

# fødevarer

magasinet

NR. 3 / MARTS 2020



**Rød Okse med grønne visioner**

Se side 14

**Fylder et hul i markedet med kvalitetssaucer**

Se side 16

**TEMA**

**FOODEXPO 2020**

22.-24. MARTS



# Corona: En dræber for erhvervslivet

Det hele var timet og tilrettelagt – det *kunne ikke gå galt!*

Men som det før er set, gjorde det det alligevel. Den florerende coronavirus tog livet af Foodexpo, Europas største fødevareremse, som ganske vist kun er ”udsat”, men som det kan blive svært at finde et nyt tidspunkt for i år.

Udmeldingen kom, efter at regeringen og sundhedsmyndighederne havde opfordret til, at alle arrangementer med flere end 1000 deltagere aflyses. Dermed har det officielle Danmark utvivlsomt ment at have handlet ansvarligt, men i virkeligheden gjorde man det modsatte, for ved kun at ”opfordre” overlader man beslutningen til arrangørerne, der dermed sammen med udstillere, leverandører m.fl. sidder tilbage med aben – og regningen.

Forhåbentlig er det gået op for regeringen, at den har et ansvar for, at der snart ikke er nogen, der tør bevæge sig uden for en dør, og at en meget stor del af erhvervslivet – og dermed samfundets fundament - er ved at smuldre. Når folk ikke længere går på restaurant, er det et kæmpeproblem for restauratørerne, men det er også et stort problem for dem, som de får varer fra, for deres salg går så også i stå. Dette aspekt har vi i FødevarerDanmark henvendt os til regeringen for at få indtænkt i de foranstaltninger, som der i skrivende stund holdes møder om at iværksætte for at hjælpe de erhvervsdrivende, der dog er kommet i klemme på grund af frygt for den nye virus.

Og netop frygten er måske det største problem. Jeg er hverken læge eller anden form for sundhedseksperter, men jeg har da forstået så meget, at Covid-19, som det nye virus rettelig hedder, i grunden ikke er særligt smitsom, og at man skal være lidt syg i forvejen for, at den kan få fatale følger. Den er altså næppe farligere end almindelig influenza, og den smitter vist endda knap så nemt. Alligevel er den i stand til at sætte en hel verden i stå, for det jo ikke kun spisestederne og messe- og koncert- og sportsstævnearrangørerne, det rammer. Der er heller ingen, der vil køre med offentlige transportmidler mere, eller som går i biografen eller i teatret – eller går på arbejde for den sags skyld. Og hvis man endelig drister sig af sted, spiser man i hvert fald ikke i kantine. Alt lammes af frygten, så på den måde

” Det hele var timet og tilrettelagt – det kunne ikke gå galt!

har en forholdsvis tilforladelig virus ramt os alle sammen hårdt.

Man kunne ønske, at den var kommet et par måneder tidligere, for så havde den nok gjort indtryk på dem, som i februar indgik en ny treårig overenskomst, som var vældig generøs over for arbejdstagerne. Der var milde gaver fra arbejdsgiverne, fordi hjulene snurrede, og det hele gik så godt. Nu er forlystelserne gået i stå, og nu får fordyrelserne virkning samtidig med, at store dele af erhvervslivet oplever den værste krise i mands minde. Og vi, der har skullet forny overenskomster efter kriseudbruddet, har ikke haft andre muligheder end at være lige så gavmilde som dem, der indgik ”gennembrudsoverenskomsten”.

Lige nu er situationen dødsensalvorlig for rigtig mange virksomheder – og derfor hviler der et meget tungt ansvar på dem, som har lagt rammerne for de vilkår, som virksomhederne arbejder under. Lad os håbe, at også arbejdsmarkedets parter forstår og lever op til dette ansvar nu, hvor forudsætningerne for de indgåede aftaler er bristet.



Torsten Buhl  
Direktør, FødevarerDanmark



## Nyheder

### Foodexpo 2020

Fødevarer magasinet udkommer i dette nummer i en udvidet udgave og i et stærkt forøget oplag og i forbindelse med Foodexpo messen. Magasinet bliver 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 som vanligt til magasinets faste læsere.

### 60 sider med portrætter, nyheder og trends

Denne udgave er spækket med interessante historier om nogle af Danmarks største ildsjæle i fødevarerbranchen. Læs om frokost- og cateringleverandører, slagtermestre, ostehandlere, producenter og mange andre fødevarerleverandører, som hver især løbende udvikler deres virksomheder til glæde for hele branchen.

### Udstillere, konkurrencer og nyheder

Læs her i magasinet om nogle af de mange udstillere, som gerne modtager dit besøg på deres respektive stande på Foodexpo messen. Udstillerne står klar til at fortæller om de mange nyheder, og du kan også møde Fødevarer magasinet's redaktion på FødevarerDanmarks stand i Hal Fog få en snak om din historie, som måske kunne være interessant for magasinets læsere.

### Synlighed i fødevarerbranchen i hele 2020

Med tekstsiderannoncer i Fødevarer magasinet, 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 Fødevarer magasinet.

Rigtig glædelig læselyst og god messe!

Redaktionen



- 4 Nordjysk slagter har knækket koden til nye medarbejdere
- 6 Fødevareministeren har samlet et enigt Folketing om ny dyrevelfærdslov
- 8 SU'VI:T stormer frem i tæt samarbejde med Nemco
- 9 Hvad må kontrolgebyrer dække?
- 10 'Catering-branchen har så meget at byde på'
- 12 Nomineret som årets fødevarehelt
- 14 Rød Okse med grønne visioner
- 16 Fylder et hul i markedet med kvalitetssaucer
- 18 Opfindsomhed og friske fisk er nøglerne til succes for nordjysk røgeri
- 20 Frk. Ost trækker kunder til fra nær og fjern
- 22 Nyt papir til fødevarer uden fluorstoffer
- 24 Catering med et stærkt koncept
- 26 Det bedste produkt på markedet!
- 28 Slagteren der får kød og bæredygtighed til at gå op i en højere enhed
- 30 Fed fisk kan afværge mangel på D-vitamin hos danske børn om vinteren
- 32 Bedre køkkenprocent gennem bedre udnyttelse af råvaren!
- 32 Scanvaegt Systems indgår strategisk samarbejde med MARELEC
- 34 Ny model for *Yersinia enterocolitica* på DMRIPredict
- 36 Danskernes madvaner har ikke ændret sig: Vi elsker stadig sovs og kartofler
- 37 Danmarks Cateringlandshold vandt guld ved OL
- 38 Fynsk fiskegourmet gennem 35 år
- 40 To Løver har sat tænderne i succesrig online-slagter
- 42 Nu lancerer Arla Pro et nyt osteprodukt til vegetariske måltider
- 42 10% færre unge køber ost
- 43 Smagshjul - grønt
- 43 Det plantebaserede køkken
- 44 Ketobaseret kost er en livsstil – ikke en kur
- 46 Danmark vil være vært for Euroskills i 2024
- 47 Madens Folkemøde 2020
- 48 Dyrevelfærdshjertet
- 48 Skiltesmeden på stand K8262
- 50 Ny hjemmeside?
- 50 Oplev Danmarks bedste osteret 2020
- 51 Dansk Kyllingeburger – et klimavenligt valg
- 52 Nye regler for kemisk risikovurdering
- 54 Vidste du at ...
- 57 Navnenyt
- 58 Leverandørliste

## Marts 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 fødevarer virksomheder, organisationer m.m. er ligeledes læsere af Fødevaremagasinet. Stof med tilknytning til fagene slagter, bager, fisk, ost, grønt og vin

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

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

**FORSIDEFOTO** FOOD PRODUCTION  
 ISSN 1902-4509



## Nordjysk slagter har **knækket koden** til nye medarbejdere

Der mangler elever til landets slagterforretninger. Men ikke hos slagtermester Claus Jensen i Gistrup ved Aalborg. Han har nemlig fundet opskriften på, hvordan han sikrer, at han også i fremtiden har adgang til de rette medarbejdere.

Landets slagtere kæmper i disse år en brav kamp for at skaffe nye medarbejdere til faget. Tal viser, at blot 41 elever søgte ind på slagteruddannelsen i Danmark i 2018, og det gør det svært for landets slagtere at rekruttere kommende medarbejdere. Men ikke hos slagtermester Claus Jensen i Gistrup ved Aalborg. Han har nemlig fundet ud af, hvordan han også i fremtiden skal sikre sig nye medarbejdere. Claus Jensen sørger for, at han altid har elever som en del af medarbejderstaben, der tæller i alt 11 ansatte.

– Hvis vi skal sikre os medarbejdere i fremtiden, så skal vi sørge for at tiltrække nogle elever, så de kan få smag for slagterfaget så tidligt som muligt, siger Claus Jensen, der både driver gourmetslagter og cateringbutik. Lige nu er fire af medarbejderne slagterelever.

– Som slagterforretning skal du være villig til at investere i at uddanne elever. Jeg tror, det er en væsentlig forudsætning for at få flere til at gå slagtervejen, siger han.

### Uddannelse med kød på

En af de elever, som lige nu har sin gang hos slagtermesteren i Gistrup, er 23-årige Christian Poulstrup.

– Det er fantastisk, at jeg her ikke bare får en uddannelse i et fag, men også en uddannelse som menneske. Når du møder ind hos Claus, er det ikke nok at ville slagterfaget – du skal ville arbejdet med hele kroppen, siger Christian Poulstrup, hvis passion er pøsemageri.

– Jeg tænker hele tiden på, hvordan jeg kan skabe endnu bedre pølser – også når jeg har fri. Christian Poulstrup føler sig overbevist om, at Claus Jensens måde at gribe sagen er på, er den helt rigtige. – For mig har det været helt afgørende at komme ud til en slagtermester, som brænder for at lære mig slagterfaget fra bunden, og hvor vi er stolte over at lykkes sammen.

I brancheorganisationen FødevarerDanmark, der blandt andet repræsenterer de danske slagtermestre, er de begejstrede for det nordjyske eksempel.

– Vi har i disse år stort fokus på, hvordan vi kan hverve flere elever til slagterfaget. I det arbejde skal vi have slagterbutikkerne til at arbejde aktivt med, og her er slagteren i Gistrup et forbilledigt eksempel på,



hvordan man som slagterbutik selv kan tage et ansvar, som lønner sig, siger Leif Wilson Laustsen, formand for FødevarerDanmark og Slagterfagets Fællesudvalg, der tilrettelægger slagteruddannelsen.

### Fakta om elevoptag

Virksomheder er pålagt et årligt elevoptag blandt andet bestemt ud fra deres sammensætning af erhvervsuddannede medarbejdere. Ordningen kaldes Praktikplads-AUB (Arbejdsgivernes Uddannelsesbidrag) og målet for den enkelte virksomhed er baseret på et særligt pointsystem med elevpoint. En virksomhed skal betale 27.000 kr. for hvert elevpoint, den mangler. Til gengæld får den en bonus, hvis den ansætter flere end målet.





# Vi udstiller på FoodExpo 2020

**FC**STRØMMEN

**Mød os på Stand hal F Stand 5030**

**KOM OG BESØG VORES BAGERI WORKSHOP, HVOR DU OGSÅ KAN SE  
ALLE VORES PRODUKTER I BRUG! NYHED 2020 - STORKØKKEN UDSYR.  
MØD PERSONERNE BAG FC STRØMMEN SERVICE, STORKØKKEN- & BAGERI.**

**RONDO®**  
Food Processing Equipment



**Danmarks  
Premiere**

Kom og oplev  
vores nye  
rullebord



**MIMAC**  
food processing equipment



**Bagere & Kokke's fortrukne samarbejdspartner**

FC Strømmen A/S • Knudsminde 2 • 8300 Odder • Telefon 8780 3130 • [Info@fc-strommen.dk](mailto:Info@fc-strommen.dk)

MØD VORES TEAM PÅ FOODEXPO



Per Ivanhoe  
Salgskonsulent Jylland  
Tlf.: 29 74 18 12  
Email: [pi@fc-strommen.dk](mailto:pi@fc-strommen.dk)



Kenneth Knudsen  
Salgschef  
Tlf.: 20 22 03 97  
Email: [kkn@fc-strommen.dk](mailto:kkn@fc-strommen.dk)



Michael Knudsen  
Salgskonsulent  
Tlf.: 61 42 13 10  
Email: [mk@fc-strommen.dk](mailto:mk@fc-strommen.dk)



Ole Sundsby  
Servicechef  
Tlf.: 21 25 86 05  
Email: [os@fc-strommen.dk](mailto:os@fc-strommen.dk)



Mads Thoby  
Salgskonsulent Sjælland, Fyn  
Tlf.: 29 66 46 44  
Email: [mt@fc-strommen.dk](mailto:mt@fc-strommen.dk)



Nikolaj Madsen  
Salg & Montage Backup  
Tlf.: 23 89 73 30  
Email: [nma@fc-strommen.dk](mailto:nma@fc-strommen.dk)



Arkivbillede

# Fødevareministeren har samlet et enigt Folketing om ny dyrevelfærdslov

Fødevareminister Mogens Jensen (s) fik i begyndelsen af februar opbakning fra et enigt Folketing til en forenkling af dyrevelfærdslovgivningen. Den nye dyrevelfærdslov fastslår det klare formål at fremme god dyrevelfærd og respekt for dyr som levende og sansende væsener og danner dermed rammen for at løfte dyrevelfærden for dyr i Danmark.

Danske landmænd, dyrlæger og alle andre, som holder dyr eller har med dyr at gøre, får i fremtiden færre love og bekendtgørelser at holde styr på og skal dermed lede færre steder efter reglerne for god dyrevelfærd. Det skriver Miljø- og Fødevarestyrelsen i en pressemeddelelse. Det ligger fast, efter at Folketinget har vedtaget fødevareminister Mogens Jensens forslag til en ny og forenklet dyrevelfærdslov.

Den nuværende dyreværnslov stammer helt tilbage fra begyndelsen 90'erne. Derudover findes en række dyreartsspecifikke love.

Når den nye dyrevelfærdslov træder i kraft, samles 11 velfærdslove i én lov. Samtidig halveres antallet af bekendtgørelser på området fra ca. 40 til ca. 20 bekendtgørelser. Det sker fra 1. januar 2021. - En uoverskuelig lovgivning må ikke stå i vejen for, at landmænd, dyreopdrættere, borgere og andre kan tage sig ordentligt af deres dyr. Derfor har vi nu fået ryddet ud

i lovjunglen, vel at mærke uden at slække på de krav, vi stiller til velfærden for grise, kvæg, heste og alle andre dyr, siger Mogens Jensen.

Loven indeholder som noget nyt en formålsbestemmelse, der slår fast, at loven skal fremme god dyrevelfærd, herunder beskytte dyr, og fremme respekt for dyr som levende og sansende væsener.

-Det er en meget ambitiøs lov, som Folketinget har vedtaget, og med den bringes dyrevelfærdslovgivningen ind i det 21. århundrede. Det er virkelig flot, at Folketinget sætter retningen for, at vi som samfund skal mere end blot værne og beskytte dyr mod overlast, men også tage hensyn til, at de er sansende væsener med adfærdsmæssige behov, som skal tilgodeses, og at respekten for dyr skal fremmes. Det ved de fleste mennesker jo godt, men nu er det lovfæstet, og det forpligter, når loven i den kommende tid skal udmøntes i konkrete

regler, og det vil vi i Dyrenes Beskyttelse naturligvis stå vagt omkring, siger Britta Riis, direktør for Dyrenes Beskyttelse.

Lovens formålsbestemmelse understreger også, at dyreetiske aspekter indgår som et element i nutidens forståelse af god dyrevelfærd. Det betyder også, at det bliver muligt at fastsætte regler, der primært tager hensyn til dyreetik. Det vil sige andre hensyn end at sikre forsvarlig behandling af dyr eller hensynet til dyrs behov.

Den nye dyrevelfærdslov giver desuden mulighed for at forbyde alle vilde dyr i cirkus, blandt andet elefanter og søløver. Det nu vedtagne lovforslag er en udløber af Miljø- og Fødevareministeriets arbejde med at skabe en mere enkel, klar og sammenhængende lovsstruktur på ministeriets lovområder.

Kilde: Landbruksavisen





## DANSK SPISE-FJERKRÆ I HØJESTE KVALITET

- her følges fjerkræet fra start til slut

Midt i de 'Midsjællandske Alper' ligger vores ejendom med græsfulde marker og nedlagt juletræsplantage, hvor alt vores spisefjerkræ nyder livet på friland. Alle vores dyr opvokser i vores eget regi med den største fokus på dyrevelfærd, og vi følger alle vores dyr - hele vejen - fra de er klækket til slagtet fjerkræ.

Vores fjerkræslagteri ligger få meter fra marken, og denne kombination af fjerkræslagteri og frilandsdrift forefindes meget få steder i Danmark. På slagteriet håndslægtes alle vores forskellige typer af fjerkræ med den største respekt for dyret, og med stor nænsomhed og omhu for vores kvalitetsprodukter.



**SLAGTET PÅ GÅRDEN**  
...få meter fra marken



### FRILANDSKYLLING

Vores *økologiske frilandskyllinger* er allerede i produktion, og er snart klar til at komme på friland. Her kommer de til at nyde livet i juletræsplantagen helt frem til de er slagteklar, når de er 60-80 dage.

### DANSK LANDAND

I maj og frem til august måned sættes vores *økologiske ænder* i produktion. De opvokser naturligvis på friland, og slagtes først når de er 14-20 uger gamle. De første ænder er klar til Mortens Aften, og resten slagtes frem til jul.

### DANSK FRILANDSGÅS

I maj måned starter vi produktionen af vores danske frilandsgæs, som naturligvis også vokser op på friland her på gården. Vores *økologiske gæs* er slagteklar når de er 26-30 uger gamle. De første gæs er klar til Mortens Aften.

### KALKUNER

I maj og juni måned starter vi produktionen af vores *økologiske frilandskalkuner*. De nyder livet under åben himmel, og er slagteklar når de har en alder på omkring 100 dage. De første kalkuner er klar til september.

**Fra maj måned og frem er vi klar til levering af ferske økologiske kyllinger på ugebasis. Ring og hør nærmere**



## Bangs Mobile Fjerkræslagteri ApS

Tingstedvej 38, 4350 Ugerløse

Tel. 59179292 Mail: [bangs@bangs.dk](mailto:bangs@bangs.dk)

[bangs-friland.dk](http://bangs-friland.dk)





# SU'VI:T stormer frem i tæt samarbejde med Nemco

Hakkebøffer, flæskestegsburgere og confiterede andelår fremstillet med sous vide teknikken har vist sig at være en spændende forretning for fødevarer virksomheden SU'VI:T. Firmaet har det seneste år haft en eksplosiv vækst, og ind imellem har det været en udfordring at følge med den stigende efterspørgsel. Siden starten i 2014 er SU'VI:T vokset markant, og Nemco har været med som samarbejdspartner hele vejen.

Michael Vestergaard, der er direktør og var med til at etablere SU'VI:T, fortæller om de indledende manøvrer, hvor firmaet gik i gang med produktion af hakkebøffer med brug af sous vide teknikken.

- Vi vidste præcis, hvordan bøfferne skulle være. Vi ville have fibrene til at ligge vertikalt, så bøfferne kunne få en mere løs konsistens, og vi kunne undgå, at bøfferne blev ovale under tilberedningen. Jeg kendte René Dammand fra Nemco i forvejen og kontaktede ham, og via Nemco fik vi installeret VEMAG-udstyr, der former bøfferne og giver dem den unikke konsistens, som vi ville have. Løsningen indeholder også en bruskorterer, så generende brusk og seer bliver fjernet, siger Michael Vestergaard.

## Tilberedning under vakuum

Sous vide teknikken stammer fra Frankrig. Sous vide betyder "under tomhed", og teknikken går ud på, at maden tilberedes under vakuum ved den præcise lave temperatur, som man ønsker, at kernen i råvaren skal have. Det betyder, at smagen og kraften bliver i varen.

SU'VI:T fremstiller hakkebøffer, frikadeller, flæskestegsburgere, vegetarburgere, relish samt confiterede andelår og kyllingelår. Pakningen af produkterne foregår på Sealpac-maskiner fra Nemco. Og der bliver sendt mange pakninger af sted fra Nyborg-virksomheden. SU'VI:T producerer hakkebøffer i tusindvis hver dag.

- Vi har den holdning, at hvis en kunde har et ønske til os, så smider vi alt, hvad vi har i hænderne for at imødekomme det. Den samme tilgang oplever vi hos Nemco. Vi tager altid fat i Nemco, når vi møder et nyt krav fra en kunde. Nemco er også med, når vi taler produktudvikling med vores råvareleverandører. Nemco har i det hele taget været en utrolig stor hjælp. Uden Nemco havde vi skullet bruge langt flere ressourcer på indkøb og udvikling. Og vi får serviceret alle vores maskiner af Nemco. De har dygtige medarbejdere, som gør alt, hvad der står i deres magt for at få problemerne løst. Så vi har ikke behov for at gå andre steder hen, siger Michael Vestergaard.

Ifølge Michael Vestergaard er samarbejdet mellem SU'VI:T og Nemco tillidsfuldt og tæt,

meget tæt endda. Der er en stor gensidig loyalitet de to firmaer imellem på de to sammenhængende områder maskiner og emballage.

## Opfylder klimamål

SU'VI:T's kunder findes i convenience-sektoren og tæller de største aktører i branchen. - Det er kunder, der stiller store krav til kvalitet, logistik og kontrol. Det seneste år er bæredygtighed også for alvor kommet til. Vi er fx blevet godkendt af en af vores kunder som leverandør ud fra FN's klimamål. Michael Vestergaard forventer, at væksten fortsætter i 2020. SU'VI:T går fra toholdsskift til treholdsskift, og firmaet etablerer showroom for kunder og samarbejdspartnere.

- Sous vide teknikken har været undervejs i Danmark i nogle år. Nu er den tydeligvis kommet for at blive. Så vi forventer at kunne udbygge vores markedslederrolle, slutter Michael Vestergaard.

*Kilde: Pressemeddelelse*



NU EN SAG FOR EU-DOMSTOLEN

# Hvad må kontrolgebyrer dække?

I marts 2017 vandt Danske Slagtermestre en vigtig sag på vegne af en række kreaturslagterier ved EU-Domstolen. Sagen handlede om, hvem det skulle betale for uddannelse af såkaldte "tilsynsteknikere" tilbage i 00'erne. De nye tilsynsteknikere skulle i et vist omfang afløse de noget dyrere dyrlæger og således bidrage til at nedbringe udgifterne til kødkontrollen. Men slagterierne skulle altså selv betale, hvad det kostede at uddanne dem. Det var der nogle kreaturslagterier, som fandt urimeligt,

idet de syntes, at det måtte være op til staten at betale for uddannelsen, mens de fandt det helt legitimt at finansiere lønudgifterne til dem over de opkrævede gebyrer.

Sagen blev anlagt i 2009 og rakte tilbage til 2006 (forældelsesfristen). Efter otte år endte sagen med en sejr til Danske Slagtermestre, som undervejs i sagen havde overtaget denne fra Køddbranchens Fællesråd, der havde anlagt den, men som på et tidspunkt øn-



skede at stoppe den. Udfaldet betød, at de involverede kreaturslagterier fik betydelige beløb tilbagebetalt.

Af præmisserne i dommen fremgik, at man under kontrolforordningen i det hele taget ikke må opkræve gebyrer til dækning af andet end selve kontrollen. Da gebyrerne i vidt omfang også dækker diverse "overhead-omkostninger", besluttede kredsens bag retssagen at videreføre denne med sigte på disse ikke direkte kontrolbaserede omkost-

ninger, så gebyrdækningen af disse kunne afskaffes som en konsekvens af ordlyden i den første

dom. Dog blev kredsens nu udvidet, idet

Sammark, Landsforeningen af Svineproducenter, Landsforeningen af

danske Mælkeproducenter og

Bæredygtigt Landbrug ind-

trådte i sagen. Denne versere-

rede indledningsvis ved

Østre Landsret, som be-

sluttede, at den skulle fore-

lægges EU-Domstolen, der

således (igen) skal forhol-

de sig til, om kontrolgebyrer

må gå til alt muligt andet end

selve kontrollen. Der verserer

sagen stadig.

Læs mere nedenfor.

Sagen om kontrolgebyrer fortsætter

## Retssag: Styrelse opkræver ulovlige kontrolgebyrer

Københavns Byret skal afgøre en strid mellem erhvervet og Miljø- og Fødevareministeriet om kontrolgebyrer. Fødevarestyrelsen pålægger ifølge erhvervet tusindvis af landmænd og virksomheder kontrolgebyrer i strid med EU lovgivningen. Sagen kommer efter, at Fødevarestyrelsen i november annoncerede millionstigninger på kontrolgebyrer fra årsskiftet. De nye gebyrer udgør yderligere 60 millioner kroner årligt.

## Kun kontrolomkostninger

Miljø- og Fødevareministeriets kontrolgebyr skal dække kontrollen - og kun kontrollen. Det mener en række organisationer, der kører retssag mod ministeriet. En håndfuld foreninger af fødevarerproducenter ligger i retssag med Miljø- og Fødevareministeriet. Foreningerne mener nemlig, at ministeriets opkræver kontrolgebyr i strid med EU-lovgivningen. – Vi mener, at Fødevarestyrelsen i strid med EU-reglerne vælter for mange omkostninger, som ikke har med den faktiske kontrol at gøre, over på virksomhederne, udtaler Torsten Buhl, direktør for Danske Slagtermestre og FødevareDanmark. Det vakte voldsom forundring, da Fødevarestyrelsen på trods af den igangværende sag i november 2019 annoncerede millionstigninger i kontrolgebyrerne gældende fra 1. januar 2020.

## Producenter vil ikke betale for Fødevarestyrelsens kantine

Retssagen, der er lagt an på vegne af mere end 5.000 virksomheder, kan potentielt omhandle op mod 130 gebyrsatser i erhvervet, som altså er med

til at dække kantinedriften i Fødevarestyrelsens hovedkontor, efteruddannelse, barselsorlov, afskrivning på it og inventar osv. Bag sagsanlægget står Danske Slagtermestre, Danske Svineproducenter, SamMark, Landsforeningen af Danske Mælkeproducenter og Bæredygtigt Landbrug.

En opgørelse fra 2016 viser, at Fødevarestyrelsen opkræver over en halv milliard kroner i gebyrer inden for landbrugs- og fødevarersekto- ren. Fødevarestyrelsen risikerer derfor at skulle tilbagebetale et anseeligt millionbeløb. Sammen med advokat Hans Sønderby Christensen har foreningerne regnet på de direkte forbundne omkostningerne og opgør gebyrordningerne til at have en overdækning på mellem 86 og 156 %, som organisationerne mener er lovstridige.

## Andre domme

I 2017 fik kreaturslagterierne medhold ved EU-domstolen i, at Fødevarestyrelsen i mange år ulovligt havde medregnet udgifter for at uddanne tilsynsteknikere. Resultatet betød, at Fødevarestyrelsen måtte tilbagebetale et tocifret millionbeløb. – En af præmisserne fra dengang var, at kontrolgebyrer kun må bruges til at finansiere selve kontrollen, siger direktør Torsten Buhl. I december 2019 afgjorde en hollandsk sag, at myndigheder kun kan gebyrfinansiere selve udførelsen af kødkontrol inkl. dermed "uløseligt forbundne" aktiviteter.

Kilde: FødevareDanmark, Altinget



# 'Catering-branchen har så meget at byde på'

Efter en karriere på nogle af Københavns fineste restauranter gik Anton Emil Nielsen for 12 år siden selvstændig med eget catering-firma. Nu er han også forpagter af kantinen på Herlev Rådhus, og han kæmper for at catering-branchen får det gode ry, han synes den fortjener.

AF PER HENRIK HANSEN

Anton Emil Nielsen følte sig glad og stolt, da han som ung mand i starten af nullerne var kokkelev på Restaurant Pierre Andre i København.

- Når man er elev på sådan en Michelin-restaurant, så føler man virkelig, at man er noget. Jeg tænker, at det må være sådan, en ung fodboldspiller har det, når han kommer på et superligahold. Der er noget ved at være på toppen af restaurantbranchen, også selv om man knokler løs og der ikke er noget med 37 timers arbejdsuge, siger Anton Emil Nielsen.

Siden skulle han komme endnu længere frem i den mest hypede del af restaurationsverdenen, inden han besluttede sig for at skifte spor og gå over til catering med sit eget firma med navnet antOns.

## Uddannet slagter

Oprindelig er Anton uddannet slagter hos Slagter Olsen i Birkerød i 1990-erne, men den højere gastronomi trak i den unge mand. Han kom i lære på Restaurant Alsace; derfra videre til Pierre Andre, siden souschef på først

Krogs Fiskerestaurant og derpå på Ensemble, som havde hele to Michelin-stjerner på døren. Karrieren i restaurationsbranchen sluttede for 12 år siden med en titel som køkkenchef på Restaurant Pastis.

- Jeg fik meget ud af at være de steder, og jeg nyder stadig at gå ud og spise på Michelin-restauranter. Men jeg ønsker ikke længere selv at være en del af den branche. Det var hårdt arbejde, dårlige arbejdstider, og jeg var lige blevet far, den gang jeg besluttede at gå ud af det, fortæller han.





Tapas til enhver anledning er antOns speciale.

Hans glæde ved at lave mad og stoltheden over det gode håndværk er lige så stor i dag, hvor han laver kantinemad og driver en catering-virksomhed, som den var den gang.

### Catering er også kvalitet

- I cateringbranchen bliver vi ikke anmeldt i aviserne, og vi får ingen stjerner. Men vi laver lige så god mad som på restauranterne. Det er bare historiefortællingen, der er en anden. Jeg kunne godt tænke mig, at der var mere opmærksomhed på vores branche. Selvfølgelig er der nogle få brodne kar, der bare sprætter fryseposer op og kommer dem i gryderne, men i langt de fleste catering-virksomheder er det ligesom i min; at vi er stolte over at lave mad og levere kvalitet. Hos os laver vi næsten alt helt fra grunden, om det så er grillpølser eller marmelade eller bage brød. Vi vil være sikre på, at kvaliteten er i top, siger Anton.

Glæden ved håndværket og lysten til at give det videre er også en af årsagerne til, at der er to elever ansat i antOns, udover mester selv og endnu en udlært kok.

- Eleverne kommer hele vejen rundt i vores køkken og får prøvet alle sider af håndværket. Cateringbranchen har så meget at byde på, selv om der er mere prestige i at være elev på en restaurant med et stort navn.

I virksomheden arbejder også Antons hustru Mette, som står for administration, markedsføring og kundekontakt.

### Godt netværk i DFCL

Ved arrangementer i den relativt nye forening Danske Frokost & Catering Leverandører

(DFCL) møder han mange ligesindede. Det er udbytterigt, synes han.

- Vi har meget at snakke om i branchen, og vi bør ikke kun være konkurrenter men også kollegaer. DFCL er et supergodt professionelt netværk. Det er et godt sted at udveksle erfaringer. Foreningen giver også adgang til FødevarerDanmarks tilbud om forsikringer, marketing og andet; og det er nok også noget, jeg vil prøve. Men det er mest for netværkets skyld, at jeg er medlem.

En del af baggrunden for den nye forening er den voldsomme konkurrence på priserne, som de seneste år har hærget på frokostområdet og manglen på gennemsigtighed hos leverandørerne, mener Anton.

- Kunderne har svært ved at vælge imellem os, da alle jo er de bedste, hvis de selv skulle sige det, men vi er ikke ens! Det kunne være godt, hvis vi kunne gøre det nemmere at vælge imellem æbler og pærer.

Om presset på priserne fortæller han:

- Da jeg begyndte som selvstændig for 12 år siden, kunne vi tage 10 kr. mere per kuvert i en frokostordning, end vi kan nu. Og lønninger og andre udgifter er jo ikke faldet, tværtimod.

### Har forpagtet kantine

Udviklingen på markedet for frokostordninger har fået ham til mere og mere at satse på leveringer til bryllupper, konfirmationer, jubilæer og andre selskaber.

Fra 1. februar i år sagde Anton på eget initiativ farvel til de virksomhedskunder, der dagligt fik bragt frokoster ud fra antOns køkken.

Det skete i forbindelse med, at han overtog forpagtningen af kantinen på Herlev Rådhus og flyttede ud af det køkken med tilhørende selskabslokale i et industri kvarter, hvor firmaet indtil da havde til huse.

En del af forpagtningssaftalen er, at antOns frit kan bruge rådhusets køkken til at producere mad ud af huset til firmaets private kunder, og derfor er der ikke længere brug for det gamle køkken.

Så nu er det slut med at bringe frokostmenyer fra antOns ud til private virksomheder. Fremover vil der kun blive leveret selskabsmenyer ud, og som firmaets andet ben skal der produceres kantinemad til de ansatte på rådhuset. Dem er der 400 af, men Anton forventer kun at se omkring halvdelen af dem i kantinen på daglig basis.



Anton Emil Nielsen er oprindelig uddannet slagter og blev senere kok, souschef og køkkenchef på nogle af Københavns fineste restauranter, inden han etablerede sit cateringfirma antOns.



Slagtermester Palle Christensen fra Slagter Frimann var en af de 3 nominerede til "Food Skills Hero"

## Nomineret som årets fødevarerhelt

Helte går ikke nødvendigvis med kapper. I nogle tilfælde går de i stedet med forklæde. Det gør de i hvert fald hos Slagter Frimann i Roskilde, som var én af de tre, der blev nomineret til titlen som "helt" – nærmere bestemt "Food Skills Hero" – i Arlas Generation Food Awards konkurrence 2020.

Arla har skabt konkurrencen Generation Food Awards for at hylde dem, der gør noget særligt for at skabe gode madvaner blandt børn og unge. I den anledning uddeles der hvert år en pris i syv forskellige kategorier. Én af kategorierne er "Food Skills Hero", som går til årets bedste inden for fødevarerhåndværk.

Til årets prisuddeling, som foregik onsdag 26. februar 2020 i Industriens Hus på Rådhuspladsen i København, var Slagter Frimann i Roskilde nomineret som én ud af blot tre. De øvrige 2 var slagtermester Claus Jensen i Gistrup og slagtermester René Madsen, Viborg Stoholm Slagter.

Hos Slagter Frimann var slagtermester Palle Christensen glad for nomineringen: - Jeg synes, at det er rart, at man lægger mærke til, at sådan en slagterforretning som vores faktisk gør en masse for håndværket, lød det fra Palle Christensen og fortsatte: - Det er en anerkendelse af forretningens høje faglige standard og af de dygtige medarbejdere, vi har. Det er noget, vi kan bruge til noget i forhold til medarbejderne, og som vi også kan vise frem for alle de loyale kunder, vi har, og som giver os deres anerkendelse hver gang, de kommer i butikken.

Palle Christensen fra Slagter Frimann fremhæver, at der heldigvis er kommet større fokus på godt håndværk de senere år. Forbrugeren

går ikke længere kun efter de billigste produkter i supermarkederne, men sætter pris på kvalitetsprodukter, som er fremstillet af fagfolk, der kan deres håndværk. Og den udvikling er "Food Skills Hero" med til at underbygge: - Det er jo ikke, fordi vi går rundt og opfatter os som helte, bare fordi vi gør vores arbejde godt og fastholder nogle håndværkstraditioner, sagde Palle Christensen. I løbet af de seneste par år er tre Slagter Frimann-svende blevet anerkendt med medalje ved deres svendep prøve. Senest blev slagtersvenden, Rikke Hansen, udlært med en flot guldmedalje. Til foråret skal hun derfor møde HM Dronning Margrethe som den tredje i rækken af Slagter Frimann-svende.

### Generation Food Award

Arla vil gerne hylde dem, der gør noget særligt for at skabe gode madvaner for børn og unge. Derfor har Arla skabt initiativet Generation Food Award. Generation Food Award er en årlig prisuddeling, der i syv kategorier kårer aktører, som i årets løb har ydet en ekstraordinær indsats og været med til at forme den kommende generations gode madvaner. Juryen til årets awardshow bestod af professor i madkundskab, læring og trivsel Karen Wistoft, formand for Rådet for Børns Læring Charlotte Rønne, ernærings ekspert og forfatter Christi-

an Bitz, direktør for Madkulturen Judith Kyst samt direktør i Arla Fonden Sanne Vinther. Slagtermester Claus Jensen i Gistrup ved Aalborg vandt konkurrencen "Food Skills Hero".

Læs mere om Slagteren & Kokken i Gistrup på side 4.

### De øvrige 6 kategorier og vindere var:

**Mini Food Hero**, og vinder blev Nana Lyzet, børnekogebogsforfatter og køkkenleder

**School Food Hero**, og vinder blev Rasmus Breuning, madkundskabslærer på Asgård Skole i Køge

**Youth Food Hero**, og vinder blev DM i Skills – konkurrencefag inden for fødevarerhåndværk, SkillsDenmark

**Social Food Hero**, og vinder blev Det Kærlige Måltid, non-profitorganisation i Aarhus

**Digital Food Hero**, og vinder blev GoCook, kokkeskole-app fra Coop Danmark

**Årets Madsjæl**, og vinder blev Charlotte Thyberg, stifter af non-profitorganisationen Det Kærlige Måltid i Aarhus



# 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](http://eatwelshlamb.com)







## Rød Okse med grønne visioner

Den Røde Okse startede ud som en af de første a la carte restauranter i Esbjerg. Det var dengang, folk stod i kø for at få serveret en rød bøf. I dag - 45 år senere - er navnet bevaret, a la carte restauranten lukket og satsningen ført over på catering, frokostretter og nye 1200m<sup>2</sup> til at udfolde visioner.

AF RIKKE HOLM

Allan Enevoldsen og Lasse Dons Møller er begge kokke. Sammen ejer de Den Røde Okse, der i dag er catering og selskabslokaler fordelt på to lokationer i Esbjerg. Allan Enevoldsen har været med siden 1995, hvor han startede i kokkelære. For 15 år siden blev han medejer og var, som noget af det første, med til at lukke a la carte restauranten og i stedet starte op med selskaber og mad ud af huset. I 2007 – da Den Røde Okse manglede en dygtig kok –, kontaktede han sin ven fra kokkeskolen, Lasse

Dons Møller, der kom samme dag og har været medejer siden.

### 500 kuverter med mulighed for vækst

For tre år siden startede de to partnere Den Røde Okse Catering, som leverer frokostordninger til virksomheder, sportsforeninger, mv. Konceptet er baseret på mad, der er let, sund og fuld af grønt:

- Catering var en satsning, vi gjorde, som bl.a. skulle være med til at udligne lavsæso-

nen. I dag udgør cateringdelen ca. 80 % af vores samlede omsætning, mens selskabslokalerne står for de resterende 20%. Vi leverer dagligt 500 kuverter ud af huset og har yderligere aftaler på 300 kuverter, hvor vi springer til, hvis en kantinedarbejder er syg. Det kan lade sig gøre, fordi vi har ledig kapacitet. Vi har herudover et tæt samarbejde med en lokal konferenceseafdeling. Målet er at nå op på 600 kuverter i 2020. Om fem år skal vi gerne ramme 800 kuverter, forklarer Allan Enevoldsen.





Satsningen på catering og frokostordninger har været en succes. Kunderne har vist sig at være loyale, og nye kommer til, fordi de bliver anbefalet. Samtidig har markedet for selskaber ændret sig mærkbart: Det er de ældre, der holder fester, mens de yngre hellere rejser, fortæller Allan Enevoldsen.

Også inden for faget har tiderne ændret sig. Kokkene prioriterer familien og har ikke lyst til at arbejde weekender.

- Med catering og frokostkonceptet har vi kunnet tilbyde vores ansatte fornuftige arbejdstider. Ud af en stab på 17 fastansatte er otte uddannede kokke. De fleste af dem har været ansat hos os i mere end 10 år, lyder det fra Allan Enevoldsen.

Den Røde Okse er for nylig blevet en del af Danske Frokost og Catering Leverandører (DFCL). Planen er at være en aktiv del af foreningen:

- Tidligere var vi med i en sammenslutning af Danske Restauranter og Cafeer, men det blev aldrig rigtig relevant for os. I DFCL kan vi se, at der er mulighed for at få hjælp, som er målrettet, og for at etablere et fælles fodslag inden for branchen, afrunder Allan Enevoldsen.



### Mikrogrønne perspektiver

I 2018 lejede de to partnere sig ind i større lokaler i en tidligere fabriksbygning. De renoverede stedet og etablerede 600 m<sup>2</sup> køkken med køle- og fryserum, moderne udsugning, mv. I oktober sidste år købte de stedet og oveni 600 ekstra m<sup>2</sup>:

- Vi har flere ideer til, hvordan de ekstra m<sup>2</sup> skal bruges, forklarer Allan Enevoldsen: - Det kunne fx være sjovt at lave et pop up selskabslokale eller udvide med et lille bageri. Samtidig kigger vi på "Vertical Farming" som en mulighed for at producere mikrogrønt til eget brug. Vi bruger store mængder mikrogrønt i vores frokostretter, bl.a. solsikke- og ærteskud, små rødbeder og broccoli.

Allan Enevoldsen fangede interesse for mikrogrønt under en rejse i Alaska, hvor han så planter blive dyrket i containere, mens termometret udenfor viste minus 50 grader. Vertical Farming er en effektiv og miljøvenlig produktionsform, fordi planterne dyrkes med et lavt vandforbrug og uden brug af pesticider. For nuværende må ideen dog nøjes med at udfolde sig som et projekt i Allan Enevoldsens egen have. - Tæring efter næring, lyder princippet.







# Fylder et hul i markedet med kvalitetssaucer

Food Production ApS udvikler og fremstiller saucer i 300-liters gryder til restauranter og catering. Kunderne kan se en fidus i at udlicitere en arbejdsproces, så deres kokke kan bruge tiden på andre opgaver.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

- Man burde lave en sovsefabrik, sagde Jesper Hedegaard Schmidt til Benni Olsen, da de for to år siden stod og lavede mad hjemme hos sidstnævnte.

- Vi grinede lidt af ideen, men i løbet af ugen, begyndte Benni at sende mig links til maskiner, vi burde købe for at lave en sovseproduktion, siger Jesper Hedegaard Schmidt.

Ideen blev til virkelighed, og produktionen blev indrettet i lokaler på Benni Olsens hjem-

meadresse. Kunderne fik hurtig øjnene op for den nye producent, og makkerparret arbejder nu fuld tid i virksomheden, der har eksisteret i to år. Sammen med kunderne udvikler Food Production ApS saucer i forskellige varianter.

- Vi har ikke noget fast sortiment. Vi plejer at sige, at kundens behov er vores sortiment. Nu laver vi omkring 10 forskellige saucer, siger kokken Jesper Hedegaard Schmidt, der ejer halvdelen af firmaet.

## På fuldtid med saucer

Den anden halvdel ejer Benni Olsen, der er uddannet slagter, havde tidligere en cateringvirksomhed i Vejle.

- Den lukkede jeg, da jeg kunne se, at vi kunne lykkes med virksomheden, fortæller han. Jesper Hedegaard Schmidt havde arbejdet som key account manager hos Unilever, og da han stoppede der, købte han sig ind i to restauranter i Vejle.



# FOOD PRODUCTION

- Jeg havde tit tænkt, at der måtte være et marked for gode kokkefaglige saucer med et håndværk bag, og jeg solgte også mine andele i restauranterne, da vi havde kørt med Food Production i et år, for jeg havde jo ret. Der var et marked for at sælge saucer, der bliver udviklet i et samarbejde med kunderne, siger han.

## Flere tons bearnaisesauce til kunde

Helt fra begyndelsen, havde de en kunde, der kunne se det fornuftige i at udlicitere produktionen af saucer til en kæde af restauranter.

- Vi fik et halv år til at lave en bearnaisesauce, som Bones kunne bruge i sine restauranter. Det lykkedes, og vi leverer nu bearnaisesauce til dem, og vi laver også andre saucer til samme kunde, siger Benni Olsen, der fortæller, at Food Production lige har lukket en aftale med en anden restaurantkæde.

- Vi har også vores produkter inde hos de større grossister, siger han.

## Stort potentiale i et nichemarked

Virksomhedens styrker er mange på et nichemarked med et stort potentiale.

- Vi kan lave de helt små batches, og så er vi fleksible i forhold til produktionen, hvor vi godt kan starte en produktion op i weekenden, hvis kunden efterspørger det. Vi smager på hver eneste sauce sammen med kunden, og det kan godt tage op til 10 smagninger, før kunden er tilfreds. En sauce kan også tones op eller ned i forhold til det, som den skal bruges til, siger Jesper Hedegaard Schmidt, der nævner en anden stor fordel.

- Vi er branchefolk, så vi kender vores kunders behov. Jeg er selv vendt tilbage til restaurationsbranchen to gange, fordi jeg savnede den der følelse, hvor du gør kunden tilfreds. I en tid med mangel på uddannede kokke, løser vi en udfordring hos vores kunder, og de kan hæve deres grundniveau, når de kan være sikre på et ensartet kvalitetsprodukt, som de selv har været med til at udvikle, understreger han.

De to producenter af saucer anbefaler altid kunden, at kokken, der bruger produktet til daglig, er med i udviklingen af en sauce.

- Vi ser helst, at produktet bliver etableret i et samarbejde med dem ude på gulvet i restauranterne, for det er der, værdien ligger. Vi vil hellere løse et reelt behov hos kunden, end at forsøge at sælge noget, kunden ikke har brug for, siger Jesper Hedegaard Schmidt.

## En sund forretning

Han fortæller, at der ikke er planer om at opbygge en sovsemastodont, der skal levere saucer til hele verden.

- Vi har været selvstændige hver for sig, og Benni har altid sagt, at han ikke skulle have firma sammen med nogen, men vi er meget enige om værdisættet for vores virksomhed. Vi bygger lige så stille op, og vi prioriterer at lave gode cases og skabe en sund forretning, siger Jesper Hedegaard Schmidt.

## Vil ikke gå på kompromis

De to medejere er også meget bevidste om, at hvis de skulle have en investor med, så ville måske de være tvunget til at lave nemmere og billigere produkter.

- Vi er dygtige til at lave gode produkter, der kræver tid, og vi vil være med i hele processen og stå for dialogen med kunderne. Virksomheden vokser i et fornuftigt tempo, og det skal den blive ved med, siger Benni Olsen, og han fortæller, at der nu er tilknyttet to ansatte, som hjælper til på deltidsbasis.

- Vi har investeret vores egne penge i maskiner og udstyr, så vi kan løse hele processen fra fremstillingen af saucen i de store 300-liters kippgryder, til at fylde i emballage, få sat etiketter på og pakke på paller, siger han og understreger, at der er plads til at vokse med virksomheden i de nuværende lokaler.

## Fleksible med emballage

At råde over sit eget produktionsapparat giver også en række fordele.

- På emballagen kan vi være meget fleksible, og vi kan lave det, som kunderne vil have det. Forskellige pakninger er også med til at inspirere os til at udtænke nye produkter. Vi er heller ikke låst af en stor produktionslinje, der er svært at omstille, siger Benni Olsen.

De to ejere laver i øjeblikket kun saucer og glacer, men i realiteten, kan de fremstille alle slags flydende tilbehør.

- Det kan være dressinger, marinader, salsa, pesto eller supper, siger de.

De har taget en beslutning om, at man ikke kommer til at kunne købe deres saucer eller andre produkter i et supermarked.

- Nej, det lader vi andre producenter om. Vi skal heller ikke lave færdigretter, fastslår Benni Olsen.

## Sovs til 10.000 nytårsmenuer

Kasper Skjød, partner og produktansvarlig hos restaurantkæden KÖD og cateringfirmaet DiningSIX, er en af de kunder, der har valgt at få Food Production til at lave saucer.

- De laver en portvinsglace og en krydret sauce med hele madagaskarpeberkorn, smagt til med fløde til os, hvor jeg har leveret opskrifterne, og så har vi lavet workshop, hvor vi har udviklet på dem sammen. Vi har restauranter og laver catering, og det er med til at strømline kundens oplevelse hos os, når vi kan få et batch på 300 liter sauce ad gangen. Vi kan også godt mærke, at der er kokkemangel, og det giver god mening at outsource sådanne opgaver. Vi er med til at vælge underleverandører af det, der kommer i vores produkter, og vi laver hele tiden stikprøver for at sikre os, at saucerne lever op til det, vi gerne vil servere for vores kunder. Det er en fordel, at Jesper og Benni kender branchen, og det betyder blandt andet, at de har helt styr på kun at bruge godkendt emballage. Da vi lavede 10.000 nytårsmenuer, var det også Food Production, der leverede saucen, siger Kasper Skjød.

”

Vi kan lave de helt små batches, og så er vi fleksible i forhold til produktionen, hvor vi godt kan stwarte en produktion op i weekenden, hvis kunden efterspørger det

## 70 tons bearnaisesauce til Bones

Michael Udengaard Dahl, driftschef hos Bone's Restauranter A/S, var den første kunde hos Food Production.

- Vi var nok den kunde, der gjorde, at Jesper og Benni turde hoppe ud i det. Det begyndte med bearnaisesauce, som de sidste år leverede 70 tons af, som vi bruger på vores restauranter. I dag laver de fem produkter til os. Det er produkter som vores Frank's Redhot Sauce, som Food Production er de eneste, der kan lave, så den smager helt rigtigt. Jesper og Benni kan løse de uløselige opgaver.



## Opfindsomhed og friske fisk er nøglerne til succes for nordjysk røgeri

Nina og Kurt Hedegaard driver på 15. år fiskerøgeriet Kildens Rygeri i Nibe, og kunder fra Sjælland tager gerne den lange tur for at købe stort ind af fiskespecialiteter til naboer og venner. Kunderne er en god blanding af private, restauranter, cafeer og kantiner i virksomheder. Kurt Hedegaard udvikler hele tiden nye produkter, og det seneste er et knasende sprødt alternativ til bacon lavet af laks og ørred.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Kurt Hedegaard, der fylder 65 år til sommer, har arbejdet, siden han var 17 år i fødevarerindustrien, blandt andet ad flere omgange hos Tulip i Svenstrup og Aalborg.

- Jeg arbejdede i en periode på weekendhold, og så var der jo tid til, at jeg kunne komme ud på havet og fiske. Jeg har været med på forskellige kuttere, og her har jeg lært meget om kvalitet og friskhed, siger han.

Nu driver han på 15. år Kildens Rygeri, og Kurt Hedegaard kan altid vurdere, om den fisk, han køber fra leverandørerne, er af den høje kvalitet, som han og kunderne forventer.

### Et røgeri med udsigt

Før han fik hånd på egen røgovn, arbejdede han på et andet røgeri, og det forsøgte han at blive medejer af.

- Men ejeren ville ikke sælge halvdelen af røgeriet, og så besluttede jeg mig for at lave mit eget røgeri i forbindelse med min privatbolig i Nibe, hvor der er en fantastisk udsigt til Limfjorden, fortæller han.

Konen Nina er uddannet kok, og hun blev en del af den nye forretning. Parrets tre drenge er også uddannet i fødevarerbranchen, og de hjælper sammen med deres koner til i det nordjyske røgeri.

### Selvlært ryger

Kurt Hedegaard er selvlært ud i kunsten at ryge fisk, og det spiller ind på kvalitet og smag.

- Hvis du tager en røget laks fra 10 røgerier, så er der ikke to fisk, der er ens. Jeg gør det på min helt egen måde, så jeg får fisken præcis, som jeg gerne vil have den, siger han.

Kildens Rygeri er opkaldt efter Kilden, som løber igennem Nibe og under røgeriet. Kilden har langt tilbage i historien været brugt til "mad, brygning og tvæt", som der, ifølge Kurt Hedegaard, står i de historiske kilder.

- Så det var helt oplagt for os at opkalde vores røgeri, som benytter de gamle traditioner



og metoder, efter kilden, fastslår Kurt Hedegaard.

### Tålmodighed og eksperimenter

I røgeriet er der to rygeovne. En stor ovn, der både koldryger og varmrøger. Samt en mindre ovn, som primært varmrøger.

- I ovnene eksperimenterer vi løbende med mange forskellige slags fisk. Det tager lang tid at udvikle den gode opskrift. Eksempelvis har brugt lang tid på at gøre vores varmrøgede laks særligt saftig og smagfuld, siger Kurt Hedegaard, der sætter en ære i at rådgive sine kunder, så de får det bedste ud af produkterne.

### Inspiration fra fortiden

I sin søgen efter nye spændende opskrifter og produktudvikling er det både i udlandet, men nok især i fortiden, Kurt Hedegaard leder.

- Jeg kan godt lide at læse i gamle opskriftsbøger for at finde ud af, hvordan man har røget fisken i Nibe for 100 år eller 200 år siden. Det kan give inspiration til nye produkter. Jeg elsker at eksperimentere med nye rygeopskrifter og nye krydderier, siger han.

Kurt Hedegaard lytter også til sine kunder, når de kommer med forslag til forbedringer eller deres gode oplevelser med en fiskeret.

### Konkurrent til bacon

Han er heller ikke bange for at tænke helt skævt og anderledes i sin produktudvikling. Som det eneste sted i verden kan Kildens Rygeri præsentere et nyt pålægsprodukt – lakse- og ørred-snacks.

- Jeg bruger et halestykke fra en koldrøget laks eller ørred, og så undgår jeg også spild. Produktet har baconens sprødhed, men det er et langt sundere alternativ. Du kan bruge det i burgere, på madpakken eller i salater. Min kone er med i udviklingen, og kunderne har taget godt imod produktet, siger han. Han fortæller også, at norske koldrøgede sild i tynde skiver har den samme smag som ål, og det vil på sigt kunne være et godt alternativ til den spise.

- Jeg eksperimenterer også hele tiden med at lave koldrøget laks på nye måder; det bruger vi blandt andet i vores laksesalater, fortæller han.

### Frisk fisk fra auktioner

Fiskene, som Kurt Hedegaard bruger til sine produkter, kommer fra fiskeauktioner i det nordjyske, og han har indkøbere til at sikre, at han får de bedste fisk.

- Når vi får fiskene, er de skåret op, og de er klar til, at vi kan lave vores røgede fisk, der kun bliver saltet og røget. Min kone kører fersk fisk ud til kantiner og restauranter, der så selv tilbereder, fortæller han. Bestillingerne foregår for



det meste på en SMS.

- Så sender jeg dem et ok, og så ved de, at vi har fisken og kan levere samme dag, siger Kurt Hedegaard. Så priserne for varerne i butikken afhænger af dagsprisen på den pågældende fisk, og til lakse-produkterne henter han fisk flere gange om ugen.

### Tidlig start og begrænset åbningstid

I butikken er der åbent 17,5 timer om ugen, og resten af tiden bliver brugt på produktion og levering af varer til kunder.

- Jeg starter klokken 5.45, hvor jeg starter rygeovne op, så er der nyrøget fisk til restauranter og cafeer mellem klokken 9 og 10, og kassen er stadig varm, når kunderne får fisken leveret, siger han. Privatkunder kan også hente helt nyrøget fisk i butikken mellem klokken 8 og 8.30.

- Men de ved godt, at det skal være i det tidsrum, for ellers er jeg kørt ud med dagens varer til kunderne, siger han.

Kildens Rygeri laver også fisk til større selskaber, der så har personale til selv at pynte den røgede laks eller andre produkter af.

- Vi har leveret til et arrangement med 1300 personer, men vores røgede fisk er også populært til at servere til en studenterkørsel, hvor der ikke er så meget tid, og hvor det skal gå hurtigt, siger Kurt Hedegaard.

### Røget laks til kunder i Singapore og Italien

Rygtet om de røgede fisk fra Kildens Rygeri når vidt omkring, og Kurt Hedegaard kan fortælle om forsendelser til Singapore.

- Vi leverede også varmrøget laks til en restaurant i Italien, og det er meget mund til mund fra vores kunder, der gør, at vi sælger til kunder helt ned til den tyske grænse. Vi har en kunde fra Sjælland, der tager med til 20 andre, når han tager den lange tur og handler hos os, siger han.

### Med i alle processer

Kildens Rygeri kunne godt øge produktionen med det nuværende produktionsapparat, men Kurt Hedegaard vil helst selv være med i de fleste processer.

- Som det er nu, så kører vi kun på halv kapacitet, og det er fint, for jeg vil gerne selv være med i produktionen. På et tidspunkt var jeg væk i nogle dage, og så var det min kone, der skar fisken ud til kunderne, men der kunne de altså se, at det ikke var de samme tykkelser, som når det er mig, der skærer ud, siger Kurt Hedegaard, og han understreger, at hans arbejde også er hans hobby, og at han spiser fisk hver eneste dag. Når parret tager på ferie til Thailand og Singapore, så er det som regel også for at få inspiration til nye produkter.

Læs mere om Kildens Rygeri her: <https://www.kildensrygeri.dk/>



# Frk. Ost trækker kunder til fra nær og fjern

Ostebutikken Frk. Ost i Viborg har succes med en placering uden for bymidten ved siden af en vinhandel og med salg af tapas, hjemmebagt brød og hjemmelavet tilbehør.

AF PER HENRIK HANSEN



Britt Hendriksens butik Frk. Ost har haft vækst siden hun åbnede den for fem år siden. Nu har hun planer om at udvide konceptet til andre byer.

I tæt samarbejde med sin mand og forretningspartner Nikolaj Jørgensen har Britt Hendriksen udviklet et nyt levedygtigt koncept for en ostebutik anno 2020.

Med adresse på Koldingvej 73, et par km fra Viborgs gågade og historiske bymidte, bryder placeringen af hendes butik Frk. Ost med den gamle lærdom om, at specialbutikker skal ligge der, hvor strøgkunder færdes. En anden del af konceptet er ikke kun at have lækre oste, men også et pænt udvalg af hjemmelavede tapas med ost, skinke, forskellige pølser og andre gode sager; og dertil hjemmebagt brød og eget tilbehør.

- Her på Koldingvej kan folk parkere lige uden for døren, og de kan nemt bære fade med tapas ud i bilen, og vi kan hjælpe dem med det. Det kunne slet ikke lade sig gøre, hvis vi lå i centrum med langt til parkeringspladser, fortæller Britt Hendriksen.

Hendes oste, tapas og andre varer er så populære, at hun ofte har kunder fra byer som Herning og Holstebro, begge mere end 45 km fra Viborg. Selv så langt væk som i Aarhus (60 km) og Middelfart (120 km) har hun enkelte faste kunder.

Frk. Ost har over 90 oste i sortimentet, men de udenbys kunder tiltrækkes især af de små og lækre tapas. De anrettes på træfade, som kunderne skal levere tilbage til butikken.

## Spiste kun ost på pizzaer

At Britt Hendriksen i dag er osthandler, lå overhovedet ikke i kortene for bare seks år siden. Godt nok havde hun i 10 år beskæftiget

sig med handel, men det var som ansat i en grossistvirksomhed i isenkram-branchen. Og ost var slet ikke noget hun satte tænderne i.

- Jeg havde aldrig spist andet ost end det, der er oven på en pizza, ler hun.

Men så var der lige det, at Britts mand Nikolaj Jørgensen havde en vinhandel, nærmere bestemt Vin & Vin butikken på Koldingvej i Viborg. Både venner og bekendte samt kunder i vinbutikken sagde ofte, at vin og ost hører sammen, så var det ikke en idé også at handle med ost? På det tidspunkt var der slet ingen ostebutik i byen, hverken i centrum eller udenfor.

- Der var ledige lokaler i forbindelse med vinbutikken, og så foreslog min mand, at vi indrettede en ostebutik i dem, og at jeg skulle køre den. Det sagde jeg ja til, og så måtte jeg jo lære at spise ost, fortæller Britt, stadig med

et stort smil i stemmen.

## Tidligere slagterbutik

Samtidig med hun i en alder af 38 år gik i gang med den nye kulinariske udfordring, blev butikken indrettet. Da det gamle tapet og gulvbeklædning i lokalerne blev revet af, viste det sig, at lokalerne tidligere havde huset en slagterforretning, så der var fliser på væggene og klinker på gulvene. Ideelt for en osteforretning efter en let "upshining".

Det er nu fem år siden butikken blev indrettet, og Britt er fortsat vældig tilfreds med selve butiksløkalet.

- Det er lidt lille, cirka 25 kvadratmeter, men smadderhyggeligt, synes hun.

Lageret bagved er dog blevet noget trangt, så nu bliver der bygget til med nyt kølerum.

Bag butiksløkalet er der også et lille bage-





ri, hvor Britt og medarbejderne dagligt bager det gode madbrød, der hører til tapas-anretninger. Også mange andre varer bliver produceret på Koldingvej.

- Vi laver selv alt, hvad vi kan komme til. Vi rører flødeost op med smagsgivere som ramsløg eller rosiner, der har trukket i rom fra min mands forretning, vi laver chutneyer, salte mandler, rugbrødschips og meget andet, fortæller Britt.

### Byens bedste elev

Udover hende selv er der i butikken en fuldtidsansat, fire timelønnede over 18 år og fire ungarbejdere.

Den fuldtidsansatte er Julie Drud som fik sin butiksuddannelse i Frk. Ost. I læretiden blev hun af handelsskolen i Viborg og Viborg Handel kåret som byens bedste butikselev.

- Det var fordi hun er så god til at give kunderne service og i det hele taget give dem en god oplevelse fra de kommer ind i butikken til de går ud ad døren igen, fortæller Britt.

I det hele taget betyder kundernes oplevelse alt hos Frk. Ost.

- Som detailforretning skal vi give kunderne service, service og service. De går over til nethandel, hvis vi ikke giver dem god service, har stor viden om vores produkter og kan vejlede dem, lyder Britts forretningsfilosofi.



### Planer om mere

Der har været vækst i forretningen i alle de fem år, den har eksisteret, og succesen har givet Britt Hendriksen mod på mere.

- Sammen med min mand har jeg været på inspirationstur rundt i Jylland, set på vin- og osteforretninger og prøvet tapas forskellige steder. Vi kiggede også efter steder, hvor der er potentiale til en ny Frk. Ost.

- Der er to store udfordringer i det. Den ene er at finde det rigtige lokale. Ligesom her i Viborg skal der være lidt uden for centrum af en by med et vist kundegrundlag. Den anden udfordring er at finde kvalificeret personale. Derimod vil det ikke genere mig at tage konkurrencen op, hvis der er en osthandler i byen i forvejen, forklarer hun.

Endnu har Britt ikke et konkret sted til en ny butik i tankerne.

- Det er ikke noget, der haster. Måske kommer det i år, måske næste år eller senere. Det skal være når der kommer det rigtige lokale. Det kan også være at der bliver mere end én ny butik; men det må aldrig blive flere, end at jeg selv kan køre rundt og være en dag her og en dag der, så jeg kan følge med i det hele, siger Britt.

Hun er i øvrigt frue, gift med papir og det hele med Nikolaj. Navnet Frk. Ost fandt de to på under en brainstorm, fordi det lyder godt. Og i dag er hun ikke kun glad for at sælge oste, nu sætter hun også pris på at spise sine egne varer.

## Kom og smag på kød i verdensklasse

Kom og smag vores finske oksekød – SASHI, Freygaard og Freygaard CHOCO.

Vinder af World Steak Challenge i både 2018 og 2019.

# JN MEAT

Your Meat Sommelier

## INTERNATIONAL

**Mød os på FoodExpo 2020**

**Hal M Stand 9884**

**JN Meat International ApS**  
Elmedalsvej 8  
DK-4200 Slagelse

E-mail: [ordre@jnmeat.dk](mailto:ordre@jnmeat.dk)  
Catering: +45 58 58 02 00  
Detail: +45 58 58 02 02



Det miljøvenlige Probarrier Nature kan fås med tre forskellige varianter af fedttæthed, og det kan dermed bruges til indpakning af mange forskellige fødevarer

# Nyt papir til fødevarer uden fluorstoffer

Den tyske papirproducent Drewsen har med sit Probarrier Nature-papir knækket miljøkoden, som med en coating af papiret med naturligt stivelse er fedtafvisende uden at være sundhedsskadelig. Papirkvaliteten repræsenteres af den danske familievirksomhed PaperMind, der også repræsenterer en række andre papirfabrikker primært med papirkvaliteter til fødevarer- og pharmaindustrien.

AF PER AASKOV KARLSEN

Madpakkepapir og lignende papirtyper til indpakning af fødevarer som burgere, sandwiches og delikatesser kan nu leve op til kravet om en fedt- og varmeresistent overfladebelægning uden dermed at være sundhedsskadelig og miljøskadelig.

Efter flere års tests på papirfabrikken ved Hannover har den tyske papirproducent, Drewsen Spezialpapiere, udviklet Probarrier Nature, som allerede nu produceres regelmæssigt og sælges i flere lande. Papirkvaliteten kan produceres med tre forskellige varianter af fedttæthed afhængigt af det endelige formål med papiret, og Probarrier Nature er 100 % fri for fluorstoffer, som er mistænkt for at være sundhedsskadelige.

## Naturlige stivelsesprodukter

På PaperMinds hovedkontor i Charlottenlund oplever de nu et stærkt stigende salg af Probarrier Nature. En af de store aftagere af de nye, miljøvenlige papirtyper er Abena, som leverer til både dagligvarehandelen og hotel-, restaurations- og cateringmarkedet i Danmark, Norge og Sverige. Projektleder Julie Thorup Hegedahl fra PaperMind udtaler: - Vi er meget glade for vort samarbejde med Abena, og for os er det vigtigt, at Probarrier Nature opfylder de internationale krav til papir, som anvendes til indpakning af fødevarer og dermed til direkte fø-

devarekontakt. Vi tror på, at Probarrier Nature er vejen frem i arbejdet med at knække miljøkoden, til gavn for forbrugerne. Probarrier Nature er ISEGA certificeret og svanemærket og opfylder mange øvrige certificeringer inden for papirkvaliteter til direkte fødevarekontakt.

Den coatede overflade, som gør papiret fedtafvisende, er fremstillet af stivelse fra naturlige produkter. Det miljøvenlige Probarrier Nature kan fås med tre forskellige varianter af fedttæthed, og det kan dermed bruges til indpakning af mange forskellige fødevarer. Probarrier Nature er gjort fedtafvisende ved at coate papirkvaliteten med stivelse udviklet af naturlige produkter som korn, majs og kartofler. Papiret er endvidere produceret uden brug af optiske blegemidler og syntetiske bindemidler, hvilket betyder, at kvaliteten er både biologisk nedbrydelig og egnet til genanvendelse.

## Tysk erfaring med dansk islæt

Det er en gammel, hæderkronet papirvirksomhed, som nu er med til at løse et af de store miljøproblemer på emballageområdet. Familieejede Drewsen Spezialpapiere, som ligger tæt på Hannover i Tyskland, har eksisteret i mere end 475 år, og navnet har dybe rødder i papirets historie – også i Danmark; det var Michael Drewsen, der grundlagde Silkeborg Papirfabrik i 1844, og på torvet i Silkeborg er han forevigt med

PaperMind er en dansk familievirksomhed med internationale samarbejdspartnere, agenturer og kunder. Leverer papir- og emballageløsninger, rådgivning og specialprodukter til trykkerier, grafiske virksomheder, emballageproducenter mv. i Danmark, Norge og Sverige. PaperMind har hovedkontor i Charlottenlund og ledes af Jann-Ole Hegedahl.





Det miljøvenlige Probarrier Nature er optimalt til indpakning af burgere og sandwich og mange andre "ready to eat" produkter.

en statue. I dag producerer Drewsen mere end 170.000 ton papir om året og har en årlig omsætning på mere end en milliard danske kroner. Virksomhedens maskinpark består af tre, topmoderniserede papirmaskiner, og det fælles miljøhensyn og hensynet til forbrugernes sundhed er værdier, som er meget centrale for Drewsen.

### Drewsen Spezialpapiere

Drewsen er en tysk familievirksomhed grundlagt helt tilbage i 1538. Virksomheden producerer hvert år over 170.000 ton papir til alt fra fødevareremballage og etiketter til sikkerhedspapir til bl.a. pas og dokumenter. Drewsen har kunder i mere end 70 lande på samtlige kontinenter og en årlig omsætning på omkring 160 mio. euro, dvs. 1,2 mia. kr. Virksomheden har hovedkvarter ved Hannover og godt 420 medarbejdere. Den tyske papirproducent Drewsen har knækket miljøkoden med sit Probarrier Nature-papir, som med en coating af naturligt stivelse, er fedtafvisende uden at være sundhedsskadelig.



Probarrier Nature-papir er også velegnet til indpakning af tørrede spegepølser, ost og pålæg af enhver art.

### Fluorstoffer

Fluorstoffer er mistænkt for at være hormonforstyrrende. Fluorstoffer kan være problematiske for både sundhed og miljøet. Stofferne er svære at nedbryde og kan derfor ophobe sig i kroppen og i naturen.

Fluorstoffer er også mistænkt for at være hormonforstyrrende og kræftfremkaldende.

Kilde: Forbrugerrådet, TÆNK



Drewsen Spezialpapiere har hovedkvarter ved Hannover og har med sine 475 års historie haft stor betydning for udviklingen inden for papirproduktion - også i Danmark.

**MOGUNTIA FOOD GROUP**  
Flavoursome solutions since 1903

## BOOST SMAGEN

100% naturligt uden tilsætningsstoffer

Prøv vores nye serie af smagsboostere i form af flydende fond.

- Lav naturligt smagfulde supper, farsprodukter, pølser, marineret kød, bouilloner o.m.a.
- Giver reduceret salt-tilsætning

100% NATURLIG  
TASTE  
BOOSTER  
FOND

Kontakt din fagkonsulent for mere information



# Catering med et stærkt koncept

Konceptet bag vækstsuccesen Gaudium Catering bygger på nordisk enkelthed og rene råvarer. Virksomhedens DNA er udviklet i samarbejde med michelinkok Robert "Fabio" Petersen, og som på de mest eksklusive restauranter tilbydes kunderne få, men udvalgte menuer af høj kvalitet.

AF RIKKE HOLM

Siden opstarten i 2015 har Gaudium Catering i Rødovre formået at mangedoble sin vækst. Alene fra 2018 til 2019 er væksten fordoblet - både målt på antallet af kuverter og omsætning. Væksten er bl.a. skabt gennem strategisk differentiering og udvikling af et stærkt cateringkoncept:

- Vi differentierer os i cateringbranchen ved at fokusere på et afgrænset antal nordiske menuer, forklarer direktør og partner, Nickolai Dalvang.
- Vi har valgt at være specialister med et skarpt tilskåret koncept, hvor vi udelukkende tilbyder buffeter med råvarer af højeste kvalitet og med velsmag i absolut centrum. Det betyder, at vi ikke er noget for alle. Vores fokus er på smage og sammensætninger, og vi går op i, at vores kunder får en ideel madoplevelse.

Det nordiske koncept bygger på enkle, rene råvarer og simple teknikker i tilberedningen af maden:

- Da vi udviklede vores koncept, brainstormede vi på menuen og på, hvilke retningslinjer, vi skulle have for vores nordiske mad, fortæller Nickolai Dalvang: - Samtidig udfordrede

vi det oprindelige. Almindelig bearnaisesauce er fx ikke noget, vi mener, egner sig til mad, der bliver transporteret. I stedet har vi udviklet vores egen, nordiske version, som er en kold bearnaisecreme. Vi vil kunne stå inde for den mad, vi leverer.

Gaudium Catering har i dag tyve medarbejdere og kapacitet til at køre 10.000 kuverter i de største uger. Kunderne er fortrinsvis private, men virksomheden leverer også mad ved større erhvervsarrangementer. Flere end 500.000 kunder fordelt på hele Sjælland er det blevet til inden for virksomhedens relativ korte historie.

## Potentiale i cateringmarkedet

Gaudium blev fra begyndelsen en realitet, fordi Nickolai Dalvang kunne se, at der lå et stort markedspotentiale inden for catering, hvis man som virksomhed formåede at skabe et stærkt og

differentieret koncept. I samarbejde med virksomhedens køkkenchef, Stefan Nannberg, og michelinkok Robert Petersen udviklede han derfor et cateringkoncept, som skiller sig markant ud på et marked med tradition for at tilbyde et meget bredt udvalg af retter.

Nickolai Dalvang er uddannet serviceøkonom og har arbejdet inden for mediebranchen. Senest som digital salgsschef på Jyllandsposten indtil 2016. Hans utraditionelle baggrund giver virksomheden et klart forspring, når det kommer til markedsføring og strategi:

- Vores udgangspunkt er forretningsmæssigt, forklarer Nickolai Dalvang: - Vi tænker – ud over madens kvalitet – også i afsætningskanaler, logistik og optimering, så vores kunder får en god oplevelse. Samtidig markedsfører vi os tungt på digitale







medier og TV. Vi har en klar fordel i, at vi ser på markedet med markedsføringsøjne. Her tror jeg, vi adskiller os fra en lang række af vores konkurrenter, lyder vurderingen.

**Convenience med krav**

Markedet for convenience food til private er i stor vækst. Samtidig er tendensen,

at forbrugerne stiller større og større krav og tager stadig mere stilling til madens oprindelse, fortæller Nickolai Dalvang: - Som aktør inden for convenience food tror jeg, det er afgørende, at man tager stilling til alle dele af sit koncept. Man skal gøre sig umage, hvis man vil have en betydelig rolle i fremtiden, lyder vurderingen.

For Gaudium Catering er målsætningen at blive størst i Danmark inden for eventcatering. Ifølge Nickolai Dalvang er virksomheden allerede i løbet af 2020 klar til at udvide med catering på Fyn og i Jylland.



**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)





Induktionskipgryden giver lakridsen ensartethed.

# Det bedste produkt på markedet!

Morten Kornbech Larsen fra Bagsværd Lakrids ledte over hele verdenen efter en kipgryde, som kunne optimere hans produktion af lakrids - men svaret var lige foran ham.

## Lakrids - et anderledes behov

Når Bagsværd Lakrids producerer deres produkter af lakrids, så har de i lang tid haft et anderledes behov, når det kommer til produktionsudstyr. De har ledt lige fra Kina, forbi Kroatien og England til USA – faktisk købte de produktionsudstyr hjem fra Californien til produktion af lakrids. Men efter en problemfyldt opstartsperiode med det nye udstyr måtte de erkende, at udstyret ikke imødekom deres

behov, så de solgte det igen. Deres produktion sætter nemlig nogle ret specifikke krav til udstyret. Det skal kunne varme op til over 150 grader, have en meget præcis temperaturstyring og kunne regulere temperaturen hurtigt og effektivt. Produktion af kvalitetslakrids er nemlig en fintfølede proces – en proces hvor smagen og kvaliteten hænger rigtig meget sammen med en præcis tilberedning. Men løsningen skulle Morten slet ikke have kigget så langt

efter. Han fandt den nemlig lige over Bæltet, på Fyn – i form af induktionskipgryden fra NORQi.

## Induktion – de perfekte muligheder.

Induktionskipgryden fra NORQi giver nemlig Morten og Bagsværd Lakrids de nødvendige muligheder for, at han kan lave sin lakrids i bedste kvalitet. - I kipgryden med induktion fandt vi virkelig det produkt, vi havde behov





for i vores produktion. Det giver os alle muligheder for at lave det bedst mulige produkt, siger Morten, og fortsætter: - Vi kan starte ved lav temperatur under opvarmning af ingredienserne, og så kan vi opnå den nødvendige høje temperatur omkring 150 grader – og det med en meget præcis temperatur, så vi ikke brænder vores sukker og ødelægger vores smagsnuancer. Induktion er en virkelig effektiv energiform, og det mærker vi virkelig, når vi producerer vores produkter. I dag producerer vi meget mere effektivt, men også mere bæredygtigt og energibesparende, end vi gjorde før. Fra vi starter til vi står med det færdige produkt, er vores arbejde og arbejdstid mindsket markant – samtidig med at vores produktkvalitet er steget væsentligt. Det er jo på mange måder den optimale win-win, og vi er slet ikke færdige med at forbedre vores lakrids, for nu har vi den rigtige maskine til vores produkter, siger Morten med et smil.

### Ensartethed – et bedre produkt.

-Vi kom fra en mere gammeldags produktion, som havde væsentlig flere manuelle processer. Det gav os også nogle udfordringer, som vi havde svært ved at løse, når vi ikke havde det rigtige produktionsudstyr, fortæller Morten. Deres tidligere produktion foregik nemlig i en stor gammel gryde, som stod på et gasblus – på mange måder ikke optimalt, men det var den bedste løsning dengang, selvom det gav udfordringer omkring de manuelle opgaver, lakridsens kvalitet men mest af alt ensartetheden i produktet. - Alle disse punkter har vi fået løst med et snuptag, da vi valgte at købe en induktionskipgryde, og vi har virkelig mærket det på ensartetheden af vores produkter, siger Morten. Induktionskipgryden giver nemlig Bagsværd Lakrids mulighed for at standardisere deres

produktion meget præcist med temperaturintervaller og at stoppe tilberedningen meget effektivt,

fordi induktionen stopper varmeoverførelsen med det samme, når der slukkes for den. -Vores overgang til induktionskipgryden har været en super spændende proces for os. Men vi har også skullet arbejde en del med vores egne vanner og måde at gøre tingene på, fordi induktionskipgryden er meget effektiv og giver os nogle nye muligheder, fortæller Morten.

### NORQi – en aktiv samarbejdspartner.

Fra første kontakt oplevede Morten, at NORQi gerne ville være en aktiv samarbejdspartner i hans valg og efterfølgende overgang til induktion. - Jeg er nok lidt af en grejnørd, så jeg havde en del spørgsmål, som jeg gerne vil have afklaring på i opstarten, og her blev jeg virkelig mødt af en høj faglighed på alle punkter, fortæller Morten. - Jeg mærkede øjeblikkeligt, at folkene bag NORQi havde svar på små og store spørgsmål, solid faglighed samt en lyst til at imødekomme mine lidt sære behov, og på toppen af det har de fed iværksætterånd. Bagsværd Lakrids fik mulighed for at en fuldskalatest i en induktionskipgryde ved NORQi, så de kunne få syn for sagen. Og her blev Morten bekræftet i, at det var det rigtige produktionsudstyr for ham. - Da jeg fik mulighed for at se og mærke, hvor effektivt og præcist induktionskipgryden kunne lave vores lakrids, så kunne jeg også se, at dette var vejen frem for os. Når vi næste gang skal have produktionsudstyr, så starter vi med en dialog med NORQi, slutter Morten Kornbech Larsen.

### Vil du høre mere?

Oplev NORQi's induktionsprodukter på Foodexpo 2020, stand L9170. Du er også velkom-

men til at kontakte Morten, for at høre mere om hans erfaringer med induktionskipgryden – Tlf.: 20 86 57 99. Ellers kan Jesper Larfort fra NORQi kontaktes på tlf. 71 95 60 31 til en snak om induktion og din produktion.

Kilde: NORQi



Induktionskipgryden skal kunne varme op til over 150 grader, have præcis temperaturstyring hurtig og effektiv regulering af temperaturen.





# Slagteren, der får kød og bæredygtighed til at gå op i en højere enhed

Mød kødgrossisten, der i bæredygtighedens navn godt tør sige, at vi skal spise mindre, men bedre kød.

AF CHRISTINA WENDELBOE ANDREASEN

Kærligheden til kød startede helt tilbage i 1972. Lang tid før FN's Verdensmål var på alles læber. Dengang det bare var ren kærlighed til de gode råvarer, uden at bekymre sig for meget om CO<sub>2</sub> og biodiversitet og træfældning. Dengang grundlagde Willy Pedersen sit WP Kød i Roskilde, og det gjorde han ud fra den overbevisning, at der manglede en slagter, der ville gøre en ordentlig handel – altså en handel med kvalitetsprodukter, hvor hverken han selv eller kunden blev snydt. Overbevisningen holdt stik, for forretningen tog hurtigt fart, og i dag er virksomheden overdraget til 2. generation i familien, har 60 ansatte og kunder over hele landet.

## Kærlighed til kød

I dag hedder virksomheden Öxneholm, men selv om navnet er nyt, er værdierne og menneskene bag fuldstændig de samme. Direktør Jesper Ahrnberg driver nemlig virksomheden med samme fokus på kvalitet, passion og or-

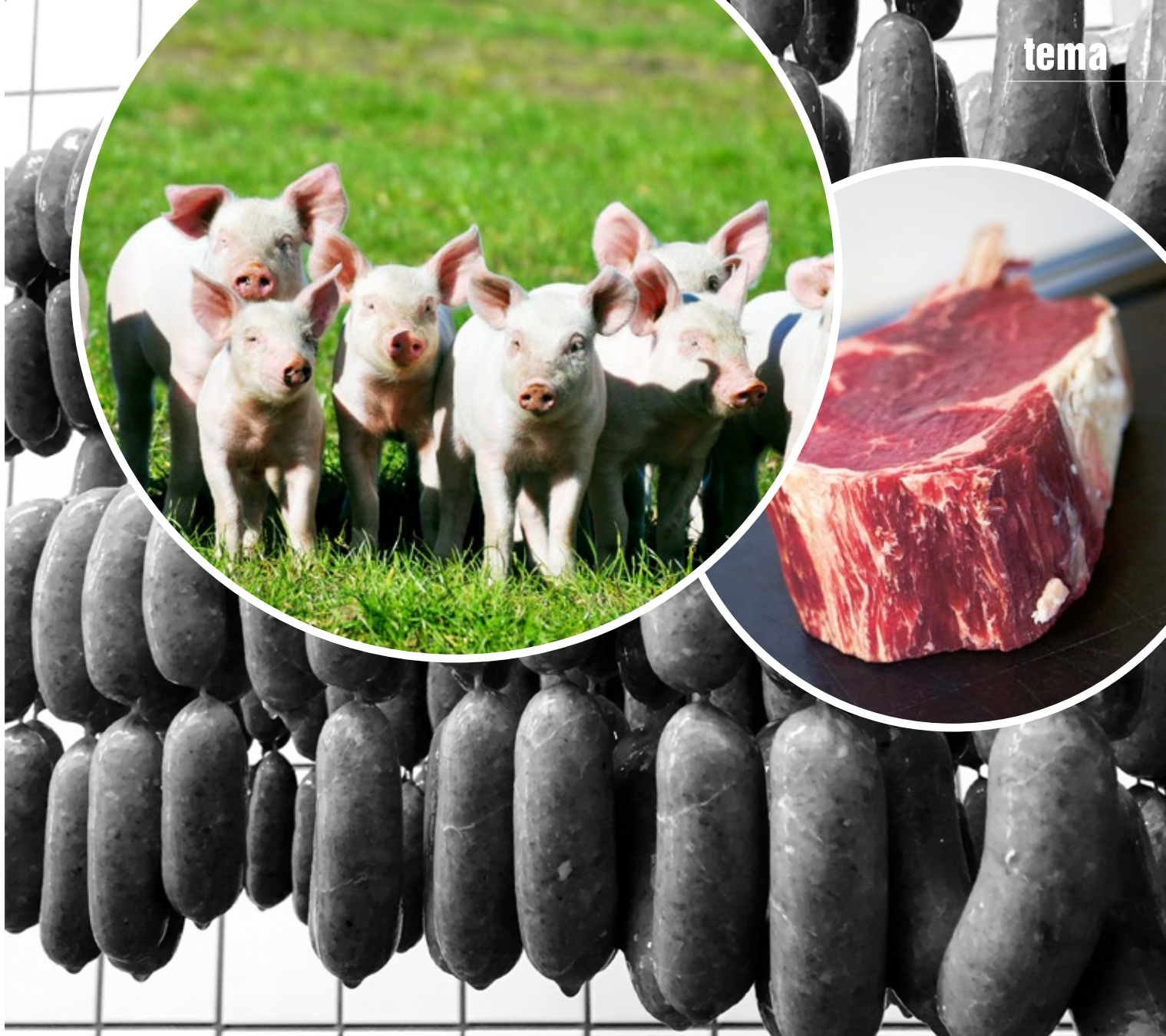
dentlighed som sin far. Sortimentet er over årene udvidet til at spænde over det meste fra kød til charcuteri, fra fjerkræ til vildt og fra hjemmelavede pølser til egenproduceret pålæg. Men udvidelsen er ikke gået ud over kvaliteten. - I vores skærestue og pøsemageri arbejder engagerede fagfolk hver dag hårdt og dedikeret for at sørge for, at vores kunder kan servere smagfuld mad af højeste kvalitet. Vi går højt op i vores håndværk og prioriterer også tid til at nørde med nye ideer, der kan udvikle eller forbedre vores produkter, fortæller Jesper Ahrnberg. - Det er vigtigt for os at være foran konkurrenterne. Vi har i mange år været dem, der skaffede de nyeste varer til landet først. Vi var fx først med amerikansk oksekød, og da det blev mere almindeligt, fulgte vi op med et mere prisvenligt alternativ fra Uruguay – uden at gå på kompromis med kvaliteten, naturligvis. Det er sådan vi er: innovative og idérige, og det kommer vores kunder til gode, fortsæt-

ter han. - Vi ser det som vores fineste opgave at skaffe netop dét, vores kunder efterspørger, og vi giver sjældent fortabt på en opgave. Faktisk elsker vi at blive udfordret med ideer, der måske afviger lidt fra normalen.

## Kvalitet og ansvarlighed

Når man har kunder over hele Danmark, kræver det, at sortimentet er alsidigt og fleksibelt. Derfor er Öxneholm hele tiden på jagt efter nye produkter – og gerne nogle, der binder kvalitet og ansvarlighed sammen. Som fx da de sidste år introducerede deres Hjertergris. Öxneholm Hjertergris har tre dyrevelfærdshjerter og er anbefalet af Dyrenes Beskyttelse, men udover at dyrevelfærden er i top, så kommer grisene også fra Herregården Møltrup, som er et optagelseshjem for hjemløse mænd, der har brug for et nyt tilhørssted og en ny start i livet. - Vi er meget stolte af at have Hjertergrisen i vores sortiment, og kunderne har taget virkelig





godt imod det. Hjertegrisen er god kvalitet, dyrevelfærd og social ansvarlighed, der går op i en højere enhed. Og dét giver simpelthen så god mening for os, siger Jesper Ahrnberg. Udover Hjertegrisen har Öxneholm også deres helt eget brand af kornfodret Angus kvæg fra Uruguay, hvor også både kvalitet og dyrevelfærd er i top. -Det kan jo smages i kødet, når dyrene har haft det godt. Og det har de i den grad i Uruguay! understreger Jesper Ahrnberg. - Vi har en masse spændende nyheder i den bæredygtige kategori på vej, men det kan jeg ikke løfte sløret for endnu. Vores samarbejdspartnere og andre interesserede kan kigge forbi vores stand på Food Expo og høre nærmere som nogle af de første, fortsætter han.

#### FN's 17 verdensmål

”Ordentlighed” er et ord, der går meget igen hos Öxneholm. Det var nemlig med ordentlighed, at virksomheden i sin tid blev skabt. Og

det var med ”ordentlighed” for øje, at Jesper Ahrnberg i 2019 besluttede at ændre navnet til Öxneholm og tilføje endnu en grundpille til firmaets værdisæt: global ansvarlighed. Med det nye navn kom derfor også en ny branding- og forretningsstrategi. Öxneholm har nemlig forholdt sig til alle FN's 17 Verdensmål, og med dem som guideline stiller de yderligere krav til både deres egen og deres samarbejdspartners produktion. Det har resulteret i konkrete og løsningsorienterede projekter, der forholder sig til seks udvalgte verdensmål hjemme på adressen i Roskilde, bl.a. et grønt energiforbrug, mere miljøvenlig køleteknik, reduktion af vandforbruget, deltagelse i et træplantningsprojekt og meget andet. Hos Öxneholm tror man nemlig på, at bæredygtighed går hånd i hånd med konkurrencedygtighed. Helt simpelt kan det koges ned til, at en øget effektivitet, et lavere emballageforbrug og et reduceret spild alt sammen gavner både indtjening, miljø

og samfund. Öxneholm har altså gjort det til sin officielle strategi, at den ansvarlige tilgang til faget skal differentiere dem endnu mere fra konkurrenterne – og målet er ambitiøst, men enkelt: De vil have en CO<sub>2</sub>-neutral produktion inden 2025!

-Vi ved godt, at kød og særligt oksekød i sig selv ikke er bæredygtigt, men vi vil gerne gøre det muligt at spise kød med god samvittighed. Vi mener, at vi skal spise mindre kød, men når vi så endelig spiser det, så skal det være af langt bedre kvalitet, end tilfældet er i dag. Herudover forsøger vi også konstant at forbedre forholdene, som kødet bliver produceret under, så vi kan leve op til at udbyde det mest velsmagende og bæredygtigt producerede kød, du kan servere for dine gæster, slutter Jesper Ahrnberg.



## Fed fisk kan afværge mangel på D-vitamin hos danske børn om vinteren

Foto: Jakob Helbig

Hvis børn spiser fed fisk flere gange om ugen henover vinteren, kan de opretholde deres niveau af D-vitamin og derved undgå det fald, som normalt er en følge af den mørke tid i vinterhalvåret. Det viser et nyt studium fra Institut for Idræt og Ernæring ved Københavns Universitet.

Det er vigtigt, at børn får D-vitamin. Vitaminet bidrager til, at calcium optages i kroppen, og at knoglerne udvikles på rette vis. En stor del af det D-vitamin, vi får, dannes i huden, når vi rammes af UV-lyset i solens stråler, men det sker kun i sommerhalvåret. Faktisk er det først fra midten af marts, at solen står højt nok på himlen til, at huden danner D-vitamin.

### Fed fisk går i blodet

Indtag af fed fisk flere gange om ugen kan dog hjælpe. Det indikerer forskningsprojektet FiSK Junior fra Københavns Universitet. I projektet deltog 199 børn på 8 - 9 år, som ikke spiste ret meget fisk i forvejen. Børnene blev fordelt ved lodtrækning i to grupper, hvor den ene gruppe hver uge skulle spise 300 gram fed fisk som laks, makrel og sild i 3 måneder, mens den anden gruppe skulle spise tilsvarende mængder kylling.

Resultaterne viste, at en del af børnene i fiskegruppen spiste mere end de skulle - faktisk hele 375 g fed fisk om ugen i gennemsnit. Til forskernes overraskelse afværgede det høje indtag af fed fisk - blandt de børn, som var med i forsøget hen over vinteren - det normale fald i børnenes D-vitamin i blodet, hvorimod det som forventet faldt hos børnene, som spiste

kylling. Yderligere gav den store mængde fed fisk en markant stigning i de gavnlige omega-3 fedtsyrer i børnenes blodprøver, sammenlignet med kyllingegruppen.

-Det er en almindelig opfattelse, at det er svært at få D-vitamin nok fra kosten om vinteren i Danmark, hvor vi på vores breddegrader stort set ikke danner vitaminet, fordi vi har få naturlige fødevarer til det, siger Camilla Trab Damsgaard, der er lektor ved Institut for Idræt og Ernæring og ansvarlig for projektet. Hun fortsætter: - Blandt de 88 børn, der deltog i vores studie i løbet af perioden september til marts, kunne vi tydeligt se en forskel i blodet på børnene, der spiste fisk, og børnene, der spiste kylling. Børn, som spiste 300 - 400 g fed fisk i form af blandt andet laks, sild og makrel, opretholdt i gennemsnit niveauet af D-vitamin. Desuden havde kun 4% i fiskegruppen et decideret mangelniveau efter vinteren, mens dette tal var 12% i kyllingegruppen. Der er dermed god grund til at lade sine børn følge Fødevarestyrelsens anbefaling om at spise fisk to gange om ugen som hovedret og flere gange om ugen som pålæg, samt at gå efter de fede fisketyper. Særligt om vinteren.

Hun tilføjer dog, at det er uklart om fiskeindtaget ville være nok til at opretholde børnenes D-vitaminiveau i blodet gennem hele vinteren, idet forsøget kun varede tre måneder for hver deltager. Cirka en fjerdedel af børnene tog jævnligt D-vitamin tilskud, for eksempel i form af multivitamin-tabletter, i løbet af interventionsperioden.

### Danske børn spiser for lidt fisk

Danske børn i alderen 4-17 år spiser i gennemsnit kun omkring 100 g fisk om ugen, og mange når ikke op på fiskeanbefalingerne. Børnene i studiet blev også valgt ud fra, at de havde et lavt fiskeindtag forud for deres deltagelse. Men børnene i fiskegruppen øgede deres fiskeindtag betragteligt, og dermed demonstrerede Projekt FiSK også, at det er muligt at få danske børn med et lavt fiskeindtag til at nå helt op på Fødevarestyrelsens anbefalinger.

### Om studiet

I alt 199 børn på 8-9 år, fra københavnsområdet, deltog i forskningsprojektet FiSK Junior. Før og efter interventionsperioden registrerede forældrene børnenes kost, og børnene fik taget blodprøver. I hele perioden registrerede forældrene dagligt, hvor meget fisk eller kylling børnene spiste.

Hele 99% af børnene gennemførte forsøget, og fiskeindtaget blandt børnene i fiskegruppen var i gennemsnit omkring 375 g/uge. Dette formåede de at holde konstant henover de tre måneder, som forsøget varede. Børnene spiste fed fisk mindst tre gange om ugen som pålæg samt to gange om ugen som varm mad sammen med deres familie. Fisken blev udleveret gratis sammen med opskriftsbøger til inspiration. Projekt FiSK er støttet af Nordea-fonden.

Kilde: Københavns Universitet Institut for Idræt og Ernæring



# KRYTA

KRYDDERIER



## Genanvendt plast til bøtterne

Plasten er genbrug, rensat, hakket og smeltet til ny og sikker produktion, som selvfølgelig overholder alle krav til fødevareremballage.

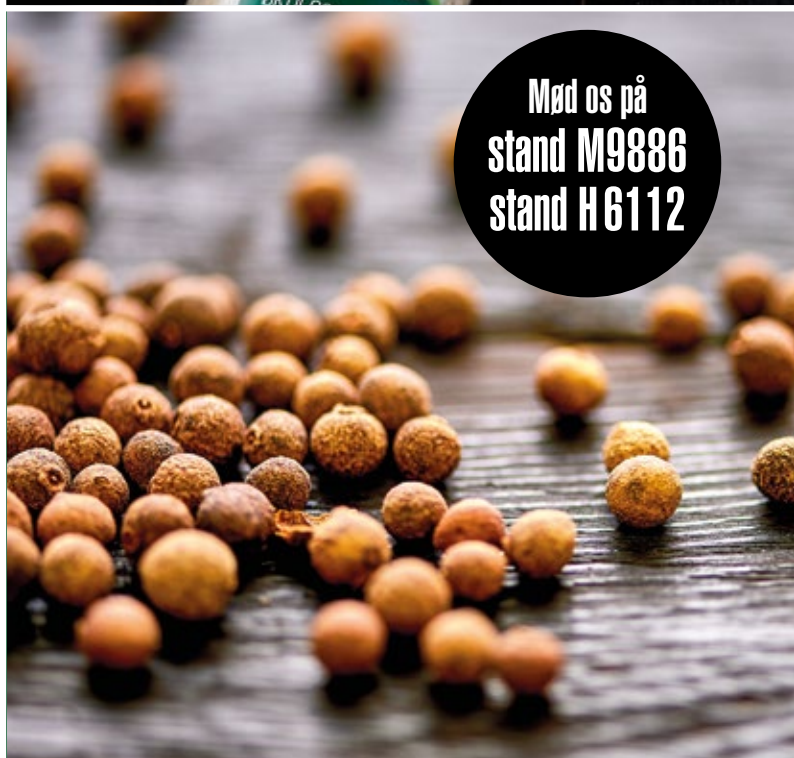


## Økologi er en mærkesag for Kryta

Til dig der har økologi som hjertesag, tilbyder Kryta et bredt sortiment af økologisk certificerede krydderier og krydderurter samt en række spændende blandingskrydderier, der kan sætte smag på dine økologiske produkter.

+45 46 75 60 01 • [www.kryta.dk](http://www.kryta.dk)

Mød os på  
stand M9886  
stand H6112





# Bedre køkkenprocent gennem bedre udnyttelse af råvaren!

Bogen, "ReTake Your Foodwaste", er blevet succesfuld kickstarter og værktøjshåndbog i bæredygtighed



Er bæredygtighed bare en klods om benet, eller kan man både spare penge og gøre bæredygtigt indsats uden at bruge mere tid i køkkenet? Svaret er JA. Køkkenchef Marco Hultmann fra BOB Bistro i Kbh. har i de sidste to år skabt en bæredygtig produktion med rigtige gode resultater. Foreningen REFOOD mærket har sammen med Marco & BOB Bistro samlet erfaringerne i bogen "ReTake Your Foodwaste", der er blevet succesfuld bæredygtig kickstarter og værktøjshåndbog for andre i branchen.

REFOOD mærket inviterer dig til workshop med Marco på Foodexpo, Herning. Der afholder to workshops à 45 minutters varighed tirsdag den 24. marts – og der er plads til 20 pers. pr. workshop. Det er GRATIS og det er først til mølle princippet. Mød også små og store producenter, der allerede har tænkt reduktion af madspild ind i deres produkt - de gør hverdagen lidt lettere for dig.

Kilde: Daka Refood

## Program:

### WORKSHOP 1 STARTER KL. 12.30

- 12:30 Køkkenchefens udfordring med løg... v/Marco Hultmann, tidl. kok på BOB Bistro
- 12:45 Smagsprøver
- 12:55 Hey, sådan gjorde vi med løg på BOB Bistro!
- 13:00 Diskussion i plenum - Hvert køkkens største problemstilling hvad angår spild og køkkenprocent
- 13:15 Afrunding – tak for i dag

Herefter kan du møde en række producenter, der har tænkt i madspild for dig allerede.

### Målgruppe:

Ansvarlige for storkøkkener  
Tid og sted: Foodexpo Herning 24. marts kl. 12.30 i workshop-området "Nørderiet" i Hal H

### Bemærk:

Deltagelse i workshoppen kræver tilmelding. Deltagelse på workshoppen giver IKKE automatisk adgang til Foodexpo Herning. Læs mere herom på <https://www.foodexpo.dk/>.

## Scanvaegt Systems indgår strategisk samarbejde med MARELEC

Scanvaegt Systems A/S og MARELEC Food Technologies bvba indgik pr. 1. februar 2020 strategisk samarbejde omkring hardware- og softwareløsninger til fødevarerindustrien. Begge virksomheder er markedsledende leverandører af automationsløsninger til primært fødevarerindustrien i hele verden. Med det nye strategiske samarbejde tilbydes kunderne et udvidet program af procesløsninger, der kan forbedre deres konkurrenceevne.

Scanvaegt Systems og MARELEC Food Technologies har i en årrække haft et godt samarbejde omkring salg af vejløsninger til marinesektoren i Danmark. Med det nye strategiske samarbejde får kunderne adgang til Scanvaegts og MARELECs kombinerede produktprogram herunder komplette løsninger. Sammenholdt med det omfattende servicenetværk, som Scanvaegt kan tilbyde over hele Europa, vil det nye samarbejde give gevinst for kunderne.

Fødevarerindustrien har et stadig stigende behov for automatisering – både a.h.t. fø-

devarerens sikkerheden, miljøet og omkostninger. Trenden med flere single-familier og mindre madspild afstedkommer et behov for kød-, fjerkræ- og fiskeprodukter samt plantebaseret protein-produkter i flere varianter/portionsstørrelser, end vi kender dem i dag.

CEO, Jan Elgaard fra Scanvaegt Systems udtaler: - Vi er glade for, at dette strategiske samarbejde er blevet en realitet, og vi ser frem til at kunne tilbyde markedet og vores mange kunder i Danmark, Norge, Sverige, Tyskland, Finland og Østrig nye optimerede løsninger, som understøtter markedets ændrede behov, både hos vores direkte kunder og hos forbrugerne. Løsninger til Polen, Rumænien og Sydafrika, vil blive håndteret i et samarbejde mellem vores virksomheder og den lokale MARELEC-distributør. Som et resultat af aftalen imødeser vi ansættelse af flere medarbejdere allerede i 2020.

Grader - Scanvaegt Systems kan nu tilbyde endnu flere løsninger til automatisk opskæring og sortering af fisk, fjerkræ og kød i præcise portioner. Det sker med en nøjagtighed, der reducerer give-away til et minimum og derved øger fortjenesten for kunderne.





NYHED

FÅ SMAG FOR SAGEN PÅ STAND M9540



# ERSTAT DEN TRADITIONELLE BURGERBØF MED EN SAFTIG **KYLLINGEBURGER**

**SMAGFULDT, SAFTIGT OG KLIMASMART  
ALTERNATIV** TIL DEN TRADITIONELLE  
BURGERBØF I BÅDE STREETFOOD, FAST  
FOOD OG DEN GODE GAMMELDAWS  
HAMBURGER.

**100% KYLLING  
100% DANSK**

DANSK KYLLING, SOM ER OPVOKSET,  
SLAGTET OG PAKKET I DANMARK

100% KYLLINGEOVERLÅR  
- INGEN TILSÆTNING, E-NUMRE,  
STIVELSE ELLER ANDET

KYLLINGERNE ER IKKE BEHANDLET  
MED ANTIBIOTIKA\*

LØSFROSNE OG LETTE AT TILBEREDE



**Klima  
SMART**

KYLLING ER  
DET KLIMASMARTE  
KØDVALG

\*Kyllingen er ikke behandlet med receptpligtig antibiotika.  
Der anvendes et fodertilsætningsstof (coccidiostatika) for at undgå tarmproblemer.

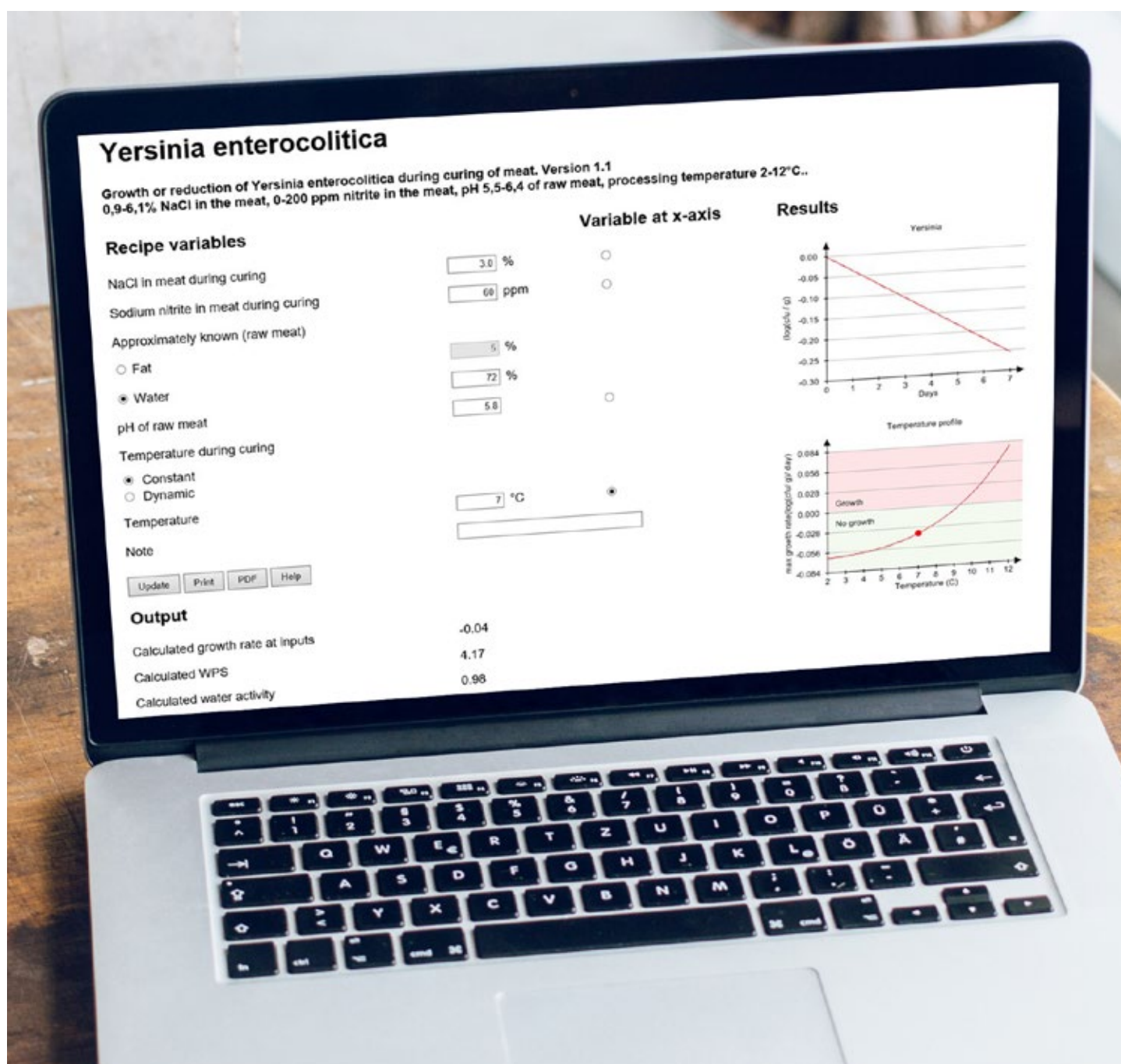
Mød os på FoodExpo stand M9540 eller kontakt [christina.dubgaard-kock@hkscan.com](mailto:christina.dubgaard-kock@hkscan.com) (Sjælland & Øerne)  
eller [anders.neergaard@hkscan.com](mailto:anders.neergaard@hkscan.com) (Jylland & Fyn) for mere information.

ROSE Kylling produceres af HKScan Denmark A/S, 7830 Vinderup.

# Ny model for *Yersinia enterocolitica* på DMRIPredict

DMRIPredict indeholder en samling valide modeller til prædiktion af vækst af udvalgte patogener i kød og kødprodukter. DMRIPredict er et vigtigt redskab i kvalitetslederens værktøjskasse, og nyeste skud på stammen er *Yersinia*-modellen: "Growth or reduction of *Yersinia enterocolitica* during curing of meat".

AF NANNA BYGVRAA SVENNINGSEN, TOMAS JACOBSEN OG  
CLAUS BORGGAAARD, TEKNOLOGISK INSTITUT, DANISH MEAT  
RESEARCH INSTITUTE (DMRI)





## Yersinia er salt- og kuldetolerant

*Yersinia enterocolitica* kan forekomme hos sunde, raske grise og kan potentielt set spredes til det ferske kød under slagtning og opskæring. *Y. enterocolitica* kan opformerer ved temperaturer ned til 1°C og ved saltkoncentrationer op til 5-7%. Der er derfor risiko for, at *Y. enterocolitica* kan opformerer under saltningsprocessen ved forarbejdning af fersk kød. Eksisterende prædiktive modeller, fx Combase Predictor, mangler de nødvendige parametre for, at prædiktioenerne for *Y. enterocolitica* kan relateres til saltet grisekød.

## Prædiktiv model til risikovurdering

Med afsæt i risiko for vækst i saltet kød igangsatte DMRI i 2017 et 3-årigt projekt med det formål at generere data til dokumentation for, hvordan vækst af *Y. enterocolitica* kan minimeres under produktion af saltet kød og under lagring af saltede færdigvarer. På basis af data genereret i en lang række vækstforsøg var målet at udvikle en matematisk model, hvor beregningerne for vækst af *Yersinia* kan tilpasses specifikke produkter i forhold til temperatur, pH og saltindhold. Målet er således, at modellen skal være et værktøj, som kvalitetslederen kan støtte sig til ved udarbejdelse af risikovurderinger.

## Vækstforsøg

For at kunne udvikle en model er det nødvendigt at generere store mængder data, der dækker variationsbredden af de faktorer, der indgår i modellen. I samarbejde med danske forædlingsvirksomheder blev modellens faktorer udvalgt:

- Saltkoncentration af tilsat lage (0,9-6,1% salt tilsat kødet)
- Kødets pH (5,5-6,4)
- Lagringstid (1-7 dage)
- Lagringstemperatur (2-12°C)
- Tilsat mængde nitrit (0-200 ppm)

De mange forsøg blev udført i et mini-set-up i laboratoriet, hvor kødet blev podet, saltet samt tumblet og efterfølgende lagret ved forskellige temperaturer. Der blev podet med en cocktail af 6 *Yersinia*-stammer, der varierede i egenskaber, herunder respons til salt, nitrit og pH. Der blev valgt at anvende en cocktail af stammer for at sikre bredden i modellens anvendelighed. Der blev løbende gennem lagringsforsøget udtaget prøver til mikrobiologiske og kemiske analyser, således at sammenhæng mellem vækst/ikke vækst og en given faktor, fx saltkoncentration, blev fulgt tæt.

## Validering i pilot plant

I forhold til modellens robusthed og anvendelighed i industrielt øjemed blev modellen valideret i et pilot skala set-up med brug af industrielt udstyr. Valideringen blev udført med kam og brystflæsk for at efterligne saltningsprocessen ved produktion af hhv. røget filet og bacon. Kombinationer af faktorer anvendt i valideringsforsøgene var udvalgt med henblik på at sikre prædiktioenerne i grænseområderne for vækst/ikke-vækst.

## Yersinia-modellen

Du skal have værdier for salt og nitrit i kødet efter tilvækst, pH af det ferske kød samt tem-

peratur under saltningsprocessen klar til indtastning. For temperaturen under saltning er det muligt at anvende et temperaturforløb (dynamic storage temperature) eller en gennemsnitsværdi (constant storage temperature). Da vandaktiviteten ikke altid er kendt, men har stor betydning for bakterievæksten, indtastes fedt- eller vandprocenten af kødet, og så beregnes en vandaktivitet i modellen.

Som output laver modellen en graf, der viser modellens forudsigtelse af vækst af *Y. enterocolitica* under de givne betingelser hen over 7 dage. Desuden vises modellens forudsigtelse af de maksimale vækstrater af *Y. enterocolitica* som funktion af én af parametrene salt, nitrit, pH eller temperatur. Med denne funktion er det muligt at vurdere, enten hvor tæt på grænsen for vækst/ikke-vækst man befinder sig under de givne betingelser, eller at vurdere hvor meget den valgte parametermeterværdi skal ændres, for at man undgår vækst.

## Yersinia-modellen er robust

Modellen er valideret med saltning og tumbling af kam og brystflæsk i pilotskala. Data genereret under valideringsforsøgene er anvendt til at eftervise og tilpasse den endelige model, så prædiktioenerne er valide og robuste. Med industriel anvendelighed i mente er det valgt, at modellen giver en lille overprædiktioener i grænseområderne mellem vækst og ikke vækst. Modellen betragtes dermed som værende fejlsikret.

Kontakt: Seniorspecialist Tomas Jacobsen, [tjan@teknologisk.dk](mailto:tjan@teknologisk.dk)



**Digitaltryk Odense**  
[www.digitaltrykodense.dk](http://www.digitaltrykodense.dk)

#### Top fem over danskernes favorithverdagsretter i 2015

- Stegt kylling: 56 procent
- Pasta med kødsovs: 51 procent
- Frikadeller: 47 procent
- Hakkebøffer med brun sauce og kartofler: 43 procent
- Lasagne: 40 procent

#### Top fem over danskernes favorithverdagsretter i 2019

- Stegt kylling: 55 procent
- Pasta med kødsovs: 53 procent
- Frikadeller: 51 procent
- Gryderet: 46 procent
- Lasagne: 46 procent



Danskerne søgte på "Boller i karry" 275.506 gange i 2019

# Danskerne madvaner har ikke ændret sig: Vi elsker stadig sovs og kartofler

2010'erne har budt på mange madtrends fra nordisk madrevolution og vegetarbølge til proteinhype og LCHF (Low Carb High Fat, red.). Men faktisk har danskernes madvaner ikke ændret sig nævneværdigt, og vi spiser stort set de samme retter som for fem år siden, viser nye tal fra Arla. Kylling, kødsovs og frikadeller er fortsat de tre mest populære retter på danskerne hverdagsmenu. Men der sker ændringer på andre områder af vores madvaner.

Tal fra befolkningsundersøgelser udarbejdet i 2015 og 2019 for Arla viser, at danskerne mere eller mindre har haft de samme livretter de seneste mange år. I 2015 var stegt kylling, pasta med kødsovs og frikadeller danskernes tre hverdagsfavoritter, og det er præcis det samme som i 2019. Noget tyder på, at de mange nye madtrends ikke får os til at ændre på de velkendte retter, når afrensmaden skal på bordet i hverdage.

-Det overrasker mig ikke, at hverdagsfavoritterne fortsat er de gode, gamle klassikere. For selvom de nye madtrends fylder meget i magasinerne og på madblogs, så er det svært at slå de traditionelle retter af pinden. I en travl hverdag kan det være svært at finde tid og inspiration til at prøve nye, eksperimenterende retter, og så tyr de fleste af os til den velkendte lasagne eller stegte kylling, siger Tove Færch, leder af Karolines Køkken gennem 26 år.

At danskerne er vanemennesker, når det kommer til mad, bakkes op af opskriftsvisionerne på arla.dk. I 2014 bestod top 5 over mest søgte madopskrifter af kartoffelsalat, boller i karry, kartoffelsuppe, svensk pølse og lasagne. I 2019 er top 5 præcis den samme med undtagelse af lasagne, som er blevet overhalet af forloren hare.

#### Protein- og økologitrend er på tilbagetog

Selvom danskernes hverdagsretter ikke har ændret sig de seneste år, er der alligevel sket ændringer på andre områder af vores madvaner. To af årtiets markante madtrends har været det store fokus på økologi og proteinholdige fødevarer, som mange danskere tog til sig. Men nu viser nye tal fra Arla, at begge trends er på tilbagetog. I 2015 mente knap en tredjedel af danskerne, at sund hverdagsmad er rigt på protein. Da det blev målt igen i 2019, var det kun 13 procent af danskerne, som fandt det vigtigt, at sund hverdagsmad er rigt på protein. Det samme gør sig gældende for økologi. Her svarede hver fjerde dansker i 2015, at de gerne vil spise mere økologisk. Det gjorde sig kun gældende for 17 procent i 2019.

Kilde: Karolines Køkken





Kokkelandsholdets hovedret ved OL i Luxembourg med et stykke Gråsten Fjerkræ Berberi Gourmet And i forgrunden. Foto: Jesper Rais

Ved OL i Stuttgart tog Det danske Cateringlandshold 1. pladsen, og kan de næste 4 år kalde sig olympiske mestre. Det blev afgjort, da holdet formåede at levere et sublimt arbejde med servering af en buffet til 120 personer. Det var en meget stolt CEO Morten Juul Andersen fra foreningen bag cateringlandsholdet, Dansk Gastronomisk Union, der oven på præmieoverrækkelsen kommenterer på triumfen: - Jeg er så stolt af holdet, og det er helt og holdent deres indsats, der skal fejres. De var suveræne i deres konkurrence, og det er forment med guldmedaljerne som bevis på dette. Samtidig er sejren det bedste resultat for Dansk

Gastronomisk Union nogensinde. Målet var en top-3 for Cateringlandsholdet – og at holdet så ender på det øverste podietrin er jo blot endnu mere fantastisk.

#### En sejr for dansk gastronomi

-Marginalerne er små, og det kræver tusindvis af træningstimer. Vi er med hele vejen mod VM. Det siger bestyrelsesformand Gunder P. Jensen, Gråsten Fjerkræ, der er sponsor for Kokkelandsholdet. Foruden Cateringlandsholdet omfatter kokkelandsholdet også tjenerlandsholdet og juniorkokkelandsholdet samlet i Dansk Gastronomisk Union.

Gråsten Fjerkræs Berberi Gourmet And indgik i den menu kokkelandsholdet serverede i Stuttgart. Valget af netop Gråsten-anden skete, fordi landsholdets holdkaptajn Christian Wellendorf betragter anden som kvalitetsmæssigt i den absolutte verdensklasse. -Jeg synes, det er imponerende, at cateringlandsholdet vinder guldmedalje. Det vidner om, at det ikke blot er på restauranterne, at vi er i top, men at vi også kan på cateringområdet. Kokkene kommer jo fra kantiner over hele landet, og her er de med til dagligt at lave buffeter i absolut topklasse til mange, mange mennesker, siger Gunder P. Jensen.

**[SU'VI:T]**  
FORBEREDT MED KÆRLIGHED



**SUVERÆNT  
GODE  
BURGERBØFFER!**





## Fynsk fiskegourmet gennem 35 år

På Restaurant Rudolf Mathis i Kerteminde kan man ikke bare nyde en kulinarisk fiskemenu med udsigt over byens havneindløb: Man sidder bogstavelig talt i vandkanten. - En ideel placering for en af Danmarks ypperste fiske- og skaldyrsrestauranter, der i år kan fejre sit 35-års jubilæum.

AF RIKKE HOLM

Siden 1985 har parret Puk Lyskjær Larsen og Ursula Plato drevet Restaurant Rudolf Mathis i Kerteminde, der er kendt for at servere fiske- og skaldyrsretter i særklasse. Restauranten er opkaldt efter Puk Lyskjær Larsens oldefædre: Niels Mathis og Hans Rudolf Pedersen, der var henholdsvis fiskehandler og fisker i Kerteminde.

Restauranten er bygget på fundamentet af oldefar Niels Mathies' fiskerhus. På trods heraf lå det ikke fra begyndelsen i kortene, at Rudolf Mathis skulle være ren fiskerestaurant:

- Da vi byggede restauranten, var der en masse skrivelser i medierne, fortæller Puk Lyskjær Larsen: - Man omtalte konsekvent restauranten som fiskerestaurant. Da Fiskeauktionen i Kerteminde lå længere nede af vejen, var det derfor oplagt at sætte fisken i centrum. Indtil sidste år var der mulighed for at skifte fiskehovedretten ud med en kødret, men nu lever vi op til vores navn - Fiskerestaurant Rudolf Ma-

this - og serverer udelukkende fisk og skaldyr. Det er jo netop det, vores gæster kommer for. Dog er der altid en mulighed for at skifte fiskehovedretten ud med en kødret ved forudbestilling eller ved selskaber.

Puk Lyskjær Larsen er uddannet kok fra Falsled Kro og Amalienborg. Efterfølgende arbejdede han på Kong Hans Kælder, før han flyttede tilbage til sin fødeby og startede Rudolf Mathis.

- Igennem 35 år har vi opbygget en stor kreds af stamkunder. Næste generation er på vej, og der kommer hele tiden nye gæster fra ind- og udland. Vi eksisterer på grund af gæsterne, men lever af, at de kommer igen, lyder mottoet.

### Interessante fiskeretter

På menuen har Rudolf Mathis primært danske fisk, men også tun og Middelhavsfisk. De friske fisk handles fortrinsvis fra lokale fiskere og

fra fiskegrossist Jens Christian Juhl, der ligger 200 meter længere nede af vejen:

- Fisk og skaldyr er interessante at arbejde med, fordi de giver et stort spillerum, forklarer Puk Lyskjær Larsen: - Der er mange interessante fiskearter, og de kan tilberedes rå, dampet og stegt/grillet - og selvfølgelig serveret med den gode sauce og spændende garniture.

Satsningen på fisk har ikke på noget tidspunkt været en udfordring for restauranten:

- Alle vores fisk er udbenede og derfor lette at gå til. Lysten til at spise fisk har været stabilt opadgående gennem alle årene. Priserne på fisk er steget markant. I dag koster en udbenet pigehvarfilet 450 kroner pr. kg, hvilket er tre gange mere, end prisen på en oksemørbrad, forklarer Puk Lyskjær Larsen.

### Populære events i løbet af sæsonen

Januar og februar holder Rudolf Mathis helt lukket. Restauranten åbner omkring 1. marts,





når foråret kommer. I hovedsæsonen fra maj til september er terrassen åben for udeservering - både til frokost og aften. Det er, som at være sydpå på en lun sommeraften.

- I løbet af sæsonen har vi forskellige arrangementer, fortæller Puk Lyskjær Larsen: - Fiske- og skaldyrsarrangement i juni, Den store Fiskeaften i september, Bourgognearrangement i oktober og Temaarrangementer i november med menu akkompagneret af musik

og underholdning. I december byder vi bl.a. på julekalendermenu med 24 små tapasretter i 6 serveringer.

Hver onsdag i marts og november afholdes kokkeskole på Rudolf Mathis:

- Kokkeskolen opstod, fordi vi flere gange blev spurgt af gæster, om de kunne få lov til at komme i køkkenet og lære at lave fiskeretter. På kokkeskolen er et lille hold kursister i køkkenet en hel dag, hvor de sammen med kokke-

ne forbereder en 5-retters menu. Efterfølgende kommer deres ledsagere, og alle spiser menuen i restauranten sammen med personalet. Vi har en meget sjov og hyggelig dag sammen.

I det 35. jubilæumsår udkommer en ny bog om Rudolf Mathis med opskrifter på fiskeretter samt smukke billeder af mad, interiør og omgivelser.





# To Løver har sat tænderne i succesrig online-slagter

Online-slagteren MrBeef.dk har solgt 20 procent af virksomheden til de to Løver og serieinvestorer Jan Lehrmann og Jacob Risgaard for 750.000 kroner. Den fremadstormende specialist i især amerikansk og australsk kvalitetskød kan således sætte yderligere fart under en allerede stejl vækstkurve.

## To nye medejere af MrBeef.dk

Coolshop-medstifter Jacob Risgaard og serieinvestor Jan Lehrmann er netop blevet medejere af en af landets førende online-slagtere. Sammen har de således købt 20 procent af MrBeef.dk, der med Ole Østberg og Bjørn Lundsgaard i spidsen på blot fire år har skabt en blomstrende e-handelsvirksomhed med speciale i kvalitetskød. MrBeef.dk sælger kun det absolut bedste kød fra dyr, der har haft det godt, og det er især luksuskød fra det japanske Wagyu-kvæg og ultramøre udsækninger fra danske, amerikanske og australske kvægracer, der har været med til at grundlægge succesen.

For direktør Ole Østberg, der har en fortid som kødgrossist, restauratør og slagter bag sig, sikrer investeringen fra de to Løver virksomheden en drømmeposition på det danske mar-

ked. - Vi er gået fra nul til knap 10 millioner i omsætning på fire år, og vi har hvert år fordoblet omsætningen. I 2020 forventer vi således at ramme cirka 20 millioner, og med Jan Lehrmann og Jacob Risgaard ombord kan vi trække på en kæmpe erfaring med både e-handel, bestyrelsesarbejde og skalering af virksomheder. Der er rigtig god kemi mellem os, og jeg er sikker på, det bliver et partnerskab, der vil være med til at distancere os endnu mere i markedet, siger direktør Ole Østberg, der har godt 30 års erfaring med kød bag sig.

MrBeef.dk bygger på visionen om at give kunderne adgang til det bedste kød samtidig med, at man stadigvæk får den gammeldags slagteroplevelse med. MrBeef.dk tilbyder således at afpudse kødet, skære hele stege ud i bøffer og pakke dem ind i størrelsespakker, der passer til kundens behov. Ydermere adskiller MrBeef.dk sig fra traditionelle kødgrossister, idet virksomheden har sine egne slagtere, der ved præcist, hvordan kødet skal skæres ud og håndteres. MrBeef.dk har desuden ansat en kok, der har været med til at udvikle virksomhedens helt egen serie af rubs og kødmarinader. Tidligere har virksomheden haft salg og

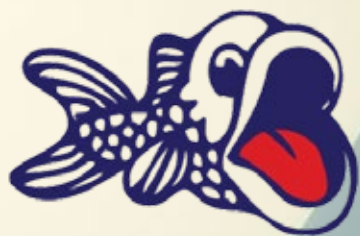
produktion to forskellige steder, men er i 2020 flyttet ind i en ny bygning i Ringkøbing, så alle funktioner er samlet ét sted.

Kilde: Mr. Beef



I januar 2017 havde Fødevaremagasinet en portrættartikel om Mr. Beef





# VENMARK FISK

ALT I SEAFOOD



- ✓ Bedste kvalitet til gode priser
- ✓ Alt i frisk og frossen fisk og skaldyr

- ✓ Vi har egne salater og en super grov fiskefars
- ✓ Stor leveringssikkerhed

Vi leverer i hele Danmark





Grilløst er nu tilgængelig for alle storkøkkener i mængder af 1,5 kg pr enhed.

Flere og flere danskere spiser måltider uden kød. En ny undersøgelse fra Arla viser, at hele 55 procent af danskerne spiser retter, der ikke indeholder kød mindst én gang om ugen. Og efterspørgslen på vegetariske alternativer mærkes også hos de danske storkøkkener. Derfor lancerer Arla Pro nu den nye Grilløst, som gør det lettere at tilberede inspirerende og velsmagende vegetarretter.

Sprøde ostefritter og saftige vegetarburgere med grilløst og grøntsager. Det kan nu komme på menuen i storkøkkener landet over, da Arla Pro netop har lanceret deres nye Grilløst. En fast, hvid ost der både kan steges, friteres og grilles, og som er udviklet med tanke på

den fleksitariske madtendens, der fortsat vokser blandt danskerne. -Som mejerikoncern ønsker vi at imødekomme danskernes efterspørgsel efter nye smage, trends og produkter. Derfor er det helt naturligt, at vi som leverandør til de danske storkøkkener bidrager med mejeriprodukter, som kan bruges i vegetarretter.

#### Den nye Grilløst er udviklet på Bislev Mejeri

Den nye Grilløst skal gøre det nemt for storkøkkener at tilberede måltider uden kød, og derfor er osten udviklet og testet i samarbejde med professionelle kokke for at sikre en høj kvalitet. Bestræbelserne på at udvikle et højkvalitetsprodukt er også tydeligt at mærke på Pro-

duct Technology Manager Lars Teglskov, der har udviklet Grilløst på Bislev Mejeri i Nibe.

-Det har krævet mange tests at opnå et tilfredsstillende produkt. I hele udviklingsprocessen har vi haft et tæt samarbejde med både Arlas innovationscenter, mejeristerne på Bislev Mejeri og med de professionelle kokke, der i sidste ende skal have gavn af produktet, siger Lars Teglskov og uddyber, at det har taget længere tid end normalt at nå i mål med det nye produkt: - Det har taget halvandet år for mig og mine kollegaer at nå helt i mål med Grilløst. Men nu er vi til gengæld landet et sted, hvor produktet lever op til den høje standard, vi forventer.



Kampagnen "Just Add Some Cheese" skal få flere unge til at købe ost

Danske unge er glade for ost. Alligevel er der færre 19-29-årige, som lægger ost i indkøbskurven i dag sammenlignet med for fem år siden. Manglende viden om ostens mange anvendelsesmuligheder er blandt årsagerne til, at de unge spiser mindre ost end resten af befolkningen. Det vil Arla nu ændre på med en ny, stor kampagne, som skal inspirere de unge til at bruge ost på nye og anderledes måder.

Mozzarella på pizza, parmesan i risotto, salatost i tomatsalaten eller skiveost på brødet. Ost kan bruges i et utal af retter, og det gør den til en populær spise blandt danskere. Faktisk har osten været en fast del af danskernes kost og kultur igennem århundreder, men nu er osten løbet ind i udfordringer. Antallet af danske unge, der køber ost, er nemlig faldet. Andelen af unge, som har købt ost det seneste år, er faldet med 10 procentpoint sammen-

lignet med for fem år siden. Faldet sker især på tværs af ostetyper som hytteost og flødeost. Det er dog ikke ostekærligheden, der mangler blandt de 19-29-årige. Analyser viser, at de unge rigtig godt kan lide ost. Fravalget af ost skyldes blandt andet, at de danske unge mangler viden om de mange forskellige ostetyper og inspiration til, hvordan ost kan anvendes i madlavningen.

#### Just Add Some Cheese

Nu vil Arla knække kurven og inspirere flere unge til at lægge ost i indkøbskurven. Derfor lanceres ostekampagnen "Just Add Some Cheese", der bygger på indsigten om, at alt bliver lidt bedre med ost. Kampagnen, som startede i uge 5, skal over de næste år styrke ostekategorien blandt de unge ved at uddanne i og inspirere til, hvordan ost kan anvendes på en ræk-

ke nye og anderledes måder og være med til at løfte smagsoplevelsen.

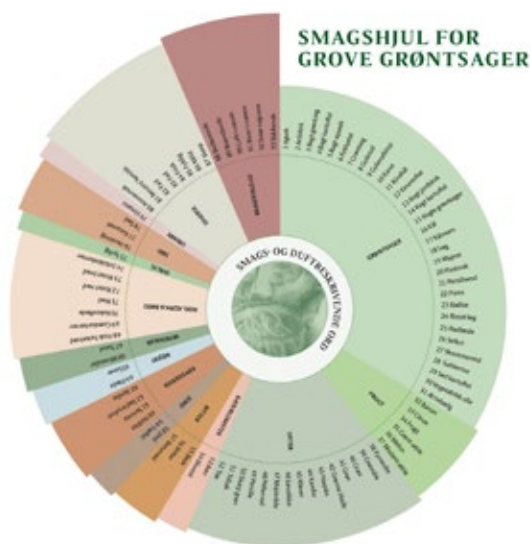
-Som markedsleder inden for ost har vi et ansvar for at løfte hele den danske ostekategori. Og vi vil vække de unges ostekærlighed til live ved at vise og inspirere dem til alle de mange muligheder, der er for at bruge ost i madlavningen, udtaler Marianne Forsingdal, der er brand manager for ostekategorien hos Arla.

#### Digital inspirationskampagne

Kampagnen er opbygget som en 360 graders kampagne på tværs af digitale platforme, online videoer, PR, tilstedeværelse i butik, sampling og influencer-samarbejder. Kampagnens kombination af det digitale fokus og den fysiske tilstedeværelse i butikkerne er valgt som følge af en række undersøgelser af målgruppens medievaner.

# Nu lancerer Arla Pro et nyt osteprodukt til vegetariske måltider





**SMAG - DUFT AF:**

- |                |                    |               |
|----------------|--------------------|---------------|
| ● GRØNTSAGER   | ● JORD             | ● SYRLIG      |
| ● FRUGT        | ● KRYDDERIER       | ● SØD         |
| ● URTER        | ● MEJERI           | ● UMAMI       |
| ● BÆR/BLOMSTER | ● MINERALER        | ● DIVERSE     |
| ● BITTER       | ● NØD, KORN & BRØD | ● MUNDFØLELSE |

I samarbejde med Lisbeth Ankersen



Med støtte fra:  
Fonden for økologisk landbrug

# Smagshjul - grønt

Grøntsager leder ikke kun sanserne i retning af grøntsager. Luk øjnene og smag efter. Måske du smager mere? Det gør Lisbeth Ankersen fra InnovaConsult. Hun er sensoriker og supersmager og takket være Salling Group, har hun smagt sig gennem 600 sorter fra frugternes og grøntsagernes verden.

Kilde: Landbrug & Fødevarer

## Det plantebaserede køkken

Vegetar- og veganske produkter kommer måske oftere og oftere i kurven, men forbrugerne vinder ikke nødvendigvis på sundhedskontoen, når de rækker ud efter de vegetariske eller veganske færdigprodukter. Forbrugerne skal derimod kigge efter de uforarbejdede råvarer, mener Maria Rohde Madsen, forfatter til den populære "Det plantebaserede basiskøkken".

Danskernes forbrug af vegi-produkter er mere end tredoblet i løbet af de seneste syv år, viser tal fra Coop Analyse (2019) - (fra et meget lavt niveau, red.). Vegi-varer er produkter, der ikke indeholder kød, og som i en eller anden grad er forarbejdet - for eksempel linsebøffer, plantefars, pålæg og lignende. Og netop mængden af den forarbejdede mad er ifølge Maria Rohde Madsen et problem i dag: - Problemet handler i høj grad om, at vi spiser flere og flere forarbejdede produkter, som vores kroppe har svært ved at genkende som reel føde. Det er uhyggeligt, så mange mystiske og unødvendige ingredienser, producen-

### Om bogen

Titel: Det plantebaserede basiskøkken; Sider: 224

Udgivet: Efterår 2018;  
Genoptrykt: Januar 2020

Muusmann Forlag



terne tilføjer helt almindelige madvarer. Og her vil jeg understrege, at vegetariske eller veganske færdigprodukter absolut – og desværre – som regel ikke er bedre, siger Maria.

Derfor opfordrer hun til at gå efter den plantebaserede kost i stedet. Den plantebaserede kost adskiller sig fra den veganske eller vegetariske ved at forsøge at udelukke forarbejdede fødevarer så vidt muligt, så man slipper for tilsætningsstoffer og mystiske ingredienser. - Det er på tide, vi stopper op, mærker efter og prøver at finde tilbage til en enkel og nærende kost, der naturligt fylder vores krop op med de byggesten, den har brug for, fortæller Maria. Med "Det plantebaserede basiskøkken" giver Maria 117 plantebaserede opskrifter. Derudover er der forslag til måltider, tips og tricks til opbygningen af det smarte basiskøkken samt et afsnit om, hvordan forberedelse og "food prepping" er en "lifesaver" i den travle hverdag.



Bogen "Ketoliv" indeholder også 85 ernæringsbereggede opskrifter på lækre retter, hvor alt fra fisk, fjerkræ, lam og oksekød indgår sammen med masser af grøntsager og mælkeprodukter.

## Ketobaseret kost er en livsstil – ikke en kur

Ambulanceredder og iværksætter Nicolai Varney er klar med en grundbog om den populære livsstil, hvor det at spise efter de såkaldte keto-principper er grundstenen. For få år siden vidste Nicolai Varney ikke selv, hvad keto var. I dag fylder det en stor del af hans hverdag.

Det var i arbejdet som ambulanceredder Nicolai Varney første gang stiftede bekendtskab med begrebet keto. Sammen med sin kollegaer havde han gentagne gange været på akutbesøg hos den samme familie, hvor et af børnene led af epilepsi og fik alvorlige krampeanfald. Ved det sidste besøg nævner moren, at de er begyndt på en keto-diæt, og det virker til at have en gavnlig effekt på anfaldene. Nicolai Varneys nysgerrighed blev vakt, og han satte sig for at undersøge principperne bag keto. Og det har han gjort så grundigt, at han har udgivet en grundbog, der forklarer, hvad der ligger bag kostformen, der kendetegnes ved at spise få kulhydrater og store mængder af det sunde fedt. En kostform, der får fedtforbrændingen til at stige og for mange giver øget overskud og fysisk velvære.

Nicolai Varney har stiftet ketoliv.dk, hvor han hjælper andre, der gerne vil leve ketobaseret. Hans formål er at gøre det enkelt og nemt for dem, der gerne vil ændre livsstil. Fra sit arbejde med ketoliv.dk har han også hørt flere historier fra mennesker, der ved kostomlægningen har fået det bedre og fået bugt med forskellige sygdomme. Så nu hjælper Nicolai Varney andre mennesker, før de lander som patienter i ambulancen.

Bogen "Ketoliv" indeholder også 85 ernæringsbereggede opskrifter på lækre retter, hvor alt fra fisk, fjerkræ, lam og oksekød indgår sammen med masser af grøntsager og mælkeprodukter. Langt de fleste ingredienser er velkendte, men blot sat sammen på nye måder. Og så er kulhydraterne skiftet ud med alternativer, som når Nicolai Varney disker op med italienske kødboller med squashnudler. Tag "Ketoliv" med i køkkenet, så er der garanti for velmagende retter, der mætter og giver kroppen det bedste råstof at køre på. Bogen er udgivet af Turbine Forlaget og har en vejledende pris på kr. 299,95 og udkom den 24. februar.

Kilde: Turbine Forlaget





# Gråsten Fjerkræ

- en bid bedre!

## Rusticanello

- smagen af **Italiensk** tradition



### Gråsten Fjerkræ



Rusticanello er en langsomt voksende kylling, der vokser under oliventræerne i plantagerne i 600 meters højde ud til Adriaterhavet.

Foderet er GMO frit fra egen fodermølle. Rusticanello er en 100 % bæredygtig frilands kylling.

- Frilandsopdræt
- Langsomvoksende
- GMO fri foder
- Antibiotikafri



### RUSTICANELLO

SMAGEN AF ITALIENSK TRADITION

OPBEVARES PÅ KØL VED -2°-+5° C  
[www.unghanen.dk](http://www.unghanen.dk)



... en bid bedre!

MØD OS PÅ STAND M9536

22.-24. marts 2020

FOODEXPO

FOODSERVICE · DETAIL · HOTEL · RESTAURANT



MCH

MØD OS PÅ STAND H6162

22.-24. marts 2020



FOODEXPO

FOODSERVICE · DETAIL · HOTEL · RESTAURANT



MCH

**mere velfærd • mere kvalitet • mere smag**

Gråsten Fjerkræ A/S

[unghanen.dk](http://unghanen.dk)





## Danmark vil være vært for Euroskills i 2024



Som et ambitiøst led i strategien for at få flere til at vælge en erhvervsuddannelse søger Danmark om værtskab for Euroskills 2024. Står det til regeringen, Fagbevægelsens Hovedorganisation, Dansk Arbejdsgiverforening, Herning Kommune, Region Midtjylland, og SkillsDenmark, skal de europæiske mesterskaber for erhvervsuddannelser i 2024 afholdes på dansk jord i MCH Messecenter Herning. De europæiske mesterskaber vil samle op mod 700 unge håndværkstalenter fra mindst 30 nationer til konkurrence i 35-40 forskellige fag. Over de tre konkurrencedage forventes 80.000-100.000 tilskuere at møde op.

-Det er mit håb, at Euroskills i Danmark kan være med til at give unge lyst til at tage en erhvervsuddannelse - på samme måde som EM i fodbold giver børn og unge lyst til at trække i fodboldtøjet, siger børne- og undervisningsminister Pernille Rosenkrantz-Theil. -Euroskills vil være med til at vise de unge, at en erhvervsuddannelse vil give et spændende job med mange muligheder bagefter. Samtidig kan vi vise verden, at når arbejdsmarkedets parter inddrages aktivt i uddannelserne kan man sikre, at de hele tiden er up-to-date og fører til et job, siger Lizette Risgaard, formand for Fagbevægelsens Hovedorganisation. -Euroskills på dansk jord vil give vores unge talenter en enestående mulighed for at vise ikke bare Danmark, men hele Europa, hvad de kan. Og så vil det sende et klart signal til vores unge om, at vi har brug for dygtige, faglærte talenter. Det er dem, der skal producere, servicere og bygge fremtidens Danmark, siger Jacob Holbraad, adm. direktør i Dansk Arbejdsgiverforening. -Håbet om et Euroskills på dansk grund har allerede virket som en vitaminindsprøjtning i vores eget bagland, så vi til det kommende Euroskills 2020 i Graz kan stille med det største EM-landshold nogen-sinde, siger Jesper Juul Sørensen, formand for SkillsDenmark.

### Satsning og økonomi

Satsningen skal ses som led i brandingen af erhvervsuddannelserne og være med til at sætte fokus på det høje faglige niveau i de danske erhvervsuddannelser. Derudover skal værtskabet bidrage til en samlet fortælling om erhvervsuddannelserne som faglige spydspidser med udgangspunkt i blandt andet den grønne omstilling, digitalisering og stærke produktions- og servicefag i Danmark. Udgiften til Euroskills forventes at være ca. 120 mio. kroner. Det forventes, at interessentskabet opnår indtægter for salg af akkrediteringspakker, annoncer, markedsføring og kommercielle udstillere samt sponsorater. Hertil kommer tilskud fra blandt andet Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse på op til 10 mio. kroner.

Kilde: SkillsDenmark

### Euroskills

Euroskills blev sidst afholdt i Budapest ultimo september 2018. Her var der 12 danske deltagere, som tilsammen opnåede tre sølvmedaljer, en bronze-medalje og to Medaillons of Excellence. Det næste Euroskills afholdes i Graz i Østrig i september 2020. Der afholdes derudover Worldskills hvert andet år (ulige år). Det sidste Worldskills blev afholdt i Kazan i Rusland august 2019. Afgørelse af værtskabet træffes 19. marts 2020 ved WorldSkills Europes generalforsamling. Holland og Danmark byder begge på værtskabet i 2024.





# Madens Folkemøde 2020

**MADENS  
FOLKEMØDE**

For anden gang vil Madens Folkemøde blive afholdt i dagene 15.-16. maj (medmindre det aflyses p.g.a. coronavirus; hvilket i skrivende stund ikke er sket, red.). Madens Folkemøde er Danmarks samlingssted for den demokratiske samtale om vores madkultur og fødevarer-systemer. Arrangementet skaber samtaler, der gør os klogere på, hvor vi skal hen som madland, heder det i omtalen af folkemødet.

Fra naturen og fødevarerproduktionen til de fælles måltider, gastronomien og folkesundheden. Engestofte Gods på Lolland danner rammen for vidensdeling og erfaringsudveksling på tværs af både madbranche og værdikæder. Fra jord til bord, fra havet til haverne og fra industri til gastronomi.

## Inddeling i fire spor

Madens Folkemødes program er inddelt i fire spor: samtale, madhåndværk, madmarked og børn & unge. Samtalen er omdrejningspunktet for Madens Folkemøde. Det er her, vi tager de store samtaler om Danmarks fremtid som madland, tager temperaturen på aktuelle emner i maddebatten og går helt tæt på madens rolle og værdi i det moderne samfund.

## Madland og dannelse

Madens Folkemøde er mere end samtalen om mad. Der præsenteres workshops og andre spændende formater, hvor besøgende kan tage grydeskeen i egen hånd – bogstavelig talt. Dan-

mark er et madland med lange og stolte traditioner - fra Lolland-Falsters muld til fiskeri på Vestkysten og fra rødgrød med fløde til nynordiske ingredienser som tang og myrer. Madmarkedet præsenterer de bedste fødevarerproducenter fra hele landet. Madglæde i børnehøjde. Der vil blive præsenteret skæve, sjove og lærerige oplevelser for de mindste madører for at give ekstra næring til børnenes maddannelse og udvikle deres kompetencer i køkkenet.

FødevarerDanmark, herunder Danske Frokost- og Cateringleverandører, vil være repræsenteret på folkemødet.

*Kilde: Madens Folkemøde*



## Velkommen til fremtiden

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

### Bliv udstiller på FoodTech 2020 og styrk dine kunderelationer

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

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

# Dyrevelfærdshjertet

Hjerteordningen for højere dyrevelfærd er nu blevet udvidet til også at gælde mejeriprodukter og okse- og kalvekød. Dyrevelfærdsmærket findes allerede på grisekød og kyllinger. 71 procent af forbrugerne går op i optimering af dyrevelfærd. Nu indføres en ordning med en, to og tre hjerter på mælkekartoner og kødpakker, der fortæller forbrugerne under hvilke forhold koen og kalven er opdrættet. Undersøgelser viser, at forbrugerne går op i: om køerne går på græs, om ko og kalv går sammen, om køerne har plads og går i løsdrift og ingen tyrekalve bliver aflivet. Kampagnen hedder: køb ind med hjertet og skab bedre dyrevelfærd.

- Vi har allerede høj dyrevelfærd i Danmark, og vi har en forventning om, at over 1000 mælkeproducenter vil være med i den nye hjerteordningen, sagde Christina Nygaard, fuldmægtig i Fødevarestyrelsen, der sammen med sin kollega Else Enemark, embedsdyrlæge, deltog i Kvæggkongres 2020 i dag med oplægget: Dyrevelfærdsmærket - sådan får du 3 hjerter. Hjerteordningen giver hjerter afhængig af staldforhold, transporttid og tid mellem ko og kalv.

Kilde: Maskinbladet, Fødevarestyrelsen



## Fakta:

### Grundkravene for kød og malkekvæg

- Ingen aflivning af kalve
- Krav om tid mellem kalv og ko
- Bedre staldforhold
- Kortere transporttid

2017: Dyrevelfærdsmærket kom på produkter fra grise

2018: Dyrevelfærdsmærket kom på produkter fra kyllinger

2020: Dyrevelfærdsmærket kom på produkter fra køer

Miljø- og Fødevareministeriet i Danmark står bag det statslige Dyrevelfærdsmærke og mærket er udviklet af den danske Fødevarestyrelse i samarbejde med landmænd, fødevarevirksomheder, brancheorganisationer, dyreværnsorganisationer og detailhandlen.



# Skiltesmeden på stand K8262

På stand K8262 på Foodexpo 2020 kan du finde de helt rigtige skilte til din virksomhed, eller lad dig blot inspirere til dit næste skiltekøb. Surrøw Skilte viser gadeskilte, udhængsskilte, vægskilte og andre spændende produkter som facadebogstaver, udhængsskab og lysskilt. Se også et udvalg af bagerskilte og økoskilte. Finder du alligevel ikke drømmeskiltet på standen, så løser skiltesmeden gerne specialopgaver.

Surrøw Skilte er grundlagt i 1997 og råder i dag over et kæmpe sortiment af high-end smedejernsskilte samt et stort udvalg af lavprisskilte. Med undtagelse af det ultrabillige gadeskilt med krummelurer til kr. 895,-, er alle produkter fremstillet i Danmark, og alle produktionsprocesser lever op til danske miljøkrav.

Kilde: Surrøw



**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!**



## Ny hjemmeside?

Nyt fra FødevarerDanmark:

I FødevarerDanmark arbejdes der hele tiden med optimering og design af hjemmesider. Vi ønsker naturligvis, at alle medlemmer har en funktionel og indbydende hjemmeside, da en sådan er en stor og vigtig del af jeres virksomhed. I øjeblikket arbejdes der i FødevarerDanmark på en ny platform, som vi håber kan opfylde de mange ønsker, der måtte være.

For at imødekomme den digitale verden og finde en så bæredygtig løsning som muligt med de økonomiske og tidsmæssige ressourcer, der er til rådighed, siger det næsten sig selv, at FødevarerDanmark ønsker at gøre forarbejdet så grundigt, som det overhovedet er muligt. Det er en proces, der tager tid, men vi mener, den er godt givet ud på den lange bane, da vi gerne skulle komme ud med et rigtig godt produkt.

Der er enormt mange krav til en hjemmeside i dagens Danmark – den skal leve op til nutidens krav af både designmæssige, tekniske og sikkerhedsmæssige karakterer. Det er jo også derfor, at en ordentlig hjemmesideplatform koster tid og penge – og at virksomheden ofte skal binde sig i flere år.

### Fælles platform

I FødevarerDanmark er vi overbevist om, at vores arbejde med den nye hjemmesideplatform er et skridt i den rigtige retning set i lyset af forbrugernes indkøbsmønstre samt de tendenser, der er i det danske samfund, udtaler marketingchef Ulrik Olesen og fortsætter: - Vores platform får nogle fordele, som hænger sammen med, at vi er mange i FødevarerDanmark. Ved udvikling af et fælles fundament fås en langt bedre hjemmeside, end hvis hver enkelte butik købte sin egen platform. Desuden sikrer vi lav driftsomkostning på alle hjemmesider til gavn for den enkelte virksomhed. Og sidst, men ikke mindst sikrer vi, at datasikkerheden er i orden.

Ønsker du at høre mere om FødevarerDanmarks nye hjemmesideplatform, så tag fat i Jakob Thune på tlf.: 5089 5505.

*Kilde: FødevarerDanmark*



fødevarerdanmark

# Oplev Danmarks bedste osteret 2020



Ostemad med ekstra lagret Ve sterhavsost fra Thise Mejeri serveret på smørristet honningkagebrød smurt med creme fraiche 38 procent fra Naturmælk er en af de spændende opskrifter. Chefkok Rune Lund Sørensen beskriver retten som "en nostalgisk tribute til min bedstefar", som elskede ostemadder og honningkagebrød - hvilket til gengæld også var noget nær det eneste, han kunne lave i et køkken. Deltager: Restaurant Hærværk repræsenteret af Rune Lund Sørensen og Esben Kragh.

Søndag den 29. marts udfordrer Ost & ko og Mejeriforeningen endnu engang 10 af Danmarks dygtigste restauranter i kokkekongurrencen Danmarks bedste osteret. Der skal kæmpes om hæder, ære og præmien på 20.000 kr. Konkurrencen foregår i CPH Food Space i København.

Mejeriforeningens ostekampagne Ost & ko udskriver endnu en gang den ultimative ostekongurrence og udfordrer Danmarks skarpeste kokke i den vigtige disciplin "Danmarks bedste osteret". Om osten indgår i forret, hovedret, dessert eller som del af et rullende ostebord er underordnet, så længe de valgte oste er danske, og retten i øvrigt kan slå benene væk under de behårde dommere.

I 2018 tog restaurant Jordnær sejren med en flan på Blå Grubé, hasselnødssablé, brændte figner og figenesabeche efter en tæt konkurrence med Falsled Kro, Restaurant Wilhelm, Søllerød Kro,

Restaurant Kanalen, formel B, Trio, Kiin Kiin, Restaurant Hærværk og MeMu.

Men hvem skal løbe med æren i år, og hvordan ser Danmarks bedste osteret egentlig ud? Det bedømmer de erfarne dommere Helle Brønnum Carlsen, madanmelder på Weekendavisen, Lærke Kløvedal, madanmelder på Politiken, Lisbeth Jacobsen, restauratør på Restaurationen, Rasmus Palsgård, journalist på Feinschmeckeren og juryformand for den danske jury i den nordiske guide 360 Eat Guide og Erwin Lauterbach, kok og restauratør på Restaurant Lumskebugten.



# Dansk Kyllingeburger – et klimavenligt valg



Nu kan den traditionelle burgerbøf erstattes med en saftig kyllingeburger, som er et smagfuldt, saftigt og klimasmart alternativ i både Streetfood, Fast Food og den gode gammeldaws hamburger. Mange forbrugere vælger at holde fri fra vores idealer om at spise klimavenligt, når vi spiser ude, fordi det er så svært at overskue. Vi vælger derfor at have tillid til, at spisestedet har styr på den del. Nu lancerer ROSE Kylling nyheden, som hjælper det professionelle køkken med at leve op til den tillid. Som de første lancerer ROSE Kylling burgerbøffen af 100% dejlig, dansk kyllingeoverlår. Et saftigt, smagfuldt og klimasmart alternativ til den traditionelle burgerbøf.

## 100% Dansk 100% kylling – det klimasmarte valg i din burger

Den nye burgerbøf er 100% dansk lavet af kyllingeoverlår – den saftigste udskæring på kyllingen. Den er ikke tilsat stivelse, E-numre eller andet, og så har kyllingerne ikke været behandlet med antibiotika\*.

Kyllingens miljøbelastning er op til 85% lavere end andre kødtyper og ligger dermed på niveau med plantefars og fisk\*\* - og når man så samtidig køber dansk, får man ekstra gode points på klimakontoen.

Bøfferne fås i 2 varianter, som passer i de fleste serveringer, og så er de løsfrosne og lette at håndtere.

Kom forbi ROSE Kylling på FoodExpo, stand M9540, og få smag for sagen.

## Vælg Dansk ROSE Kylling og undgå unødvendig lang transport – for miljøet og for kyllingerne

Når du vælger Dansk ROSE Kylling, får du altid kylling, som er opvokset på danske gårde ved dedikerede danske landmænd, som har stor fokus på dyrevelfærd og trivsel. Under kyllingens opvækst lever den et trygt liv, hvor den frit kan gå omkring i en varm og tør stald. Den spiser, når den har lyst, og har altid adgang til frisk strøelse, vand og foder.

## Fakta

- ROSE Kylling produceres af HKScan Denmark, et af Danmarks største fjerkræslagterier.
- Alle ROSE kyllinger er opdrættet, slagtet og pakket i Danmark. Dansk kylling har særstatus i EU som værende salmonellafri – hvilket er en rigtig god grund til at vælge dansk kylling.
- Mød ROSE Kylling og se sortimentet i Hal M Stand 9540.
- Kontakt [christina.dubgaard-kock@hkscan.com](mailto:christina.dubgaard-kock@hkscan.com) eller [anders.neergaard@hkscan.com](mailto:anders.neergaard@hkscan.com) for at høre mere.

\*Kyllingen er ikke behandlet med receptpligtig antibiotika. Der anvendes et fodertilsætningsstof (coccidiostatika) for at undgå tarmproblemer.

\*\*Kilde: DTU 2018



# Nye regler for kemisk risikovurdering

Midt på året 2019 kom der nye regler fra Arbejdstilsynet. De "gamle" arbejdspladsbrugsanvisninger, som ofte lever et hengemt liv på en støvet hylde, er nu ikke mere tilstrækkelige. Nu er der i stedet fokus på kemisk risikovurdering af arbejdsprocesser med færemærkede midler samt på oplæring og instruktion af medarbejderne. Det er kun de kemikalier, rengøringsmidler og desinfektionsmidler, som er mærket med de nye rød/hvide faresymboler, som skal risikovurderes. Formålet med risikovurderingen er at kortlægge, hvor og hvordan

medarbejderne kan blive udsat for farlige kemikalier, så risikoen kan fjernes eller forebygges.

## Hvordan laver vi en kemisk risikovurdering?

Start med at kigge alle jeres færemærkede produkter igennem. Sortér og smid ud af de produkter, som ikke bruges mere; og vurder om nogle produkter kan erstattes af mindre farlige. Udskift f.eks. klorholdige opvaskemidler med et andet mindre farligt og mindre miljøbelastende middel. Lav en liste over alle de færemærkede produkter, som findes i virksomheden.

Sørg for at få fat i producentens sikkerhedsdatablad på hvert enkelt færemærket produkt. I har tilbage. Jeres leverandør skal levere sikkerhedsdatabladet eller henvise til en webside, hvor det kan downloades.

Sikkerhedsdatabladet beskriver bl.a. hvilke risici, der er ved at opbevare, dosere og bruge produktet, og hvilke sikkerhedsforanstaltninger, man skal tage ved brug af produktet.

Kortlæg derefter hvilke arbejdsopgaver der kræver brug af produkterne. F.eks. kan gulfvask godt være to forskellige produkter til hen-



Farepiktogram	Forklaring af piktogram
 Akut giftighed	Livsfarlig eller giftig ved indånding, hudkontakt og/eller indtagelse.
 Alvorlig sundhedsfare	Kræft, allergi ved indånding, kemisk lungebetændelse ved indtagelse eller skader på arveanlæg, organer eller forplantningsevnen.
 Ætsende	Kemikalier, som ætser hud, øjne eller metaller.
 Sundhedsfare	Farlig ved indånding, hudkontakt og/eller indtagelse. Irriterer hud og øjne, kan forårsage allergisk hudreaktion, irritation af luftveje, sløvhed eller svimmelhed.
 Miljøfare	Kemikalier, som er farlige for vandmiljøet.

holdsvis butikkens trægulv og produktionens epoxygulv. Kig så sikkerhedsdatabladene igennem og bestem efter det skrappeste middel, hvilke foranstaltninger og værnemidler, man skal bruge ved gulvvask, og lav en samlet kemisk risikovurdering, for arbejdet.

Nu kan man så lave en instruktion om, hvordan gulvvask udføres, indeholdende hvordan man doserer og blander produkterne, hvordan gulvet vaskes (gulvklud – moppe – højtrykssuling) og hvilke typer personlige værnemidler, man skal bruge. Indgår der flere forskellige værnemidler, skal instruktionen være skriftlig. Har man fra tidligere en god "ArbejdsPlads-Brugsanvisning", kan den i nogle tilfælde bruges som skriftlig instruktion.

Ud fra den skriftlige instruktion kan man nu oplære og instruere sine medarbejdere til at udføre arbejdet sikkerheds- og sundhedsmæssigt fuldt forsvarligt.

Alle i virksomheden skal have adgang til instruktionen, risikovurderingerne, sikkerhedsdatabladene og produktlisten. Det må gerne

være en elektronisk adgang på pc, tablet eller mobil; men det er en rigtig god ide at have selve instruktionen hængende, hvor man arbejder med produkterne.

Lone Vollstedt giver også et godt tip: - Alle vore dunke står i røde klodskasser, så er der ingen griseri med dråber, der efter dosering løber ud på hylder og gulv.

### Et godt eksempel:

I Haderslev har Chr. Vollstedt, som også har slagterbutik i Kolding, minimeret sit udvalg af faremærkede rengørings- og desinfektionsmidler. Virksomheden, hvis aner rækker over 150 år bagud i tiden, er fuldt opdateret med fokus på arbejdsmiljøet, og har helt styr på de nye kemiregler. Lone Vollstedt siger: - Vi har sorteret og begrænset vores udvalg af rengøringsprodukter, så vi har ingen "gamle rester" eller midler, som er skrappere end nødvendigt. Vi køber også kun ind i håndterbare forbrugsemballager, så vi slipper for at skulle have plads til tønder eller palletanke og slipper for pro-

blemerner med at omhælde til dunke og spande.

I bagbutikken i Kolding hænger de laminerede instrukser på den reol, hvor man opbevarer universalrengøring, opvaskemiddel, ovnrens og desinfektionssprit. Så behøver ingen være i tvivl om hvordan midlerne skal bruges sikkert.

Lone Vollstedt giver også et godt tip: - Alle vore dunke står i røde klodskasser, så er der ingen griseri med dråber, der efter dosering løber ud på hylder og gulv.

Arbejdstilsynet har en vejledning om de nye regler:

<https://at.dk/regler/at-vejledninger/arbejde-stoffer-materialer-c-1-3/>

Arbejdstilsynet har også en relevant temaside:

<https://at.dk/temaer/kemisk-arbejds miljoe/vurder-risikoen/#Dokumenter-kortl%C3%A6gningen>

Kilde: Joblife

# Vidste du at ...

## Flere dyr betyder udvidelse hos Himmerlandskød

Efter flere år med vækst og flere dyr til slagtekæden skal Himmerlandskød i gang med en udvidelse af slagteriet, fortæller direktør Lars Andersen. Det seneste år har nemlig budt på vækst og flere dyr til slagteriet Himmerlandskød. Det siger ejer og direktør Lars Andersen til LandbrugsAvisen. - Vi planlægger en større udvidelse, siger direktøren til mediet og tilføjer, at byggeriet fortsat er i planlægningsfasen. I november meldte Himmerlandskød sig ud af garverivirksomheden Scan-Hide, som selskabet har ejet sammen med blandt andet Danish Crown og Skare. Virksomheden kunne i efteråret også fortælle om et igangværende generationsskifte, hvor Lars Andersens to børn fik større andele i selskabet. Læs mere nedenfor.

Kilde: Fødevarerwatch

## Himmerlandskød går sammen med norsk selskab om salget af huder

Himmerlandskød kommer ikke til at stå alene i sit nye hudeselskab, der nu etableres som direkte konkurrent til det danske, Danish Crown-kontrollerede Scan-Hide. I stedet kommer norske Norilia også til at sælge selskabets huder via et nyt, fælles salgsselskab, der skal hedde Norilia Nordic.



Himmerlandskøds direktør Lars Andersen har fortalt, at selskabet på en ny fabrik i Rødkærnsbro vil etablere forbehandling af selskabets omkring 100.000 huder. Det vil gøre det muligt, at selskabet ikke nødvendigvis længere skal sælge huder til behandling på kommercielle vilkår hos Scan-Hide i Vester Skerninge på Sydlyn. Norilia er i forvejen på markedet med salg af huder og er markedsleder i Norge, men glæder sig over, at man nu får mere styrke og slagkraft. - For Norilia vil det styrke vores position på markedet og skabe merværdi i både produktion og salg for os og vores leverandører, siger Norilias direktør Morten Sollerud. Direktør Lars Andersen, Himmerlandskød, udtaler: - Nordiske huder er kendt som et høj kvalitetsprodukt i garveriindustrien, og vi ser et stort potentiale i at samle de nordiske huder i Norilia Nordic. Norilia, det norske selskab, omsatte i 2018 for 507 mio. norske kroner. Ud over kreaturer behandles også lam.

Kilde: Landbrugsavisen

## Skal butikker have lov til at offentliggøre videoer af butikstyre?

Dagligvarehandlen har i flere år haft kampen mod butikstyveri og hæleri øverst på dagsordenen. Et af kravene fra butikkerne har været bedre mulighed for at anvende overvågningsbilleder til at stoppe butikstyvene. Siden 2018 har det været muligt for butikkerne at dele overvågningsbilleder med hinanden i et internt it-system. Forslaget kommer fra Dansk Folkeparti og indeholder flere initiativer. Straffen for butikstyveri skal generelt skærpes, og udenlandske kriminelle, der begår butikstyveri, skal udvises af Danmark. Desuden foreslås det, at butikker, der plages af tyvebander, skal kunne få bevilliget private vagtfirmaer betalt af det offentlige til at varetage butikkens sikkerhed. Endelig skal der indføres zoneforbud, hvor politiet skal kunne meddele personer, der gentagne gange har begået butikstyveri i et område, forbud mod at færdes eller tage ophold inden for en radius af en km fra det sted, hvor butikstyveriet har fundet sted. Hans Kristian Skibby, der bl.a. er erhvervsordfører for Dansk Folkeparti, siger: - Selv om politiet kan oplyse, at antallet af butikstyverier ligger nogenlunde konstant, oplever butiksejerne, at antallet af organiserede butikstyverier er eksploderet. Sådan er den bekymrende realitet for mange butiksejere, der stort set blot kan se måbende til,

mens deres butikker bliver tømt for værdier.

- Har butikkerne overvågningsbilleder af tyvene, bliver butiksejeren straffet, hvis butiksejeren offentliggør optagelserne f.eks. på de sociale medier og tilmed ofte med en straf, der er hårdere end den straf, tyven vil blive idømt for sin forbrydelse, siger han.

De Samvirkende Købmænd har i flere år arbejdet målrettet på en forstærket indsats mod butikstyveri og røveri. Tidligere justitsminister Søren Pape Poulsen (K) har siden delvist imødekommet DSKs ønske om at få bedre mulighed for at dele overvågningsbilleder. Nu skal Folketinget drøfte sagen, og det ser vicedirektør i DSK, Claus Bøgelund Nielsen, frem til. - Der er i høj grad brug for en indsats imod butikstyverier. Det kan ikke være rigtigt, at parkering ni meter fra et gadehjørne i stedet for minimum 10 meter straffes med en større bøde end startbøden for butikstyverier. Og så er der - som DSK foreslog allerede for mere end to år siden - brug for en bred indsats imod den kriminalitet, der rammer alt for mange butikker, siger han.

Kilde: DHB

## Danskerne er ikke ved at blive veganere eller vegetarer

Selv om markedet for veganske fødevarer vokser, står de stadig kun for en meget lille del af omsætningen i dagligvareforretningerne. Der er to veje til det grønne, danske køkken: Enten kan man spise, næsten som man plejer; det vil sige, at man skruer op for grøntsagerne og ned for kød og fisk, når man sammensætter sine måltider; eller man kan spise, som man plejer med den undtagelse, at man skifter sine animalske råvarer ud med vegetabiliske kopier: Mælken bliver til ris-drik, smøret til margarine, frikadellerne til falaffer og hakkekødet til vegetabiliske, syntetiske kødkopier. Sådan skitserede Lars Aarup, der er kommunikations- og analysechef i Coop, markedet for plantebaseret kost, da han holdt oplæg på Plantekongressen 2020. -Hvis planter skal ligne kød, kræver det mange tilsætningsstoffer, så der er meget at arbejde med, før producenterne af disse produkter er i mål med troværdige produkter, sagde Lars Aarup. Lars Aarup vurderer, at markedet for veganske produkter udgør mellem 300 og 350 mio. kr. om året i Danmark, hvilket er en forsvindende lille del af det samlede dagligvare salg. - Danskerne er altså hverken ved at blive





veganere eller vegetarer. Og den del af befolkningen, der er veganere, udgør så forsvinden-de lille en del af befolkningen, at de aldrig bliver interessante for et supermarked, sagde han.  
*Kilde: Coop Analyse, Økologisk*

### Lokal slagter skal levere salami til COOP

Made in Næstved hedder et unikt pilotprojekt, som er et samarbejde mellem Næstved Erhverv og Coop.

Tredie part er virksomheder udelukkende i Næstved Kommune, der arbejder med udvikling og salg af fødevarer. Slagtermester Kim Søndergaard er den første, der er kommet gennem nåleøjet hos Coop. Hans fermenterede og lufttørrede salamier skal via gigantkæden Coop brede ud til flere kunder og måske også få kunderne til at bidrage økonomisk via crowdfunding. - For at nå vores mål med at udvikle vores produkt, har vi brug for Coop, siger Kim Søndergaard. Han er den første fødevarereproducent, der er med i Made in Næstved. Chef for Coop Crowdfunding, Nicolai Jæpelt, vurderer, at 40-50 virksomheder i Næstved arbejder med fødevarer. - De knokler, og nogle af dem kæmper alene. Men når de bliver en del af Made in Næstved, kan vi hjælpe virksomhederne med ekspertviden og finansiering, siger han. Der bliver kontant afregning fra Coop Crowdfunding, har 10.000 flittige brugere. Hvis et produkt fra Næstved lanceres i Coops crowdfunding-miljø, kan fødevarereproducenten se frem til finansiell støtte. Nicolai Jæpelt håber, at Made in Næstved kan være med til at få øje på mindre fødevarereproducenter, der med de rigtige produkter kan blive en megasucces. Som det oprindeligt lille mejeri Thiese, der blev grundlagt i 1988 af syv øko-idealister. De ville sæse på selvstændighed og økologi. I dag er Thise Mejeri Danmarks næststørste mejeri.

*Kilde: sn.dk*

### Hanegal forventer voldsom kødfri fremgang

Andelen af kødfri produkter brager frem hos fødevarer virksomheden Hanegal, som blandt andet har stor succes med sin nye plantepostej, der blev lanceret for et par måneder siden. Så godt går det med det kødfri salg, at Hanegal-direktør Søren Hansen, der også er medejer, regner med, at plantebaserede produkter i løbet af 10 år vil udgøre 80 procent af omsætningen i Hanegal. Han baserer sin forudsigtelse på den aktivitet, der har været på Hanegals socia-

le medier, siden virksomheden introducerede plantepostej, fortæller han til TV Syd. I dag udgør kødprodukter hovedparten af Hanegals salg, men blandt andet plantepostej er godt i gang med at ændre balancen. - Vi betragter det som en af de største succeser i Hanegals historie, siger Søren Hansen til tv-stationen.

*Kilde: Retailnews*

### Rul tilladelser til store butikker tilbage

Flere butikker i mindre bymidter risikerer at dreje nøglen om som følge af liberaliseringen af planloven i juli 2017, lyder bekymringen fra blandt andre Dansk Byplanlaboratorium. Det er til stor skade for bymidter, at kommunerne i 2017 fik mulighed for at lave megabutikker. Rul lempelserne tilbage, lyder det fra købmænd, arkitekter og byplanlæggere i høringssvar til regeringens evaluering af planloven.

Rundtom i landet planlægger kommuner nye store butikker, mens bymidter tømmes for detailhandel.

Sådan lyder det i høringssvar fra en række aktører til regeringen, som er ved at evaluere de ændringer af planloven, der trådte i kraft i juli 2017. Kommunerne fik blandt andet mulighed for at etablere og udvide såkaldte aflastningsområder, der er arealer til butikker, som ikke uden videre kan placeres i en bymidte.

Erhvervsministeriet kom i november 2019 med en redegørelse, der viser, at kommunerne har taget de nye muligheder til sig. Ved udgangen af 2018 havde 15 kommuner meldt sig på banen til at oprette butikksarealer i aflastningsområder, og med flere hovedstadskommuner, der er fulgt trop, er der planlagt mere end 500.000 kvadratmeter butikksarealer i områderne. Samtidigt vurderer Coop i sit høringssvar, at kommunerne bruger den nye hjemmel på en meget vidtgående måde, som "er meget skadelig for udviklingen i dansk detailhandel". De nye områder med butikker langs omfartsvejene "vil således blot forstærke, at eksisterende bymidter med videre tømmes for detailhandel til skade for handelslivet i bymidterne," skriver Coop.

De Samvirkende Købmænd (DSK) opfordrer til ikke at vente for længe med at gribe ind over for udviklingen.

-Vi frygter tværtimod, at hvis man ikke allerede nu 'gør noget', vil det være for sent, skriver de. Detailhandlen er stærkt presset af særligt den stigende e-handel, men også ændringer i indkøbsvaner og et faldende udbud af butik-

ker presser livet i bymidterne. De Samvirkende Købmænd henviser til, at det tyder på, at man i 2030 vil have mere end to millioner kvadratmeter areal til detailhandel tilovers, hertil kan man så lægge de nye kvadratmeter, som kommunerne planlægger for. Derfor bør man stoppe op og revurdere situationen, da fremtidens bymidter ellers vil komme til "at ligge øde hen", skriver brancheorganisationen.

*Kilde: Fødevarerwatch*

### Mere convenience og personlig kontrol hos forbrugerne i 2020

Euromonitor International har netop lanceret deres rapport om globale forbrugertrends i 2020, hvor hovedelementerne er convenience og personlig kontrol.

Euromonitor International ser på generelle forbrugertendenser og fremhæver blandt andet tendenser som friktionsløs mobilitet, inklusion af alle og et ønske om ren luft, som definerende for 2020.

I fødevarerbranchen kan tendenser som det multifunktionelle hjem, lokale producenter, der går globalt, og "Reuse revolutionaries" ses som tendenser, der kan blive relevante i 2020, og som til dels allerede gør sig gældende.

Det multifunktionelle hjem passer ind under convenience-tendensen, hvor forbrugerne sjældnere og sjældnere behøver at forlade hjemmet for at tilfredsstille sine behov. Det kan eksempelvis være i forhold til muligheden for at bestille mad til døren, enten som takeaway eller måltidskasser.

Allerede i dag ser vi også, hvordan det lokale islæt i fødevarer er blevet vigtigt for udbredelsen på det globale marked. Euromonitor spør, at det vil være en trend, der som en del af en forretningsstrategi kan være med til at vinde og fastholde kundeloyalitet. Også bæredygtighed i form af cirkulære forretningsmodeller er en trend, vi vil se mere til i 2020. De nye forretningsmodeller vil i høj grad have fokus på at undgå affald for at imødekomme mere etisk bevidste forbrugere, der sætter pris på bæredygtighed og mere holdbare produkter.

*Kilde: DI*

### Slagterbutik i Esbjerg solgt

Kaj Madsen Slagterforretning har i en måned søgt efter ny ejer, men det er der ingen grund til længere. Konkurrenten Lars Samuelson har nemlig overtaget forretningen i Kronprinsens-



gade. Det skriver JydskeVestkysten. Lars Samuelsen er i allerede indehaver af Slagter Erik Jensen i Storegade, og nu vil han i fremtiden drive begge forretninger. - Jeg regner ikke med, at der skal ske de helt store ændringer i Kronprinsensgade. Butikken er fin, som den er, så der skal ikke laves så meget om. Hver butik har sine specialiteter, og jeg glæder mig til at forene det bedste af begge verdener. Hos Kaj Madsen har de for eksempel gjort meget ud af deres kød, mens vi har udviklet mere på pålægget. Med overtagelsen får jeg også adgang til Kaj og Lenes opskrifter og hemmeligheder, og dem glæder jeg mig til at gå på opdagelse i, siger Lars Samuelsen. Han ansætter ikke noget personale i forretningen til at starte med, men på sigt vil han ud og finde noget hjælp til butikken. Han håber på at få ansat en slagtermester og to elever. I starten vil han selv og familien stå for at drive forretningen.

Kilde: Retailnews

### Industriens Pension fik solidt milliardafkast i 2019

Efter et år med fuld fart på aktiemarkedene har Industriens Pension leveret et afkast på 20,0 mia. kr. svarende til 12,0 procent for den samlede portefølje i 2019. Det betyder, at de samlede investeringsaktiver i Industriens Pension nu udgør 189 mia. kr. Det høje afkast skyldes især store kursstigninger på det børsnote-

rede aktiemarked, men også unoterede aktier og kreditobligationsmarkedet har leveret solide afkast. - Året var præget af endnu et rentedyk og et aktiemarked i absolut topform. Det blev et rigtig godt investeringsår for medlemmerne, men det vigtigste er dog vores rigtig gode langsigtede resultater. Det er det, der for alvor batter for medlemmerne, siger adm. direktør i Industriens Pension, Laila Mortensen.

Set over de seneste fem år har Industriens Pension opnået et gennemsnitligt årligt afkast på 8,0 procent for medlemmer med 20 år til pension. Det er ifølge konsulenthuset Morningstar det højeste årlige afkast i branchen set over den femårige periode. Hvis man går endnu længere tilbage, vidner tallene ligeledes om stor stabilitet og gode resultater i meget forskellige markedssituationer. Siden Industriens Pension blev etableret og fik de første indbetalinger i 1993 har det gennemsnitlige årlige afkast på den samlede portefølje været 8,9 procent i den 27-årige periode. - Vi har vedvarende fokus på at sikre en robust portefølje og solide resultater på den lange bane. Vi optimerer hele tiden porteføljen med henblik på at skabe gode afkast i forhold til risikoen, og vi er stolte over så mange år med gode resultater, siger Laila Mortensen.

Kilde: Industriens Pension

## Messeoversigt

### 2020

#### Foodexpo, Herning

(Messen er udsat)

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



# Landbrug & Fødevarer ansætter ny chef for Public Affairs



Det blev den 30-årige Andreas Aagaard Bach Mortensen, der bliver ny chef for Public Affairs i Landbrug & Fødevarer. Han kommer fra en stilling i Venstres Center for Kommunikation og Politik på Christiansborg, hvor han har været ansat i fire år først som politisk konsulent og senest som leder af den politisk-økonomiske afdeling.

- Vi er rigtig glade for, at Andreas har valgt at springe fra Christiansborg og til Axelborg, hvor han nu skal stå i spidsen for vores Pub-

lic Affairs afdeling. Vi er sikre på, at vi har fundet en chef, som både er stærk analytisk og har et godt og stærkt netværk i det politiske miljø, siger administrerende direktør i Landbrug & Fødevarer, Anne Lawaetz Arhning. Andreas Aagaard Bach Mortensen er uddannet cand. scient.pol fra Københavns Universitet og har desuden en kandidatgrad fra London School of Economics. Han tiltræder i sin nye stilling 1. april.

Kilde: Landbrug & Fødevarer

## Nye gourmetslagtersvende fra Uddannelsescenter Holstebro



Flotte svendeprøver fra årets første gourmetslagtersvende på UCH. Stort tillykke til alle og til Nicolai, Louise, Benny og Mads med en fornem bronzemedalje.

### Bagerst fra venstre:

Michael Kristiansen fra Det Lille Slagteri, Farsø – Bestået med ros

Nicolai Fisker Pedersen, Djursd Slagtehus, Allingåbro - Bronzemedalje

Louise Heidemann, Superbrugsen, Roslev - Bronzemedalje

Nicolai Beikes, Grenaa Slagtehus

Per Asanka Bak, Slagteren på Møllevej, Thisted – Bestået med ros

Benny Ulf Larsen, Kvikly, Lemvig - Bronzemedalje

Mads Christian Ejnar Olsen, Silkeborg Slagteren, Silkeborg

### Forrest fra venstre:

Augustin-Teddy Bombimbo Isamoto, Kvikly, Holstebro

Mads Vang Matthiesen, Welfare Food A/S, Holsted - Bronzemedalje

Mik Ricky Steenholdt Nielsen, Bjerre Kød, Hornslyd

Mere info: Jan Emtkjær Jensen, uddannelseschef  
- jej@ucholstebro.dk, tlf. 99 122 223



Bronzemedaljer til fra venstre: Nicolai Fisker Pedersen, Djursd Slagtehus, Allingåbro, Mads Vang Matthiesen, Welfare Food A/S, Holsted, Benny Ulf Larsen, Kvikly, Lemvig og Louise Heidemann, Superbrugsen, Roslev

# 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

**SCANPACKAGING**

Fra idé til virkelighed



...din pakkeløsning!

[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



Krydderier, marinader,  
færdigblandinger,  
natur- og kunstarme,  
emballage

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

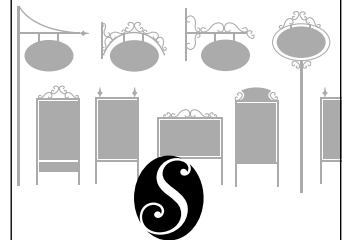
## FØDEVARE KONSULENTEN

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

**SMEDEJERNS-  
SKILTE**



**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@foedevardanmark.dk](mailto:info@foedevardanmark.dk)

**Markedschef**  
Mads Illum Hansen  
Dir. tlf.: 24 42 11 71  
[mih@fvdanmark.dk](mailto:mih@fvdanmark.dk)

[foedevardanmark](http://foedevardanmark)  
[foedevare](http://foedevare)

## Krydderier

**SOLINA**  
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

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)

**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)

## 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)

**Annoncer til  
fødevaremagasinet**

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

**Annoncer**

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





# OS DER STADIG ELSKER KØD

Öxneholm

Kærlighed til kød



Afs: Fødevaremagasinet  
Munkehatten 28  
5220 Odense SØ