

fødevarer

NR. 2 / FEBRUAR 2020

magasinet

**Mere frihed ved at være
to om forretningen**

Se side 12

**Trendområder på
Foodexpo 2020**

Se side 18

TEMA

UDSTYR OG MASKINER

FOODEXPO 22.-24. MARTS 2020

Arbejdsgivernes gavehumør

Når disse linjer skrives, har DI og CO-industri netop indgået en ny treårig overenskomst. Det meste af det, som de er nået frem til, må alle vi andre, der også skal forny overenskomster i år, også have med i vores. Sådan virker systemet.

Og det ser ud til, at DI har været i gavehumør. Lønmodtagerne får i pose og sæk, men hvad har arbejdsgiverne fået? Hvis man skal være venlig, kan man lade dem, at ”der åbnes mulighed for overgang til månedsvis lønudbetaling”, men det er så også det – at dømme efter den pressemeddelelse, som DI har udsendt om resultatet.

For vi læser videre i pressemeddelelsen og erfarer, at mindstelønnen stiger med 7,5 kroner i timen over de næste tre år, og at det såkaldte fritvalgsbidrag hæves fra 4 til 7 procent. Perioden, hvor arbejdsgiveren betaler fuld løn under barselsorlov, udvides fra i alt 13 uger til 16 uger, og fremover får fædre øremærket otte ugers forældrelov med løn – tre uger mere end i dag. Desuden udvides perioden, hvor sygemeldte medarbejdere modtager løn fra arbejdsgiveren, fra 9 uger til i alt 14 uger, og samtidig sikres det, at sygemeldte medarbejdere på skiftehold og weekendarbejde igennem alle 14 uger modtager en løn, der ”er tættere på deres normale indtægt”.

Derudover sikres det, at der indbetales fuldt pensionsbidrag, når medarbejdere modtager sygeferiepenge, og medarbejdere får fremover ret til en ekstra fridag, hvis deres barn er sygt mere end én dag. Endvidere får medarbejderne ret til frihed, når de skal deltage i lægebesøg sammen med deres barn, og medarbejderen kan i begge tilfælde vælge at få udbetalt et beløb fra fritvalgs-lønkontoen i forbindelse med friheden. Og elever og lærlinge vil fremover have ret til pension, så snart de er fyldt 18 år og har 2 måneders anciennitet i virksomheden.

Til gengæld spejder man som nævnt forgæves efter håndgribelige løfter til arbejdsgiverne, når bortses fra det nævnte om månedsvis lønudbetaling. Der er ganske vist nogle diffuse aftaler om, hvad man er enige om at kigge på i perioden, men intet konkret.

Jeg har før i al offentlighed gjort opmærksom på, at ”den danske model” er i færd med at grave sin egen grav, fordi den uvægerligt fører til konstant fordyrelse af arbejdskraften med det sikre resultat, at politikerne på et tidspunkt bliver nødt til at gribe ind for sikre, at samfundsøkonomien ikke kører helt af sporet. Vi er efterhånden alvorligt presset på konkurrenceevnen, og med den nye overenskomst har parterne taget et betragteligt skridt i den forkerte retning – og altså dermed også nærmet sig det punkt, hvor deres – vores - aftalefrihed må underkastes en kritisk revurdering. Modellen forudsætter selvagt, at det ikke altid er den samme part, der tager stikkene hjem.

Når man ikke har siddet med ved bordet, er det selvfølgelig ikke til at sige, hvorfor det er gået så galt. Det kan sagtens være, at arbejdsgiverne har kæmpet en brav kamp; men for det første har de ikke kæmpet ret længe, når de indgår forlig, mens der endnu er små tre uger til overenskomstperiodens udløb, og for det andet har de undladt at inddrage forligsmanden, som man kunne håbe ville være i stand til at se, hvor skævt det hele var ved at lande. Det er ikke sikkert, at det ville have hjulpet, for forligsmanden interesserer sig heller ikke for samfundsøkonomien – men det var da et forsøg værd. Resultatet kunne i hvert fald ikke være blevet værre af det.

” Med den nye overenskomst har parterne taget et betragteligt skridt i den forkerte retning



Torsten Buhl
Direktør, FødevareDanmark



Nyheder

Medlemsarrangement, fødevarepriser 2020 og DM i Skills

Læs om vinderne i årets DM i Skills i Bella Centret, men også om konkurrencer, deltagere og oplevelser fra begivenheden. For kort tid siden blev der åbnet op for at årets kandidater til de 5 hovedområder for fødevarepriser. Læs om indstillingsmulighederne. Læs også om et netop overstået medlemsarrangement i organisationen SMV Fødevarer.

Merricks, Foodexpo og Osteboden

Læs portrætterne om Merricks Catering, Osteboden på Farum Bytorv samt om de mange aktiviteter på den kommende Foodexpo messe, herunder konkurrencerne om Danmarks Bedste i forskellige produktkategorier, men også om trendområderne som fx iværksætterområdet. Læs også de mange små historier om madspild, nye brandgardiner, smagshjul for grisekød og en osteskole i Ostehandlerforeningen for Danmark og meget mere.

Stort udvidet messenummer

Fødevaremagasinet udkommer i næste nummer med et stærkt, udvidet oplag og i en udvidet udgave i forbindelse med Foodexpo messen. Magasinet bliver desuden uddelt til besøgene på selve messen i dagene 22.-24. marts og vil ligge fremme i messens mediereoler. Magasinet omdeles også til de enkelte udstillere, men udkommer naturligvis også til magasinets faste læsere.

Synlighed i fødevarebranchen i hele 2020

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

Rigtig glædelig læselyst!
Redaktionen

- 4 Køb lokalt – sidste lørdag i april
- 6 Nu er det tid til at indstille din favorit til årets fødevarerpriser
- 8 49 nye danmarksmestre i Skills
- 10 Velbesøgt medlemsmøde i SMV Fødevarer
- 12 Mere frihed ved at være to om forretningen
- 14 Mange års erfaring bag disken i ostebutik i Farum
- 16 Hvem skal løbe med de ærefulde priser ved årets Foodexpo?
- 18 Trendområder på Foodexpo 2020
- 20 Osteskole afholdt
- 22 Grisekød har også fået sit eget smagshjul
- 23 Fødevareministeren: Vi skal smide mindre mad i skraldespanden
- 24 Nyt, unikt brandgardin
- 24 Hallegaard: Så kører vi
- 25 Kort nyt
- 27 Vidste du at ...
- 30 Leverandørliste



februar 2020

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

ANSVARSHAVENDE Per Aaskov Karlsen

JOURNALISTER Torben Svane, Per Henrik Hansen, Rikke Holm

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

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

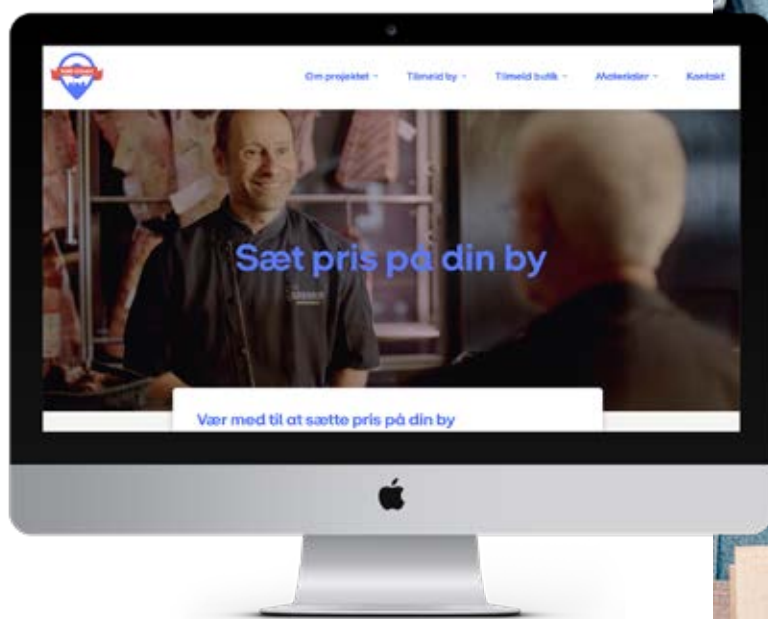
LÆSERE Fødevaremagasinet er det førende magasin for specialfødevarerhandelen. Magasinet henvender sig til beslutningstagere, såvel som selvstændige forretningsdrivere som disponenter, ansat i fødevarerhandelen. Politiske organer, større fødevarer virksomheder, organisationer m.m. er ligeledes læsere af Fødevaremagasinet. Stof med tilknytning til fagene slagter, bager, fisk, ost, grønt og vin

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

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

FORSIDEFOTO MERRICKS CATERING

ISSN 1902-4509



Køb lokalt

– sidste lørdag i april

AF PER AASKOV KARLSEN

Efter et vellykket pilotforsøg er foreløbig 14 byer og kommuner nu klar til en national lancering af ”Sæt pris på din by - Køb Lokalt”-dagen. Dagen afvikles lørdag den 25. april. Målet er at styrke danskernes bevidsthed om at handle lokalt for at fastholde levende og dynamiske byer. Ambitionen er, at Køb Lokalt-dagen bliver en tilbagevendende begivenhed hvert år, sidste lørdag i april. Tanken er også, at begivenheden vokser i omfang år for år.

Bag projektet står De Lokale Ugeaviser, BiDdanmark, MobilePay og reklamebureauet Markedsquare. Parterne testede konceptet oktober 2018 i fire pilotbyer, Assens, Hillerød, Holstebro og Hærvejsklyngen (fem landsbyer i Vejen kommune). Det blev en stor succes med mange kunder i byernes butikker og underholdende og fællesskabsorienterede aktiviteter i bybilledet.

Den negative udvikling kan vendes

Baggrunden for Køb Lokalt-dagen er den kendte problemstilling med stigende butiksdød som følge af især urbanisering og øget onlinehandel. Projektets tilgang er imidlertid, at man lokalt kan gøre meget selv for at vende kurven og skabe optimisme, vækst og udvikling. - Målet er, at rigtigt mange butiksmiljøer i Danmark afvikler en festdag 25. april og årene efter. Borgerne og den lokale detailhandel skal minde hinanden

om, at et mangfoldigt og blomstrende butiksliv er den afgørende og helt centrale forudsætning for at bevare og styrke dynamiske lokale bysamfund, siger Jens Thrane-Møller, direktør for Markedsquare.

Tilmelding af flere byer

Projektet er stadig åbent for tilmelding for interesserede kommuner, byer, handelsstandsforeninger og butiksmiljøer. En by betaler selv for at deltage, incl. butikkernes deltagelse. Desuden bidrager MobilePay som sponsor. Tilmeldte byer og butikker til Køb Lokalt-dagen får en gratis kampagnepakke, så de kan pynte by og butikker med plakater, klistermærker, balloner, flag, bannere m.m.

Markedsføringspakke

Markedsføringshjælpen til byer og butikker, som er tilmeldt ”Køb Lokalt-dagen”, er følgende:

Butiks-pakken

I butikspakken indgår en folder og et følgebrev, der forklarer, hvordan butikken bruger materialerne, samt plakater til A-buk; Badges; vinduesklæb; klistermærker; balloner (inkl. pinde); kampagneflag og kampagnetape.

By-pakken

Denne pakke indeholder også en folder og et følgebrev. De forklarer, hvordan byen bruger materialerne samt spændbannere, beachflag og vinduesklæb.

De foreløbigt tilmeldte byer til Køb Lokalt-dagen er:

- Give
- Søborg
- Bagsværd
- Buddinge
- Holstebro
- Herlev
- Tønder
- Egtved
- Børkop/ Brejning
- Hillerød
- Hjørring
- Hørsholm
- Assens
- Hvidovre

Læs mere om Køb Lokalt dagen:

Hovedsitet for Køb Lokalt-projekter <https://prisdinby.dk/> - incl. en længere film.

Formand for FødevareDanmark, Leif Wilson Laustsen, der driver slagterforretningen mad med mere i Assens, udtaler til Fødevaremagasinet: - Vi var i Assens med til at teste "Køb lokalt"-konceptet af, og er naturligvis også med i Køb Lokalt-dagen i år.

- Det kræver forståelse for fællesskabet blandt medlemmerne i den enkelte handelsstandsforening at markedsføre sig sammen, forsætter Leif Wilson Laustsen. - I Assens har vi været dygtige til at aktivere forretninger via den lokale handelsstandsforening og bakke op omkring initiativet. I forbindelse med pilotprojektet var pressen også god til at bakke op og sikre synligheden, og det håber vi, at den er igen.

Vi skal bevare bymidterne og det lokale handelsliv, og det sker kun gennem fællesskabet. Vi hilser kampagnen velkommen og bakker mest muligt op om initiativet.

-De eneste, der kan ændre noget og vække forbrugerne, så al handel ikke forsvinder ud på nettet, er de selvstændige forretningsdrivende i de enkelte byer, slutter Leif Wilson Laustsen.



Købmænd strides med kommuner om ny planlov

Skal kommunerne tvinges til at tage bedre vare på bymidterne, eller ved de bedst selv, hvad der gavner byerne mest? Inden den. 1. juni skal planloven evalueres, og det kridter fronterne op i kampen om bymidterne og kommunernes ret til selvbestemmelse i forhold til placering af butikker.

Regeringen er klar med nyt initiativ for at fastholde levende bymidter

Ændringer i indkøbsvaner, den stigende e-handel og et faldende udbud af butikker påvirker livet i bymidten. Derfor er der behov for at gentænke bymidten, hvis der fortsat skal være levende bymidter over hele landet, skriver Erhvervsministeriet i en pressemeddelelse. Regeringen vil opret-

te et partnerskab mellem Erhvervsministeriet, organisationer med særlig viden inden for bymidteudvikling samt kommuner med det overordnede formål at understøtte kommunernes arbejde med levende bymidter. - Levende bymidter i små og mellemstore byer i Danmark er truet, og der sker en centralisering, som er skadelig. Vores byer i hele landet skal trives. Derfor igangsætter jeg nu et partnerskab for levende bymidter, som skal sætte fokus på at fastholde liv og aktiviteter i små og mellemstore byer og lokalsamfundene, siger erhvervsminister Simon Kollerup.

Kilde: Retailnews



Her lidt stemningsbilleder fra Fødevaredagen 2019.



Nu er det tid til at indstille din favorit til årets fødevarepriser

Er du den allerbedste inden for dit felt? Så er det nu, du skal slå til. Søgen efter landet bedste kandidater til årets fødevarepriser anno 2020 er sat ind. Der blev åbnet for indstillinger den 10. februar 2020.

Igen i år kårer Landbrug & Fødevarer Danmarks dygtigste fagfolk fra madverdenen, når organisationen uddeler Slagterprisen, Kantineprisen, Mejeriprisen og Frugt- og grøntprisen. Økologiske Køkkenrosen skifter i år navn til køkkenprisen. Prisen hylder stadig madprofessionelle, der hver dag gør en indsats for at hæve måltidskvaliteten og økologiprocenten i landets offentlige køkkener.

-Der er et højt ambitionsniveau ude i køkkenerne, og med det nye navn og de skærpede kriterier hæver vi nu barren for prisen og sikrer, at den er tidssvarende. Med fokus på økologi, kulinaritet og ansvarlighed som de bærende elementer får vi nu sat ekstra gang i den positive udvikling, vi allerede i dag ser hos de nominerede, siger prisansvarlig for Køkkenprisen, konsulent Kristian Ploug Grut.

Hvem kan indstilles?

Landbrug & Fødevarer leder efter kandidater, der går den ekstra mil i forhold til måltidet, kunderne og i de gode fødevarers tjeneste. Madprofessionelle, der sætter en ære i at udføre godt madhåndværk. Og som har et sortiment, der både udfordrer og er tilpasset målgruppen. Kender du en butik, et køkken eller en kantine, der skal nomineres? Så hører Landbrug & Fødevarer gerne fra dig.

I kategorien Slagterprisen 2020-”Privatslagter” kategorien vil der være speciel fokus på de unge. Se mere på www.goderåvarer.dk om kriterierne.

En sejr giver respekt og anerkendelse

-Priserne er med til at sikre og hæve det høje niveau i fødevarebranchen. Hver pris har sin egen jury af højt specialiserede fagfolk, og juryens kriterier og forventninger er høje. Det er nemlig ikke helt uden betydning at vinde prisen – det giver anerkendelse og respekt. Både blandt kunder og kollegaer i branchen. Og så kan det ses på bundlinjen, siger prisansvarlig for Slagterprisen og Mejeriprisen, chefkonsulent Vickie Enné Ryge.

Vil du vide mere?

Find kriterier, bliv klogere på forløbet og vigtige datoer og indstil din favorit på prisernes egne hjemmesider: Frugt- & grøntprisen; Kantineprisen; Mejeriprisen; Køkkenprisen; Slagterprisen. Der er deadline for indstilling af kandidater den 25. marts 2020. Vinderne kåres til et stort awardshow på Fødevaredagen den 29. september på Hindsgavl Slot på Fyn.

Kilde: Landbrug & Fødevarer



SLAGTERPRISEN

I 2020 kårer Landbrug & Fødevarer den bedste slagter i kategorierne:
SUPERMARKEDS-/HYPERMARKEDSSLAGTER
PRIVATSLAGTER

Hvem kan indstille?

Konsulenter hos dagligvarekæderne kan indstille supermarkeds-/hypermarkedsslagtere.
Fagpersoner fra slagterbranchen kan indstille privatslagtere.

Læs kriterier og indstil på goderåvarer.dk senest den 25. marts.

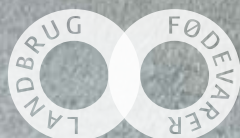
Vi glæder os til at modtage din indstilling.



**Vinder af Slagterprisen 2019
i kategorien Supermarkeds-/hypermarkedsslagter**
Slagtermester Jacob Nielsen,
Meny Mågebakken, Odense



**Vinder af Slagterprisen 2019
i kategorien Privatslagter**
Slagtermester Henrik Christiansen,
Slagter Christiansen, Fanø



Noget af det bedste i verden



Vinder i gourmetslagterkonkurrencen blev Jacob Bredal fra Slagter Schmelling i Gilleleje. Her får han overrakt medaljer og diplom af statsminister Mette Frederiksen.

49 nye danmarksmestre i Skills

I alt 49 vindere blev fundet ved dette års DM i Skills blandt de ca. 300 deltagere. Det 3 dages officielle program var igen spækket med solidt håndværk og engagerede unge mennesker. På førstedagen bliver de dygtigste elever fra hvert fag præsenteret på den tilhørende scene, og der bliver budt velkommen. Herefter åbner scenen for besøgende.



Formand for Danske Slagtermestre, Leif Wilson Laustsen (th) var naturligvis også til stede til årets DM i Skills.

Vinder i gourmetslagterkonkurrence

Konkurrencen var hård blandt gourmetslagterfinalisterne. De mange opgaver og konkurrenceprogrammet indeholdt bl.a. produktion af 10 stk. smørrebrød, traditionel snøret rullepølse, paté, udskæring og disponering og pyntning af disk (råvarerne var bl.a. skinke, unghane og tykkam), convinienccemenu samt fremstilling af "scoremenu". De blev bedømt på akkurate, smag, kreativitet, nytænkning og produktionshygiejne og økonomi. Efter de 3 dage og ter, at alle karaktererne var lagt sammen, vandt Jacob Bredal fra Slagter Schmelling i Gilleleje konkurrencen og modtog en flot guldmedalje og kan nu kalde sig landets bedste gourmetslagter-elev.

- Jeg har været ret nervøs, og jeg havde slet ikke regnet med at vinde, så jeg er meget overrasket og glad, fortalte den 20-årige Jacob Bredal fra Hillerød. Faktisk havde Jacob Bredal været igennem disciplinerne en gang før - det var nemlig anden gang, at den dygtige gourmetslagterelev stillede op til DM i Skills. - Det var hårdere, end jeg huskede det fra sidste år. Men jeg har også haft mere blod på tanden i år og brugt en del mere tid på det, siger Jacob Bredal, som er færdiguddannet til juni.

Vinder i slagterkonkurrencen

Alex Svingholm Hindsberg vandt titlen som landets bedste slagterelev. Det var også andet år i træk for 24-årige Alex Svingholm Hindsberg fra Bovrup i Sønderjylland, der er færdiguddannet til marts og til sommer rejser til Irland for at arbej-

Hos gourmetslagterne var de 10 finalister:

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

de i et halvt år for at få erfaring fra udlandet. -Sidste år blev jeg nummer to, så i år gik jeg efter guld. Så da de sagde mit navn, råbte jeg bare "yeah" hele vejen op til scenen. For at få førstepladsen er jo bare fedt, særligt når man elsker faget, siger han. Interessen for faget begyndte efter en praktik på et slagteri. Derefter blev han ferieafløser, så fastansat som ufaglært, inden han efter et par år besluttede sig for at gå i lære hos

DM i Skills 2021

DM i Skills løber af stablen den 4. – 6. februar i Messe C i Fredericia. Der er gratis adgang alle dage.



Ekspert og konferencier Mette Bisgaard Larsen (tv) styrede konkurrencen på bedste vis



Viktor Videbæk, fra Vestergades Slagter i Holstebro, poserede gerne for interesserede besøgende.

Danish Crown i Blans. Faget kreaturslagter var et demonstraionsfag ved dette års DM i Skills.

Vindere i de øvrige fødevarerelaterede fag

Frederik Mejlvang Brunhøj, College360 Randers, Norevent, Randers NV, vandt konkurrencen for smørrebrød og catering. Konditor Mette Cæcilia Markmann-Eriksen, Kageriget Holsted, vandt i konditorkonkurrence.

Linda Katrine Holst Kjeldsen, Uddannelsescenter Holstebro, Hvide Sande Bageri, vandt konkurrencen som bedste bagerlev. Elisabeth Madsen, TECHCOLLEGE Aalborg, Fonden Musikkens Hus i Nordjylland, Aalborg vandt kokkeelvekonkurrencen.

10 år med DM i slagter

For 10 år siden vandt Mette Bisgaard Larsen titlen som Danmarks bedste slagterlærling. Ved DM i Skills 2020 deltog hun igen som ekspert og konferencier. - Der er sket meget med faget siden 2009, udtaler Mette. - I 10 år har jeg deltaget i DM i Skills. Først som deltager, og i dag er jeg konferencier og skal styre konkurrencen godt igennem. Det er skægt at have set alle sider af konkurrencen, konstaterer Mette Bisgaard Larsen, der til daglig er forhandlingssekretær for butiksområdet i Fødevareforbundet NNF.

Gourmetslagterne er hendes hjemmebane, men ved DM i Skills 2020 i Bella Center holdt hun også et vågnet øje med industris-

lagtereleverne. Og hun er generelt imponeret over, hvor dygtige elever er: - De er rigtig gode til at tænke nyt og kreativt. De inddrager med spændende krydderier, og det er tydeligt, at de er superengagerede. De vil virkelig det her. De bruger nogle andre råvarer og er langt mere nytænkende, end det man så for 10 år siden, og har haft mulighed for at træne meget, slutter hun.

Virtuel guidet tur

Ved årets DM i Skills skulle fem nye virtual reality-film give flere unge lyst til at vælge en uddannelse i fødevarebranchen. Fødevareforbundet NNF havde derfor taget et "Virtual reality" system i brug til at guide deltagere på tur på et slagteri, et bageri, et konditori, en slagterbutik eller et mejeri ved hjælp af et par VR-briller.

Kilder: DM i Skills, Landbrugsavisen, NNF Fødevareforbundet, sn.dk, Fødevaremagas



De hårdtarbejdende og erfarne dommere gjorde en fantastisk indsats under de 3 dages konkurrence.



Fra Danske Slagtermestre deltog nogle af sekretariatets medarbejdere. Her ses juridisk konsulent Anne Mette Bølle Fruerlund (th) informere om uddannelserne.



Gourmetslagtereleven Celine Wæst fra Slagter Thomsen i Slagelse er her i færd med at lave en traditionel, snøret rullepølse.



En af de dygtige elever, Marco Dong An, som er i lære hos Skibhusslagteren i Odense, viste sine spændende pølseprodukter i elevkonkurrencen.



Velbesøgt medlemsmøde i SMV Fødevarer

SMV Fødevarer er Danmarks interesse- og markedsføringsorganisation for små og mellemstore fødevarer virksomheder. Organisationen er en del af FødevarerDanmark, der bl.a. også omfatter Danske Slagtermestre, Danmarks Fiskehandlere og Ostehandlerforeningen for Danmark samt Danske Frokost og Catering Leverandører.



Praktiske, nyttige redskaber til anvendelsen af LinkedIn var på dagsordenen torsdag den 23. januar, da en række medlemmer af SMV Fødevarer var samlet til medlems- og netværksmøde hos Hopballe Mølle. "Story telling" er en af vejene til opmærksomhed på LinkedIn. Budskabet var: fortæl gerne om virksomheden, hvad der giver værdi for kunderne og gerne med en "ekstern fortælling" eller case, og brug også gerne links i opslagene. Udnyt muligheden for at bruge flere platforme på en gang, fx LinkedIn, Facebook og Instagram. Endelig er det også muligt at nå sin målgruppe ved at betale via antal klik på annoncen eller ved at betale, når annoncen har nået et bestemt antal visninger. Deltagerne fik udleveret en lille miniguide og efterfølgende tilsendt slides fra arrangementet til brug for arbejdet med LinkedIn.

Hopballe Mølle var vært ved medlemsarrangementet i SMV Fødevarer

Arrangementet på Hopballe Mølle indeholdt udover LinkedIn-redskaber, vidensdeling samt en skøn frokost også rundvisning i Hopballes eget slagteri.

Næste gang, der er medlemsmøde i SMV Fødevarer, er det i forbindelse med Foodexpo i Herning.



Der var også rundvisning på Hopballes fjerkræslagteri



HELE FØDEVAREBRANCHENS MØDESTED

22.-24. marts 2020 åbnes dørene til Foodexpo – fagmessen, hvor du kan lade dig inspirere af det nyeste inden for foodservice, detail, hotel og restaurant. Glæd dig til tre dage med fokus på mad, produktnyheder, bæredygtighed, viden og innovation.

GÅ IKKE GLIP AF:

- 10 haller med innovative produktnyheder fra danske og udenlandske udstillere.
- Inspirerende trendzoner, spændende temaområder samt et væld af foredrag, shows og workshops.
- En hel hal dedikeret til bæredygtighed og økologi.
- Prestigefyldte fagkonkurrencer.

Følg Foodexpo:



Print din
GRATIS billet

foodexpo.dk

NORDENS STØRSTE FØDEVAREMESSE

22.-24. marts 2020





Ronald de Jong (til venstre) og Christian Kjærgaard driver sammen Merricks Catering i Kødbyen i København.



Mere frihed ved at være to om forretningen

Makkerparret Christian Kjærgaard og Ronald de Jong driver Merricks Catering i København. At være to ejere giver mere fritid samtidig med, at der altid er nogen at sparre med om de store beslutninger.

AF PER HENRIK HANSEN

Ved et tilfælde var Christian Kjærgaard på skiferie i Østrig med sin familie, da Fødevaremagasinet ringede til ham for at aftale et interview om Merricks Catering, som han er medejer af. Selv om Merricks Catering ikke hører til de store i branchen, var det ikke noget problem, at han var væk en uges tid, for hans kompagnon Ronald de Jong kunne fint køre forretningen imens sammen med deres eneste fastansatte medarbejder og de tilknyttede løse folk.

- To mand kan godt lave tre mands arbejde i en periode, bare det ikke er for lang tid, forklarer Christian efter at være hjemvendt fra Alper-

ne og igen i gang med den daglige dont i Kødbyen i København, hvor Merricks har til huse.

Det var i 2012 Christian og Ronald overtog Merricks efter den forrige ejer, John Merrick Eedes, og siden har de to delt både ejerskab, ansvar og arbejdsopgaver lige over. At være to om både ansvar og beslutninger passer dem fint.

Giver hinanden frihed

- Det betyder også, at man kan holde ferie ligesom almindelige lønmodtagere, fordi der hele tiden er en anden til at tage over. Selv om vi arbejder meget, kan vi give hinanden mulig-

hed for at være sammen med familien, hente børnene i institution eller se dem spille fodbold. Det kunne være svært at få til at hænge sammen, hvis man var eneste med ansvar for virksomheden, mener Christian.

- Det er også rart, at der altid er nogen at vende tingene med. Beslutningerne bliver bedre, når man ikke bare kan fare ud og gennemføre en idé, som man har fået over et glas rødvin en sen aften, men først lige skal vende den med den anden, tilføjer han.

Samarbejdet mellem de to bygger på stor tillid og på at de har let ved forstå hinanden, for-



Et rigt udvalg af kager og desserter er med på Merricks' menukort.

di de på en del punkter er ret ens. De er begge familiefædre med børn i nogenlunde samme alder, og også holdningsmæssigt er de på bølglængde med hinanden.

Men med tiden er de nået frem til, at selv om de er to om en virksomhed, kan den virksomhed ikke stå alene. De har derfor meldt sig ind i Danske Frokost- og Cateringleverandører.

- Fordi vi gerne vil have kendskab til, hvad der rører sig i branchen, og for at dele erfaringer med andre og stå sammen mod de store mastodonter og paraplyorganisationer, som sætter sig på en større og større del af markedet, forklarer Christian.

Arbejdet sammen i 20 år

Han og Ronald lærte hinanden at kende, da de begge med få måneders mellemrum blev ansat som kokke i Merricks i år 2000. Dengang var der udover de to også en tredje kok og to køkkenassistenter i Merricks, og firmaet nød godt af, at der var et voksende marked for de frokostordninger for virksomheder, som John Merrick Eedes satsede på. Men op gennem nulierne opstod der flere og flere cateringvirksomheder med frokosttilbud, så markedet blev hårdere; og da John solgte til Ronald og Christian i 2012, var der ikke flere ansatte end dem.

- Siden den gang er vores omsætning steget støt med 10 – 15 procent om året, fortæller Christian.

Omkring 80 til 85 procent af omsætningen kommer fra de frokoster til københavnske arbejdspladser, som Ronald og Christian tilbere-

der i køkkenet i Kødbyen, hvorefter et transportfirma kører maden ud til kunderne.

- Men frokostordningerne står for mindre end 80 procent af indtjeningen. Der er kommet alt for hård konkurrence på det marked. Alle vi, der er i branchen, har presset hinanden for langt ned, så priserne nu er langt under, hvad de burde være, mener Christian.

Så selv om Ronald og Christian foretrækker de familievenlige arbejdstider, der følger med at lave frokost til folk på hverdage, er deres fokus ved at dreje mere over på mad til selskaber såsom konfirmationer, bryllupper, jubilæer og så videre. Der er indtjeningen fortsat mere fornuftig.

Fredagsmenuer til private

Desuden tilbyder Merricks fredagsmenuer; et koncept med færdigretter til private, som fredag eftermiddag kan hente deres mad i Kødbyen eller ved spisetid på et af fire afhentningssteder, henholdsvis på Frederiksberg, i Taastrup, Holbæk eller Regstrup. Prisen er 55 – 80 kr. per person for hovedret med tilbehør, salat og brød. Mindste bestilling er til to personer.

Fredagsmenuerne giver ikke i sig selv den helt store indtjening, men Ronald og Christian ser dem også som markedsføring.

- Det er en måde at få folk til at lære os og vores mad at kende på, så de får tillid til os. Så er der chance for, at de vil bruge os, hvis de skal



have mad til et selskab, eller hvis de trænger til en ny frokostleverandør på deres arbejdsplads, forklarer Christian.

- Og det ser ud til, at det virker, tilføjer han.

Vil ikke være rigtig store

Både Christian og Ronald er i cateringbranchen, fordi de kan lide at lave mad og trives med otte daglige timer i et køkken. Af samme grund har de ingen ambitioner om at blive så store, at hovedparten af deres egen arbejdstid skal bruges på ledelse, salg og administration.

- Vi har ikke lyst til at gøre Merricks til en madfabrik, hvor vi selv skal sidde på kontoret det meste af tiden. Vi vil gerne vokse lidt og ansætte en kok eller en assistent mere, men ellers skal virksomheden ikke ekspandere. Den skal bare blive ved med at være rentabel og give en fornuftig indtjening, forklarer Christian.



Mange års erfaring bag disken i ostebutik i Farum

Korni Fenger droppede et liv med efterløn og blev ejer af Osteboden i indkøbscenteret Farum Bytorv. Ostebutikken ligger i et delikatesse-smørhul omgivet af en bager, en slagter, en fiskehandler og en chokoladebutik. Det tiltrækker de lokale handlende, der ikke er bange for at prøve nye oste og købe melorme til pakkespil til jul.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

I 2013 havde Kornel Fenger en alder, hvor hun godt kunne trække sig tilbage og nyde et liv som efterløner sammen med sin partner Michael Henriksen. Men i stedet sprang parret ud som selvstændige med egen ostebutik.

- Det var min søster Susanne, der havde butikken, og jeg havde været ansat der siden 2005, så da hun gerne ville sælge, slog vi til, fortæller Kornel Fenger i en stille stund i butikken. Så hun var bestemt ikke udvidende om oste.

- Min mor hjalp til i en ostebutik i Lyngby. Der har altid været en snert af ost i vores familie, og jeg har lært meget om ost af min søster, fortæller Kornel Fenger, og søsteren er da også ansat i den butik, som hun tidligere selv ejede.

- Jeg havde også en ostebutik fra 2003 til 2005 i Frederikssund, men den gik ikke så godt, så det stoppede jeg med og blev ansat hos min søster her, fortæller hun. Før hun begyndte at lange oste over disken, har Kornel arbejdet som indkøber af musikinstrumenter og været i rengøringsbranchen i 23 år.

- Min søster havde også en ostephandel i Virum, og her begyndte jeg at hjælpe til, imens jeg stadig arbejdede med rengøring, men det blev mere og mere kedeligt kontorarbejde, og så besluttede jeg mig for at købe ostebutikken i Frederikssund, fortæller hun.

Fra "ok" til "rigtig godt"

Osteboden i indkøbscenteret Farum Bytorv har fra overtagelsen været hårdt arbejde.

- Det har ikke været nemt, men butikken har kørt ok, siden vi overtog den. Nu er det faktisk begyndt at gå rigtig godt, og vi kan mærke, at folk har fået flere penge mellem hænderne, siger Kornel Fenger.

Udover Kornel Fenger og Michael Henriksen er der tre ansatte i Osteboden. Kornel Fengers søster Susanne og Charlotte, der har 35 års erfaring med oste, og så er der en pensionist på 73 år, der nu kun kommer hver 14. dag.

- Ja, vores gennemsnitsalder her i butikken er 58 år, og Charlotte, der er den yngste, er også den, der har arbejdet længst med ost. Det

bliver en livsstil, når man først får interesse for ost, fastslår Kornel Fenger.

Et torv med delikatesser

Der er 47 butikker i centeret Farum Bytorv. Osteboden er omgivet af Slagter Jesper, KonditorBager, Farum Fisk og Vildt og Sv. Michelsen Chokolade.

- Det er et lille delikatessetorv, hvor de lokale kunder kan få alle slags delikatesser, men vi har også fem supermarkeder tæt på, og det smitter positivt af på vores handel. Der er et ret stort opland, og mange af vores kunder kommer igen, siger hun.

Tæt på motorvejen

Det spiller også ind på kundeflowet, at Farum Bytorv er placeret kun cirka 100 meter fra motorvejsafkørsel 9, så det er nemt at køre fra på vej hjem fra arbejde og gøre sine indkøb i centeret. Osteboden har oplevet en langsom ændring i alderen på de kunder, der gerne vil have en god ost med sig hjem.

- Da vi overtog Osteboden, var det primært kunder på plus 50, der kom i butikken. Nu ser vi flere og flere yngre kunder og børnefamilier, der er blevet mere kvalitetsbevidste. Det er selvfølgelig noget, der glæder os, siger hun.

Tiden skal prioriteres

For at tiltrække flere yngre kunder, bruger Kornni Fenger både Facebook og Instragram.

- Jeg kunne godt gøre mere ud af de sociale medier, men det kniber med tiden. Det er mig der primært står for det administrative, og så er det en prioriteringssag, siger Kornni Fenger, der lige må afbryde interviewet, for der er en kunde i butikken.

Kunderne vil have en god historie

Han får købt en mellemlageret ost og så Thises Juleost.

- Ja, den har vi stadig, selv om vi er et godt stykke inde i januar. Den er meget populær, måske fordi den er smidig i konsistensen og har en god smag. Den er god på brød om morgenen. Der fulgte også en god historie med osten, som jeg printede ud til kunderne, så de kunne læse den, når de kom hjem, siger hun.

Gedeost og melorme

I Osteboden er der et udvalg af over 150 oste.

- Vi har mange danske specialoste, masser af forskellige blå ost, og så vil kunderne også gerne

have fåre- og gedeoste. Vi oplever, at kunderne ikke er bange for at smage en ny ost, siger hun, og i Osteboden er de heller ikke bange for at sætte kundernes smagsløg på prøve.

- Før jul fik vi ristede melorme hjem. Nogle var ristede med salt og andre med chili. Dem solgte vi mange af, fordi kunderne ville bruge dem til pakkespil, fortæller hun.

Ost fra Vadehavet

Blandt de nyeste oste, hun lige har bestil hjem, er osten Vadehav fra Jernved Mejeri i Sønderjylland.

- De har fået en lokal kunstner til at lave etiketten til osten, og den kan købes som plakat hos mejeriet. Køerne, der har leveret mælken til osten, har sikkert gået på græs i marsken og fået godt med salt. Kunderne kan godt lide at vide, hvor ostene kommer fra og historien bag. Ostehandlerforeningen har gennem årene lavet mange "postkort" om oste, og ofte får kunderne et postkort med hjem med mere information om den ost de lige har købt, siger Kornni Fenger. Hos Ostemesteren henter Kornni Fenger og de andre i butikken inspiration til nye oste til butikken, og så følger Kornni andre ostehandlere på de sociale medier og lader sig også inspirere af deres opslag.

- Vi får også inspiration, når vi tager på ferie i Italien, hvor der er en masse spændende oste og andre delikatesser, fortæller Kornni.



Oplev den nye generation af kipgryder, som giver dig flere muligheder i dit storkøkken.

Kom og prøv markedets første

INDUKTIONS KIPGRYDE

Præcis temperatur: Kipgryden giver mulighed for tilberedning mellem 40 - 200 °C. og med 1 °C præcision.

Hurtig opvarmning: Kipgryden opnår 200 °C på kun 90 sekunder, så madlavningen er i gang meget hurtigt.

Effektiv varmeregulering: Kipgrydens indbyggede følere regulerer hurtigt og effektivt varmen, når nye ingredienser tilføjes under tilberedning, så temperaturen holdes bedst.

Digital teknologi: Kipgryden er konstrueret med et system, som optimerer kipgrydens ydeevne, levetid og servicebehov.

Energibesparende: Kombinationen af induktion og digital teknologi gør, at kipgryden beregner det nødvendige behov for energi for at opnå en temperatur.

Kontakt os hvis du ønsker mere information, eller gerne vil prøve en induktionskipgryde.



NORQI ApS | Cikorievej 82 | 5200 Odense SØ
T: +45 71 95 60 31 | M: info@norqi.dk | W: www.norqi.dk



ErgoMix100



Digital styring



Brunet løg



Sous vide kurve



Hvem skal løbe med de ærefulde priser ved **årets Foodexpo?**

Foodexpo-messen 2020, der afvikles i dagene 22. til 24. marts i MCH Messecenter Herning, vil vanen tro danne ramme om DSM's konkurrencer. I 2020 skal der dystes i følgende produktgrupper:

- "Danmarks bedste spegepølse"
- "Danmarks bedste leverpostej"
- "Danmarks bedste frikadelle"
- "Danmarks bedste grillpølse"

I lighed med tidligere år vil produkterne blive bedømt ad 2 omgange. Første omgang er en faglig bedømmelse, mens anden omgang er en ren forbrugerkonkurrence. Første bedømmelse har fundet sted – et dommerpanel med overdommer Per Jørgensen

i spidsen bedømte de indsendte produkter. Der var mange rigtig flotte produkter og dermed mange medaljer. Dommerne var derfor på hårdt arbejde, da der skulle udvælges fem guldprodukter i hver kategori. Det er disse produkter, der nu er klar til en forbruger-finale søndag den 22. marts 2020 i MCH Messecenter Herning.

Som altid er det her de besøgende på messen, der med deres stemmer afgør, hvilken spegepølse, leverpostej, frikadelle og grillpølse, der skal kåres som Danmarks bedste. Vinderne offentliggøres under DSM's aftenarrangement søndag den 22. marts 2020.

Kilde: Danske Slagtermestre



**SE NYHEDERNE
PÅ STAND NR. F-5252
PÅ FOOD-EXPO**

Digi SM-6000 Delikatessevægt

Kom og se den nye butiksvægt,
der flytter grænserne...

**Vi lancerer den nye SM-6000 Delikatessevægt,
som gi'r dig utallige smarte fordele:**

- InfoTag: trådløs opdatering af priser
- Speed ID: automatisk trådløs identifikation af ekspedient
- Linerless prismærkning: print af etiket uden spild
- Hi-Touch: remote kald af PLU-nr. direkte på varen
- Waste Management: undgå madspild med præcis styring
- e.Sense: automatisk bevægelse detektering og overførsel af PLU-nr.
- Q-Management: Kø-system, der reducerer ventetid
- e.Label: elektronisk prismærke med effektiv PLU-kald

 **22.-24. MARTS 2020**
FOODEXPO
FOODSERVICE · DETAIL · HOTEL · RESTAURANT

Vi ses på FOOD-EXPO!





En af dommerne i iværksætterkonkurrencen er Mia Wagner kendt fra "Løvens Hule".



Trendområder på **FOODEXPO 2020**

For at gøre messen endnu mere spændende for besøgende har Foodexpo 2020 etableret flere trendområder. Besøgende har således mulighed for at opleve hallen dedikeret til "Bæredygtighed og økologi", "Holms Gadekøkken", "Wine-expo", "Showkøkkenet", "Iværksætterområdet" og andre inspirerende områder med spændende aktiviteter.

Iværksætterområdet

I Hal D kan man se og opleve iværksætterområdet, der bl.a. består af iværksætterscenen, fælleskøkkenet og dialogbordet, hvor besøgende kan se de mange spændende aktiviteter, foredrag og cases alle 3 messedage. Man kan møde de nye, spirende talenter fra fødevarerbranchen, som består af 45 dygtige iværksættere, upcoming, danske fødevarerproducenter, som står klar til at præsentere deres produkter og forretningsidéer.

Oplev også de forskellige stationer, hvor du kan komme helt tæt på de mange spændende produkter. Tag f.eks. en snak med iværksætterne ved Dialogbordet, se en kok eksperimentere med nye smagssammensætninger ud fra iværksætternes produkter i Fælleskøkkenet og besøg Fotostudiet, hvor der vil blive taget instagram-venlige billeder af produkterne.

Iværksætter Awards

Søndag d. 22. marts kl. 13.00-14.00 får 3 udvalgte iværksættere fra hver mentor mulighed for at pitche deres forretningskoncept og idé over for et dommerpanel i Iværksætter Awards. Der findes 1 vinder pr. mentor, og alle 3 vindere bliver belønnet med 10.000 kr. samt en gratis stand på

Foodexpo 2022. De 3 mentorer er Kok Per Mandrup, Culinary Institute; Kok Claus Meyer, Foredragsholder og Udviklingschef Søren Holm, Center for Fødevarerudvikling. Dommerpanelet består af: Mia Wagner, Løvinde fra "Løvens Hule"; Hanna Schaldemose, COOP; Heine Max, Seaman Chips samt René Damkjær, Innovationsfonden.

Iværksætterscenen

Der bliver masser af aktiviteter på Iværksætter Scenen alle 3 messedage. Ud over Iværksætter Awards, vil der også være inspirerende foredrag, cases og historier fra andre iværksættere.

Kilde: MCH, Foodexpo

Eksempel på oplevelse fra Iværksætterscenen

Søndag d. 22. marts kl. 11.00 - 11.25 kan man fx opleve følgende:

Seaman Chips: "Fra lokal fiskehandler til tangbaseret succes"

Stifteren af Seaman Chips, Heine Max, har på rekordtid opnået stor succes med sine tangbaserede chips, som på to år er gået fra nyopstartet brand til i dag at blive solgt i mere end 10.000 butikker. Hør Heine fortælle om sin vilde rejse fra lokal fiskehandler til nutidens nok største salgs succes på tangfronten.

Flere andre spændende foredrag følger i de 3 dage messen varer.

Lammekød fra Wales er unikt



Lammekødet fra Wales er verdensberømt for sin kvalitet og udsøgte smag. Dyrene vokser op i det bakkede og frodige landskab og får frisk vand fra rindende bjergkilder. Den uberørte natur og det fugtige, tempererede klima giver de bedste betingelser for saftfuldt, kraftigt græs. Sammen med århundreders traditioner for dyrehold er det nogle af de afgørende faktorer for det perfekte kød.

Derfor har Wales Lammekød opnået status af Beskyttet Geografisk Betegnelse, BGB. En garanti for god kvalitet, baseret på blandt andet det enestående landskab og århundredgamle traditioner.

eatwelshlamb.com





Osteentusiast Camilla Bojsen-Møller gav indspark til deltagerne på Osteskolen.



Samtalerne og netværk blev også en del af Osteskolen

Osteskole afholdt

Søndag den 19. januar afholdt Ostehandlerforeningen for Danmark (OfD) for første gang "Osteskole" med osteentusiasten Camilla Bojsen-Møller i FødevareDanmarks lokaler i Odense. Det blev en dag med fokus på tapas og sociale medier.

Camilla Bojsen-Møller har beskæftiget sig med ost i rigtig mange år, først hos Tholstrup Cheese (nu del af Arla) og siden hos franske Lactalis (tidligere Delimo).

Ost fylder meget i hendes liv. Senest har hun lavet bloggen "Ostesnak". Bloggen er Camillas osteklokke, hvor hun fortæller de skægge og nørdede historier om oste, hun støder på, men også et sted, hvor hun samler sine bedste opskrifter med ost. Altså både viden og inspiration. Udover at arbejde med kommunikation i et ostefirma (deltid) og som

selvstændig ostekommunikatør (deltid), blogger hun om ost, og i marts 2015 udgav bladet Samvirke hendes bog "OST på bordet".

Camilla Bojsen-Møller har ikke altid været vild med ost. Faktisk kunne hun ikke fordrage ost som barn. Først som 18-årig indså hun, at pizza med smeltet ost (og næsten uden smag) gik an. Og herfra gik det fremad. Gennem studieårene har hun boet i Skotland, Spanien og Venezuela, og her lærte hun at sætte pris på cheddar i varm mad, en god, lagret manchego samt den lokale friskost i Venezuela.

På Osteskolen gav Camilla Bojsen-Møller gode tips om deltagernes egne tapas og om brugen af sociale medier. Alt i alt en dejlig dag med glade og engagerede ostehandlere.

Kilde: ostesnæk.dk; OfD



Her ses nogle eksempler på deltagernes egne tapas





Gråsten Fjerkræ

- en bid bedre!

GOURMET FJERKRÆ LEVER ^{OGSÅ} LÆNGERE!

NU OGSÅ ØKOLOGISK

GRÅSTEN
Berberi Gourmet And



GRÅSTEN
Peking And



GRÅSTEN
Hanekylling



GRÅSTEN
Frilands Gås



GRÅSTEN
Frilands Kalkun

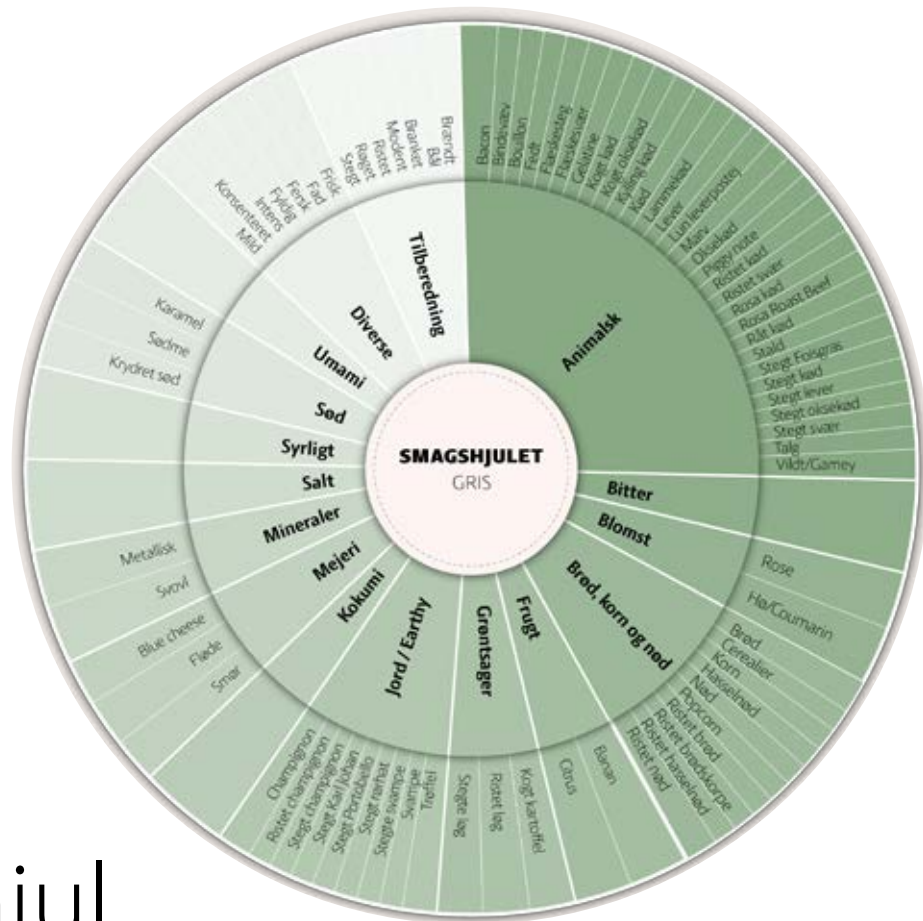


mere velfærd • mere kvalitet • mere smag

Gråsten Fjerkræ A/S

unghanen.dk

Grisekød har også fået sit eget smagshjul



Flæskesteg og frikadeller er darlings på danskernes tallerkener. Men hvis forbrugerne skulle beskrive smagen af grisekød med ord, hvad ville de så sige? Landbrug & Fødevarers nye smagshjul hjælper nu forbrugerne og branchen på vej. Smag rummer meget mere end grundsmagene sød, sur, salt, bitter, umami og kokumi (kokumi er ikke en selvstændig smag, men forbindes med smagsforstærkning og velsmag og har derfor et vist overlap med umami, red.) – og hvorvidt, noget smager godt eller dårligt. Derfor er Landbrug & Fødevarer gået sammen med supersmager Lisbeth Ankersen for at finde ud af, hvordan forbrugere og branchefolk kan beskrive smagen af gris og dermed skabe et gastronomisk sprog i stil med det, som vi allerede kender fra fx vinens verden.

Første skridt er belagt med kemi

Det kræver mange smagninger at ende op med et komplet sprog, for der er mange parametre i spil. Grisens alder, fodring, race og slagtemetode kan have betydning for smagen sammen med måden, som vi tilbereder den på. Der er også forskel på smagen af de lyse muskler, som filet og culotte og de mørke og bindevævsrige muskler, som kæbe og skank. Første skridt på vejen er at definere, hvad smag er. Smag består både af den personlige oplevelse - om noget smager godt eller dårligt – og smagen i sig selv. Den personlige oplevelse er subjektiv og afhænger af meget andet end dét, der foregår i munden. For eksempel spiller både anledning og stemning en rolle. Men smagen i sig selv er i bund og grund kemi. Og det er en objektiv størrelse, som kan defineres helt præcist.

Masser af smage

Det er en myte, at smagen sidder i fedtet. Den sidder nemlig både i fedt, muskler og bindevæv. Det er primært proteinerne i kødet og bindevævet, der sammen med nogle sukkerstoffer danner de smage, som vi oplever i grisekød. Proteiner nedbrydes til aminosyrer, der bl.a. giver os smagene piggy note*, stald og umami. Under tilberedningen kommer kulhydrater ind i billedet, og det danner smage, der blandt andet opleves som smør, champignon, frugt, fed (kokumi), metal, karamel, nød,

svovl, kød og løg. Det er alt sammen produkter af kemiske reaktioner – blandt andet Maillard-reaktionen, som sker mellem aminosyrer og kulhydrater under tilberedning.

Første destination

Projektdeltagerne begyndte med udvalgte udskæringer af det kød, der bliver solgt mest af. Lisbeth Ankersen har smagt sig igennem 14 udskæringer af den konventionelt opdrættede blanding mellem Duroc, Dansk Landrace og Yorkshire (DLY). For at sikre et optimalt resultat, blev de tilberedt efter testede tilberedningsanvisninger. Selve tilberedningsmetoderne blev valgt ud fra, hvad der var relevant i forhold til de enkelte udskæringer – mulighederne var pandestegning, braisering, kogning, ovnstegning og sous vide. Herefter smagte Lisbeth sig igennem 30 test af kød for at vurdere smagsnuancerne. - Testen har givet os de første input til et smagshjul, hvor vi kan skelne mellem smagene, der dannes ved forskellige tilberedninger, og smagene i forskellige udskæringer. Hovedkonklusionerne er, at de mørke og bindevævsrige udskæringer giver spændende konsistenser og smag i retning af oksekød, mens de lyse udskæringer uden bindevæv overvejende har piggy note. Og så er der masser af interessante smagsnuancer og konsistenser i udskæringer som skank, kogestykke og bovstykke, fortæller Lisbeth Ankersen.

Kilde: Landbrug & Fødevarer

*) Piggy Note – den var ny! Hvad er det?

Piggy note stammer primært fra duftstoffet 3-methylbutansyre. Det kaldes også 3-methylsmørsyre. I den rette mængde (og i samspil med de andre duft- og smagsstoffer) giver denne kemiske forbindelse en række behagelige noter – som syrlig-sød, mejeri og frugt. Det er dem og den velkendte lugt og smag af flæskesteg (kødet), der tilsammen kaldes piggy note.

Fødevareministeren: vi skal smide mindre mad i skraldespanden

Fødevareminister Mogens Jensen har i december modtaget 10 anbefalinger fra Tænk tank om Forebyggelse af Madspild og Fødevaretab. Ministeren vil nu se nærmere på anbefalingerne, inden han tager stilling til, hvilke initiativer han vil sætte i værk.

Alene i Danmark mister vi hvert år omkring 700.000 tons af vores fødevarer - et tab der er fordelt i hele fødevareværdikæden. Miljø- og Fødevareministeriet etablerede derfor i foråret 2019 Tænk tank om Forebyggelse af Madspild ONE\THIRD for at samle den danske indsats.

Blandt anbefalingerne fra tænketanken lyder det, at forebyggelse af madspild bør indgå i regeringens klimahandlingsplan, at der skal fastsættes et mål for, hvor meget både branchen og de private husholdninger skal reducere deres madspild, og at information om muligheder for donation af overskudsmad til velgørenhed skal styrkes.

- Jeg vil gerne takke tænketanken for en række gode anbefalinger, som jeg kan tage med i regeringens videre arbejde for at mindske madspild. Vi har en klar ambition om, at danskerne generelt skal leve grønnere.

Derfor er det også helt sikkert, at vi i fremtiden skal smide langt mindre mad i skraldespanden, siger Mogens Jensen.

Ministeren siger også, at han vil fremlægge et udspil til at styrke indsatsen mod madspild, ligesom emnet allerede er på dagsordenen i regeringens nye klimapartnerskaber. Tænk tankens bestyrelse har mandat til én gang om året at forelægge anbefalinger til regeringen til initiativer, som regeringen kan overveje at sætte i gang inden for forebyggelse af madspild og fødevaretab. Tænk tankens bestyrelsesformand Flemming Besenbacher glæder sig over, at regeringen vil påtage sig ansvaret for at få gjort noget ved det omfattende spild, der sker i hele kæden fra jord til bord.

- Der hersker ingen tvivl om, at madspild og fødevaretab medvirker i et stort omfang til den klimakrise, som ikke bare Danmark, men som hele verden står overfor. Derfor skal vi handle nu. Det er rigtig positivt, at regeringen med finansloven for 2020 tager et skridt i den rigtige retning ved at styrke arbejdet i tænketanken, siger Flemming Besenbacher.

Overskrifterne på tænketankens 10 anbefalinger lyder:

1. Inddrag madspild og fødevaretab i regeringens klimahandlingsplan
2. Etablér et tættere samarbejde på tværs af ministerierne
3. Fastsæt et 2030-reduktionsmål for hvert brancheled i fødevareværdikæden
4. Fastsæt et 2030-reduktionsmål for husholdninger
5. Styrk civilsamfundets engagement i kampen mod madspild
6. Understøt vidensopbygning og ny teknologi
7. Styrk information om muligheder for donation af overskudsmad til velgørenhed
8. Bidrag til mobilisering af andre landes indsats til indfrielse af FN's Verdensmål 12.3
9. Inddrag FN's Verdensmål 12.3 i en ny udviklingspolitisk strategi
10. Indsamling af data

Kilde: Miljø- og Fødevareministeriet



Velkommen til fremtiden

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

Bliv udstiller på FoodTech 2020 og styrk dine kunderelationer

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

Læs mere på foodtech.dk eller kontakt



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

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

Nyt, unikt brandgardin

Den østjyske dørproducent Door System kan nu også tilbyde et nyt og unikt brandgardin, og det giver flere muligheder for effektiv brandsikring. Europæisk standard er trådt i kraft og har skærpet brandkravene. Door System kan rådgive om den samlede løsning.

Door System vil fremover også kunne tilbyde sine kunder en helt ny generation af brandgardiner, et såkaldt Fibershield®-I brandgardin som alternativ til fx en brandskydeport eller de traditionelle brandgardiner. Det sker gennem et samarbejde med den kendte tyske virksomhed Stöbich, der er kvalitetsleverandør inden for brand- og røggardiner og kan levere løsninger, der er godkendt og CE-mærket i henhold til den nye europæiske standard.

Skrappe krav til Integritet og Isoleringsevne

Fibershield®-I brandgardinet, der er den seneste generation af termisk isolerede tekstilbrandporte fra Stöbich, skal kunne leve op til samme skrappe krav og gennemgå de samme tests omkring Integritet (E) og Isoleringsevne (I) som en brandskydeport. Integritet handler om brandgardinets (eller portens) evne til

holde branden ude, så ilden ikke spreder sig til den ueksponerede side. Isoleringsevne omhandler brandgardinets (eller portens) evne til holde varmen, den såkaldte strålevarme, fra at kunne antænde materiale på den ueksponerede side.

-Det er virkelig banebrydende, at vi nu kan levere et brandgardin, der kan leve op til de skrappe krav og faktisk erstatte den noget mere massive brandskydeport. Det giver nogle nye muligheder for brandsikring, og det ser vi frem til at kunne tilbyde vores kunder, fortæller Søren Rahbek, salgschef hos Door System.

Om Door System A/S

Door System udvikler, producerer og monterer døre og porte til fødevarerindustrien, den farmaceutiske industri og detailhandlen. Alle døre og porte udvikles og produceres på den nye fabrik i Hørning, hvor dygtige medarbejdere, der gennem mange år har sikret sig stor viden og indsigt, er en af de væsentligste årsager til den høje kvalitet. Virksomheden har egne servicemontører og tilbyder fuld skala serviceaftaler.



Arkivbillede

Hallegaard: Så kører vi

– Så er vi i gang, lød det fra en glad Jørgen Christensen, Hallegaard, og Bente Johansen, medejer af det nye selskab, Hallegård Pølsemejeri ApS, i slutningen af januar. Der blev skålet i champagne, da slagtehuset på Hallegaard endelig kunne gøre klar til den første slagtning efter, at slagtehuset har været lukket siden før jul. Da blev selskabet Hallegaard Drift ApS erklæret konkurs, slagtehuset blev lukket ned, og slagtingerne stoppet.

Siden har investorer arbejdet på at få slagtehuset gang igen. Forud for genoptagelsen af arbejdet skålede medejer Bente Johansen, Jørgen

Christensen selv, slagter Kim Herguth Vesth samt gedehyrde Jan Jensen, Lykkelund Gedemejeri, for genåbningen af slagtehuset på Hallegaard. Lykkelund Gedemejeri leverede de første dyr til slagtning i det genåbnede slagtehus.

Slagtehuset er genstartet af det nye selskab Hallegård Pølsemejeri ApS, som er stiftet og ejet af advokat Eskil Nielsen, svineproducent Bente Johansen, August Lund, Cofoco, Kurt Espersen, tidligere hospitalsdirektør, samt Morten Pedersen, Torvehal Bornholm.

Kilde: Bornholms Tidende

Vellykket test:

Trolleys fra produktion til detail

Tyske Landgard med sine ca. 3000 medlemsvirksomheder leverer dagligt blomster, frugt og grøntsager i topkvalitet i Tyskland og resten af Europa. Landgard forbinder producenter med detailhandlen, og netop derfor er det interessant med trolleys, der skaber merværdi i hele forsyningskæden. Det kan trolleys fra UNI-TROLL EUROPE, som Landgard netop har testet.

-For at teste alle funktionaliteter af UNI-TROLL løsningen i praksis, udførte vi en test gennem hele værdikæden fra produktion gennem distributører til salgsafdelingen i vores Cash & Carry-forretninger, siger Detlef Rix, chef for Ladungsträger-Logistik ved Landgard. Den praktiske test blev udført i tæt samarbejde med UNI-TROLL EUROPE, vognmand Alex Andersen Ølund A/S samt gartnerierne Queen A/S og Rosa Danica A/S.

Vil finde nye løsninger

Landgard er som markedsleder interesseret i at udvikle og forbedre løsninger og at finde nye, innovative og bæredygtige løsninger til gartnerbranchen.

Formålet med pilotprojektet var at teste UNI-TROLL M2.

-Det er vigtigt, at vi nu indsamler, registrerer og endeligt evaluerer effekten på den daglige drift og virkningerne af løsningen, siger Johannes Kronenberg, kommerciel direktør for Landgard Blumen & Pflanzen GmbH.

Godt for miljø og bundlinje

-Vi ser store muligheder for en klimarigtig løsning i at få samme trolleys i anvendelse fra producent, i lastbilerne og hele vejen ud i butikkerne", fortæller CEO Søren Bøgede Andersen, UNI-TROLL EUROPE.

UNI-TROLL EUROPE har en vision om en pan-europæisk og tidssvarende standardisering af grundmodulet indenfor gartnerbranchen, som på en økonomisk og bæredygtig måde får mulighed for automatisering og dermed forbedret arbejdsmiljø og billigere logistik. -Vi er alle nødt til at tage et ansvar for at tænke i bæredygtige løsninger, siger Søren Bøgede Andersen. Men han ved også, at supply chain kan man ikke udvikle alene. - Vores



vision er et bæredygtigt pool-koncept med flere modeller trolleys, som kan anvendes af alle i hele værdikæden. Det vil forbedre arbejdsmiljøet, spare økonomiske ressourcer og være mere bæredygtigt. Derfor er den her positive test hos Landgard en vigtig milepæl, fortæller han.

FAKTA

Gartnerklyngen anvender i dag i Europa ca. 7 mio. trolleys, og kan der spares bare få minutter per håndtering, vil der være massive muligheder for at investere i en ny og mere tidssvarende pool til glæde for både virksomheder og miljø.

Victoria fra Bagedysten

havde sammensat velgørenhedskage til fordel for børn på flugt



Victoria fra Den Store Bagedyst er medudvikler af en velgørenhedskage for børn på flugt. Hver solgte kage giver fem kroner til Danmarks Indsamlingen. Kagen er blevet solgt landet over i Konditorbagers 51 butikker fra 20. januar. -Jeg har allerede bagt den masser af gange, og jeg kan sige så meget, at mine drenge elsker den, udtalte Bagedystens Victoria Askjær, inden aktiviteten blev igangsat.

Den 29-årige alenemor og mesterbager havde udviklet en specialkage i samarbejde med KonditorBager. - Jeg har selv to små børn og ved, hvor meget det betyder for et barn at kun-

ne føle sig tryk. At være på flugt må være noget af det mest utrygge, et barn kan opleve. Det gør dem magtesløse. De har brug for, at der er nogle, der passer på dem og hjælper dem med at tilegne sig de redskaber, de skal bruge resten af livet, siger Victoria Askjær, der konkret står bag sammensætningen af kagen i form af de smage og elementer, der indgår i den.

Håbede på over 200.000 kroner

Kagen er blevet solgt under overskriften "god smag for en god sag", og Victoria Askjær håbede på, at initiativet kunne indbringe på den

gode side af 200.000 kroner, hvilket KonditorBagers direktør, Morten Lapholm, vurderede var et realistisk bud.

Kagen består af en mazarinbund penslet med fin mørk chokolade, æblekompot med et tvist af citron og kardemomme, omkredset af en hvid chokolademousse lavet på den fineste hvide belgiske chokolade. På toppen er kagen pyntet med marengstoppe, den samme hvide belgiske chokolade som i moussen og strimler af citronskal.

Kilde: KonditorBager



Fødevaremagasinet efterlyser gode historier til messeudgaven af magasinet

Stort udvidet messenummer

AF REDAKTØR PER AASKOV KARLSEN

Fødevaremagasinet udkommer i et stærkt udvidet oplag og i en udvidet udgave i forbindelse med Foodexpo messen 2020. Magasinet bliver desuden uddelt til besøgene på selve messen i dagene 22.-24 marts og vil ligge fremme i messens mediereoler. Magasinet omdeles også til de enkelte udstillere, men udkommer naturligvis også til magasinet faste læsere.

Har du en god historie eller nyhed til Fødevaremagasinet læsere?

Som medie er vi altid på jagt efter nyheder og gode historier fra fødevarebranchen. Har du en historie eller nyhed, som du mener Fødevaremagasinet læsere skal præsenteres for i forbindelse med Foodexpo, så skriv endelig snarest til redaktionen på post@foedevaremagasinet.dk – gerne med et billede.

Generalforsamling i mad med mere



mad med mere

Søndag den 22. marts kl. 10.00 afholdes der generalforsamling på Foodexpo i MCH Messecenter Herning.

Kl. 9.00 er der kaffe og rundstykker. Sæt kryds i kalenderen.

Vi glæder os til at se jer!

For tilmelding kontaktes Lenette Kock på mail: lhk@fvdanmark.dk eller tlf. 50 89 55 07.

Vidste du at ...

Dan Duck vil sende millionregning til Fødevarestyrelsen

Dan Duck er i fuld gang med at regne på, hvad det har kostet virksomheden, at Fødevarestyrelsen ved juletid udsendte en fejlbehæftet kontrolrapport - en rapport, som gav slagteriet særdeles dårlig medieomtale, fordi det fremgik, at de ansatte på slagteriet i mange tilfælde ikke vaskede deres hænder.

- Det er ikke småpenge, vi snakker om. Vores omsætning er på omkring 35 millioner kroner, og det meste ligger i juleperioden. Så det rammer voldsomt hårdt, når salget går helt i stå 19. december på grund af den rapport, siger Hardy Eskildsen.

- Det vil koste os mange markedsføringskroner at få rettet op på det her, og jeg kan ikke se, at der er andre end Fødevarestyrelsen til at betale. Umiddelbart vil jeg vurdere, at vi kommer til at tabe 20-30 procent af vores omsætning i år, fordi grossisterne er meget tilbageholdende med at købe vores produkter. Det er en katastrofe, siger Hardy Eskildsen.

Fødevarestyrelsen trak tidligere i januar sin kritik af Dan Duck tilbage og undskyldte fejlen. En rapport om indskærpelse af håndhygiejne på andeslagteriet Dan Duck fik fødevarestyrelsen til at undskylde mange gange overfor slagteriet. Fødevarestyrelsen besøgte andeslagteriet i december og udgav dengang en rapport med blandt andet kritik af Dan Ducks medarbejdere der, i følge rapporten, ikke vaskede hænder, mens de var på arbejde. Fødevarestyrelsen tog dog fuldstændig fejl, og derfor har de nu trukket rapporten tilbage, skriver Dagbladet Holstebro Struer.

Kilde: Maskinbladet; Retailnews

BF-Oks fordobler overskuddet og lander aftale med cateringfirma

Det seneste år har været travlt for fynske BF-Oks, der har startet et samarbejde med kantineleverandøren ISS. Adm. direktør Michael Gertz beskriver dog markedet som udfordrende: - Vegetarølgen har ramt os, og det betyder ca. 30 pct. mindre kød pr. kunde, fortæller han. Samarbejdet med ISS medfører, at virksomheden skal levere en række forskellige kødprodukter til kantiner i Danmark.

Kilde: Fødevarewatch

Danish Crown 15-dobler eksporten af svinekød til Kina

Mens de tyske slagterier sænker svineprisen, hæver Danish Crown sin afregning. Eksporten af dansk svinekød til Kina er eksploderet. Sid-

ste år 15-doblede Danish Crown eksporten af skinker og andre typer af svinekødsudskæringer til Kina, skriver Finans. - Der er tale om et rekordstort dansk forspring. Det er helt usædvanligt, at Danish Crown ligefrem er i stand til at øge indtjeningen her i januar, hvor markederne sædvanligvis er præget af et meget stort udbud, siger markedsanalytiker Karsten Flemin, Landbrug & Fødevarer, til Finans.

Kilde: Svinebrug, Erhverv

Anklagemyndighed opfordres til at frafalde sager mod dyretransportører

Advokat Hans Sønderby Christensen opfordrer nu anklagemyndigheden til at frafalde tiltaler mod dyretransportører. Rigsrevisionens undersøgelser bekræfter, at virksomhederne vinder deres sager. Det vurderer advokat Hans Sønderby Christensen, som har speciale i EU-ret, og som repræsenterer flere virksomheder, der er tiltalt for at bryde EU's regler ved eksport af smågrise. - Virksomhederne har sagt det hele tiden, og nu har de så også Rigsrevisionens ord for, at de har været i god tro. Styrelsen har i årevis accepteret overskridelse af transporttiden i de få procent tilfælde, hvor transporttiden er blevet lidt længere end forhåndsantaget. Den praksis kan man naturligvis kun ændre fremadrettet. Ifølge EU-retten er virksomhederne i god tro, når kontrolmyndighederne mod betaling foretager kontrollen uden at komme med bemærkninger, konkluderer Hans Sønderby Christensen.

Ifølge Hans Sønderby Christensen er virksomhederne i god tro, når de ikke er blevet gjort opmærksom på andet.

- Det er, ligesom der hver eneste dag køres lidt for stærkt, med lidt overlæs og lidt længere end køre-/ hviletiden tillader med mere. Myndighedernes tålepraksis skaber god tro hos borgerne, og derfor forudser jeg, at denne sag bliver en dyr sag for skatteyderne, og jeg opfordrer derfor anklagemyndigheden til at udfordre Fødevarestyrelsens politianmeldelse som grundløs og hurtigst muligt frafalde. Advokat Sønderby har vundet flere sager mod Fødevarestyrelsen, Fødevareministeriet og Justitsministeriet, både om lovlighed af regler, erstatning og straf.

Kilde: Maskinbladet

Kendt slagter i Esbjerg søger ny ejer

Indehaver af Slagter Kaj Madsen i Kronprinsensgade ønsker ikke længere et liv som selvstændig. Hun håber, at andre er interesserede i forretningen, der lukker 1. marts. Dermed slår den snart 50-årige Lene Nielsen, indehaver af

Kaj Madsen Slagterforretning i Kronprinsensgade, fast, at hun ønsker at indlede et nyt kapitel i tilværelsen. -Der ligger jo en lang proces forud for denne beslutning, og jeg er ganske enkelt kommet til den erkendelse, at tiden er den rigtige, siger hun.

Efter offentliggørelsen er det væltet frem med velmenende og søde kommentarer på butikens facebookside, og faktisk har et par mulige købere også meldt sig på banen. I 2009 blev hun medejer af forretningen sammen med Kaj Madsen, og efter nogle år med et glidende generationsskifte blev hun enejer af forretningen.

Kilde: Jyske-Vestkysten

Kina forbyder engangsplast

I Kina forsvinder tynde plastikposer allerede i år, og de kommende fem år skal forbruget af engangsbestik, sugerør, flasker mv. af plast udfases.

Beregninger viser, at en tredjedel af verdens plastikaffald i 2016 endte i Kina, og landet er ved at drukne i affaldsmængderne. For to år siden stoppede regeringen al import af plastikaffald, og nu har den - lige som EU - vedtaget en lov, som forbyder en række engangsprodukter i plast. Allerede i slutningen af 2020 år skal plastposer forbydes i alle større byer i Kina, og to år efter skal der ikke være plastposer i nogen af de kinesiske byer. Undtaget er dog poser, der bruges til ferske fødevarer som grøntsager mv. William LiU, som er seniorkonsulent i den skotske konsulentvirksomhed Wood Mackenzie, forudser, at det kinesiske forbud vil påvirke hele verdens plastproduktion. - I 2019 brugte landet mere end 33 millioner tons polyeten, hvoraf de 40 procent blev importeret fra andre asiatiske lande eller Mellemøsten, siger han. Inden Kina regulerede import af plastaffald i 2017, importerede landet tre millioner tons om året. Efter forbuddet er tallet faldet til 10.000 tons.

Kilde: Packmarkedet

Flertal i Folketinget vil forbyde gratis bæreposer

Butikker skal fremover kræve en minimumspris på fire kroner for en bærepose. Det gælder både for poser af plastik, papir og andet materiale. Ifølge miljøminister Lea Wermelin (S) er tiltaget et skridt i den rigtige retning for at få forbruget af plastik ned og genbruges op. Regeringen har besluttet at gå efter at indføre en minimumspris på bæreposer for at sikre, at forretninger ikke omgår forbuddet mod gratis po-

ser ved eksempelvis kun at kræve få ører i betaling. Forbuddet vil også gælde alle typer tynde plastikbæreposer med og uden hank. Det er poser, som man eksempelvis får ved pizzamanden, fiskemanden eller grønthandleren. Dog vil de tynde plastikposer, som man kender fra supermarkedernes grøntafdelinger, blive ved med at være gratis. Det er af hensyn til hygiejne og for at undgå madspild, fordi fødevarer holder sig friske længere i en pose. De nye regler om bæreposer træder i kraft 1. januar 2021.

Kilde: Fødevarewatch

Milliardkontrakt sendt i udbud

Staten og Kommunernes Indkøbsservice (SKI) har sendt en kontrakt på levering af i alt 4500 konventionelle og økologiske varer i udbud. Samlet har kontrakten en værdi på over 1 mia. kr.

Kilde: Fødevarewatch

Fynsk supernæse til kamp mod madspild - den kan lugte, om din bøj er for gammel

Er fisken en tand for gammel, og kan koteletterne mon holde en dag eller to mere.... Det er daglige dilemmaer i både restauranter, fødevarerivirksomheder og de hjemlige køkkener, og hvert år ryger tonsvis af madvarer i affaldsspanden, fordi en menneskelig næse afgør, at fisken og bøffen lugter mistænkeligt og derfor ikke skal i nærheden af en tallerken. Det scenarium kan en fynsk opfindelse i form af en supernæse for fremtiden komme til at gøre op med.

Supernæsen er en håndholdt, nanoteknologisk sensor, der er 1000 gange bedre end en menneskelig næse. Sensoren måler niveauet af gassen cadaverin, der bliver dannet, når kød og fisk begynder at rådne og gå i fordærv. Ud fra niveauet af gassen kan supernæsen bedømme, hvor gammel bøffen eller fisken er, og sammenligningsgrundlaget henter maskinen i en database, der fortæller den, at et bestemt indhold af caverdin i en bøj, betyder, at bøffen er fx tre eller fem dage gammel.

Potentialet i supernæsen rækker også ud over Danmarks grænser, men i første omgang skal opfindelsen testes i Danmark. Sensoren er møntet på små og mellemstore virksomheder, dem, der er mellem forbrugere og de primære produktioner og har kødet og fisken i hænderne. Et afgørende punkt for supernæsen bliver, at myndighederne siger god for teknologien og fremgangsmåden, som en række store vidensinstitutioner validerer. Sensoren fra virksomheden Aminic er i første omgang tiltænkt små og mellemstore fødevarerivirksomheder som slagtere, fiskehandlere, kantiner, catering.... Den type virksomheder er der ca. 20.000 af i Danmark, ca. 1,7 mio af i EU og ca. 7,4 mio af globalt. Supernæsen skal testes af en række virksomheder i løbet af foråret 2020.

Kilde: Fyens.dk

Norsk kødkoncern investerer i vegetarproduktion

Herhjemme har Danish Crown i det små dypet tåen ned i det voksende segment for vegetariske produkter, men i Norge melder kødvirksomheden Fatland sig nu klar til at investere, hvad der i danske kr. svarer til 75 mio. kr. i en vegetarorienteret produktion. Det skriver Stavanger Aftenblad. Hver uge sender slagteriet for øjeblikket 5-6 tons vegetarprodukter af sted, men efter at volumen er øget 50 pct. i det seneste år, har folkene bag fået mod på at foretage den store investering. Til avisen siger direktør Terje Wester: - Jeg ser ingen grund til, at kødindustrien ikke skal investere i vegetariske tiltag. Jeg har aldrig hørt om, at bønderne, vores 5000 råvareleverandører, har reageret negativt på det. Fatland omsætter for 1,5 mia. norske kr. om året, og slagter omkring 14.400 tons kreaturer, lam og svin. Koncernen beskæftiger 550 medarbejdere, der arbejder i Ølen, Oslo, Sandefjord og på Jæren.

Kilde: Fødevarewatch

Tidligere Løgismose Meyers-direktør vil rykke risteri til Fyn

Steen Aalund Olsen, der tidligere har været operationel direktør i Løgismose Meyers, vil efter et år som direktør i den Claus Meyer-stiftede kaffeforretning Estate Coffee Copenhagen flytte et risteri til Fyn.

Med afsæt i nogle forladte fabriksbygninger i fynske Haarby har Steen Aalund Olsen, der i 29 år var tilknyttet først Løgismose og siden operationel direktør i fusionen Løgismose Meyers frem til starten af 2019, planer om at etablere et kafferisteri, en chokoladeproduktion og en karamelfabrik og samle virksomhederne Chokolade Compagniet og Estate Coffee Copenhagen. Det skriver TV2 Fyn. - Det er inspirerende, også for medarbejdere, at ligge sådan et sted her. Når vi skal lave fødevarer, og det skal give en god oplevelse, tror jeg også, at det er godt at have nogle motiverede medarbejdere, der bliver inspirerede. Jeg tror, det er mere inspirerende at være i det her miljø end at være inde i en by, hvor vi har en produktion i dag, siger Steen Aalund Olsen, der i det seneste år har været direktør i Estate Coffee Copenhagen med produktion i Rødovre. Både Chokolade Compagniet og Estate Coffee Copenhagen blev i 2004 og i 1994 stiftet af Claus Meyer og Mikael Grønlykke.

Kilde: Fødevarewatch

Øget konkurrence mellem de danske restauranter

Konkurrencen blandt de danske restauranter er skærpet. Trods stigning både i branchens samlede omsætning

og bruttofortjeneste ses et fald i gennemsnitlig bruttofortjeneste. Samtidig er top-25 procent af virksomhederne væsentlig bedre til at skabe overskud end den samlede branche. Det viser en undersøgelse af restaurationsbranchen fra PwC. Brancheanalysen af restaurationsbranchen viser, at der har været en stigning i den samlede bruttofortjeneste for restauranter i Danmark i 2018 sammenholdt med 2017 på cirka 193 millioner kroner. Ser man på den gennemsnitlige bruttofortjeneste for hver enkelt restaurant, er der dog sket et fald på 11 procent fra 2017 til 2018. Dette indikerer en skærpet konkurrence i branchen, der blandt andet er resultatet af de mange nye åbninger af restauranter, der fortsat ses i branchen. Ifølge PwC's analyse svarer 70 procent af restauratørerne, at de forventer at åbne en eller flere restauranter i løbet af de næste et til tre år. Som følge heraf forventer de samme restauratører også en stigning i omsætning de kommende år. - Forventningerne til omsætningsvæksten udfordres af, at der i øjeblikket bliver optaget færre elever på erhvervsskolerne end tidligere. I de kommende år vil branchen derfor opleve, at det kan være en udfordring at finde den rette kvalificerede arbejdskraft, og det kan blive en barriere for væksten, siger Thomas Bau-nkjær Andersen videre og henviser til, at der i 2018 blev optaget 2.552 tjenere, kokke og ernæringsassistenter, hvorimod der i 2015 blev optaget 3.250 elever. Det svarer til et fald på 20 procent.

Kilde: Fødevarefokus





TV2-redaktør udnævnt som årets kartoffelambassadør 2020

nes jeg, at kartofflen fortjener noget finere om-tale. Kartofflen er jo køkkenets schweizerkniv – der er ingen grænser for, hvad en kartoffel kan bruges til. Vi burde som kartoffeldyrker-nation være stolte over kartofflen, og det tror jeg, der er mange, som glemmer, lyder det fra ambassadøren.

Folkelig tilgang

Blandt andet gode formidlingsevner er en af grundene til, at valget er faldet på Troels Mylenberg. Det fortæller Johs. Nørregaard Frandsen, der er formand for Danmarks Kartoffel Råd. - Vi har udnævnt Troels Mylenberg som kartoffelambassadør, fordi han i medierne er en markant herre, som er meget veltalende. Han brænder igennem med sine budskaber, og det er nogle af de egenskaber, vi kigger efter ved en ambassadør, lyder det fra Johs. Nørregaard Frandsen. Han fremhæver også den nye ambassadørs folkelige tilgang til medierne og bevidsthed om, at kartofflen er en klimavenlig fødevare.

Kendte for kartofflen

Danmarks Kartoffel Råd arbejder for at fastholde og fremme kartofflens tilstedeværelse i det

danske køkken, og det er på den baggrund, at rådet hvert år udnævner en kartoffelambassadør, som ofte er en kendt eller fremstående person. Tidligere kartoffelambassadører er blandt andre sanger Stig Rossen, Chipkongen Jørgen, skuespiller Per Pallesen, tv-kok James Price, tv-vært Søren Ryge, formand for Tænketanken Frej, Marie-Louise Boisen og meteorolog Jesper Theilgaard.

Kilde: Pressemeldelse

Troels Mylenberg er journalist og politisk redaktør på TV2 News og tidligere ansvarshavende chefredaktør og direktør på Jysk Fynske Medier og blev officielt udnævnt til kartoffelambassadør på Danmarks Kartoffel Råds årsmøde på Egeskov Slot torsdag den 16. januar.

- Jeg har spist utrolig mange kartofler i rigtig mange forskellige former, og det har jeg altid sat pris på, fortæller Troels Mylenberg, der ser frem til at være med til at sprede de gode budskaber om kartofler.

- Kartofflen har måske lidt et ry for at være lavstatus. Med alle dens fortræffeligheder, sy-



Ny oldermænd for Aarhus & Omegns Slagterlaug er Christian Primby (tv), Assentoft Slagterforretning

Ny oldermænd

Aarhus og Omegns Slagterlaug har fået ny oldermænd, idet Christian Primby, Assentoft Slagterforretning på generalforsamlingen den 28. januar afløste Lars Stjernholm.

Messeoversigt 2020

Foodexpo, Herning

22. - 24. marts 2020

Fødevaremesse - foodservice, detail og maskiner
www.foodexpo.dk

GastroNord, Stockholm

31. marts - 2. april 2020

Fødevarer, øl, vin, spiritus, restaurant, storkøkken
www.gastronord.se

Madens Folkemøde

15. maj - 16. maj 2020

www.madensfolkemoede.dk

Bite Copenhagen

26. - 27. august 2020

Food fari of the future
www.bitecopenhagen.dk

Foodtech, Herning

29. september - 1. oktober 2020

Maskiner i fødevarebranchen
www.foodtech.dk

Sial, Paris

18. - 22. oktober 2020

International fødevaremesse
www.sialparis.com

Süffa messe, Stuttgart

7. - 9. november 2020

Slagtere, mindre producenter
- Tyskland, nabolande
www.messe-stuttgart.de/en/sueffa

leverandørliste

Grossister



Hele Danmarks Foodservice

AB Catering Aalborg

Kystvejen 80, 9400 Nr. Sundby
Tlf. 96 32 41 00

AB Catering Aarhus

Beta 1, 8382 Hinnerup
Tlf. 72 224 224

AB Catering Holstebro

Nybo Høje 5, 7500 Holstebro
Tlf. 97 42 52 00

AB Catering Ribe

Ole Rømers Vej 6, 6760 Ribe
Tlf. 75 42 18 33

AB Catering Sjælland/KBH

Park Allé 362, 2605 Brøndby
Tlf. 72 302 402

Opdag vores store sortiment og læs mere om, hvordan AB Catering kan bidrage til din vækst på

abcatering.dk

Emballage



Traysealere
Dybtrækningsmaskiner



Vakuumposer
Krympeposer

Folier
Trays



www.multivac.dk
mudk@multivac.dk
Tlf. 7585 3422

DanePork

www.danepork.dk

Tørskindsvej 19
St. Lihme - 7183 Randbøl
Tlf. 75 88 38 66 - Fax 75 88 39 20
info@danepork.dk

Annoncer til fødevaremagasinet

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

Maskiner



Kammermaskiner
Bordmodeller



Dobbeltkammermodeller
Seydelmann lynhakkere



RISCO vakuumfyldere
TIPPER TIE clipsemaskiner



www.multivac.dk
mudk@multivac.dk
Tlf. 7585 3422



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

Blækhattens 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

Kød engros

Kødkvalitet i alle led



Tlf: 98 57 44 01
www.kildegarden.com

**SVENDBORG
SLAGTEHUS**

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

Annoncer

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



Vor viden
- din fordel!

www.ingvald.dk

Tlf. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938

**FÅ EN HOLDBAR
PAKKELØSNING!**

- TRAYSEALERE
- VAKUUMPOSER
- SOUS VIDE Udstyr
- DYBTÆKSMASKINER
- KRYMPEPAKKEMASKINER



pmpack.dk - tlf. 7560 2000



Satellitvej 7-8700 Horsens-mail@pmpack.dk

SCANPACKAGING

Fra idé til virkelighed



...din pakkelse!

scanpackaging.dk
Tlf. 76 90 50 60

**Annoncer til
fødevaremagasinet**

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



Mejerivarer

Jernved mejeri



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

Oste produceret af jysk mælk



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

Brie 60+

Produktion af økologiske oste
Gammeldags smør, både saltet og usaltet

Kontakt os, og vi kan henvise
til nærmeste grossist

Tlf. 7543 5311 · www.jernvedmejeri.dk

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903



MOGUNTIA A/S

Tlf. +45 86 42 96 66 | www.moguntia.dk

Danske Slagtermestre

Poppelvej 83 · 5230 Odense M
Telefon 66 12 87 30

mesterslagteren

mad med mere

Direktør Torsten Buhl
Telefon 21 27 41 50

Formand Leif Wilson Laustsen
Telefon 23 25 14 06

Marketingchef Ulrik Olesen
Telefon 21 45 53 35

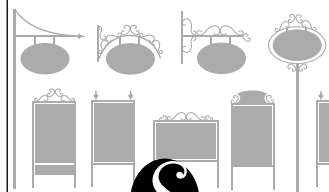
FØDEVARE KONSULENTEN

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

Rådgivning
Risikoenalyse
Kvalitetsarbejde

Skilte og Reklame

SMEDEJERN- SKILTE



SURROW

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

OSTESPECIALITETER FRA OSTEHANDLERENS GROSSIST-LAGER

Ulvehavevej 44 · 7100 Vejle

75 65 26 46

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

Annoncer

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

Rådgivning

PROFESSIONEL LØNADMINISTRATION EFTER OVERENSKOMSTEN



PROLØN
vi bliver glade, når du ringer

87 10 19 30 * PROLOEN.DK

FødevareDanmark

Poppelvej 83 · 5230 Odense M
Tlf: 63 73 00 00
info@fodevaredanmark.dk

Markedschef

Mads Illum Hansen
Dir. tlf.: 24 42 11 71
mih@fvdanmark.dk



fødevaredanmark



fødevarevarer

Krydderier

SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER



MARINADER | KRYDDERIER
HJÆLPSTOFFER | 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

Annoncer til fødevaremagasinet

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

Dansk Revision

DANSK REVISION SLAGELSE

Regnskab og rådgivning
til fødevarebranchen

Kontakt

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

FPR

FPR Forsikringsmægler A/S
forsikrer
FødevareDanmark

70 20 29 29
www.fpr.dk

Vægte

Scanvægt

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

Scanvægt Nordic A/S

Stærmosøgårdsvej 2 · 5230 Odense M
Tlf. 65916000 – Fax 65916100
info@scanvaegt.dk - www.scanvaegt.dk

Annoncer

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



Digitaltryk Odense

www.digitaltrykkodense.dk

Afs: Fødevaremagasinet
Munkehatten 28
5220 Odense SØ