhed og er et typisk eksempel på, hvordan de studerende arbejder med væsentlige samfundsudfordringer, i projekter sammen med erhvervsvirksomheder.

## FAKTA

Falafelne er udviklet og testet af Mette Baunegaard Andersen og Michelle Sehested Poulsen under deres 6. semester på professionsbacheloruddannelsen Ernæring og sundhed, på linjen Fødevarer og ledelse. Hampefrøene er stillet til rådighed af Møllerup Gods. Quinoa er stillet til rådighed af Nordic Quinoa. Udviklingen er gennemført som en del af projektet SBFOODINNO, der er støttet af Interregionale midler fra EU. Læs mere om projektet på [www.sbfoodinno.eu](http://www.sbfoodinno.eu).



## 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](http://www.gothenborg.dk)

# Foodservice sektoren kan skubbe forbruget

AF PER AASKOV KARLSEN

Flere og flere forbrugere siger, at de ønsker at spise, hvad der er bedst for klimaet, men iflg. World Resources Institute (WRI) og årtier med forskning viser, hvor svært det er for forbrugerne at ændre adfærd på lang sigt. WRI er en organisation, der finansieres af en række lande, herunder Danmark, Holland, Sverige men også af en række private donationer. Organisationen arbejder med verdens ressourcer og bæredygtighed inden for en række kerneområder som fx klima, energi, fødevarer, vand, skove, byer, økonomi og finanssektoren. World Resources Institute er en globalt arbejdende non-profit forskningsenhed med kontorer i USA, Indien, Kina, Brasilien og Indonesien og med mere end 1.000 ansatte. Fx er tidligere Miljø- og Fødevarerminister Esben Lunde Larsen ansat i organisationens fødevarerprogram. Udviklingen i Jordens befolkningstilvækst og det samlede forbrug gør, at verden er på vej ned af en uholdbar sti, konkluderer organisationen.

## Kreative strategier

Med kreative strategier, der er understøttet af adfærdsvidenskab, kan det dog iflg. WRI lykkes at skubbe forbrugerne mod fødevarer med et lavere kulstofaftryk. Den 7. januar frigav WRI "Better Buying Lab" ny forskning, der skitserer de 23 bedste strategier, som fødevarerhvervsomheder kan bruge til at få flere spisesteder over mod bæredygtige retter. Disse strategier bygger på banebrydende forskning i, hvordan forbrugerne vælger mad. "Pixie-bogen" på 80 sider indeholder en række case-studier lige fra at tilbyde mere plantebaseret mad (grøntsager) til at benytte mere sælgende betegnelser på forskellige menuer.

Den generaliserende konklusion om at produktionen af oksekød og lammekød udleder mere drivhusgas end grøntsagsproduktion bliver fremhævet i rapporten, selvom det fx ud fra et dansk forbrug ikke rigtig giver mening, da lammekødsforbruget i Danmark er begrænset, og da langt størstedelen af okse- og kalvekødsforbruget i Danmark stammer fra mælkeproduktionen. Kødforbruget ventes dog på verdensplan at stige med hele 54 procent frem mod 2050 (udgangspunkt i 2016) - og det er et problem for klimaet, mener FN.

## Ændring af forbrugeradfærden

Som en af strategierne opfordres fødevarerhvervsomheder og foodservicevirksomheder til at udvikle menuer og opskrifter med flere grøntsager, for på den måde at få forbrugerne til at vælge andre menuer end de traditionelle. Iflg. WRI's konklusioner kan smag, pris og convenience påvirke forbrugernes valg, men også fx emballage eller sprog, der



beskriver produkterne eller retterne, der tilbydes. Forslagene til at udvikle og servere flere grøntsagsbaserede måltider samt omtale menuerne positivt, er nogle af de centrale forslag i rapporten. Et andet strategiforslag, er at reducere mængden af kød i opskrifterne og erstatte med flere grøntsager.



## Mission

WRIs mission er at bevæge det menneskelige samfund til at leve på måder, der beskytter Jordens miljø og dets kapacitet til at imødekomme behov og forhåbninger fra nuværende og kommende generationer.



# Danish Crown har introduceret ny klimavenlig emballage til foodservice

Fra slutningen af november fandt de første "Kødruller" vej til S-engros butikker over hele landet. Dagrofa Foodservice blev de første til at sælge hakket oksekød i en ny klimavenlig emballage, der på én gang løfter spisekvaliteten, forlænger holdbarheden og reducerer forbruget af plastik med op til 85 procent. - Der er nogle helt åbenlyse fordele ved den her måde at emballere vores hakkede oksekød på. Først og fremmest reducerer vi forbruget af plastik til et absolut minimum. Samtidig er kødet pakket uden luft, som sikrer, at holdbarheden fra produktionsdato forlænges fra 7 til 14 dage, så alt i alt er der et plus på bæredygtighed for både mindre plastforbrug og mindre madspild, udtalte Claus Hein, der er salgsdirektør i Danish Crown Beef.

Der er langt fra tilfældigt, at det er Dagrofa Foodservice og de 29 S-Engros butikker, der bliver de første til at have den nye emballage i køledisken. Kødet vil nemlig ikke fremstå helt så rødt i "rullerne", idet ilten, som bruges i de traditionelle kødbakker, gør at kødet bevarer den røde farve. Men hos S-engros vil kunderne næppe undre sig over dette, da det typisk er professionelle, som køber ind til kantiner, cafeer og restauranter. - Vi tror på, at vores kunder vil opfatte det som et fremskridt, at kødet nu er pakket uden luft. De vil også notere sig, at de nye tuber er nemmere at transportere, fylder mindre i køleskabet

og faktisk også kan smides direkte i fryseren uden at skulle pakkes om, så jeg er sikker på, de vil tage godt imod de nye "kødruller", siger, Mike Rasmussen, der er kategorigruppechef i Dagrofa Foodservice.

Danish Crown har et mål om at halvere virksomhedens samlede CO<sub>2</sub>-aftryk med 50 procent inden 2030 i forhold til aftrykket i 2005. Samtidig er det ambitionen at være CO<sub>2</sub>-neutral i 2050. Tidligere i år ændrede Danish Crown plasttypen, som bruges til de klassiske sorte kødbakker, så de nu kan smeltes om og genanvendes til emballering af fødevarer. Skiftet fra såkaldt PE-plast til PET-plast sikrer, at Danish Crown nedbringer det årlige forbrug af nyt plastik til kødbakker med 1000 tons, og det laves der ikke om på med den nye "kødrulle".

Kilde: Pressemeldelse



## Hvem skal have Den Dybe Tallerken 2020?

Bestyrelseformand i Dansk Fødevarerforum og projektmedarbejder hos Landbrug & Fødevarer, Mette Jasper Gammicchia, glæder sig til at skulle uddele Den Dybe Tallerken i 2020. Der er nu mulighed for at indstille kandidater til prisen Den Dybe Tallerken, der er den danske kvalitets- og innovationspris for fødevarerbranchen.

Kender du en fødevarer virksomhed, en organisation eller en person, der helhjertet og på ekseptionel vis skaber innovation og kvalitet i harmoni med omverdenen? Så send en indstilling til fødevarerbranchens kvalitets- og innovationspris "Den Dybe Tallerken", hvis formål er at skabe opmærksomhed omkring innovation og kvalitet i den danske fødevarer sektor, og at påskønne virksomheder, organisationer eller personer, der gør en langsigtet forskel inden for fødevarerinnovation samt at inspirere til kvalitet, innovation og bæredygtighed i den danske fødevarer sektor. Mette Jasper Gammicchia, der er formand for bestyrelsen for Dansk Fødevarer Forum og afdelingsleder hos Landbrug & Fødevarer, siger: - Jeg glæder mig meget til at hylde en person eller virksomhed, der gør en særlig indsats for fortsat at udvikle fødevarerbranchen i Danmark. "Den Dybe Tallerken" er et kæmpe skulderklap og en stor anerkendelse fra kollegerne i branchen.

### Alle kan indstille

"Den Dybe Tallerken" er branchens egen pris, hvor alle med tilknytning til den danske fødevarerindustri kan indstille en prismodtager. Prismodtageren udpeges af en dommerkomite nedsat af Dansk Fødevarer Forum.

Prisen uddeles i år for 20. gang på Dansk Fødevarer Forums årsmøde 14. maj 2020. Dansk Fødevarer Forums årsmøde trækker hvert år op mod 100 deltagere; alle med baggrund i fødevarerbranchen. De samles

om spændende og aktuelle indlæg om innovative forretningstiltag samt gastronomiske udfordringer og netværk. Det er muligt at indstille kandidater til "Den Dybe Tallerken" til og med 20. februar 2020 - indstillingsskemaet, der findes på hjemmesiden, skal anvendes. Årets vinder offentliggøres 14. maj på Dansk Fødevarer Forums årsmøde. Læs mere om mulighederne for at indstille prismodtageren på: [www.foedevareforum.dk](http://www.foedevareforum.dk).

Kilde: Dansk Fødevarerforum/Effektivt Landbrug



Vinder af prisen "Den Dybe Tallerken" 2019 var Rokkedahl kyllingeproducent fra Nibe

# Drastisk skridt:

## Stævner ministerium på grund af nye regler for dyretransporter

Gebyrstigninger, forlængelse af den skærpede kontrol af svinetransporter og ændringer for kontrol af logbøger er blandt meget andet del i en stævning mod Miljø- og Fødevareministeriet. SamMark og Danske Svineproducenter ser problemer i forhold til EU-retten.

- Vi synes, at fødevareministerens ageren er en hån mod branchen, og derfor har vi valgt at tage dette drastiske skridt, hvor vi må søge rettens vej for at få ordentlige forhold og nogle klare svar.

Sådan lyder det i en fælles kommentar fra formand for SamMark Lisbet Hommehoff og direktør for Danske Svineproducenter Per Bardrum. Det sker i forbindelse med, at de to foreninger, der repræsenterer henholdsvis eksportører og smågriseproducenter, har besluttet sig for at stævne Miljø- og Fødevareministeriet for reglerne af kontrol af dyretransporter over otte timer.

Det er advokat Hans Sønderby Christensen, der har speciale i EU-ret, som fører sagen på vegne af de to foreninger. Stævningen består af flere påstande, men handler blandt andet om, at fødevareminister Mogens Jensen (S) uden videre i november forlængede en ellers midlertidig periode med ekstra kontroller af dyretransporterne på ubestemt tid.

Dermed bliver der, som det har været gjort siden i sommer, stadigvæk kontrolleret 250 svinetransporter pr. måned, hvor der også bliver brugt ekstra synstid i forhold til normalt. Tidligere blev der foretaget 100 indladringskontroller om året på svinetransporterne. Regningen for de ekstra kontroller bliver samtidig hældt over på erhvervet via gebyrstigninger på omkring 21 millioner kroner.

### Håber ministeren kryber til korset

Et af de mange argumenter i stævningen er, at en effektiv kontrol er et EU-retligt krav, som virksomheder har. Virksomheder med gode kontrolresultater i forhold til EU-retten har altså krav på mindre kontrol end det, som de bliver udsat for lige nu som følge af den skærpede kontrol.

Der er desuden i perioden siden i sommer, hvor der har været indført ekstra kontrol, allerede blevet indsamlet erfaringer, og derfor er der ikke grundlag for at fortsætte den midlertidige ordning på nu ubestemt tid, som samtidig vanskeliggør og dermed fordyrer eksporten, lyder det.

Også gebyrstigningerne er retsstridige i forhold til EU-retten, påstås det. Her lyder påstanden, at det er ulovligt at sende regningen for kontrollen videre via gebyrer, da det er tilfældigt, hvem der udsættes for stikprøvekontrol. Herudover lyder det, at det er ulovligt, da det "er en toldlignende EU-stridig afgift, som kun rammer eksporten, og dermed er en dansk "særafgift", som ikke foreskrives i EU-retten".

### Logbogssag er også del af stævning

Også sagen omkring logbøger bliver berørt i stævningen som værende i strid med EU-retten. I sommer, da de nye regler for kontrol trådte i kraft, blev reglerne lavet om, så ændringer af logbøger betyder, at Fødevarestyrelsen på ny skal have mindst 48 timer til at kontrollere ændringerne.

"Indgrebet er selvmodsigende, når dyrevelfærd angives som årsag til stramningerne, eftersom dyrevelfærden reduceres for dyr, som enten forsinkes, må efterlades eller aflives, for eksempel fordi fintælling ved afgang viser, at der er 200 dyr ombord i stedet for 199, eller fordi et andet EU-godkendt køretøj end det forventede køretøj må lejes ind til brug for transporten," lyder det.

### Fødevareminister har reageret på stævning

Mogens Jensen (S) fortæller, at jurister kigger på stævningen. Det er kun rimeligt, at det er transportørerne og svineproducenterne, der selv betaler for den kontrol, der skal til, lyder det fra ministeren.

I en skriftlig kommentar fra Mogens Jensen lyder det: - Jeg har valgt at forlænge den skærpede kontrol med transporten af grise, mens vi evaluerer, om kontrollen er god nok. Jeg er af den klare overbevisning, at hvis man transporterer levende dyr i mange timer på Europas veje, så skal vi have styr på dyrenes helbred og transporterne. Jeg mener i øvrigt også, at det kun er rimeligt, at det er transportørerne og svineproducenterne, der selv betaler for den kontrol, der skal til.

- Nu har en mindre del af svineproducenterne og transportørerne stævnet mig for den beslutning. Det kigger vores jurister på. Men som udgangspunkt må jeg bare sige, at hvis man vil transportere dyr over store afstande fra Danmark, så skal der også være styr på dyrevelfærden, lyder det fra Mogens Jensen.

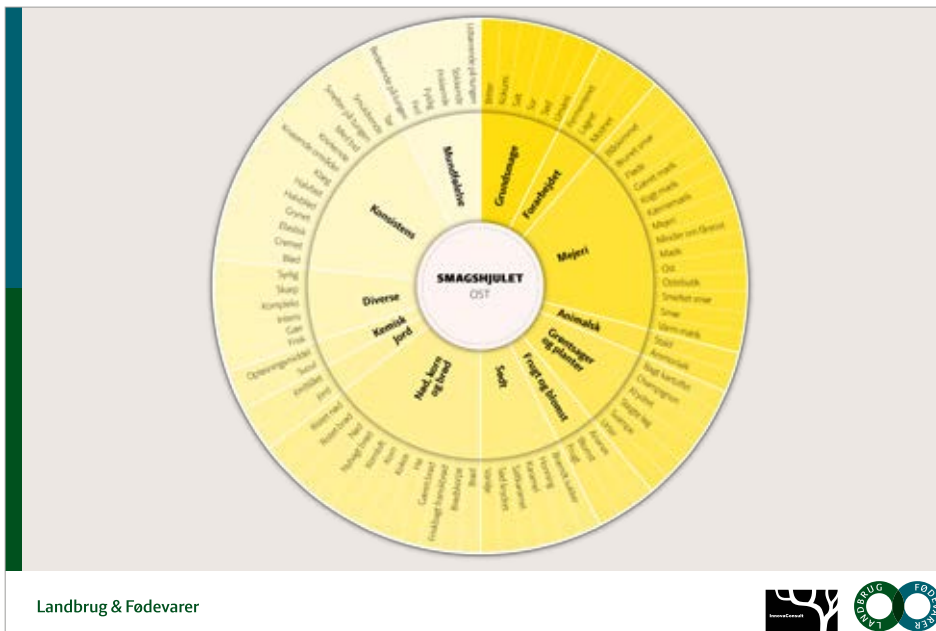
*Kilde: Effektivt Landbrug*



# Hvad smager osten af?

Det kan Landbrug & Fødevarers nye oste-smagshjul hjælpe dig med at svare på. Dyk ned i de mange smagsnuancer, så du kan agere oste-sommelier for dine kunder og gæster. Landbrug & Fødevarer er gået sammen med supersmager Lisbeth Ankersen og har skabt et gastronomisk sprog for osten i stil med det, som vi allerede kender fra vinens verden. Smagshjulet er en hjælp til dig, der vil udvide dit ordforråd for ostekvalitet og smag. Ost rummer nemlig mange flere nuancer end lagret, fed, modnet og salt. Med det nye smagshjul får du et redskab, der hjælper dig med at sætte beskrivende ord på ostens smag. Smagshjulet klæder dig på med viden om, hvilke smagsnuancer og konsistenser oste kan indeholde. Og den viden kan du dele med dine gæster eller kunder.

Bestil interessante oste hjem, og skab dialog om osten – få den i tale. I kantinen kan det både være til frokosten eller til en osteevent,



som du inviterer dine gæster til. I detailhandlen kan det være ved den betjente disk eller et pop-up-event, hvor du går i dialog med dine kunder om ostens smag.

## Hvad er din ostesmagsteknik?

Når du skal smage på oste, kan du lade dig inspirere af ostekender Rasmus Holmgård, Ost & Ko's fremgangsmåde:

1. Vurder udseendet af osten.
2. Lugt til osten.
3. Smag på osten – hold den i munden.
4. Synk osten og ånd ind.
5. Overvej din oplevelse, tag en note – og brug det nye smagshjul - ost.

Kilde: Landbrug & Fødevarer



# 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](http://foodtech.dk) eller kontakt



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

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

## Spis bare flæskesvær - *det gavner klimaet*

En alt for stor del af vores kød ender med at blive brændt i stedet for spist. For eksempel ender kun en fjerdedel af koen som kød på tallerkenen. Ny forskning viser, at der er en stor klimagevinst i at åbne vores gastronomiske horisonter - og ikke mindst spise mere sylte og flæskesvær her i juletiden.

Vi skal til at kombinere kødfrie dage med dage, hvor gryderne simrer med lever eller hjerte. Vi er nemlig alt for dårlige til at udnytte kødet fra dyrene, og det skader klimaet, slår ny forskning fast. Kun omkring en fjerdedel af koen ender på tallerkenen, mens en stor del ender i forbrændingen. Men hvis vi bare spiste 50 procent af det slagteaffald, vi smider væk, vil udledningen af drivhusgasser fra hele forsyningskæden vedrørende husdyr falde med 14 procent. I følge FN's fødevarer- og landbrugsorganisation (FAO) står husdyrproduktion globalt for 14,5 procent af den samlede udledning af drivhusgasser.

**Flæskesvær er måske ikke det sundeste, men det indeholder meget næring og proteiner**

- Flæskesvær er et godt eksempel på en spise, hvor man udnytter en del af grisen, nemlig huden, som ellers kasseres. Flæskesvær er måske ikke det sundeste, men det indeholder meget næring og proteiner, og det er en god udnyttelse af dyret, påpeger professor Gang Liu fra SDU Livscykluscenter.

### Mindre madspild

I et stort EU-projekt har Gang Liu undersøgt Tysklands produktion af kød fra køer, grise og kyllinger.

Tyskland er EU's største kødproducent, og forskerne har undersøgt, hvordan kødproduktionens andel i den globale opvarmning kan reduceres.

Blandt andet ved ændringer i kosten, eliminering af madaffald og gennem mere effektivt dyreopdræt. - Klimamæssigt batter det selvfølgelig mest ikke at spise kød - især oksekød. Men det er urealistisk, at vi stopper med at spise kød. Til gengæld kan vi sikre en stor miljøgevinst ved at reducere madspild i husholdninger og detailhandel samtidig med, at vi sikrer bedre udnyttelse af biprodukter fra kødet, pointerer Gang Liu.

### I Kina er kyllingefødder en delikatesse og dyrere per kilo end kyllingebryst

FN's fødevarer- og landbrugsorganisation (FAO) regner heller ikke med, at vi holder op med at spise kød. I fremskrivninger estimerer FAO, at verdens kødproduktion fordobles i 2050.

### Fra næse til hale-bølge

I England er "nose to tail eating" begyndt at brede sig på anerkendte restauranter. Også i Købbyen i København har restauranten Nose2Tail slået sig op på et bæredygtighedsprincip om at udnytte dyrets kød fra næse til hale.

- I Kina er kyllingefødder en delikatesse og dyrere per kilo end kyllingebryst, og det er almindeligt med barbecue, hvor man tilbereder indmad. Det handler om madkultur og madtraditioner.

- Jeg tror, markedet er stort, hvis for eksempel Danish Crown red med på "næse til hale"-bølgen og udviklede nye produkter, siger Gang Liu og peger på, at danskerne måske ikke er helt så indmads-forskrækkede som tyskerne.

### Retter med indmad

- Jeg mener, jeg har set fersk lever og hjerte i Bilka. Det er ikke så almindeligt i andre europæiske lande.

- Men også i Danmark ser vi et skred i madtraditionen, hvor mange ikke spiser lever, og det vil være ønskeligt, hvis retter med indmad eller andre dele af dyret kom på mode igen, siger Gang Liu. Forskningen er støttet af EU-programmet Horizon 2020, REFRESH.

Kilde: SDU

## Fødevarestyrelsens kontrolkampagner 2020

AF PER AASKOV KARLSEN

Igen i 2020 gennemfører Fødevarestyrelsen en række kontrolkampagner, som sætter fokus på specifikke områder udover almindelig fødevarerkontrol. En foreløbig kampagneplan var klar midt i december, men der kan stadig ske enkelte ændringer.

Kontrolkampagnerne indeholder planlagte perioder, målgrupper og områder. Områderne er opdelt i kemi (fødevarerens kvalitet, fødevarerens sikkerhed og vildledning), mikrobiologi og sikkerhed, svindel, international handel og fødevarerkontaktmaterialer.

### Perioder

Perioderne for kontrolkampagner for fødevarerkontaktmaterialer var ikke fastlagt eller offentliggjort i skrivende stund, men virksomheder, der tilvirker både konventionelle og økologiske fødevarer kan blive kontrolleret i perioden marts til september. Allergenmærkning i detail- og serveringsvirksomheder og detailsalg, engros og importører kan blive kontrolleret i perioden februar til august. Virksomheder, der fremstiller hakket kød til engros og detail kan blive kontrolleret for den hygiejniske kvalitet i perioden august til november. Kontroller af detail, detail med engros og engrosleddet kan blive kontrolleret for fødevarerbårne vira i perioden

februar til juli. Rengøring før opstart i engros kan for produktionsvirksomheder blive kontrolleret i perioden august til november.

### Prioriteret indsats

Som noget nyt indfører Fødevarestyrelsen fra 2020 en ny kontrolindsats, kaldet prioriteret indsats, med det formål at øge kontrolobjekternes forståelse for fødevarerlovgivningen ved målrettede kontroller i kontrolobjekter med et særligt behov eller i grupper af kontrolobjekter med relevante behov eller risici.

Kilde: Fødevarestyrelsen

### Nedenfor ses de prioriterede indsatser, som indtil videre er planlagt til 1. halvår 2020

- Prioriterede indsatser
- Listeria og holdbarhed
- Tilsætningsstoffer
- Sporbarhed

Udløbne varer i supermarkeder

Fast emne: Markeder og festivaler

Fritvalgspulje: Lokalt opståede behov

Analysemodel: Risikoudpegede virksomheder





Katrine Storgaard, direktør i foreningen REFOOD

# Mindre madspild og mere genanvendelse løfter foreningen REFOOD mærket op over 1000 medlemmer

I slutningen af november måned rundede foreningen ”REFOOD mærket” medlem nr. 1000. Foreningen, der har eksisteret siden 2014, arbejder for visionen om en bæredygtig fødevareresektor, præget af mindre ressourcospild og mere genanvendelse, og bidrager med konkrete initiativer, der understøtter medlemmernes kommunikation og branding af deres egen indsats.

REFOOD mærket har oplevet en jævn medlemstilgang lige siden begyndelsen, hvilket der måske er en forklaring på - ifølge Katrine Storgaard, direktør i foreningen. - Selv om der er tendens til metaltræthed i branchen over for ordet madspild, så er den stadigt store tilgang af medlemmer efter 5 år et udtryk for, at denne dagsorden stadig er meget aktuell i fødevarerbranchen. Mindre madspild er en del af løsningen

på den klimaudfordring, vi står midt i – og det er en dagsorden, vi alle sammen kan forstå og bidrage til, lige meget hvor vi står i fødekæden.

Stifterne bag REFOOD mærket er L&F, Unilever Food Solutions, Agro Business Park, StopSpildAfMad og Daka ReFood. Foreningen udgav i oktober måned bogen ”Retake Your Foodwaste”. Bogen byder ind på agendaen om mindre madspild, men ud fra et professionelt perspektiv med fokus på kreativt at udnytte alt af de råvarer, man har til rådighed i langt højere grad, end det er tilfældet mange steder i dag. Læs evt. mere om foreningen her: [refoodlabel.dk](http://refoodlabel.dk)



## Vidste du at ...

### Salget af Hallegaard er rykket til her i det nye år

– Der arbejdes fortsat meget seriøst på, at Hallegaard skal køre videre. Sådan sagde advokat Peter Vang fra Advodan Bornholm, der er kurator i konkursboet efter Hallegård Drift Aps i december. I november kunne Bornholms Tidende afsløre, at Kadeau som minoritetsejer og kreditor var på vej med en konkursbegæring mod selskabet, og da den var fuldblyrdet, kastede Peter Vang sig ind i kampen for at hente penge hjem til konkursboet. Længe håbede advokaten at få solgt Hallegaard som virksomhed inklusiv varelager inden jul, men det håb er svundet ind. Man har sikret en bevarelse af de eksisterende varelager, og i løbet af januar og februar håber advokaten at få solgt varelageret. Og stadig gerne i en stor handel med både varelager og pølsemageri. – Men det er op til den investorgruppe, der i øjeblikket arbejder på et køb, sagde Peter Vang før jul. Dermed kan det komme på tale, at kurator på et tidspunkt kan gå i gang med at sælge dele af varelagerne for at hente penge hjem til kreditorerne, men første prioritet er altså fortsat at sælge Hallegaard som en igangværende virksomhed.

Jørgen Toft Christensen er fortsat ejer af

Hallegaard og var hovedaktionær i selskabet Hallegård Drift Aps.

Det var gourmetkoncernen Kadeau, der som selskabets største kreditor begærede driftsselskabet konkurs i november. Det nye slagtehus gik i stå ved konkursen, fordi det var Hallegård Drift, der lejede sig ind i slagtehuset og dermed sørgede for aktivitet i slagtehuset. Det er en gruppe investorer fra slagtehuset, der ønsker at være med til at føre Hallegaard videre.

Kilde: *Bornholms Tidende*

### Nye tal: Så meget er e-handlen vokset i 2019

Danske forbrugere shopper på nettet som aldrig før. Det viser nye tal fra en af Danmarks største e-handelsvirksomheder. I gennemsnit er der lagt 16,2 % flere ordrer online i 2019 i forhold til 2018, mens omsætningen er steget med næsten 10 %. Det viser nye tal fra team.blue Denmark, som har taget temperaturen på dansk e-handel anno 2019. De står bag en af Danmarks største webshopplatforme med brands som DanDomain, SmartWeb og ScanNet. Også hos FDIH, Foreningen for Dansk Internethandel, ser de en stigende vækst. Danskerne samlede e-handel i 1. halvår 2019 er på 71,2 mia. kr. Det er en stigning på 11,9 % el-

ler 7,6 mia. kr. i forhold til 1. halvår 2018. Det konkluderer FDIH's halvårsanalyse for 1. halvår af 2019. - Det er en imponerende vækst, og samtidig kan vi glæde os over, at hver fjerde kunde forventer at handle endnu mere i fremtiden, og blot 5 % vil skære ned på deres digitale forbrug. Der er virkelig grund til optimisme i branchen, siger Niels Ralund, adm. direktør i FDIH. Udover at danskerne shopper online som aldrig før, gør de det i høj grad også fra mobilen af. Ud af alle ordrer, der er foretaget i 2019, er 55,3 % af dem foretaget fra mobilen, viser tallene fra team.blue Denmark.

Kilde: *Pressemeddelelse*

### Takeaway-app genererer trecifret millionomsætning

Takeaway-industrien vokser i Danmark. Det mærker man tydeligt hos Wolt. Virksomheden kan nu offentliggøre, at det seneste år er genereret omsætning for en kvart milliard hos de københavnske restauranter via Wolts app. Det sker kun to et halvt år efter, den finske virksomhed etablerede sig i Danmark, og i dag benytter mere end 600 danske restauranter sig af Wolts app til madudbringning.

– Generelt får vi rigtig meget god feedback fra de restauranter, vi samarbejder med. Vi har forsøgt at skabe en involverende digital brugeroplevelse og en effektiv kundeservice – det giver restauranterne en ekstra markedsføringskanal. Samtidig får de et nyt dataværktøj til at forstå deres forretning endnu bedre, forklarer Søren Meier Svendsen, general manager i Wolt Danmark. Wolt opererer i dag i seks byer i Danmark, og i de fem byer uden for København erfarer Wolt, at salget hos restauranterne vokser langt hurtigere end i hovedstaden. Søren Meier Svendsen vurderer, at der i årets sidste måneder af 2019 blev solgt mere end 14.000 retter mad om dagen i Danmark, som bringes ud af Wolt-kurerer. I dag er der 3.500 kurérpartnere, som supplerer deres indkomst ved at arbejde på Wolts platform. Af dem har 1.200 været aktive den seneste måned. Wolt startede op i Danmark i april 2017 og har i dag 50 ansatte på det danske kontor.

Kilde: Fødevarefokus

## Dansk kreaturslagteri forventer „stærkt stigende priser“ i 2020

Kreaturnoteringen på alle de danske slagterier har været under pres i 2019. Kurt Skare, direktør og ejer af det store danske kreaturslagteri Skare Gruppen, med slagteri i Aarhus, forventer klart stigende priser på okse- og kalvekødsiden i 2020. –Den globale udvikling, hvor der trækkes store mængder varer til de, asiatiske lande har betydet kraftige stigninger på oksekød. De seneste måneder har vi set stigninger på op til 30 procent på de dyr, der kommer fra Sydamerika. De trykker ikke priserne mere. Derfor vil der være muligheder for prisstigninger – og dermed også bedre udsigter for kvægproducenterne, forklarer han.

Kilde: Landbrugsavisen

## Dansk cateringkæmpe når nye højder

Den nordjyske foodservicekæmpe Euro Cater, der i Danmark står bag blandt andet AB Catering, BC Catering og Inco, sætter i koncernens dugfriske regnskab nye rekorder, hvad angår både omsætning og overskud.

Regnskabet viser en omsætning i 2018/19 på 9,5 milliarder kroner og et overskud efter skat på 329 millioner. Året før var de tilsvarende tal 9,2 milliarder og 276 millioner, hvilket også var rekorder.

Koncernen kommer i regnskabet ikke ind på detaljer om, hvad der er gået specielt godt i det forgangne år, og Euro Cater-direktør Steen D. Pedersen ønsker heller ikke at løfte sløret for forretningens nærmere omstændigheder. Han henviser til, at Euro Cater ikke har for vane at uddybe sine regnskaber ret meget.

– Men vi er rigtig glade for regnskabet. Vi har glæde af at være i et marked, hvor det går

rigtig godt for restauranterne, siger han. Samtidig lægger direktøren ikke skjul på, at han naturligvis har noteret sig, at der på det seneste er kommet knap så optimistiske tal om det generelle indtjeningsniveau og konkurstal i restaurationsbranchen. Ifølge det nye Euro Cater-regnskab er årets omsætning fordelt med 6,2 milliarder kroner i Danmark og 3,3 milliarder i Sverige. Det fremgår ikke, hvor meget der kommer fra eksempelvis AB Catering og BC Catering, og Steen D. Pedersen ønsker heller ikke at fortælle om den indbyrdes fordeling.

Ud over AB Catering, BC Catering og Inco Cash & Carry står Euro Cater - via datterselskabet Dansk Cater - i Danmark bag Cater Food og Cater Grønt. I alt løber det op i 16 danske afdelinger.

Kilde: Foodsupply

## De har gaflet den bedste ost

Tre af de 20 oste - kåret som verdens bedste - der er kommet til Danmark, er kommet til Holbæk. Nærmere bestemt Gendarmer Ostedelikatess. ”Rogue River Blue” hedder den. En smagfuld blåskimmelost, der lige har vundet prisen som verdens bedste ost ved World Cheese Awards i Bergamo nær Milano i Italien. Rogue River Blue produceres i en begrænset periode i efteråret. En økologisk ost lavet af komælk og modnet i 11 måneder i en grotte. Derefter viklet ind i syrah-vinblade. –Osten er en ost for feinschmeckere. For osteelskere, der vil have en ekstra oplevelse, siger Martin Vorsøe. Han - der i øvrigt er formand for Ostehandlerforeningen for Danmark - har selvfølgelig selv prøvesmagt og siger sådan om smagen: – Den bedste blåskimmelost, jeg nogensinde har prøvet. Hverken Martin Vorsøe eller Nikolaj Roslind, som arbejder i forretningen, er i tvivl om, at de tre oste bliver udsolgt. Kunderne kan få lidt eller meget. Gerne fra 50 gram og opefter. Osten er amerikansk, og det er første gang, en amerikansk ost løber med titlen som verdens bedste.

Kilde: sn.dk

## Afgift på bæreposer og engangsservice tredobles i finanslov

Det bliver dyrere at købe en plastik- eller papirpose, når man er ude at handle. Som en del af finansloven for 2020 bliver afgiften på bæreposer af plast og papir nemlig tredoblet for at bidrage til finansieringen af velfærden. Det var regeringen enig med støttepartierne og Alternativet om. Finansloven blev præsenteret og stemt igennem i december. Tidligere var afgiften på bæreposer af plastik 22 kroner per kilo, men den afgift bliver nu tredoblet. Prisen på en bærepose ventes at stige med en krone, og engangsservice står til at stige 30 procent. Interesseorganisationen Plastikindustrien

er modstander af tredoblingen. – Det er stærkt unødvendigt og drastisk at tredoble bæreposeafgiften, siger direktør Thomas Drustrup fra Plastikindustrien i en pressemeddelelse. Det vurderes at kunne nedbringe forbruget af bæreposer med i alt knap 40 procent ifølge affaldeteksten, og det ventes at kunne nedbringe mængden af affald. Det ventes på sigt at give 205 millioner kroner til statskassen årligt. Konkret skønnes nedbringelsen af affald med stor usikkerhed at udgøre cirka 6000 ton.

Kilde: Retail news, ritzau

# Messeoversigt

## 2020

### Foodexpo, Herning

22.-24. marts 2020  
Fødevaremesse - foodservice, detail og maskiner  
[www.foodexpo.dk](http://www.foodexpo.dk)

### Madens Folkemøde

15. maj - 16. maj 2020  
[www.madensfolkemoede.dk](http://www.madensfolkemoede.dk)

### Foodtech, Herning

29. september - 1. oktober 2020  
Maskiner i fødevarebranchen  
[www.foodtech.dk](http://www.foodtech.dk)

### Süffa messe, Stuttgart

7. - 9. november 2020  
Slagtere, mindre producenter  
- Tyskland, nabolande  
[www.messe-stuttgart.de/en/sueffa](http://www.messe-stuttgart.de/en/sueffa)

### Sial, Paris

18. - 22. oktober 2020  
International fødevaremesse  
[www.sialparis.com](http://www.sialparis.com)



# Fra Danpo til Gråsten Fjerkræ

Gråsten Fjerkræ A/S styrker sine salgsaktiviteter. Med virkning fra 1. februar er 51-årige Hans Juel Rasmussen tilknyttet som område-direktør og ansvarlig for virksomhedens salg og kontakt til detailkæderne i både Danmark og Sverige.

Udvidelsen af salgsorganisationen er en del af den vækststrategi, som Gråsten Fjerkræ er i færd med at rulle ud. Gråsten Fjerkræ har de senere år haft to- og trecifrede vækstrater på salg af høj kvalitets økologisk fjerkræ. Det har bl.a. ført til, at det danske Kokkelandshold har valgt Gråsten Fjerkræ's Frilands Berberi Gourmet And i den menu, der forhåbentlig kan sikre landsholdet en topplacering ved OL i Stuttgart i foråret 2020.

Hans Juel Rasmussen kommer fra en stilling som salgsdirektør i Danpo A/S, hvor han var en del af ledergruppen og ansvarlig for en omsætning på 1,8 mia. kr. Hans Juel Rasmussen er født og opvokset i Horsens og har en HD i afsætning fra CBS i København. Der til kommer en MBA fra Frankrigs mest presti-

gefyldte handelshøjskole HEC Graduate Business School i Paris.

Erhvervskarrieren indledte Hans Juel Rasmussen hos A.P. Møller, hvor han bl.a. var National Sales Manager i Marokko. Efterfølgende udskiftedes med modebranchen, hvor han i Inwear Group var Concept Sales Manager med ansvaret for Østeuropa. Fra 1990 til 2000 var Hans Juel Rasmussen chef for Bo Concepts forretninger i Frankrig, hvorefter han begyndte på sit MBA studie på fuld tid. Det er bl.a. med den baggrund, at Hans Juel Rasmussen taler flydende fransk.

Hjemvendt til Danmark fulgte tre år som nordisk kategorichef hos Coop, inden han i 2006 kom til Carlsberg, og fik ansvaret for afsætningen til Dagrofa, Rema1000 og til grænsehandelen.

Dansk Supermarked, Aldi, Lidl og Coop var målgruppen, da Hans Juel Rasmussen kom til Arla Food som Business Unit Manager. Detailhandlen var atter i centrum i stillingen, som salgsdirektør i Danish Crown, hvor han var

medansvarlig for eksekveringen af en markedsstrategi med fokus på værdiskabende koncepter. Herfra fortsatte karrieren hos Danpo i Give

Privat bor Hans Juel Rasmussen i Højbjerg ved Aarhus med sin hustru Luise, der er marketingdirektør i Arla og deres tre børn Martin, Olivia og Hans Victor. De store fritidsinteresser er golf (hcp 10,6), ski og løb.

Kilde: Gråsten Fjerkræ



# Claus Hein bliver ny direktør for Friland

Danish Crown har fundet en mand fra egne rækker til at fylde hullet efter Henrik Biilmann, der stopper som direktør for Danmarks største salgsselskab for økologisk kød.

Det bliver en mand med et indgående kendskab til Danish Crown, DC, som i det nye år sætter sig tilrette i direktørstolen i datterselskabet Friland.

Som annonceret i slutningen af oktober forlader den nuværende CEO, Henrik Biilmann,

direktørstolen i Friland A/S med udgangen af januar 2020, og nu oplyser DC, at hans afløser bliver Claus Hein, der er salgsdirektør for det nordiske marked hos Danish Crown Beef.

- Vi er meget glade for at kunne meddele, at den nye Friland-direktør er fundet i egne rækker i form af Claus Hein, der tiltræder senest 1. marts. Claus Hein har et nært kendskab til og forståelse af hele værdikæden med stærke relationer til både andelshavere og kunder, og han

er desuden et meget velkendt og vellidt ansigt på tværs af koncernen, så vi føler, at vi i Claus Hein har fundet den helt perfekte kandidat, siger CEO Kasper Lenbroch fra Danish Crown Foods, som Friland organisatorisk hører under i Danish Crown-koncernen.



# Solina Denmark opruster Foodservice-forretningen

Gældende pr. 1. januar har Solina Denmark oprustet med ansættelse af Henrik Lindskov i en nyoprettet stilling som salgsschef. Henrik har fået ansvaret for salg til Foodservice-sektoren, hvilket indebærer salg af småposer til mealboxes samt salg til "Out Of Home" koncepter i Danmark og resten af norden. Henrik

har over 20 års erfaring med Foodservice segmentet fra bl.a. Easyfood A/S, Catering Engros A/S, DLG Food, Saligo – Greenfood og senest Sun Salat. - Vi ønsker at have et tæt samarbejde med vores kunder og et indgående kendskab til deres forretning, så vi kan hjælpe dem med at imødekomme deres målsætninger. Med Hen-

riks ansættelse og de kompetencer og erfaringer han har med sig fra foodservice segmentet, har vi styrket vores forretning så vi endnu bedre kan rådgive vores kunder og være den professionelle sparringspartner vi ønske, udtaler Peter Albrecht, Sales Manager, Solina Denmark.

Kilde: Solina

# leverandørliste

## Grossister

**AB CATERING**

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](http://abcatering.dk)

**BC Catering**

Din landsdækkende grossist

### BC Catering Aalborg

Jellingvej 24, 9230 Svenstrup  
Tlf. 98 38 01 33

### BC Catering Herning

Hedelandsvej 18, 7400 Herning  
Tlf. 97 22 14 33

### BC Catering Skanderborg

Niels Bohrs Vej 20,  
8660 Skanderborg  
Tlf. 89 93 87 93

### BC Catering Kolding

Kokbjerg 28, 6000 Kolding  
Tlf. 76 32 18 00

### BC Catering Odense

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

### BC Catering Roskilde & Bornholm

Langebjerg 17, 4000 Roskilde  
Tlf. 46 77 35 00

Se mere om BC Catering og besøg vores store webshop på [www.bccatering.dk](http://www.bccatering.dk)

## Emballage

**MULTIVAC**

Traysealere  
Dybtrækningsmaskiner



Vakuumposer  
Krympeposer  
Folier  
Trays



[www.multivac.dk](http://www.multivac.dk)  
[mudk@multivac.dk](mailto:mudk@multivac.dk)  
Tlf. 7585 3422



**DanePork**

[www.danepork.dk](http://www.danepork.dk)

Tørskindsvej 19

St. Lihme - 7183 Randbøl

Tlf. 75 88 38 66 - Fax 75 88 39 20

[info@danepork.dk](mailto:info@danepork.dk)

Annoncer til  
fødevaremagasinet

Tlf. 51 50 67 17  
[bi-press@mail.dk](mailto:bi-press@mail.dk)



## Maskiner

**ingvald**

Vor viden  
- din fordel!

[www.ingvald.dk](http://www.ingvald.dk)

TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL  
KØDBRANCHEN SIDEN 1938

FÅ EN HOLDBAR  
PAKKELØSNING!

- TRAYSEALERE
- VAKUUMPOSER
- SOUS VIDE UDSTYR
- DYBTRÆKSMASKINER
- KRYMPEPAKKEMASKINER



[pmpack.dk](http://pmpack.dk) - tlf. 7560 2000

**PM**pack

Satellitvej 7-8700 Horsens-mail@pmpack.dk

**MULTIVAC**

Kammermaskiner  
Bordmodeller



Dobbeltkammermodeller  
Seydelmann lynhakkere



RISCO vakuumfyldere  
TIPPER TIE clipsemaskiner



[www.multivac.dk](http://www.multivac.dk)  
[mudk@multivac.dk](mailto:mudk@multivac.dk)  
Tlf. 7585 3422

## Kød engros

Kødkvalitet i alle led



TLF: 98 57 44 01  
[www.kildegaarden.com](http://www.kildegaarden.com)

**SVENDBORG  
SLAGTEHUS**

TLF: 62 21 32 78  
FAX: 62 22 32 78

Annoncer

Tlf. 51 50 67 17  
[bi-press@mail.dk](mailto:bi-press@mail.dk)



**SCANPACKAGING**

Fra idé til virkelighed



...din pakkelse!

[scanpackaging.dk](http://scanpackaging.dk)  
TLF. 76 90 50 60

Annoncer til  
fødevaremagasinet

Tlf. 51 50 67 17  
[bi-press@mail.dk](mailto: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](http://www.jernvedmejeri.dk)

## MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903



MOGUNTIA A/S

Tlf. +45 86 42 96 66 | [www.moguntia.dk](http://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

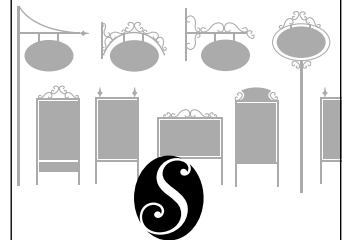
## FØDEVARE KONSULENTEN

Tlf. 21 26 85 44  
[info@foedevarekonsulenten.dk](mailto:info@foedevarekonsulenten.dk)  
[www.foedevarekonsulenten.dk](http://www.foedevarekonsulenten.dk)

**Rådgivning  
Risikoanalyse  
Kvalitetsarbejde**

## Skilte og Reklame

### SMEDEJERNSSKILTE



## SURROW

SMEDEJERN · SKILTE · INVENTAR  
TELEFON 86 49 59 21 · [WWW.SURROW.DK](http://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](mailto:om.olsted@mail.dk)

### Annoncer

Tlf. 51 50 67 17  
[bi-press@mail.dk](mailto:bi-press@mail.dk)

## Rådgivning

### PROFESSIONEL LØNADMINISTRATION EFTER OVERENSKOMSTEN



**PROLØN**  
vi bliver glade, når du ringet

87 10 19 30 \* [PROLOEN.DK](http://PROLOEN.DK)

## FødevareDanmark

Poppelvej 83 · 5230 Odense M  
Tlf: 63 73 00 00  
[info@foedevare danmark.dk](mailto:info@foedevare danmark.dk)

### Markedschef

Mads Illum Hansen  
Dir. tlf.: 24 42 11 71  
[mih@fv danmark.dk](mailto:mih@fv danmark.dk)



## Vægte

### Scanvægt

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

Scanvægt Nordic A/S  
Stærmosøgårdsvej 2 - 5230 Odense M  
Tlf. 65916000 - Fax 65916100  
[info@scanvaegt.dk](mailto:info@scanvaegt.dk) - [www.scanvaegt.dk](http://www.scanvaegt.dk)

## Krydderier

MARINADER | KRYDDERIER  
HJÆLPESTOFFER | SPECIALBLANDINGER  
NATUR- & KUNSTARME | EMBALLAGE

BESTIL DINE VARER ONLINE PÅ  
**SOLINA-RETAIL.DK**  
TLF. 8629 1100

### Annoncer

Tlf. 51 50 67 17  
[bi-press@mail.dk](mailto:bi-press@mail.dk)

### Annoncer til fødevarer magasinet

Tlf. 51 50 67 17  
[bi-press@mail.dk](mailto: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](mailto:Slagelse@danskrevision.dk)  
[www.danskrevision.dk](http://www.danskrevision.dk)

## FPR

FPR Forsikringsmægler A/S  
forsikrer  
FødevareDanmark

**70 20 29 29**  
[www.fpr.dk](http://www.fpr.dk)

### Annoncer

Tlf. 51 50 67 17  
[bi-press@mail.dk](mailto:bi-press@mail.dk)

Bliv klar til

# FOODEXPO

FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT

Visitkort • Produktblade • Flyers  
Hæfter • Roll-ups • Bannere • Stickers

Bestil og betal online eller kontakt os på  
tlf. 66 19 28 52 eller per@gpo.dk  
og få et tilbud på dine messematerialer!

Se hele vores udvalg på [www.digitaltrykodense.dk](http://www.digitaltrykodense.dk)

## Messetilbud

500 stk. produktblade i A4 format,  
170 g silk.

MESSEPRIS

kr. **499,-**  
ex. moms

Priser er forudsat bestilling i shoppen  
og gældende indtil 20. marts 2020.



Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevaremagasinet  
Munkehatten 28  
5220 Odense SØ