

Oktober 2010
Nº 9

fødevaremagasinet

NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER



5 Spegepølsen måtte ikke hænge frit

6 Danmarks bedste slagter

14 Omkostningerne under kontrol

20 Sous Vide på dansk

tema:

“Automatisering, udstyr,
håndværktøj og maskiner”



Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre



Læs her i oktober

I nærværende udgave kan du læse om etablering af kontaktforum for industrivirksomheder, fedtafgiften, Slagtermestrenes Kautionsinstitut, ostemanden fra Vindblæs, om vinderen af Slagterprisen 2010 og lækre kirsebærdelikatesser til julekurven. Men du kan også læse om hvordan man kan finde huller i osten, hvordan man kan reducere mængden af køkkenaffald, om markedet for sous-vide produkter i Danmark, kalkulation på tysk, eksport til Kina, medaljeregning i Strib og meget mere.

November

I november sætter Fødevarer magasinet fokus på indeklima, køl, ventilation, vare- og kølebiler.

Brug dit blad

Tip redaktionen på en spændende historie. Er du læser af Fødevarer magasinet og har du en historie, som du mener, kunne være spændende og interessant for øvrige læsere af Fødevarer magasinet, er du velkommen til at kontakte redaktionen på post@foedevaremagasinet.dk eller telefon 66 14 08 52.

Opnå synlighed

Med en annonce i Fødevarer magasinet, når du ud til hele branchen. Kontakt annonceformidler Finn Skovsgaard på telefon 8624 7577 eller på mail annoncefdelingen@stofanet.dk

Er du flyttet?

Husk at melde adresseændringer! Er der ændringer til modtagernavn eller adressen kan du meddele ændringerne til post@foedevaremagasinet.dk eller på tlf. 66 14 08 52.

God læselyst!

Redaktionen

Tænk i generationer!

Det er heldigvis sådan, at der som regel står nye parat til at drive de virksomheder, hvis ejere eller ledere føler trang til at stoppe. Det er det, vi kalder "generationsskifte" – uanset om det bliver i familien eller ej.

Sådan har det ellers ikke været i hele perioden efter supermarkederne indtog omkring 1970 og frem til nu, hvor detailhandelen fuldstændig har ændret karakter. I samme periode er kvinderne kommet ud på arbejdsmarkedet, hvorved også familielivet typisk er lagt helt om – med børn, der skal hentes i institutioner, og indkøb, der skal overstås i en fart.

Denne fuldstændige omkalfatring af samfundet kunne godt helt have taget livet af specialfødevarerhandelen – men det har den heldigvis ikke gjort. Der er stadig mange forbrugere, som gerne vil handle i en slagterbutik, en ostebutik, en bagerbutik, en fiskehandler, eller hvad det nu kan være. Desværre er der ikke nær så mange, som finder tid til at gøre alvor af deres ønske om at handle der – men dog mange nok til, at der stadig er så mange specialfødevarerbutikker, at de fleste danskere har en butik af hver slags inden for rækkevidde.

Sådan skal det gerne blive ved med at være – og derfor er det vigtigt, at det såkaldte "generationsskifte"

finder sted i de eksisterende butikker, når tid er (lige som der selvfølgelig også gerne må komme nye butikker til). Men det er ikke sådan bare lige. Det er noget, der kræver forberedelse og omtanke – både hos overdrager og hos overtager. Alt for mange butikker er lukket, fordi generationsskiftet ikke blev håndteret klogt og betids.

Derfor sætter Danske Slagtermestre generationsskiftet på som et tema på landsmødet den 31. oktober i Odense, hvor advokat Jesper Hedegaard vil fortælle om alt det, som man skal være opmærksom på ved overdragelser – og om de forberedelser, der skal gøres, ofte år i forvejen. Emnet er relevant for butikkerne, men bestemt også for andre virksomheder, der i særlig grad hviler på bestemte personer, og hvor det altså ikke bare handler om, at man kan ansætte en ny direktør.

**Vel mødt til landsmødet
den 30.-31. oktober 2010!**

**Redaktionen/annoncer/
produktion:**

Grafisk Produktion Odense ApS
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ
Tlf. 66 14 08 52
Fax 66 14 85 52
post@foedevaremagasinet.dk
www.foedevaremagasinet.dk

Ansvarshavende:
Per Aaskov Karlsen

Journalister:
Eivind Sønderborg Johansen
Aage Krogsdam

Annoncer:
Finn Skovsgaard
Holme Parkvej 389
8270 Højbjerg
Tlf. 8624 7577
Fax 8624 7582
annonceafdelingen@stofanet.dk

Annoncer og redaktionelt stof skal være redaktionen i hænde senest den første hverdag i udgivelsesmåneden.

Abonnement:
Inland kr. 610,00 + moms årligt
Udland kr. 650,00 + moms årligt
Abonnementet kan opsiges med en måneds skriftlig varsel til udgangen af et kalenderår.
Fødevarer magasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned.
Mediainformation kan rekvireres.

Læsere:
Fødevarer magasinet 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 Fødevarer magasinet. Stof med tilknytning til fagene slagter, bager, fisk, ost, grønt og vin m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver.

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 farveprint kan forekomme. Erstatningskrav på grund af fejl vedr. annoncer kan på ingen måde gøres gældende.

Forsidefoto:
Betina Zimmermann, Vindblæs.

ISSN 1902-4509



4 Spegepølsen måtte ikke hænge frit

Fødevarerforretning fik sur smiley for at pakke spegepølser ud af emballage og hænge dem op til modning i butikken.

12 Den grønne slagter

Silkeborg Slagteren har brugt 30 mio. kr. på at indrette virksomheden klimavenligt.



猪肉

22 Sæt kursen mod det kinesiske marked!

I uge 47 sætter Væksthus Syddanmark kursen mod Kina, når 10-12 danske fødevarer- og delikatessevirksomheder tager på en spændende eksportrejse til den sydlige provins Guangdong.

24 7 guldmedaljer er på vej til slagteren i Strib

Mad med mere forretningen i Strib har i skrivende stund modtaget besked om at de 7 fremsendte produkter, som de har deltaget med i fagkonkurrencen giver forretningen hele 7 guldmedaljer.





Mange dygtige supermarkedsslagtere gerne vil være selvstændige slagtermestre. De har måske talentet og modet til at blive det, men kan som lønmodtagere ofte have svært ved at stille med den økonomiske sikkerhed, som bankerne kræver i dag, konstaterer Torsten BUHL, DSM.

Eivind Sønderborg Johansen

Danske Slagtermestres bestyrelse vil gøre det lettere for iværksættere og potentielle købere af slagterforretninger at få banker-

ne til at åbne pengekasserne og stille den fornødne kapital til rådighed. Det skal konkret ske ved at tilføre Danske Slagtermestres Kautionsinstitut et beløb på 1½ mio. kr., som foreningen kan

Danske slagtermestre:

Det skal være lettere at blive selvstændig

Foreningens bestyrelse vil tilføre kapital til Danske Slagtermestres Kautionsinstitut for at styrke potentielle iværksætteres lånemuligheder i pengeinstitutterne.

stille som garanti over for pengeinstitutterne for iværksættere, der vil etablere egen virksomhed eller overtage en forretning. I forvejen har Kautionsinstituttet en kapital på ca. 500.000 kr.

Vil hente 1,5 mio. i understøttelsesforening

De 1,5 mio. kr. tænkes tilvejebragt i forbindelse med, at Danske Slagtermestres Understøttelsesforening skal opløses – og ved at overføre denne forenings kapital til Kautionsinstituttet. Det vil Danske Slagtermestres bestyrelse stille forslag om på foreningens ordinære generalforsamling på landsmødet her i oktober måned. Understøttelsesforeningen har eksisteret siden 1942 og har til formål at yde økonomisk støtte til ægtefæller af afdøde medlemmer af Danske Slagtermestre. Foreningen har ikke måttet optage nye medlemmer siden 1975 og har tilsyneladende nu overlevet sig selv.

- I Understøttelsesforeningens vedtægter hedder det, at foreningen skal opløses, hvis medlemstallet kommer under 100. Det er tilfældet i dag, hvor antallet af medlemmer er nede på 49, oplyser direktør Torsten Buhl, Danske Slagtermestre.

Han siger videre, at det ifølge vedtægterne er op til deltagerne i Danske Slagtermestres landsmøde at træffe beslutning om,

hvad midlerne fra Understøttelsesforeningen skal bruges til, når den opløses.

Svært at låne efter finanskrisen

Efter finanskrisen i 2008 er det blevet særdeles vanskeligt for potentielle iværksættere at låne til etablering eller overtagelse af en virksomhed i et pengeinstitut. Det er baggrunden for, at Danske Slagtermestres bestyrelse stiller forslaget om at overføre midlerne fra Understøttelsesforeningen til Kautionsinstituttet.

- Vi ved, at eksempelvis mange dygtige supermarkedsslagtere gerne vil være selvstændige slagtermestre. De har måske talentet og modet til at blive det, men kan som lønmodtagere ofte have svært ved at stille med den økonomiske sikkerhed, som bankerne kræver i dag. Ved at tilføre yderligere kapital til Kautionsinstituttet får vi større mulighed for at træde ind som økonomiske garantier i projekter, som vi med foreningens branchekendskab finder realistiske og tror på. På den måde håber vi at kunne bidrage til, at flere får mulighed for at etablere eller overtage en forretning, hvis landsmødet i oktober vedtager bestyrelsens forslag om at overføre de 1,5 mio. kr. fra Understøttelsesforeningen til Kautionsinstituttet, siger Torsten Buhl.

Fødevarerkontrol:

Spegepølsen måtte ikke hænge frit

Fødevarerforretning fik sur smiley for at pakke spegepølser ud af emballage og hænge dem op til modning i butikken.

Eivind Sønderborg Johansen

En fynsk fødevarerforretning har fået en påtale og en humørsyg smiley, fordi indehaveren har pillet vakuumpakkede spegepølser ud af deres emballage og hængt dem op i sin forretning, så luften kan give dem lige netop den fasthed og tørhed, som er prikken over i'et for mange pølsekendere.

Indehaveren, der oprindeligt er udannet i slagterbranchen med livslang erfaring i korrekt håndtering af fødevarer, har hidtil uden problemer hængt pølserne op i sin forretning, sådan som et væld af kolleger i branchen gør det og altid har gjort det.

Det må man ikke bare sådan uden videre gøre, fastslog en medarbejder fra føde-

varekontrollen under et tilsynsbesøg tidligere på året, og det betød at butikkens ellers evigglade smile blev erstattet med en mindre glad en af slagsen, uden at der nødvendigvis på nogen måde er fødevarerhygiejniske problemer forbundet med at have pølser til at hænge frit uden emballage i en butik.

- Hvis en producent leverer en pølse vakuumpakket, gælder de obligatoriske oplysninger om holdbarhedsdato og opbevaringstemperatur kun så længe pølsen forbliver i emballagen, oplyser fødevarerkonsulent Michael Damsgaard Hansen, Dan-

ske Slagtermestre, DMS.

Det betyder imidlertid ikke, at man slet ikke må fjerne emballagen og hænge pølserne op i sin fødevarerbutik. Men gør man det, skal man være opmærksom på, at producentens mærkning ikke længere gælder.

I stedet skal butikken selv dokumen-



tere holdbarhed og temperatur. Det kan den for eksempel gøre ved at lade et laboratorium foretage mikroanalyser af produktet i en periode. Men det er dyrt og vil i de fleste tilfælde næppe kunne svare sig.

I stedet anbefaler Michael Damsgaard Hansen, at butikken forsøger at få producenten til at levere produkterne sammen med et datablad, hvor pro-

ducenten står inde for at varens holdbarhed, med så og så lang tid opbevaret uden emballage ved den og den temperatur.

- Det burde ikke, tilføjer han, være noget problem at levere sådan en dokumentation, når det gælder et produkt som spegepølser, mens andre fødevarer, for eksempel røget bacon er mere kritiske i forhold til korrekte opbevaring og temperatur.



Hvis man fjerner producentens emballage på spegepølsen og hænger den op i butikken, skal man selv skaffe dokumentation for bl.a. holdbarhed.

Etablering af et kontaktforum for industrimedlemmer

Af Per Aaskov Karlsen

Som omtalt i Fødevaremagasinet's august-nummer, har Danske Slagtermestre bl.a. besluttet at etablere et kontaktforum for foreningens industrimedlemmer. Denne beslutning er taget, efter at flere I-medlemmer har efterlyst et tættere samarbejde og netværk såvel med DSM som mellem medlemsvirksomhederne indbyrdes, udtaler direktør Torsten Buhl fra Danske Slagtermestre til Fødevaremagasinet. Det er også på denne baggrund, at vi her i sommer har indstiftet et nyhedsbrev, I-nyt,

særligt til vore industrimedlemmer. Hensigten med det nye DSMI-Kontaktforum er netop at danne en ramme for både nyttig information, drøftelser af relevante emner og muligheder samt for et frugtbart netværk, fortsætter Torsten Buhl. Møderne i DSMI-Kontaktforum vil derfor som udgangspunkt blive lagt på eftermiddage med efterfølgende middage, så der netop bliver mulighed for både faglige udbytter og god "networking". Deltagere i møderne er tiltænkt I-medlemsvirksomhedernes direktioner. Der tænkes afholdt ca. 2 møder om året.



Temaer på dette første møde vil være:

- Muligheder og udfordringer på eksportmarkedet, herunder de nye samhandelsaftaler med Kina /v. sektorrådgiver for fødevarer og landbrug Anders Adamsen, Eksportrådet, Udenrigsministeriet.
- Muligheder og udfordringer ved import – evt. gennem samarbejder v/ sektorrådgiver for fødevarer og landbrug Anders Adamsen, Eksportrådet, Udenrigsministeriet.
- Hvad ligger der konkret i de mange politiske erklæringer om støtte til små og mellem-

store virksomheder, senest i regeringens plan "Viden - Vækst - Velstand -Velfærd", som særligt vil tilgodese små og mellemstore virksomheder /v. erhvervsservicechef Kim Ulrik Larsen, Odense Kommune, samt en repræsentant for Direktoratet for Fødevare-Erhverv, Fødevareministeriet.

- DSMI-Kontaktforum – ønsker og muligheder /v. dir. Torsten Buhl, Danske Slagtermestre..

Første møde i det nye Kontaktforum afholdes torsdag den 4. november k.14.00 hos DSM i Odense.



Danmarks bedste slagter

Slagteren hos SuperBest v/Købmand Dalgaard i Hørsholm har vundet Slagterprisen 2010, skriver Landbrug og Fødevarer i en pressemeddelelse. Kompromisløs tilgang til kvalitet, en helt unik forståelse for kundens behov og mod på konstant udvikling, lyder nogle af begrundelserne. Danmarks bedste

slagter har til huse hos SuperBest v/Købmand Dalgaard i Hørsholm, nord for København. Slagteren har modtaget Slagterprisen 2010, der uddeles af Landbrug & Fødevarer. I løbet af de seneste måneder har en jury bestående af syv fagfolk været rundt og besøge en række slagtere, og efter besøgene var

Juryen bag Slagterprisen 2010

- Henrik Svanhede, sektionschef, Dagrofa/SuperBest
- Jimmy Andersen, sortimentschef, Kvickly, Coop
- Ulrik Olesen, marketingchef, Danske Slagtermestre
- Christian Frils, faglærer, Uddannelsescentret i Roskilde, Slagteriskolen
- Finn Klostermann, salgsdirektør, oksekødsdivisionen, Danish Crown
- Arne Dyrebjerg, salgs- og produktudviklingschef, Friland A/S
- Torben Blok, chefkonsulent, Landbrug & Fødevarer

der ingen tvivl. Chefkonsulent Torben Blok fra Landbrug & Fødevarer gav denne begrundelse for, at slagtermester Brian Christiansen og hans team har vundet. - Slagtermesteren hos Dalgaard har ingen kunder. Kun gæster. Og de bliver forkælet fra det øjeblik, de træder ind i butikken i Hørsholm til de med et smil på læben forlader den igen. For her oses virkelig af ægte kærlighed til det at sælge kød.

Overrasket prismodtager

Gennem flere år har slagtermester Brian Christiansen sammen med sine ansatte arbejdet hårdt på at kunne præsentere en flot og stemningsfyldt forretning med håndplukkede produkter af høj kvalitet.

-Prisen er et kæmpe skulderklap. Det er dejligt, at der er nogen, der har lagt mærke til, det man gør, og at det dermed godt kan betale sig, lyder det fra en stolt, men også overrasket prismodtager.

- Det kom helt bag på mig, at vi som supermarkeds slagter fik prisen, for jeg havde regnet med, at den ville gå til en af de mere traditionelle privatslagtere, siger han. Brian Christiansen mener dog omvendt, at der er store fordele ved at være en del af et supermarked, fordi man har andre afdelinger at spare med. - Vi har både delikatess- og fiskedisk, hvor vi arbejder sammen om at analysere kundens behov. Til den tidspressede kunde, der gerne vil gøre noget ekstra ud af middagen, har vi for eksempel sammensatte weekendmenuer i poser lige til at tage med hjem,

siger slagtermester Brian Christiansen.

Mod på udvikling

Et af formålene med Slagterprisen er ifølge Torben Blok fra Landbrug & Fødevarer, at der skal fokus på den gode kvalitet og det gode håndværk – noget som modtageren af prisen i den grad lever op til. - Med nogle meget stærke og visionære holdninger til det at sælge kød har slagtermesteren hos Dalgaard Supermarked formået at løfte overliggeren for det gode kødsalg og ændre hele måden, branchen møder kunderne på.

Fakta om Slagterprisen

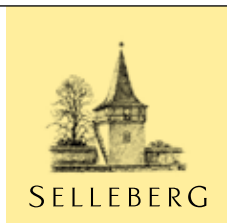
Slagterprisen 2010 blev uddelt af Landbrug & Fødevarer den 23. september 2010.

Prisen blev indstiftet i 1999 og uddeles dermed for 11. gang i år.

De sidste års vindere:

2009: Rene Martinussen, Salling Super, Aarhus.

2008: Rikke og Henrik Christiansen, Fanøslagteren.



SØDE KIRSEBÆR

KIRSEBÆRSIRUP

En uundværlig smagsoplevelse på brunchbordet – og den smager himmelsk til pandekager, æbleskiver, vafler, desserter og på surmælksprodukter.



Kirsebær sirup er perfekt til friske jordbær!



KIRSEBÆRSAUCE

Masser af kødfulde bær, struktur og smagen af de skønneste søde, sprøde bær i en fin sauce. En oplevelse uden sidestykke til is og risalamande.

SYLTEDE KIRSEBÆR

En delikat ledsager til de gode oste, kager og desserter. Og med 70 procent sød- kirsebær er der 100 procent smagsoplevelse.



FINGERSPITZ *

Håndlavede specialiteter fra Fyn

Herregården Selleberg · Kertemindevejen 23 · 5290 Marslev · www.selleberg.dk

Fedtafgift uden mening bliver gennemført

Af Per Aaskov Karlsen

På trods af at nok alle erhvervs- og brancheorganisationer fraråder regeringen at gennemføre den påtænkte fedtafgift, ser den ud til at blive gennemført, hvis det teknisk set kan lade sig gøre. Senest har skatteministeren i skikkelse af Troels Lund Poulsen kort og kontant affejt Danske Slagtermestres ihærdige forsøg på at få en dialog i gang omkring det fornuftige i denne afgift og det skadelige for erhvervene. I et svarbrev fra Skatteministeriet henholder ministeren sig til, at indførelsen af en fedtafgift er en del af det politiske forlig om Forårspakke 2. Skatteministeren skriver dog i sit svar, at han har forståelse for de betænkeligheder vedrørende den praktiske håndtering af afgiften for den enkelte



Nu henvender DSM sig til Folketingets skatteudvalg vedr. den påtænkte fedtafgift for at få skatteudvalgets medlemmers opmærksomhed bl.a. omkring at fedtafgiften rammer skævt, da den f.eks. beskatter magert svinekød hårdere end fedt oksekød.

virksomhed, men i øvrigt ikke finder det relevant at mødes om sagen.

Danske Slagtermestre og Ostehandlerforeningen for Danmark har bl.a. i et direkte brev i begyndelsen af august til skatte-

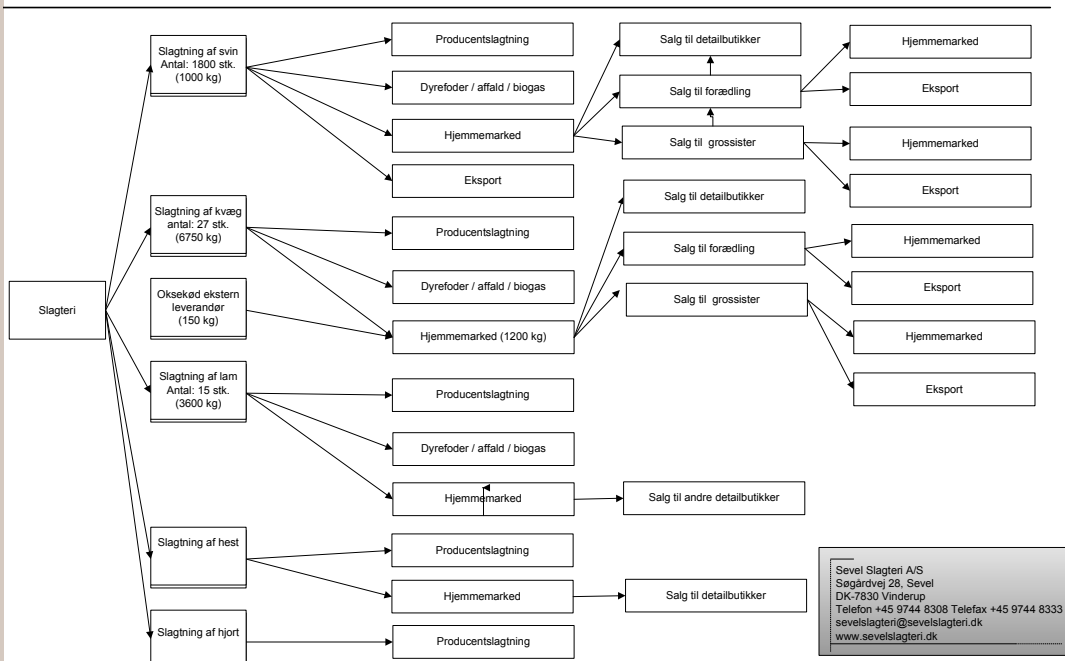
minister Troels Lund Poulsen påpeget:

- at den af regeringen påtænkte fedtafgift vil være praktisk umulig at håndtere for de berørte virksomheder;
- at den vil afstedkomme administrative byrder, som er helt ude af proportioner med det forventede provenu,
- at afgiftens nettobidrag til statskassen i øvrigt er stærkt tvivlsomt, idet afgiften i sig selv vil reducere både produktion og import i Danmark og samtidig tilskynde til udflytning af arbejdspladser
- at afgiften til gengæld vil fremme den i forvejen stærkt stigende grænsehandel med fødevarer;
- at nyere sundhedsfaglig forskning indikerer, at den påtænkte afgift kan have direkte skadelige konsekvenser for helbredet.

- samt, at der det efter de juridiske sonderinger, som brancheorganisationen har kunnet foretage på det foreliggende grundlag, er organisationens klare overbevisning, at den påtænkte fedtafgift også i den reviderede form vil stride mod EU's konkurrencelovgivning. DSM gør i denne forbindelse for god ordens skyld opmærksom på, at Danske Slagtermestre og Ostehandlerforeningen for Danmark vil kræve eventuelt betalt afgiftsprovener tilbagebetalt, såfremt afgiften efterfølgende erklæres retsstridig af en domstol.

Endvidere finder DSM, at indførelsen af en fedtafgift, hvorom der også hersker faglig tvivl om den sundhedsmæssige nytte, er i strid med regeringens skattestop, som senest er hævdet gældende den 6. august 2010 i planen "Danmark 2010 → Viden → vækst → velstand → velfærd", jfr. ordene "Skattestoppet, der har skabt økonomisk tryghed for den enkelte familie og virksomhed, vil blive videreført."

Ugentlig varestrøm hos Sevel Slagteri A/S



Varestrømmen hos, i det her tilfælde Sevel Slagteri, viser med klar tydelighed, at det er administrativt umuligt at se, om produkterne i sidste ende ender på hjemmemarkedet eller går til eksport.



Skatteminister Troels Lund Poulsen afviser at mødes med Danske Slagtermestre om den påtænkte fedtafgift.

Vi siger tillykke med Slagterprisen 2010

til slagtermester Brian Christiansen,
SuperBest v/ Købmand Dalgaard Hørsholm

Slagtermester Brian Christiansen modtager Slagterprisen 2010, fordi han og hans team i tæt samarbejde med resten af butikken har formået at løfte overliggeren for det gode kødsalg og ændre hele den måde, branchen møder kunderne på. For dem er der ingen kunder kun gæster!

Brian og hans team har således taget et væsentligt ansvar og sat handling bag holdning ved at arbejde benhårdt for at videreudvikle det gode kødsalg.

Stort tillykke fra Landbrug & Fødevarer.

Læs mere på www.slagterprisen.dk





Betina Zimmermann er Ostemanden fra Vindblæs.

Ostemanden fra Vindblæs:

”Flyv ikke højere end vingerne bær”

Betina Zimmermann har tidligere sunget dansktop-musik, men driver nu Ostemanden fra Vindblæs i et tyndt befolket hjørne af Danmark ud fra devisen jordforbindelse, kvalitet og personlig service.

Eivind Sønderborg Johansen

”Flyv ikke højere end vingerne bær”. Den sang har Betina Zimmermann sunget utallige mange gange, da hun i sin pure ungdom sammen med sin far udgjorde dansktop-duoen Tina og Kaj Zimmermann, der nåede at udgive 16 kassettebånd og en cd.

Ordene fra sangen beskriver ifølge Betina Zimmermann ret præcist hendes tilgang til at drive forretningen Osteman-

den fra Vindblæs, som hun blev medejer af i 2002 og eneejer af i 2007: Helt nede på jorden med tæt og meget personlig kontakt til kunderne fra de 14 salgssteder på markeder og torve i Himmerland og omegn, som virksomheden tæller foruden et lagersalg i den lille landsby Vindblæs med 236 indbyggere syv kilometer fra Løgstør.

Den personlige service

- Når man driver en forretning i et yderområde som vores, er den



Ostemanden i Vindblæs er en kombination af ostelager og -udsalg.



Betina Zimmermann driver en osteforretning med 14 salgssteder på markeder og torve i Himmerland og omegn foruden et lagersalg i den lille landsby Vindblæs med 236 indbyggere syv kilometer fra Løgstør.

gode service og personlige kontakt afgørende. Vi kender vores kunder og kan spørge dem, når de kommer i forretningen: ”Gik guldbrylluppet eller konfirmationen godt?”. Og når en bestemt kunde kører ind på parkeringspladsen og dytter, går vi ud med varerne, fordi vi ved, at vedkommende er meget dårligt gående. En sådan service tror jeg ikke, det er muligt for de handlende i de lidt større byer på egnen at give, siger Betina Zimmermann. Hun er ikke i tvivl om, at det er nødvendigt for Ostemanden at gøre en ekstra indsats for at være synlig i så lille et samfund som Vindblæs.

”Æd bare mere”

- Vi har lavet flere store kundearrangementer, ”Open by afternoon”, i samarbejde med hoteller og restauranter fra egnen. Ved det sidste åbne arrangement, vi holdt her i Vindblæs, kom der

1200 kunder og smagte på og blev bispist - sikke en eftermiddag, der var sort af mennesker, husker Betina Zimmermann og tilføjer:

- Det kan kun lade sig gøre at stable så store arrangementer på benene, fordi alle kender alle i lokalområdet og er klar til at hjælpe hinanden og give en hånd med når det er nødvendigt.

Også krise i Vindblæs

Det sidste par år med økonomisk krise har også kunnet mærkes hos Ostemanden i Vindblæs. - Det ville ikke være sandt, hvis vi påstod, at krisen ikke har påvirket os her i Vindblæs. En overgang stod salget af specialoste noget stille og gjorde det i et stykke tid, men nu er det ved at vende tilbage igen uden helt at være på højde med tiderne før krisen. Vi kan godt mærke, at folk holder lidt mere på pengene end tidligere, men jeg tror på,

at vi kan overleve ved at levere god service og kvalitet. Selv om pengene er blevet mindre, holder kunderne ved os. Ud fra den holdning, at de hellere vil købe



En overgang stod salget af specialoste noget stille og gjorde det i et stykke tid, men nu er det ved at vende tilbage igen uden helt at være på højde med tiderne før krisen, oplyser Betina Zimmermann.

et lidt mindre stykke af god kvalitet end den vakuumpakkede i supermarkedet, konstaterer Betina Zimmermann.

Ros fra Delimo-chef

At Ostemanden i Vindblæs har fat i den rigtige ende, fik hun bekræftet, da salgschefen fra Delimo, Johnny Poulsen, en dag kom forbi og kiggede uanmeldt ind.

- Da han havde været et stykke tid i forretningen konstaterede han: ”Jeg synes virkelig, I har godt fat i noget rigtigt med den måde butikken fungerer på.” Det var jeg glad og rørt over at få at vide, for vi har ikke en smart og fancy forretning, som dem man ser på hovedstrøgene i de store byer. Vi bor i et gammelt hus, som vi kæmper for at holde i orden, så vi kan leve op til fødekontrollens krav, fortæller Betina Zimmermann.

Det er hende, der står for driften af Ostemanden fra Vindblæs til daglig, mens syv hel- og deltidsansatte betjener kunderne på de 14 nordjyske salgssteder fra tre ostebiler.



Silkeborg Slagteren fremstiller 150 forskellige typer pålæg.

Den grønne slagter

Silkeborg Slagteren har brugt 30 mio. kr. på at indrette virksomheden klimavenligt.

Eivind Sønderborg Johansen

- Vi hører tit, at slagtebranchen ikke er særlig klimavenlig og lidt af en energisluger. Det image vil vi gerne ændre, siger direktør Ken Pedersen, Silkeborgslagteren A/S til Fødevaremagasinet. Han lader det ikke bare blive ved snakken. Den 18. september kunne Silkeborg Slagteren

indvie 3.500 kvadratmeter produktion, hvor alle de miljø- og klimavenlige løsninger, som er teknisk mulige i dag, er tænkt ind.

Kongerigets mest miljøvenlige slagteri

Frysere og kølerum er ekstra isolerede for at reducere strømforbruget til et absolut minimum.

Kort om Silkeborg Slagteren A/S

- Silkeborg Slagteren blev etableret i 2003 og har 35 ansatte
- Silkeborg Slagteren fremstiller cirka 150 forskellige typer pålæg og pølser, de fleste markedsføres under varemærket "Kajs Pølser" i hele landet
- Silkeborg Slagterens egen indkøber køber ind så lokalt som muligt – hos landmænd, der sikrer en forsvarlig dyrevelfærd.

Kølemidlet indeholder ikke farlige stoffer som CO₂ eller freon, men i stedet noget så harmløst som vand og glukose. Den varme, som køleanlægget producerer, genanvendes som gulvarme andetsteds i bygningen, og energisparepærer og sensorer på belysningen sørger for, at der heller ikke bruges unyttig energi på elektricitet. Så mon ikke Sil-

keborg Slagteren nu kan kalde sig kongeriget's mest miljøvenlige slagteri.

- Vores virksomhed er med det nye byggeri blevet 2½ gange så stor som før, men jeg er sikker på, at vores strømforbrug max bliver det samme som før. Vi vil vise, at slagteribranchen godt kan gøre produktionen miljøvenlig og skære resurseforbru-

get ned til et minimum, fortæller Ken Pedersen.

Kontorer certificeret som passivhus

Silkeborg Slagterens kontorer er certificeret som passivhus. Det betyder, at det samlede energibehov ikke overstiger 120 kWh pr. kvadratmeter pr. år, og at bygningen har bestået en tryktest, der afprøver, hvor tæt byggeriet er.

- Vores produktionsområde lever i princippet også op til passiv-kravene, men vi har et par rygeovne, som bruger for meget strøm til, at vi kan opnå certificering på produktionen. Vi stopper dog ikke arbejdet med at begrænse resurseforbruget her, vi kører videre og finder nye måder at optimere forholdet mellem lav miljøbelastning og godt slagterhåndværk, forklarer Ken Pedersen.

Forventer efterspørgsel fra det offentlige

Det har kostet Silkeborg Slagteren foreløbig 30 millioner kro-

ner i at gøre produktion og bygninger bæredygtige, men Ken Pedersen tror på, at pengene nok skal tjene sig hjem igen, da han forventer, at især den offentlige sektor fremover vil vælge leverandører, som kan levere dokumentation for at produktionen er klima- og miljøvenlig.

- Vi håber og tror, siger Ken Pedersen, at kunderne vil bemærke, at vi tænker i klima og miljø, og vi vil gerne vise, at man kan producere miljørigtigt uden at prisen bliver højere, fortæller Ken Pedersen.

Silkeborg Slagteren indvier på lørdag 3.500 kvadratmeter produktion, der trods fordommen om, at en slagterivirksomhed ikke kan være klimavenlig.

Her i oktober måned begynder Silkeborgslagteren at teste grønne rengøringsmidler for at få miljøvenlig rengøring og skrappe krav til hygiejnen til at gå op i en højere enhed.



Den grønne slagter i Silkeborg har 35 medarbejdere.

Silkeborgslagteren:

Vi er super tilfredse med e-smiley

- Vi er utroligt glade for programmet e-smiley til elektronisk egenkontrol, siger Ken Pedersen, direktør for Silkeborg Slagteren A/S med 35 ansatte.

Ligemeget hvilken kontroloplysning fødevarekontrollens repræsentant efterspørger, kan vi til enhver tid lynhurtigt finde de ønskede data i det elektroniske egenkontrolprogram. Det sker heller ikke, at vi glemmer at udføre egenkontrol, for vi bliver mindet om det via sms, når det er ved at være tid til kontrol. Vi er det første slagtehus, der har testet e-smiley af, men på trods af at vi har været en slags prøveklud, har systemet bare virket

perfekt, så vi er super tilfredse, understreger Ken Pedersen.

E-smiley er et elektronisk egenkontrolprogram som Danske Slagtermestre vederlagsfrit tilbyder sine medlemmer. Systemet er udviklet af firmaet e-Smile i Lejre, og det har bl.a. den fordel, at Danske Slagtermestre løbende opdaterer programmet, så det altid lever op til krav og lovgivning på området. E-Smile's løsning er modulopbygget og retter sig ikke bare mod mindre virksomheder som detailslagtere og slagtehus, men også mod DSM's industrimedlemmer og storslagtere.



- Husker din egenkontrol



Programudvikler Christian Tschulik og skoleleder Robert Bauer har udviklet et nyt excelbaseret kalkulationsystem.



Der findes informationsmateriale om både kalkulationsprogrammet og seminarundervisningen.

Omkostningerne under kontrol

Af Per Aaskov Karlsen

Mere end 900 butikker er inden for det seneste år blevet koblet på et nyt kalkulationsprogram, som er udviklet i samarbejde mellem skolen i Augsburg og det tyske Slagterforbund (DFV = Deutsche Fleischer Verband), fortæller slagtemester Hans Henrik Johansen, Åbenrå. Kalkulationssystemet "Kosten im Griff" er opbygget således, at man kan tage udgangspunkt i, hvad man ønsker forretningen skal have af indtjening og dermed regne baglæns, fortsætter slagtemester Hans Henrik Johansen. Han har nu i det sidste halve år arbejdet med det tyskudviklede kalkulationssystem og synes, det er fremragende. Alle omkostninger, som f.eks. husleje, el, lønomkostninger fordelt på opskæring og øvrige produktionsomkostninger, skal naturligvis lægges ind i kalkulationssystemet, fortsætter slagtemester Hans Henrik Johansen. I forbindelse med kampagner kan det umiddelbart konstateres om de foreslåede kampagnepriser er sat tilstrækkelig højt til, at der ikke sættes penge til på kampagnen. Også i forbindelse med sam-

menligning af indkøbet af halve dyr til opskæring sammenholdt med hjemkøb af delstykker er kalkulationssystemet velegnet. Det beregner, hvad der bedst kan betale sig ud fra forretningens givne forudsætninger, siger slagtermester Hans Henrik Johansen.

Mere indflydelse på resultatet

Med kalkulationssoftwaren "Kosten im Griff" får slagteren det økonomiske resultat, som han havde forventet, siger Robert Bauer til Fødevaremagasinet. – Alle taler om kalkulation, men de færreste kalkulerer, sagde Robert Bauer, Skoleleder på Uddannelsescentrum for Slagterhåndværk i Augsburg på et kalkulationsseminar på skolen. Programudvikler Christian Tschulik, der er virksomhedsrådgiver for Slagtermesterforeningen i Bayern, gik efterfølgende sammen med Robert Bauer og udviklede det excelbaserede kalkulationsprogram.

Kalkulationsprogrammet gør det muligt at få større indflydelse på omkostningerne og dermed på resultatet. Enhver beregning bliver en leg med de mere end 500 opskrifter, som er

til rådighed i det tyske system. Der afholdes endags seminarer på skolen i Augsburg, hvor kalkulationsprogrammet gennemgås. Kun gennem efterkalkulationer kan det konstateres, hvilke produkter, der tjenes penge på og hvilke, hvor der er et tab, understreger Robert Bauer. I nogle produktområder er der ikke noget spillerum for prisforhøjelser, men her giver

kalkulationssystemet mulighed for at vise, om der produceres til en konkurrencedygtig pris.

En dansk udgave

Skolen i Tyskland har anslået, at det koster ca. kr. 10.000 at få oversat systemet til dansk, og at det forventes, at det kræver deltagelse af ca. 100 danske butikker for at igangsætte en dansk version.



Deutscher Fleischer Verband består af flere slagtermesterforeninger fra de enkelte delstater.

Optimering af oste produktion med røntgen

Fordelingen af huller i ost kan have stor betydning for ostens kvalitet. For visse ostetyper kan huller der udvikles under modning få katastrofal indflydelse på ostens pris. Det gælder blandt andet visse faste oste af fåremælk, gedemælk, blandingsoste samt rene komælksoste. Lavenergi røntgen har vist sig at være særdeles velegnet til verifikation af ostenes fortsatte kvalitet, skriver virksomheden InnospeXion ApS i en pressemedde-

lelse. Regelmæssig inspektion foretaget igennem modningstiden kan afsløre oste med uhensigtsmæssig udvikling. Frasortering og frigivelse til salg i et lavere modningsstadium kan give store besparelser og mulighed for afsætning af ost der ellers vil være kassabel.

Skimmelvækst i faste, modne oste

Problematikken knytter sig til skimmel, der udvikles under

lagringen. I produktionsprocessen børstes eller vaskes skimmel på ydersiden med jævne mellemrum af. Ostens struktur er oftest således, at skimmel ikke trænger fra overfladen ind i osten, hvor den ellers vil udvikle sig i ro og mag. Af forskellige årsager opstår der alligevel huller i nogle oste, og i nogle tilfælde udvikler huller sig til større sammenhængende luftlommer på forskellige steder i osten. For

skimmeludviklingen i ost synes der at være en kobling til større hulrum i ostens yderområde.

Dansk produceret højhastigheds røntgenteknologi

Indenfor de seneste år er røntgen teknologien blevet stadigt hurtigere, hvilket blandt andet også har medført bedre detektionsmuligheder for forskellige defekter, også i et produktionsmiljø. InnospeXion har udviklet højhastigheds røntgenteknologien igennem de seneste 5 år, men det er først i 2008, at konceptet er modnet til online anvendelser. Da følsomheden i top, kan selv små forskelle i produktets tæthed eller sammensætning afsløres.



Uheldig skimmeludvikling i Manchego-type ost grundet større sammenhængende hulrum med kontakt til ostens ydre.

Syltede kirsebær og KirsebærsaUCE

Af Per Aaskov Karlsen

”Det handler om en stræben efter, at tilbyde en uovertruffen kvalitet og smagsoplevelse med Sellebergs kirsebær...” sådan hedder det på virksomhedens hjemmeside. Og noget tyder på, at kirsebæravler Søren Hvenegaard Lassen mener, hvad han skriver. Kirsebærproducenten har netop fået installeret og godkendt et splinternyt produk-



tionskøkken på den fynske herregård Selleberg. Delikatesserne, som er udviklet i samarbejde med kok og gastronom Jacob Klitgaard, er yderst innovative, idet de er fremstillet af de søde kirsebær og ikke sure kirsebær, som generelt anvendes til fremstilling af alle forarbejdede kirsebærprodukter. - De søde kirsebær er min store passion, og jeg er meget stolt af de produkter, vi har udviklet, forklarer Søren og uddyber - vi kunne ikke drømme om at anvende hverken farve- eller aromastoffer, konserveringsmidler eller vand i produkterne, men arbejder i stedet fokuseret på at bevare den naturlige smag, sødme, farve og lækre konsistens som er særligt kendetegnende for de søde kirsebær. Delikatessernes fremstillingsproces foregår derfor også efter devisen, at den skal være så skånsom som muligt. Såle-

des omrøres kirsebærerne med håndkraft under kogningen og hældes manuelt på eksklusive glas og flasker.

Syltede kirsebær

Her i 2010 kan Selleberg for første gang tilbyde nogle helt nye spændende kirsebær-delikatesser.

Syltede kirsebær er en nyhed, helt oplagt til ostebordet, men også til mange desserter. Flere fra osteb Branchen har hilst denne nyhed meget velkommen, som en spændende og meget delikat ledsager til de gode oste. Kirsebærsaucen varierer fra de syltede kirsebær, ved at have små toner af julekrydderier og jævnet så den er serveringsklar, men dog ikke nær så tyktflydende som andre.

Fremstillingen begyndte her i september 2010, så produkterne er nu på vej ud i handlen.

Søren Hvenegaard pointerer at det udelukkende er specialitetsforretninger som skal forhandle Sellebergs nye delikatessprodukter.

Kirsebærsirup

Kirsebærsirup er selvfølgelig ideel på pandekager og vafler, til æbleskiver og vanille-is, men pas på - børnene elsker den! De voksne kan til gengæld prøve sammen med en god blåskimmelost. Heller ikke tosset!

Så nu er der en ny grund til at glæde sig til jul!



Affaldskværn nedsætter mængden af køkkenaffald

Storkøkkener producerer hver dag store mængder køkkenaffald, og det kræver ressourcer både at håndtere og bortskaffe affaldet, skriver Ken Storkøkken i en pressemeddelelse. En affaldskværn, der er helt ny på det danske marked, kan lette denne del af arbejdet i et storkøkken betydeligt. Madrester og andet organisk affald bliver spulet ned i kværnen, hvor det presses helt fri for vand og findeles til granulater. Processen reducerer affaldsmængden med op til 80%. Overskudsvandet filtreres i en fedtudsukker, og kan herefter genbruges til endnu et par ture gennem kværnen.

Som et af de første storkøkkener i Danmark har kantinen hos COWI A/S fået installeret den nye affaldskværn. Det har betydet nye vaner for køkkenpersonalet og for brugerne af

kantinen. Flere steder i køkkenet kan personalet nu smide affald i kværnen, og når de spisende gæster rydder op efter måltidet, smider de selv eventuelle madrester direkte i skakte, der leder maden til kværnen. Det giver en hurtigere og mere hygiejnisk arbejdsgang i køkkenet, men kræver også en bedre og mere grundig sortering af affaldet. Det er nemlig udelukkende madrester og andet organisk affald, der skal ned i kværnen. Til gengæld klarer den også både kyllingebein og muslingskaller. Hvis en gaffel ved en fejl skulle ryge ned i skakten er alt dog ikke ødelagt, en særlig mekanisme sørger for at frasortere den, før den når selve kværnen. Hos COWI A/S er de meget begejstrede for kværnen. "Mængden af vores affald er reduceret med ca. 75%, fortæller driftsleder Jette Thorsen. "Det

betyder også en kraftig reduktion af vores udgifter til kørsel af affald, og den mindre kørsel giver jo gode pluspoint på CO₂ kontoen", tilføjer Jette Thorsen med et smil. Hos COWI klarer maskinen ca. 100 kg affald om dagen, men affaldskværnen har en kapacitet på helt op til 300 kg affald i timen. Jette Thorsen vur-

derer, at køkkenerne hos store institutioner, firmaer og på hoteller vil have stor glæde af at installere en affaldskværn. Flere firmaer har da også allerede været på inspirationsbesøg hos COWI for at se kværnen i aktion. Affaldskværnen, AZP 80, produceres af tyske Meiko, og forhandles i Danmark af KEN storkøkken.



Meiko affaldskværn fra KEN storkøkken.

Pålægsmaskine med teflonbelagt overflade

I en pressemeddelelse fra Myhrvold Nordic Danmark, som forhandler Bizerba mærket, skriver virksomheden, at de har sat fokus på sikkerhed, hygiejne og "servostyring" i den nye genera-

tion af pålægsmaskiner. "Servostyringen" gør, at maskinen kan indstilles til at skære pålæg, blot ved at skubbe til slæden med en finger. Bizerba maskinerne er kendt for deres runde former,

som gør rengøringen lettere hedder det videre i pressemeddelelsen. Nu sættes der trumf på, idet maskinerne også fås med en CeraClean teflonbelagt overfladebehandling. Officielt med den helt umulige betegnelse polytetrafluoroethylene (PTFE). CeraClean behandlingen kan bedst sammenlignes med den behandling, man giver gryder, pletter og pander i husholdningen.

Overfladerne bliver mere slidstærke, og der sker ingen korrosion, som man f.eks. kender det fra aluminium. Faktisk er overfladen så robust, at man blot kan komme alle løse dele i opvaskemaskinen - inkl. metaldelene. Skæreklingen kan gå samme vej, hvis man

da ellers mener, at behovet er der, til trods for de tætsluttende gummipakninger og de lette rengøringsmuligheder fra begge sider af maskinen. Det faktum, at fedt og pålægsrester ikke binder til overfladerne, samt at alt går i opvaskemaskinen, har gjort, at testinstallationer melder tilbage med besparelser i tid på ca. 50%, når det drejer sig om rengøring. Det resultat kommer som en konsekvens af, at overfladen har fået 20% bedre glideegenskaber og 30% større afvisning af smuds. Rengøringen, og den tid det tager, er en ikke ubetydelig faktor, når der skal tænkes i nye maskiner - især hvis man kalkulerer med en forventet levetid på 50 år.



Bizerba pålægsmaskine nu med teflonbelagt overflade.

KØLE- OG FRYSERUM

...til alle formål



ISOCAB KØLE- OG FRYSERUM

- Minibox køle- og fryserum
- Modulrum i alle størrelser
- Industripaneler til komplette køle- og frysehuse, lagerbygninger, skillerum m.v.
- Bredt program i køle- og fryserumsdøre samt skydedøre



TILBEHØR TIL KØLE- OG FRYSERUM

- Reolsystemer i aluminium og kunststof
- Glasdøre til køl og frys
- Kompakte køle- og fryseanlæg, væg- og loftmonterede eller som splitanlæg
- Bændelgardiner
- Lovpligtig alarmanlæg



GAB GLASDØRSSYSTEMER ...TIL BUTIKKER OG SERVICESTATIONER

- Døre og karme i eloxeret aluminium
- 4 mm hærdet glas
- Indbygget lys bag hver dørkarm
- Tilhørende hyldesystem
- Fås også i specialmål

**HURTIG
LEVERING**

a·z·TRADING

KØL OG FRYSE TIL ERHVERV OG INDUSTRI

Import-Eksport-Agenturer

Damgade 73 B · DK-6400 Sønderborg · Tlf. 7443 0055 · Fax 7443 0045
azt@a-z-trading.dk · www.a-z-trading.dk



Formand for Smagen af Fyn Anne Mette de Visser vil fremme den fynske madkultur både på Fyn, i resten af Danmark og også gerne på eksportmarkederne.

Ambitionen for fynsk kvalitetsfødevarsatsning

Af Per Aaskov Karlsen

Fyn skal være en af de førende kvalitetsfødevareregioner med virksomhederne og fødevarerhvervet i front, således at "Smagen af Fyn" i 2016 vil være kendt som regionalt kvalitetsmærke i hele Danmark, hedder det i visionen for den fynske, regionale madkultur. - En fynsk, regional madkultur baseret på kvalitetsfødevarer udgør også et vigtigt element i den fynske turisme og oplevelsesøkonomi, udtaler formand for netværket "Smagen af Fyn", Anne Mette de Visser.

- I starten af 2009 igangsatte de fynske kommuner således et erhvervsudviklingssamarbejde som et forprojekt i tæt sam-

arbejde med uddannelsesinstitutionen Kold college, som har ført til den nævnte målsætning og vision, fortsætter Anne Mette de Visser. - Nu er der søgt om midler under Netværkspuljen under titlen: Netværksbaseret afsætningsfremme for de mindre virksomheder i Smagen af Fyn. Formålet med projektet er, at udvikle et nyt fælles koncept for afsætning af lokale kvalitetsfødevarer, som skal understøtte udvikling af en række nye afsætningskanaler for disse produkter. Det skal ske ved at styrke, udvide og professionalisere det hidtidige netværkssamarbejde omkring produktion, afsætning og formidling for fynske kvalitetsfødevarerproducenter sammen med

øvrige interessenter under det fælles navn "Smagen af Fyn".

- Jeg ser på sigt meget gerne et stærkt og troværdigt fynsk brand sammen med flere andre stærke, regionale identiteter på fødevarerområdet, som kan supplere

og komplementere hinanden i udviklingen af ny, nordisk madkultur og et samlet image af Danmark som leverandør af kvalitetsfødevarer og gourmetoplevelser - jvf. ambitionen i regeringens plan for grøn vækst fra 2009.

Fakta

Foreningen Smagen af Fyn har iflg. sine vedtægter til formål at udvikle og styrke produktion og anvendelse samt salg og markedsføring af fynske kvalitetsfødevarer. Foreningen skal desuden deltage som kvalificeret og professionel partner i forsknings- og udviklingsarbejder, der vedrører regionale kvalitetsfødevarer og madkultur. Med dette formål for øje skal foreningen samtidig udgøre en fælles platform for netværk og samarbejde med myndigheder, organisationer, fonde og forbrugere.



Ny Nordisk mad i hele 2011

Af Per Aaskov Karlsen

12 lette, nordisk opskrifter i en 2011-kalender pakket ind i en lækker papirkvalitet giver igen i 2011 slagterforretningerne mulighed for en forrygende start på det kommende år. Menukalenderen 2011 har det nordiske som tema. Opskrifterne til Menukalenderen 2011 har naturligvis kødet i centrum med opskrifter primært med okse-, ungvæg- og kalvekød, men der er også blevet plads til et par opskrifter med svinekød og kylling. Opskriftskalenderen for 2011 er udarbejdet med

sans for det lækre tilbehør i samarbejde med kokken Thomas Castberg og Landbrug & Fødevarer.

2011 kalenderen med slagterforretningens eget navn og logo

Menukalenderen 2011 kan leveres med forretningens eget logo. Kalenderen for 2011 vil blive leveret til forretningerne i slutningen af november, så der kan opnås optimal effekt over for kunderne. Alle forbrugere vil gerne have en opskriftskalender med lækre madfotos og inspiration til nye retter.

Kalenderen er julegaven til dine kunder

Menukalender 2011 er en rigtig god måde, at sige tak for året der gik til alle forretningens faste kunder og samtidig en god inspiration til kunderne om at komme igen i hele 2011.

Salgstøttemateriale til opskrifter og kalender

Ved bestilling af minimum 300 stk. kalendere medfølger 12 plakater (50x70 cm) til Menukalenderen 2011, som kan bruges i forbindelse med salget af de enkelte opskrifter samt

pressemateriale til brug for lokal omtale af kalenderen.



Kalenderen for 2011 bestilles hos Grafisk Produktion Odense tlf. 66 14 08 52 senest onsdag den 27. oktober.



Thomas Castberg.

GRILLET TVÆRREB I MØRK ØL MED SELLERIPURÉ OG SVAMPE

SÅDAN SKAL DU GØRE

Knus eller hak enebær. Bland med salt og sukker. Læg kødet i et stort fad, hvor der er plads til alle ingredienser. Gnid saltblandingen godt ind i kødet, skær de hele hvidløg over på tværs og læg dem med snitfladen nedad på kødet. Hæld øl og æblecidereddike på, det skal helst dække helt. Lad det stå i 12-24 timer i køleskab. Vend kødet et par gange. Tænd op i kuglegrillen. Når briketterne er klar kommes tværreben i på midten og grilles i 1 time. Man kan med fordel pensle det lidt med mørk øl og honning undervejs. Det er vigtigt, at der ikke er alt for varmt i grillen, så hellere fylde lidt briketter på undervejs. Skræl selleri og skær den i mindre stykker. Pil hvidløg. Kog begge dele helt møre i mælken, det tager ca. 30 minutter. Hæld mælken fra, men gem den. Purer selleri i en foodprocessor, til den er helt blank og glat evt. med lidt af mælken

DET SKAL DU BRUGE

1-1½ kg tværreb eller bryst
15 enebær
2 spsk. salt
2 spsk. sukker
3 hele hvidløg
0,7 l mørk øl, Limfjordsporter eller lignende
2 dl æblecidereddike

400 g knoldselleri
2 fed hvidløg
5 dl sødmælk
lidt revet muskatnød
2 stængler bladselleri
1 stort bananskalotteløg
500 g Porto Bello svampe eller kantareller



Produktionen af en af færdigretterne til de nye C-butikker er i fuld gang på en af virksomhedens produktionslinier.



Opskæring og portionering af kød til brug i færdigretter sker her manuelt.



Der er fuld gang i produktudviklingen hos Leco Convenience Food A/S. Iværksætterne Stig Christiansen og Søren Kirketerp drøfter her den næste færdigret, der skal lanceres.

Sous Vide på dansk

Af Per Aaskov Karlsen

Markedet for convenience (færdigproducerede fødevarer) og måltidsløsninger har igennem flere år været i vækst i Danmark. Det har betydet, at travle og bevidste forbrugere nu tilbydes færdigproducerede fødevarer i både specialforretninger og dagligvareforretninger. En af de virksomheder, der satser på dette segment er Leco Convenience Food A/S. Virksomheden er etableret med baggrund i Sous-Vide Gastronomi A/S og Leco Convenience Food A/S, hvor aktiviteterne er samlet i Leco Convenience Foods lokaler ved Vejen. Produktionsteknologien sous-vide bruges af virksomheden til at sikre både holdbarhed, velsmag og sundhed i produkterne. Men det er ikke kun forbrugere med hang til hurtige måltider, som efterspørger sous-vide produkter. Det er også hele

ældrebeispingsområdet og sygehuse der er flittige brugere af sous vide produkterne.

Fordelene ved Sous Vide er iflg. virksomheden en hurtig tilberedning af det færdige langtidsholdbare måltid, minimering af svind, stor fleksibilitet, hygiejnisk, dokumenteret salmonellafri, ernæringsrigtig og samtidig meget velsmagende. Produktsortimentet består af alt lige fra boller i karry, grillkøller, til stegt and, coq au vin, hele stege og meget mere.

Entrepenørerne bag

Det hele startede for lidt over 2 år siden hvor Stig og Søren i forbindelse med, at Trørød Skolen, hvor deres respektive børn gik i skole, skulle have en skolekantine med sund og lækker skolemad. Her blev der skabt et kantinekoncept, også kendt som "KÖSS", der står for Kvalitet, Æmhed, Smag og Sundhed,

og det er ifølge Stig Christiansen de samme principper, som virksomheden Leco Convenience Food A/S bygger på i dag. De spændende take-away produkter afsættes i både Føtex, Bilka, Kvickly, COOP's nye C-butikker. Desuden sælges produkterne i "bulk" via cateringgrossisterne. De fleste af produkterne udvikles i tæt samarbejde med kunderne der udbyder måltidsløsninger på både detailmarkedet og cateringmarkedet. Virksomheden sælger også sin egen produktserie under mærket "Ingeborgs".

Kokken og Jomfruen på vej ind på detailmarkedet

I et tæt samarbejde med Kokken og Jomfruen lancerer virksomheden 5 nye produktvarianter – 2 kødprodukter og 3 tilbehørsprodukter til landets mange supermarkeder. Kokken og Jomfruen er et mærke, som forbrugerne ellers kun kender fra catering og mad ud af huset, men nu anvendes mærket også på detailpakkede varer, hvilket både giver produkterne en stor fordel i forbindelse med lanceringen og en løbende "branding" af Catering-delen.

Block Menu

Et af de mest kendte brands i Danmark på sous-vide produkter er det tyske Block Menu, som også forhandles af Leco Convenience Food A/S. Produkterne sælges bl.a. til hotelkæder i Danmark.

Block Menu

Leco Convenience Food A/S

Ejerkredsen består bl.a. af iværksætterne Stig Christiansen og Søren Kirketerp, der sammen har dannet Leco Convenience Food A/S på resterne af det tidligere Leco Foodservice. Idéen er at lave nem og hurtig mad, der samtidigt er sundt og indbydende. Leco Convenience Food A/S har 9 ansatte og en omsætning i det seneste regnskabsår på godt 10 mio. kr., men forventer en vækst på ca. 20 % i 2010. Virksomheden har indgået aftale med Dansk Supermarked, Kvickly, COOP's C-butikker og Fakta. På cateringsiden leveres til grossisterne inco Danmark og Dansk Cater, samt til internetbutikken www.Retnemt.dk.

Sous-vide

Sous-vide (udtales 'su-vidt') er fransk og betyder 'under vaku-um'. Produktionsmetoden blev introduceret i 70'erne i Frankrig, hvor kokken George Pralus havde et ønske om at forlænge holdbarheden samt mindske svindet ved tilberedningen af fois gras. Det viste sig dog hurtigt, at metoden kunne anvendes på mange andre produkter. Når man sous-vide behandler kød, vakuumpakker man først kødet, eventuelt efter afbruning og/eller marinerung, hvorefter det varmebehandles ved kontrollerede grader – typisk ved 60-80 grader og med en efterfølgende, hurtig nedkøling. Det færdige produkt har en lang holdbarhed og er samtidig hurtigt at færdigtillberede. Det giver store produktionsfordele i f.eks. storkøkkener og restauranter, hvor der også opnås et mindre råvarespild og derved øget indtjening. Metoden kan anvendes til alle typer kød: hele stege, stykstege, kød i skiver og tern og for eksempel hakkebøffer. Også fisk, fjerkræ, grøntsager og frugt kan tilberedes via sous vide metoden.

Karina & Jonna's klumme

Arbejds miljø i butikkerne

Alle butikker bør have en udfyldt og opdateret APV. Det er vigtigt, at alle butikker udfylder APV, da butikkerne vil blive screenet inden udgangen af året. I fokus er især det psykiske arbejdsmiljø. En screening er en hurtig gennemgang af virksomhedens arbejdsmiljø. Såfremt forholdene er i orden, eller hvis der kun er mindre problemer, screenes virksomheden først igen om tre år – der vil dog blive udtaget stikprøver. Er der derimod væsentlige arbejdsmiljøproblemer udtages virksomheden til et grundigt tilsyn – et tilpasset tilsyn. Virksomhederne bliver varslet om

det tilpassede tilsyn i form af en skrivelse fra Arbejdstilsynet. Hvis der i forbindelse med det tilpassede tilsyn gives et påbud vil dette påbud først blive sendt til virksomheden som et udkast/en høring. Her har virksomheden mulighed for at komme med bemærkninger til de faktiske forhold samt tidsfristen. Der er en frist på denne høring, og det er vigtigt at denne frist overholdes, da der herefter træffes endelig afgørelse i sagen. Når der er truffet afgørelse, er det muligt at klage over denne afgørelse, og igen er der en tidsfrist, der skal overholdes.

Et strakspåbud udløser ikke en høring, men er, som navnet antyder, et påbud, der skal efterkommes straks. Det er muligt at klage over et strakspåbud. Sekretariatet kan være behjælpelig med at udfærdige et hørings-

svar eller en klage – men vi skal have jeres henvendelse i god tid inden høringsfristen/klagefristen udløber! Er fristen udløbet bliver klagen ikke behandlet i Arbejds miljøklagenævnet.

Fakta

Spørgsmål der typisk drøftes ved en screening:

- Arbejdspladsvurdering (APV)
- Det psykiske arbejdsmiljø i APV'en
- Arbejds miljøorganisation (mere end 10 ansatte)
- Har sikkerhedsrepræsentantens gennemført arbejdsmiljøuddannelse
- Arbejdsulykker
- Eventuel instruktion af medarbejderne



BF-OKS A/S kvalitet hele vejen rundt

Vi byder velkommen til BF-OKS A/S - Den fynske total leverandør af kvalitets kød til Danmarks storkøkkener.

BF-OKS A/S leverer kvalitets kød overalt i Danmark til konkurrencedygtige priser. Vores nøgleord er gensidig tillid og tryghed. Vi tilbyder et bredt sortiment af bæredygtige produkter og høj leveringssikkerhed.

Vi går ind for åbenhed og dialog og er altid parate med faglig rådgivning til alle vores kunder!

Kundens ønsker og behov er i højsæde. Individuelle ønsker til udskæring og specialprodukter gør at vi fortsat fungerer som specialisten.

Hos BF-OKS A/S får du alt fra fedtfattige til allergivenlige produkter, samtidig med at smag og kvalitet altid følger med. Vores dygtige slagtere står parate til at opfylde netop dit/ Jeres ønske!



Vi leverer blandt andet til:

- Kantiner og storkøkkener
- Sygehuse og plejehjem
- Conferencecentre, hoteller og restauranter.

Udover det nævnte er vi også leverandør på SKI aftalen, Statens og Kommunernes Indkøbs Service A/S.

Vores specialiteter:

Sydfynsk lam fra Hesselager

Sydfynsk lam fra Hesselager er magert lammekød fra en nærtliggende fåreavler. Anvendelsesmulighederne af det gode lammekød er mangfoldige og vi leverer i de ønskede udskæringer.

Fynsk frilandsgris fra Hesselager

Fynsk frilandsgris fra Hesselager er vores eget svar på det gode og sunde svinekød. God for sundhed – God for samvittighed! Fynsk frilandsgris er bæredygtig produktion leveret i de ønskede udskæringer.

猪肉

Sæt kursen mod det kinesiske marked!

Af Per Aaskov Karlsen

I uge 47 sætter Væksthus Syd-
danmark kursen mod Kina, når
10-12 danske fødevarer- og

delikatessevirksomheder tager på en spændende eksportrejse til den sydlige provins Guangdong. På rejsen vil deltagerne kunne møde kinesiske importører og distributører, få mulighed for at lave aftaler med potentielle samarbejdspartnere, besøge relevante fødevarerbutikker og høre oplæg om IPR, CSR, retail og kinesisk forretningskultur, skriver Væksthus Syd-
danmark i invitationen. Rejsen er blevet til i samarbejde med Eksportrådet, de danske repræsentationer i Kina samt JMS Management og Væksthus Syd-
danmark til en spændende eksportrejse i uge 47 til den sydlige provins Guangdong.

samt JMS Management. Kina er i fuld gang med at udvikle sig til et af Danmarks væsentligste eksportmarkeder. Og den hastigt voksende skare af købestærke kinesere har især fokus på vores kvalitetsprodukter fra Vesten.

Danske spegepølser og bacon

Som det er i dag, så har de kinesiske myndigheder godkendt 11 danske slagterier, der må sælge

svinekød til Kina. Fremover vil det blive muligt for flere slagterier og – som noget helt nyt – slagterier og kødproducenter, der handler med forarbejdet kødprodukter at eksportere til Kina. Efter mange års forarbejde og tidligere ministerforhandlinger er kineserne således kommet tættere på at kunne sætte tænderne i danske spegepølser og bacon.

Eksport til Kina i stor fremgang

Landbrugsvarer strømmer fra Danmark til Kina for tiden, og 2010 tegner til lidt af et højdespring for den danske eksport. I en ny prognose ventes den samlede eksportværdi at lande på ca. 5,5 mia. kr. i 2010. Det er en stigning på 800 mio. kr. ift. resultatet i 2009, hvor værdien var 4,7 mia. kr. Optimismen tager især sit afsæt i et særdeles positivt første kvartal i 2010. Ifølge Danmarks Statistik solgte man i de første tre måneder af 2010 for 2,3 mia. kr. varer mod 1,63 mia. kr. i den tilsvarende periode i 2009. Eksporten af skind og biprodukter fra svin (fx ører og tæer) vejer tungt i statistikken, men også andre varer som mejeriprodukter og frø til udsæd går markant frem i årets første kvartal.



Det søde liv

Danskerne er vilde med at bage, og det mærker man tydeligt hos Amo (Lantmännen Mills, red.). Sidste år blev "Den store bagebog 2" trykt og solgt i mere end 285.000 eksemplarer. Forgængeren "Fødselsdagsbagebogen" blev trykt i 250.000 eksemplarer. Og det nyeste skud på stammen "Den Store Bagebog 3 – Året Rundt" udkommer nu i et første oplag på 200.000 eksemplarer. Bogkonceptet er lig det som Karolines Køkken (Mejerikontoret) arbejdede med i mange år. Opskrifterne er baseret på mærkevarerne Amo og de forskellige ingredienser, som virksomheden udbyder. Når man hos Amo spørger trendeksperten, hvorfor hjemmebag er

blevet trendy igen, er hun ikke i tvivl: - Det handler om trykthed. Vi oplever lige nu en urolig tid med økonomisk krise, skilsmisser, opbrud i familien osv. Derfor søger vi igen de gamle "mormordyrer", og hjemmebag er netop ensbetydende med trykthed. Derudover er der også god økonomi i at bage selv, ligesom det giver anerkendelse at servere et hjemmebakt brød for venner og familie. Det signalerer overskud, at man har brugt tid på at bage noget fra bunden, og så ved man også, hvad der er i," fortæller trendekspert Anette Eckmann fra Eckmann Studio.



Lantmännen Mills (Amo) har netop udgivet "Den Store Bagebog 3".

Danmarks bedste juleand Gråsten Berberie Gourmet And



**Skal
bestilles nu**

**SuperAvisen:
Medalje Super
Produkt 2008**

**Jyllandsposten:
Danmarks Bedste
Juleand 2009**



Mere dyrevelfærd • Mere kvalitet • Mere smag

- den ægte vare!



Gråsten Fjerkræ • Kværsgade 18 • 6500 Gråsten • Telefon 74 65 90 71
Telefax 74 65 90 75 • kontor@unghanen.dk • www.unghanen.dk



7 guldmedaljer er på vej til slagteren i Strib

Af Per Aaskov Karlsen

Mad med mere forretningen i Strib har i skrivende stund modtaget besked om at de 7 fremsendte produkter, som de har deltaget med i en international fagkonkurrence i Østrig, giver forretningen hele 7 guldmedaljer. De 5 produkter – dildfilet, grov leverpølse, Strib-skinken, ramsløg griller og hvidløgsspegepølse opnåede alle 50 point ud af 50 mulige. Røget skinke opnåede 49 point og den japanske filet opnåede 50 point i en kategori, hvor maksimum var 53 point.

- Det er helt fantastisk, siger Christina Kørvel til Fødevareremagasinet. - Vi har endnu ikke modtaget diplo-

mer og medaljer, men er allerede ”i den syvende himmel”, efter at vi har modtaget nyheden om at alle 7 produkter har modtaget guldmeldalje i den internationale konkurrence i Østrig.

International fagkonkurrence i Østrig

Den internationale fagkonkurrence for slagter- og pølsemageri blev afholdt i perioden 1. til 5. september 2010 i Wels i Østrig.



Christina Kørvel ses her på årets FoodExpomesse, som vinderen i Gourmetkonkurrencen med dildfilet.

Udnyttelse af nyt EU-projekt

Et nyt EU-projekt (BELT-FOOD), som bliver gennemført af Grønt Center i Holeby og Wirtschaftsförderung Lübeck, skal sætte fødevarer virksomheder i Region Sjælland, Hansestadt Lübeck og Kreis Holstein i stand til at udvikle sig og leve op til krav og muligheder på markedet, som vil opstå med den faste Femern Bælt forbindelse. Forbindelsen vil skabe et stort sammenhængende marked med næsten 5 millioner forbrugere, og vi bliver nødt til allerede nu at forberede os på den kommende udvikling, som forbindelsen

kommer til at bringe med sig. Det betyder at det er nu fødevarer virksomhederne skal op af stolen og gribe chancen for at komme med på en fremtidig eksportbølge og få konkurrencefordelene ved at være nogle af de første, som viser flaget på tysk side”, lyder det fra den danske projektleder, Lis Andresen. Mange af de store virksomheder har egne eksportafdelinger, men for de fleste SMV’ere giver eksport mange udfordringer, som får dem til at blive på det nationale marked. BELTFOOD tilbyder et kompetenceudviklings-

program specielt for SMV’ere, som ikke har erfaring i international forretning, eller har deres egen eksportafdeling. Her kan virksomhederne blive i stand til at få et succesfuldt fodfæste på den anden side af Femern Bælt”, fortæller Lis Andresen. Projektperioden løber fra 1. januar 2010 til 31. december 2012 og får økonomisk støtte fra Interreg IVA program for EU, samt fra Vækstforum Sjælland og Lübeck Business Development Corporation.



Lis Andresen.

Vidste du at...

Piger der spiser kød bliver bedre til matematik

Italiensk professor peger på at jernmangel kan være skyld i pigers påståede mangel på anlæg for matematik. Det ser ud til, at man kan blive klogere af kød, og hvis det kniber med matematik, skulle man måske prøve at spise nogle flere bøffer. I augustudgaven af det italienske månedsmagasin "Eurocarni" bringer en interessant artikel af den pensionerede professor Giovanni Ballarini, Università degli Studi di Parma. I artiklen argumenterer han for, at pigers påståede manglende interesse eller anlæg for matematik kan have sammenhæng med kosten, lyder det fra statskonsulent Søren Skaftø i Rom. Hvis man kun spiser lidt kød, optager man mindre jern, der fremmer indlæring. Ifølge Ballarini er jernmangel langt mere udbredt blandt piger og det kan ifølge professoren muligvis forklare pigers påståede mindre interesse og anlæg for matematisk ræsonnement.

Slagtere og grønthandlere i positiv udvikling

Omsætningen steget med 6 pct. fra juli 2009 til juli 2010 i slagterforretningerne ifølge tal fra Danmarks Statistik. Beregninger fra Landbrug & Fødevarer viser, at detailsalget af fødevarer og andre dagligvarer generelt det seneste år steget med 1,1 pct. målt i værdi, når der er tages højde for sæsonudsving. - Der er sket ændringer i detailhandelsstrukturen på fødevarerområdet de seneste 3 år, som også tal fra Danmarks Statistik giver et præ-

om. Finanskrisen har betydet, at discountbutikkerne har taget markedsandele fra de traditionelle supermarkeder samt specialbutikkerne. Men nye tal viser nu, at specialbutikkerne med fødevarer er på vej tilbage på sporet igen efter finanskrisen, hvor mange af kunderne forsvandt, siger chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer, Klaus Jørgensen, til FoodCulture.dk. Ifølge Klaus Jørgensen har den økonomiske omvæltning de sidste tre år betydet fremgang i omsætningen for fiskeforretningerne, mens slagterforretninger, bagerforretninger samt grønthandlere har haft det svært. - Slagterforretningerne oplever nu, at kunderne igen vender tilbage. Omsætningen i slagterforretningerne faldt fra juli 2007 til juli 2009 med 24,3 pct., men det seneste år er omsætningen igen steget. Fra juli 2009 til juli 2010 er omsætningen steget med 6 pct., siger han. Samme udvikling er set hos grønthandlerne, som oplevede en tilbagegang i omsætningen på 17,7 pct. fra juli 2007 til juli 2009. Denne tilbagegang er nu stoppet, så omsætningen det seneste år har været uændret.

Kilde: Foodculture og FoodSupply

Nye EU-regler sikrer små og mellemstore virksomheder hurtigere betaling

Store virksomheder og kommuner kan ikke længere bruge deres små leverandører som bank. Reglerne betyder, at hverken offentlige eller private kunder fremover kan trække betalingerne til små leverandører mere end 30 dage. Det bliver konsekvensen af nye stramme EU-regler for betalingsfrister. Et forlig ind-

gået mellem Europa-Parlamentet og EU's ministerråd rækker nu en hjælpende hånd til EU's mange små og mellemstore virksomheder.

Kilde: Håndværksrådet



Stærk vækst i pølsefabrik

DK-Foods A/S i Kjellerup ved Silkeborg, der producerer salami, pepperoni og chorizo, har øget bruttofortjenesten med 32 pct. til 25 mio. kr. i 2009/2010 fra 19 mio. kr. året før. Overskuddet før skat voksede med 27 pct. til 19 mio. kr. fra 15 mio. kr. i 2008/2009. Resultatet er som forventet og tilfredsstillende, konstaterer ledelsen i regnskabet, skriver Børsen. Ledelsen forventer en beskeden vækst i aktiviteter og indtjening i 2010/2011.

Netbutikken Irma-torvet.dk åbnede den 10. oktober

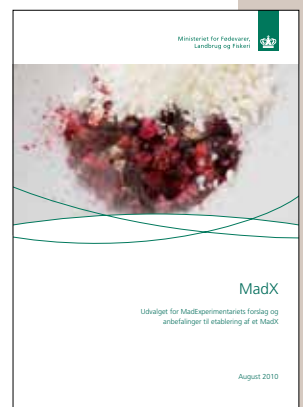
Irma er nu landsdækkende med Danmarks største nethandel for fødevarer. Det er sket ved at købe 80 procent af netbutik-

kenTorvet.dk. For første gang i kædens 124-årige historie bliver kæden landsdækkende. Det sker med købet af 80 procent af virksomheden Torvet.dk, der i dag er det førende supermarked på nettet, skriver virksomheden i en pressemeddelelse. Priserne bliver nøjagtig de samme som i de fysiske butikker - inklusive tilbudsvarene fra Irmas tilbudsavis. For ordrer over 1.500 kr. er leveringen gratis. For køb under 1.500 kr. er leveringsgebyret 49 kr.

Beslutning om placering af MadX trækker ud

Dansk Folkeparti, Socialdemokraterne og SF kritiserer regeringen for at nøle med beslutningen om, hvor fødevarercentret MadX skal placeres. Det skriver Altinget. Ordførerne fra S og SF mener, forsinkelsen skyldes uenighed mellem Venstre og Konservative om MadX skal ligge ude i landet eller i hovedstadsområdet. Det forlyder samtidig, at ud af de seks forslag, der har været i spil, er der nu reelt kun to tilbage, nemlig Roskilde og Aalborg.

Kilde: Landbrugsavisen



HKScan indgår aftale om at overtage Rose Poultry

Det børsnoterede, finske selskab HKScan Corporation ("HKScan") og ejerne af Rose Poultry A/S ("Rose Poultry") har indgået en aftale om, at HKScan erhverver den fulde aktiekapital i Rose Poultry. Det forventes, at overtagelsen kan ske i løbet af efteråret efter godkendelse hos de relevante konkurrencemyndigheder. Som led i virksomhedens strategiplan for 2009 til 2012 besluttede bestyrelsen i Rose Poultry sammen med dets finansielle rådgiver SEB Enskilda Corporate Finance at undersøge strategiske muligheder for samarbejde, alliancer eller overtagelse af en bestemmende aktiepost. Denne proces blandt industrielle og finansielle købere/partnere er nu gennemført og har medført, at HKScan erhverver den fulde aktiekapital i Rose Poultry. HKScan er en af Nordeuropas førende fødevarerkoncerner med hjemmemarkeder i Finland, Sverige, Baltikum og Polen. HKScan producerer,

sælger og markedsfører svine-, oksekøds- og kyllingeprodukter, forarbejdet kød samt convenience food.

Kilde: FoodSupply

Fødevarerpriser presser forbrugerne

De seneste tre års prisstigninger på fødevarer efterlader en dansk gennemsnitsfamilie med en årlig ekstraregning på 5.350 kr., skriver Jyllands-Posten. Dermed er modelfamiliens årlige udgifter til mad i teorien øget fra 50.000 kr. i 2007 til omkring 55.000 kr. i år. Klaus Jørgensen, teamleder i brancheorganisationen Landbrug & Fødevarer påpeger, at danskernes forbrugsmønstre er ændret ganske dramatisk de seneste tre år: – Dels indkøbes en stigende del af fødevarerne i discountbutikker, hvor priserne er lavere. Dels indkøbes der simpelthen mindre mængder fødevarer, fordi forbrugerne er blevet bevidste om at smide mindre ud, siger han.

Kilde: Landbrug og Fødevarer

DF vil sænke hotelmoms

Dansk Turisme skal have bedre vilkår, så erhvervet kan være med til at løfte den danske vækst. Vi har i første omgang

mest fokuseret på den vanvittige regel, at man kun kan fratække 25 pct. af momsen på de ydelser, mens man kan fratække 100 pct. af momsen på alle mulige andre varer og tjenester, siger direktør Katia K. Østergaard, Dansk Erhverv. Hun understreger, at de danske særregler får turisterhvervet til at halte alvorligt bagud. Hvis vi havde fulgt udviklingen i de nordiske lande, ville vi alene sidste år have haft ekstra omsætning i turisterhvervet på 1,6 mia. kr. bare på mødeturisme. Fuld fradragret for hotelovernatninger vil også komme yderområder til gode, mener Dansk Erhverv, der derfor opfordrer regeringen til at tage forslaget med i det kommende udspil "Danmark i balance", som netop skal skabe vækst i udkantdanmark.

Danish Crown overvejer børsen

Ledelsen i Danish Crown overvejer en børsnotering af virksomheden, der er en af verdens største slagteri- og fødevarerkoncerner, skriver Jyllands-Posten. Danish Crown har brug for 4-5 mia. kr. til at finansiere de kommende års udvikling af virksomheden og samtidig styrke soliditeten. – Jeg spørger mig selv, om det er realistisk, at vores ejere kan og vil levere så mange

penge ind i selskabet. Derfor anbefaler bestyrelsen at flytte de kommercielle aktiviteter ind i et nyt selskab – Danish Crown A/S – som vil have bedre muligheder for at tiltrække kapital. En af disse muligheder er en børsnotering, siger bestyrelsesformand Niels Mikkelsen.

Supermarked vil sælge kød i plastikposer

Den britiske detailkæde Waitrose udskifter kødbakker med poser, som hakket kød nemt kan skubbes ud af. Det vil spare 90 tons affald om året. Forbrugernes måde at købe kød på vil ændre sig med introduktionen af en ny type emballage. Den britiske detailkæde Waitrose har introduceret poser til hakket kød, som vil fjerne 90 tons plastikaffald



fra forbrugernes skraldespande hvert år. Poserne kan nemt åbnes og kødet kan nemt skubbes ud på en pande, hvilket både skal spare forbrugerne for tid og plads i skraldespanden. De nye kødposer er lette og robuste, så de kan holde til at ligge i indkøbsvogne sammen med tunge varer uden at briste. Waitrose starter med at sælge kød i tern og hakket kød i poserne. – Vi har lyttet til forbrugerne, som ville have en praktisk løsning, der fylder mindre i posen, køleskab og fryser. Fordi poserne også reducerer affaldsmængden, tror jeg, det bliver et hit, siger Andy Boulton, der er indkøber af kød i Waitrose.

Kilde: FoodSupply

Veldrevet slagtehus og -butik TIL SALG på grund af alder

Farsø Slagtehus er fra 1988 og beliggende på stor industrigrund i Vesthimmerland.

Udover slagteriet er der slagterbutik. Slagtehuset er EU – godkendt og har et godt renommé og en stor kundekreds.

Henvendelse til:

FARSØ SLAGTEHUS
v/Kristian Sørensen
Fabriksvej 12, 9640 Farsø
Tlf. 9863 3008

Slagterforretning i Horsens

En af byens mest veldrevne slagterforretninger beliggende på aktiv handelsgade sælges.

Butik og inventar fremstår særdeles velholdt.

En sjældent udbudt forretning som er kendt for den gode kvalitet.

Kan overtages på fordelagtige vilkår.

Kontakt venligst Vagn Sørensen
Tlf.: 7562 2308 eller 4017 3238

Ny topchef i Royal Greenland

Efter 4 år forlader den nuværende topchef Flemming Knudsen, Royal Greenland. Ny direktør bliver Michael Thinghuus. Det bliver først til foråret, at Royal Greenlands nye direktør Michael Thinghuus kan sætte sig i chefstolen. Der forlader Flemming Knudsen nemlig koncernen efter 4 år, skriver KNR. Senest den 1. april 2011 bliver Michael Thinghuus administrerende direktør i Royal Greenland der med sine ca. 2000 medarbejdere og en omsætning på omkring 4,5 milliarder kroner er den største virksomhed i Grønland. Michael Thinghuus er i dag administrerende direktør for møbelkoncernen ID-design, der er kendt for IDÉ-møbler.

Ny chef skal brande Landbrug & Fødevarer

Landbrug & Fødevarers Kommunikationsafdeling har pr. 1. oktober udnævnt Lisbeth Olsgaard som chef for en ny brandingafdeling i Landbrug & Fødevarers afdeling for kommunikation. Hun var indtil 1. oktober teamleder i Landbrug & Fødevarers afdeling for Handelspolitik & Afsætning. - Lisbeth Olsgaard får ansvaret for et omdømme-projekt, hvor hun kommer til at arbejde med branding, design- og omdømmeopgaver, siger kommunikationsdirektør Louise Ry om nyansættelsen. - Gennem det seneste halve år har vi drøftet det stigende behov for synlighed af branchen. Derfor har vi søsat en række aktiviteter, der skal bidrage til at øge kendskabet til vores erhverv, og det skal i sidste ende bidrage til, at vi får et bedre omdømme, siger Louise Ry.

Ny adm. direktør i Horesta

Katia K. Østergaard står fra oktober i spidsen for hotel-, restaurant- og turisterhvervets landsdækkende brancheorganisation med godt 2100 medlemmer. Katia K. Østergaard er 40 år og direktør i Dansk Erhverv. Her har hun været en del af direktionen, siden organisationen blev stiftet i 2007. Hun tiltrådte i Horesta den 1. oktober og afløser Lone Njor Hulth, som har stået i spidsen for Horesta gennem otte år. Den nye direktør er uddannet advokat og har tidligere stået i spidsen for Horesta's arbejdsgiveraktiviteter og overenskomstforhandlinger. Turisterhvervet er med en årlig omsætning på over 72 mia. Danmarks fjerdestørste eksport erhverv.

Ny formand for Grønttorvet

Mogens Illum Hansen ønsker ikke at skabe tvivl om Grønttorvets værdigrundlag og trækker sig derfor som formand for bestyrelsen, der har konstitueret sig med Jørgen Mortensen som ny formand. TV2s dokumentarprogram Operation X mandag 27.9 indeholdt alvorlige anklager mod Grønttorvets hidtidige formand Mogens Illum Hansen om "sort økonomi". Formanden afviste i programmet, at hans virksomhed på nogen måder forsøger at unddrage sig betaling af moms, skat og afgifter. Men for ikke at skade Grønttorvets omdømme og skabe tvivl om torvets værdigrundlag trækker Mogens Illum Hansen sig som formand for bestyrelsen med øjeblikkelig virkning og afløses af Jørgen Mortensen, der hidtil har været næstformand. Som ny næstformand er valgt Mette Klarskov.

250 års jubilæumsfest

Lørdag den 2. oktober holdt slagtersvendelaugene i København 250 års jubilæum. Jubilæet blev gennemført med pomp og pragt med velkomst på Frederiksberg rådhus ved viceborgmester Margit Ørsted samt deltagelse af en slagterbil (Ford T), 5 gardere med hornmusik, laugets faner og 2 Danebrogs splitfaner. Der var efterfølgende fest efter et besøg på Storm P. museet med slagterhurra m.m.

Messeoversigt 2010 - 2012

2010

FoodPharmatech
2.-4. november, 2010
Fagmesse for fødevarer- og farmaceutisk industri.
www.foodpharmatech.dk

Scandinavian Bakery Fair, København
14.- 16. maj, 2011
Messe for bagerbranchen i Danmark

Anuga, Köln
8.- 12. oktober, 2011
International fødevarer-messe.
www.anuga.de

2011

Internationale Grüne Woche, Berlin
21. - 30. januar, 2011
Udstilling for fødevarerhandelen, landbrug m.m.
www.gruenewoche.de

ISM, Internationale Süßwarenmesse. Köln
30. januar - 2. februar, 2011
International messe for konfekturer, kager m.m.
www.ism-cologne.com

Biofach, Nürnberg
16.-19. februar, 2011
Messe for økologiske produkter.
www.biofach.de

TEMA 2011, København
27. februar - 2. marts, 2011
Hotel, restaurant og catering.
www.tema11.dk

2012

FoodExpo, Herning
22.-25. januar 2012
Messe for specialfødevarerhandelen (slagterforretninger, bageri og konditori, fiskehandlere, frugt & grønt m.fl.), restauranter, hoteller, foodservice og fødevarerbranchen i det hele taget.
www.foodexpo.dk

Intergastra, Stuttgart
11.- 15. februar, 2012
International messe for restauranter, hoteller, catering, konditori og cafeer.
www.messe-stuttgart.de/intergastra

Iba, Düsseldorf
28. september - 3. oktober 2012
International bageri-messe.
www.iba.de

Scanpack, Göteborg
23.-26. oktober, 2012
Skandinavisk emballagemesse.
www.scanpack.se



leverandørliste

OVERSIGT

- BEKLÆDNING
- BELYSNING
- BUTIKSINDRETNING
- CATERING
- CATERING
- DANKORTTERMINALER
- DRIKKEVARER
- EMBALLAGE
- GAFFELTRUCK
- GROSSISTER
- HYGIEJNE
- INVENTAR
- ISENKRAM
- KNIVE/SLIBERIER
- KUNSTTARME
- KRYDDERIER
- KØD ENGROS
- KØLEBILER/UDSTYR
- MASKINER
- MEJERIVARER
- RØGSMULD
- RÅDGIVNING
- SKILTE OG REKLAME
- SLAGTEAFFALD
- SPECIALITETER
- VÆGTE

Håndskrevne SKILTE

bestil på tlf.
66 14 08 52



GRAFISK PRODUKTION ODENSE
Peder Skrams Vej 4 • 5220 Odense SØ
post@gpo.dk

DAN Line BUTIKSINVENTAR 

DanLine Butiksinventar ApS

- Disk og inventar designet til din butik
- Dansk produceret
- Alt i køle- og frostmoduler, vægssystemer og belysning
- Varmediske
- Eneforhandler af Olis Storkøkkenudstyr
- Koge og stegedstyr
- Ovne og Bake off
- Køle og frostrum
- Opvask
- Besøg vores showroom eller hjemmeside: www.danline-b.dk

Birkholmvej 2, Osted • 4320 Lejre • 70 23 13 00

EMBALLAGE

EMBALLAGE KANTINE & CATERING

AFTØRRING
RENGØRING
HOTELVARER
IT-PRODUKTER
KONTOR

Nordsjælland / Kbh. / Fyn
Jan E. Jepsen · Mobil 21 41 75 31
Email: jaj@cc-co.dk

Midtsjælland / København
Jens Holmes · Mobil 40 76 68 39
Email: jho@cc-co.dk

Sydsjælland / Kbh. / Øerne / Fyn
Kim Christiansen · Mobil 21 41 75 29
Email: kic@cc-co.dk

Jylland, nord + øst
Jens Nielsen · Mobil 21 41 75 24
Email: jen@cc-co.dk

Jylland, midt + vest + syd
Henning Poulsen · Mobil 21 41 75 32
Email: hep@cc-co.dk

CC&CO
Bastrupgaardvej 8-10
7500 Holstebro
Tlf. 70 10 33 66
Fax. 96 10 57 02
www.cc-co.dk

AB CATERING
— hele Danmarks Foodservice

Leverandør til slagtere, delikatesser og storkøkkener

AB Catering Aarhus A/S
Beta 1 | 8382 Hinnerup
Telefon 72 224 224
Telefax 72 224 242
info@abaarhus.dk
www.abaarhus.dk

Slagterkonsulent
Morten Nysom - 25 510 306

Gør det let for dine kunder at finde dig!

Vær med i fødevareremagasinets leverandørliste!

Tlf: 86 24 75 77
annonceafdelingen@stofanet.dk

BUTIKSINDRETNING

bago-line

TOTALINDRETNINGER:

- Køl og frost
- Importør af "SMEVA" disksystemer
- Butiksinventar
- Belysning

Salg: Hans Berg Andersen mobil: 51 33 94 34

BAGO-LINE
Johs. Lassen Fjellebroen A/S
Industrivej 7, Vester Åby
5600 Faaborg
Tel.: 62 61 66 66.
E-mail mail@bago-line.dk

CATERING

Pot & Pande
Importør af:

Plexiline
eksklusiv diskindretning m. fade og skåle i G/N standard størrelser
www.plexiline.dk

EUROLUX
fedtfrie pander/gryder m. CARBON -nu også til INDUKTION
www.potogpande.com

Pot & Pande
Madsdige 4 · 8970 Havndal
Tlf. 86 47 11 33 · Fax 86 47 11 34
e-mail: info@potogpande.com

Annoncer til fødevareremagasinets

Tlf: 86 24 75 77
annonceafdelingen@stofanet.dk

INVENTAR

EA INVENTAR ApS
Butiksinretning & skilte

NØRRELED 1
6000 KOLDING
Tlf: 75 56 95 66
FAX: 75 56 93 66

Gør det let for dine kunder at finde dig!

Vær med i fødevareremagasinets leverandørliste!

Tlf: 86 24 75 77
annonceafdelingen@stofanet.dk

DANKORTTERMINALER

DANKORTTERMINALER

Flexi Solo  **Salg Leje Leasing**

CTcoin.dk A/S
Tlf. 63 12 75 00
ctcoin@ctcoin.dk
www.ctcoin.dk

GROSSISTER

inco Danmark
- fødevarer til fagfolk

... mere sæsoninspiration til dig

Butikker

Cash & Carry København
Flæsketorvet 84
1711 København V
Tlf.: +45 3321 1421

Åbningstider:
Mandag - fredag : 6.00 - 15.00
Lørdag : 6.00 - 13.00

Cash & Carry Århus
Blomstervej 5
8381 Tilst
Tlf.: +45 8736 9850

Åbningstider:
Mandag - fredag : 7.00 - 16.00
Lørdag : 7.00 - 14.00

Telesalg
Øst: +45 3378 6400
Vest: +45 8736 9855

www.inco.dk

Gør det let for dine kunder at finde dig!

Vær med i fødevareremagasinets leverandørliste!

Tlf: 86 24 75 77
annonceafdelingen@stofanet.dk

Leverandørliste

KNIVE/SLIBERIER

- **KNIVE:** "Professional Line"
- **SEYDELMANN:** Hurtighakkere og hakkere
- **KNECHT:** Hurtighakkerknive og slibemaskiner
- **REA:** Vogne/Reoler - plast
- **TITANIUM:** Gryder/Pander
- **PYNTEPLANKER:** I eg/nøddetræ

PL-agentur

Vyffsvej 18 • 6000 Kolding
Tlf. 75 56 77 00 • Fax 75 56 77 30
Bil 40 27 75 18
pl@pl-agentur • www.pl-agentur.dk

KRYDDERIER

Steffen Olsens efft.

V/ Lone og Brian Eriksen

SALG AF:
Slagterartikler • Krydderier
Emballage • Knive • Vakumposer
Krympeposer • Naturtarme
Kunsttarme og Skumemballage

LUMBY-TÅRUPVEJ 55
5270 ODENSE N
TELEFON 65 95 50 84



Gør det let for dine kunder at finde dig!

Vær med i fødevarerens leverandørliste!

Tlf: 86 24 75 77
annonceafdelingen@stofanet.dk

W. Oszätschen Aarhus a/s

Din leverandør når det gælder:

- Krydderier
- Krydderiblandinger
- Marinader
- Emballage
- Natur- & Kunsttarme
- Rengøringsmidler
- Beklædning
- Håndværktøj & Knive
- Småpose produkter

Niels Bohrs Vej 55, Stilling
8660 Skanderborg
Tlf. 86 29 11 00 • Fax 86 29 92 60
www.otz.dk



RAADVAD PROFESSIONAL

Leverandør af:
Raadvad slagteriknive
Niroflex stålhandsker
Whizard skærehandsker



Fiskars Danmark A/S
Vestre Ringvej 45 • DK-8600 Silkeborg
Tlf. 87 20 11 00 • Fax 86 81 59 68
www.fiskars.dk



L.A. Slagterartikler

- Krydderier
- Tarme
- Emballage
- Rengøring
- Inventar
- Maskiner
- Storkøkken udstyr

Emborgvej 60 A, Boes • 8660 Skanderborg
Tlf/Fax: 8788 5078 • Mobil: 2371 0078
Email: LA-slagterartikler@sol.dk



TARME, KRYDDERIER & MASKINER

- Kunsttarme og Net
- Kunsttarme med eget tryk
- Naturtarme
- Krydderier og Marinader
- Tilsætningsstoffer
- Vacuumposer
- Knive og Håndværktøj
- Nye Maskiner og Røganlæg
- Brugte maskiner

Nr. Hostrupvej 22 • 6230 Rødekro
Tlf: 74 69 43 30 • Fax: 74 69 46 99
www.takryma.dk
takryma@takryma.dk

Håndskrevne SKILTE

bestil på tlf.
66 19 08 52



GRAFISK PRODUKTION ODENSE
Peder Skrams Vej 4 • 5220 Odense SØ
post@gpo.dk

Gør det let for dine kunder at finde dig!

Vær med i fødevarerens leverandørliste!

Tlf: 86 24 75 77
annonceafdelingen@stofanet.dk



Den sikre vej til god smag



- Krydderier
- Dressing
- Marinader
- Tilsætningsstoffer
- Net
- Kunst- & Naturtarme
- Stegefolie
- Opskrifter

HI-Park 491 | 7400 Herning
Tlf. 97 21 60 59 | Fax 97 21 70 59 | www.avo.dk
Bedre til det andre er gode til...

Lad os **INSPIRERE** dig...




Leverandør af krydderier, færdigblandinger, marinader og kunsttarme



Tlf. 86 42 96 66 • www.india-dan.dk

KUNSTTARME



Alt i kunsttarme, med og uden tryk.
Også i små mængder.

Ring til Susanne for nærmere oplysninger og priser.
Tlf: 38 19 36 33
Mobil. 40 17 92 34

E-mail:
susanne@charleschristiansen.dk



Leverandør af:

- **GIESSER** knive t/slagtere, kokke
- **ISLER** strygestål, ribbensnører
- **EUROFLEX** sikkerhedshandsker

Se www.giesser.dk for vores store produktsortiment

GIESSER Danmark A/S
Kærvej 2 • 6731 Tjæreborg
Tlf. 75 17 55 00 • Fax 75 17 55 38
info@giesser.dk

Gør det let for dine kunder at finde dig!

Vær med i fødevarerens leverandørliste!

Tlf: 86 24 75 77
annonceafdelingen@stofanet.dk



Forhandling af



Navervej 32, 4000 Roskilde
Tlf.: 46 75 60 01
Fax: 46 75 70 05
www.kryta.dk

Gør det let for dine kunder at finde dig!

Vær med i fødevarerens leverandørliste!

Tlf: 86 24 75 77
annonceafdelingen@stofanet.dk

Håndskrevne SKILTE

bestil på tlf.
66 14 08 52



GRAFISK PRODUKTION ODENSE
Peder Skrams Vej 4 • 5220 Odense SØ
post@gpo.dk

**SLAGTER/
STORKØKKEN**

- NYE, BRUGTE OG RENOVEREDE MASKINER
- KØDHAKKERKNIVE/SLIBNING
- KØL/FROST
- KØB OG SALG

JØRGEN KRISTENSEN
AABYBRO • TLF. 9824 1893
www.slagter-inventar.dk

Gør det let for dine kunder at finde dig!

Vær med i fødevarerens leverandørliste!

Tlf: 86 24 75 77
annonceafdelingen@stofanet.dk



**KRYMPEPAKKEMASKINER
VAKUUMPAKKEMASKINER
FLOWPAKKEMASKINER
POSEPAKKEMASKINER
DYBTÆKMASKINER
VEJESYSTEMER
TRAYSEALERE
VAKUUMPOSER
KRYMPEPOSER
SOUS-VIDE POSER
FLEXIBLE FOLIER**

PM Pack Service A/S
Sverigesvej 12 8700 Horsens
Tlf. 7560 2000 Fax: 7560 1660
mail@pmpack.dk • www.pmpack.dk

KØD ENGROS

Kødkvalitet i alle led



TLF: 98 57 44 01
www.kildegarden.com


**SVENDBORG
SLAGTEHUS**

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

Gør det let for dine kunder at finde dig!

Vær med i fødevarerens leverandørliste!

Tlf: 86 24 75 77
annonceafdelingen@stofanet.dk



**Dybtrækningsmaskiner
Kammermaskiner
Traysealere
Horisontale og vertikale flowpakkemaskiner
Afsværgningsmaskiner
Etiketteringssystemer
X-ray scannere
Checkvejere
Dynamiske vægte og vejedyr**

Røgeovne
- ring 86 62 07 88

- Programmerbar styring
- Lille pladsbehov
- 100% dansk produkt



Vi har endvidere:
Røgeovne, lagesprøjter, kødhakker, båndsave, kogekar, skærebord, pålægsmaskiner, storkøkken og meget mere...

GROUP 4U™
Food Machinery Division
www.group4u.com - tel. 86 62 07 88

**Slagteri
Kød engros**

75 88 38 66



Slagtergården St. Lihme A/S
St. Lihme Møllevvej 13,
St. Lihme, 7183 Randbøl
Tlf. 75 88 38 66 - Fax. 75 88 39 20

handtmann
VF608

Clipsemaskiner
Røgeovne



SALG & SERVICE:
 A/S Conserves-Teknik
Vibevej 6 • 5540 Ullerslev
Telefon 65 35 30 31
ct@conserves-technik.dk

Specialister i maskiner til fødevarerindustrien!



MR MULTIVAC GROUP
MARKING & INSPECTION

waber
www.waber.com

PFMGroup
Network of Packaging Solutions

ISHIDA EUROPE

BIZERBA
... closer to your business

MULTIVAC A/S
Nørre Bygade 34 · Grejs
DK-7100 Vejle
Telefon: 7585 3422 · Telefax: 7585 3454
mudk@multivac.dk
www.multivac.dk

Håndskrevne SKILTE

bestil på tlf.
66 14 08 52



GRAFISK PRODUKTION ODENSE
Peder Skrams Vej 4 • 5220 Odense SØ
post@gpo.dk

MASKINER

JEROS

Smarter Thinking - Smarter Solutions

Grovopvasker
Servicevasker
Kassevasker
Tunnelmaskiner
Bordsystemer

JEROS A/S www.jeros.com
Nyborgvej 5 jeros@jeros.dk
Tlf: 63623913 · 5750 Ringe

ingvald™

Vor viden
- din fordel!

 www.ingvald.dk

TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938

Gør det let for dine kunder at finde dig!

Vær med i fødevarerens leverandørliste!

Tlf: 86 24 75 77
annonceafdelingen@stofanet.dk

MEJERIVARER



**OSTESPECIALITETER
FRA
OSTEHANDLERENS
GROSSIST-LAGER**

Ølstedbrovej 15 · Ølstedbro · 8723 Løsning
75 65 26 46
fax. 75 65 26 47 · email: om.olsted@mail.dk

RØGSMULD

1. KL. RØGSMULD FREMSTILLET AF REN BØG

- ✓ Varmebehandlet
- ✓ Lavt bakterieindhold
- ✓ Totalt støvrenset
- ✓ Uden lim og kemikalier
- ✓ Miljøvenligt
- ✓ Levering fra dag til dag
- ✓ Endvidere forhandles forskellige flis typer



Gl. Lifstrupvej 3
Forum · 6715 Esbjerg N
Tlf. 75 16 80 37 · Fax 75 16 82 55
På Sjælland henvises til:
Takryma v/ Jørgen Olsen
Tlf. 57 61 21 43 · Mob. 20 45 43 13
På Fyn henvises til:
Steffen Olsen eff. Tlf. 65 95 50 84

Gør det let for dine kunder at finde dig!

Vær med i fødevareremagasinets leverandørliste!

Tlf: 86 24 75 77
annonceafdelingen@stofanet.dk

RÅDGIVNING

Lønservice!



ProLøn-DSM

Nemmere og billigere lønbehandling

Lønadministration med udgangspunkt i DSM's overenskomster



Tronholmen 3 · 8960 Randers SØ
Tlf.: 87 10 19 30 Fax 86 42 37 95

proloen@proloen.dk · www.proloen.dk

SLAGTER REVISORERNE

KØBENHAVN
Tlf: 70 26 06 30 · Fax: 70 26 06 80

SIJÆLLAND
Tlf: 58 58 18 00 · Fax: 58 53 22 09

FYN
Tlf: 66 13 07 30 · Fax: 66 11 18 65

JYLLAND SYD
Tlf: 76 11 44 00 · Fax: 76 11 44 01

JYLLAND NORD
Tlf: 96 14 40 60 · Fax: 97 52 84 23



Danske Slagtermestre

Direktør Torsten Buhl
Poppelvej 83
5230 Odense M
Telefon 66 12 87 30
Telefax 66 12 87 94

Formand Leif Wilson Laustsen
Telefon 64 71 10 58

Marketingchef Ulrik Olesen
Telefon 21 45 53 35

Konsulent Nikolaj Jæger
Telefon 21 25 02 66



mad med mere

Poppelvej 83
5230 Odense M
Telefon 66 12 87 30
Telefax 66 12 87 94

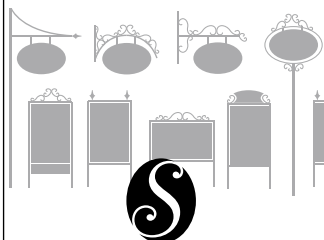
SKILTE OG REKLAME

SKILTE I STORFORMAT DIGITALPRINT GRAFISKE MATERIALER AF ENHVER ART

Kontakt:
Grafisk Produktion Odense
- et koncept for grafisk information og kommunikation.
Kreative løsninger til yderst rimelige priser

GPO
PEDER SKRAMS VEJ 4
5220 ODENSE SØ
TLF. 66 14 08 52 · FAX 66 14 85 52
POST@GPO.DK · WWW.GPO.DK

SMEDEJERNSSKILTE



SURROW

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

SLAGTEAFFALD

Vi indsamler alle former for madaffald, ben/fedtprodukter, slagteaffald og friturefedt.



Bragesvej 18
DK-4100 Ringsted
Tlf.: 76 74 51 11
Fax: 76 74 51 10
www.daka.dk

Gør det let for dine kunder at finde dig!

Vær med i fødevareremagasinets leverandørliste!

Tlf: 86 24 75 77
annonceafdelingen@stofanet.dk

Scanvægt

- Vægte
- Pakkemaskiner
- Prismærkningsanlæg
- Softwareprogrammer
- Etiketter
- Pålægsslicere
- Opvaskemaskiner
- Verifikation og service

Scanvægt Nordic A/S
Johann Gutenbergs Vej 5-9, 8200 Århus N
Tlf. 86785500 - Fax 86785210
info@scanvaegt.dk - www.scanvaegt.dk

Guldager

vægte og maskiner

Salg og service

- Vægte
- Pålægsmaskiner
- Kødhakkere
- Knivslibere
- Kartoffelskrællere

Rødkløvervej 5 · 9430 Vadum
98 88 16 58 · 40 95 10 00
www.dibal.dk

fpr

FPR Forsikringsmægler A/S har i mere end 7 år været slagternes foretrukne forsikringsrådgiver.

70 20 29 29

www.fpr.dk

VÆGTE

DIGI FØRENDE MED DEN NYE TEKNOLOGI

- Vægte
- Pakkemaskiner
- Prismærkningsanlæg
- PC-styring
- Indvejningsvægte
- Etiketter og bon ruller



Stærmosøgårdsvej 2 · 5230 Odense M
Tlf. 65 91 60 00 · Fax 65 91 61 00
- sin vægt værd i kvalitet og service...

Håndskrevne SKILTE

bestil på tlf.
66 14 08 52



GRAFISK PRODUKTION ODENSE
Peder Skrams Vej 4 · 5220 Odense SØ
post@gpo.dk

Selvbetjenings - kasseterminal



FlexPOSnet 12"
med Chip-Dankort
Tilbud kr. **19.900,-***

- Dankort
- Udenlandske kort
- Personalekort
- Kontokort

FlexPOSnet 12" er:
All-in-one touchterminal,
printer, kundedisplay,
kortlæser. Kan integreres
med  e-economic
og andre
regnskabsprogrammer

*Priser er baseret på månedligt abonnement inkl. online support á kr. 500,- per måned

POSNET
Rylevænget 29, 2880 Bagsværd
Tlf. 96 18 19 30, Mobil: 20 18 19 30
Mail: wch@posnet.dk, www.posnet.dk


Point of security in Your network

Alle priser er eksklusive moms, programmering og levering.