



fødevaremagasinet

NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

**Droppede lynkarriere i Coop
for at blive selvstændig**

:: SE SIDE 10 ::



Årets første blad i nye klæder

Fødevarer magasinet er klar til at tage fat på 11 nye numre af bladet i 2011. Vi vil som i tidligere år være på gaden omkring den 20. i hver måned undtagen i juli. Her fra januar har Fødevarer magasinet fået et designmæssig "brush up", som vi håber, du vil tage positivt imod.

Artikler i januarudgaven

Vi lægger ud med et tema om uddannelse, efteruddannelse og rådgivning m.m. Du kan læse om kautionsmulighederne via DSM's nye Kautionsinstitut, færre kontrolomkostninger til kødkontrol for mindre grossister, et forestående årsmøde for ostehandlerne og et forestående netværksmøde i DSMI-Forum, forventninger om prisstigninger på fødevarer og økologisk eksport.

Konkret kan du endvidere læse om de nye pølsemagerikurser, DM i skills, nye pjecer om ledelse, regler omkring overarbejde, en afholdt forbrugeraften og endnu en supermarkedsslagter, der har valgt at blive selvstændig og meget mere.

Opnå maksimal synlighed

Med en annonce i Fødevarer magasinet, når du ud til hele branchen. Kontakt annonceformidler Finn Skovsgaard på telefon 8624 7577 eller på mail annonceafdelingen@stofanet.dk og få 5 gode grunde til at annoncere i Fødevarer magasinet og et godt tilbud på annonceringen i 2011.

Godt nytår!

Redaktionen

Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre



Meget mere end efterløn

Det kan meget vel vise sig at være et genialt træk, da statsministeren i sin nytårstale bebudede et opgør med efterlønnen. Med dette ene træk fik han både signaleret 1) økonomisk ansvarlighed og handlekraft, 2) at regeringen bestemt ikke fører socialdemokratisk politik – og ikke mindst 3): Han fik kastet en håndgranat ind i den røde blok, som både på Christiansborg og navnlig ude i vælgerhavet er dybt splittet i holdningen til dette symbol på velfærdssamfundets overflod.

Regeringen håber selvfølgelig, at den med dette og andet fokus på den økonomiske politik kan bevare taburetterne efter det folketingsvalg, som formentlig kommer inden påske. Det kan man så håbe eller frygte, alt efter anskuelse. Men under alle omstændigheder kommer der jo dage også efter folketingsvalget, og så når vi frem til det virkelig spændende: Hvilken økonomisk politik vil den tids regering føre? Og hvilken erhvervs politik? Det bliver helt afgørende for Danmark – og her kan man ikke nøjes med at sige ordet "efterløn". Sagen er nemlig den, at dansen om efterlønnen er ren symbolpolitik. Vi taler trods alt kun om 16 af statsbudgettets over 600 mia. kr. En afskaffelse af efterlønnen redder altså ikke noget i sig selv.

Det, der skal til, er et grundlæggende anderledes syn på den private sektor, og vel at mærke i den praktiske politik. Det har ikke skortet på velklingende taler og udsagn fra regeringen i den senere tid, men så længe de ledsages af tåbelige og bureaukratiske forslag om fedt-

afgift og andre ideer, der går i den stik modsatte retning, alt imens den offentlige sektor bare vokser og vokser og bliver stadig mindre effektiv og dermed en stadig større byrde at bære for produktionserhvervene – ja, så er alle de fine taler ikke det papir værd, de er skrevet på.

Nu kan det jo også være, at folketingsvalget medfører en ny regering. Det bliver i givet fald en, hvis økonomiske politik beror på udfaldet af næste års overenskomstforhandlinger, for Helle Thorning-Schmidt har overladt det til arbejdsmarkedets parter at levere en stor del af det, som hun går til valg på. Det gør LO-familien gerne, men næppe gratis, så de "12 minutter mere om dagen" kan vise sig at blive skæbnsvangert dyre. Ingen ved det. Det er katten i sækken – og det kan selvfølgelig vise sig at være en meget bedre kat end den, vi har i forvejen.

Fra arbejdsgiverside er vi imidlertid mange, der har meget lidt lyst til at stifte bekendtskab med Helle Thornings kat. Det kan være meget godt at få forlænget den almindelige arbejdstid med en time om ugen, eller hvad tilbuddet nu konkret kommer til at gå ud på – men vi skulle kende fagbevægelsen meget dårligt, hvis prisen ikke vil være yderligere byrder på virksomhederne. Det må vi selvfølgelig takke nej til, og så bryder enten den nye regerings økonomiske politik eller arbejdsmarkedet – eller begge dele – fuldstændigt sammen.

Og så ryger i øvrigt også efterlønnen.

**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

Journalist:

Eivind Sønderborg Johansen

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, baker, 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 farve-print kan forekomme. Erstatningskrav på grund af fejl vedr. annoncer kan på ingen måde gøres gældende.

Forsidefoto:

Slagter Allan Krabbe i Brønderslev

ISSN 1902-4509

5 Kautions med fuld opbakning fra brancheorganisationen

Danske Slagtermestre (DSM) har i slutningen af 2010 besluttet at overføre alle pengene fra understøttelsesforeningen til Kautionsinstituttet.



8 Dansk økologisk eksport stormer frem

Den danske eksport af økologiske varer er tredoblet på fire år og udgjorde i 2009 en kvart milliard kr.



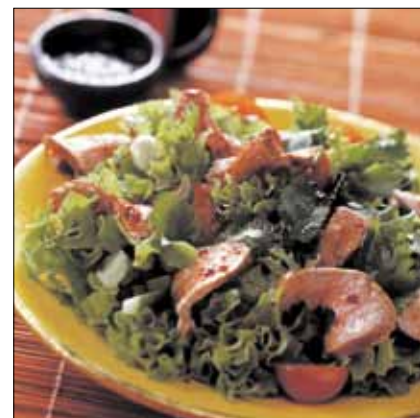
14 Danske Slagtermestre igangsætter supplementskursus

Formålet med kurset er i flg. kursusmaterialet at hæve niveauet for elever og mestre/svende samt skabe en større og bredere indsigt indenfor pølsefremstilling. Der lægges i kurset op til, at både mester/svend og elev deltager i kursets 2 afsnit, hver med en varighed af 2 dage.



20 Mad er gode oplevelser for danskerne

Frygten for at få ødelagt helbredet af maden er mindre i den danske befolkning end i resten af Europa, viser undersøgelse af holdningerne til fødevarer sikkerhed i de forskellige EU-lande.





Slagter Madsen, der leverer flæskesvær til 30 jyske fødevarerbutikker, får nu, i lighed med andre detailslagtere med et begrænset engrossalg, færre udgifter til fødevarerkontrol.

Mindre grossister får færre udgifter til fødevarerkontrol

Antallet af kontroller skæres ned fra fem-syv til to fra 2011 som en konsekvens af fødevarerforliget.

:: Eivind Sønderborg Johansen

Detailslagtere, der sælger en gros og grossister, der sælger under fem tons kød om ugen, skal fra årsskiftet ikke længere som hidtil betale for fem-syv årlige besøg af fødevarerkontrollen, men kun for to.

Det er en af konsekvenserne af det fireårige fødevarerforlig, der trådte i kraft ved årsskiftet. Forliget blev indgået i juni 2010 af et bredt forklæningsflertal.

Ny kategori

- Der er med forliget indført en ny kategori for kontrolbesøg, nemlig detailslagtere med engrossalg og

rene engrosvirksomheder med en ugentlig omsætning på under fem tons om ugen. Det betyder, at de små grossister får nedsat deres omkostninger til fødevarerkontrollens besøg til under det halve eller typisk til en 5.000-10.000 kr. årligt, oplyser afdelingsleder Lars Poulsen, Danske Slagtermestre.

Han understreger, at politikerne bag fødevarerforliget ved at reducere de små grossisters omkostninger til fødevarerkontrollen imødekommer et ønske fra Danske Slagtermestre om at give detailslagtere og andre fødevarerproducenter bedre mulighed for at drive engrosvirksomhed i mindre målestok

uden at blive påført urealistisk høje omkostninger til fødevarerkontrol i forhold til en relativt begrænset omsætning på engrossalg.

Som eksempler på virksomheder, der vil få gavn af den nedsatte besøgsfrekvens nævner Lars Poulsen Slagter Madsen i Randers, der producerer flæskesvær til en gros og slagtermester Jens Munch i Skagen, hvis pølser og skinker sælges en lang række steder i landet.

Grænse på fem tons om ugen

Fødevarer grossister med et salg på over fem tons om ugen får også færre omkostninger som følge af

fødevarerforliget, idet fødevarerkontrollens besøgsfrekvens i disse virksomheder sættes ned til max fem standardbesøg årligt mod hidtil mere end fem besøg. Standardfrekvensen for kontrolbesøg i frysehuse, lagerhoteller og frostlagre nedsættes fra syv årlige besøg til tre eller fem.

Fødevarerkontrollens besøg hos rene detailslagtere har hidtil været gratis for virksomhederne, men i forbindelse med fødevarerforliget, vil de blive påført et nyt gebyr på 400-500 kr. årligt. ■

Kautionsmed fuld opbakning fra brancheorganisationen

:: Af Per Aaskov Karlsen

Danske Slagtermestre (DSM) har i slutningen af 2010 besluttet at overføre alle pengene fra Understøttelsesforeningen til Kautionsinstituttet. – Nu er det op til medlemmer og kommende medlemmer at benytte sig af det gode tilbud og søge om kautionsudvalget. – Nu er det op til medlemmer og kommende medlemmer at benytte sig af det gode tilbud og søge om kautionsudvalget. – Nu er det op til medlemmer og kommende medlemmer at benytte sig af det gode tilbud og søge om kautionsudvalget. – Nu er det op til medlemmer og kommende medlemmer at benytte sig af det gode tilbud og søge om kautionsudvalget.

Eksempel på kautionsforløb

Leif Wilson Laustsen forestiller sig følgende eksempel på forløb i forbindelse med forretningsovertagelse og kautionsudvalget.

1. Budget

Køber/ansøger har fundet en forretning han/hun ønsker at overtage alternativt har taget kontakt til DSM for at høre om en mulig forretning, der kunne være til salg. Køber/ansøger kontakter derefter DSM's regnskabsafdeling for det videre forløb. Der etableres kontakt til revisor (Dansk Revision) for udarbejdelse af et budget og finansieringsoplæg ud fra eksisterende regnskabstal.

2. Markedsføringspakke

Køber/ansøger kontakter DSM's markedsføringsafdeling, for en samtale om markedsføringsmuligheder. Forretningen kan f.eks. tænkes at være medlem af den frivillige kæde – mesterlagteren og omkostningsbudgettet for markedsføringen fastlægges i samarbejde med DSM's marketingchef.

3. Godkendelse af DSM Fødevarerdivision

Køber/ansøger kontakter DSM's fødevarerdivision og får en dialog og gennemgang af butikken. Hvad skal der til for at reetablere butikken, så den lever op til



gældende fødevarerlovgivning og hvilke omkostninger og investeringer skal evt. afholdes.

4. Kautionsansøgning

Køber/ansøger udarbejder i samarbejde med revisor en kautionsansøgning til DSM. Kautionsansøgning vurderes individuelt af kautionsudvalget og der gives tilsagn eller afslag.

5. Valg af revisor og forelæggelse af budget m.v. for pengeinstitut

Ved positivt tilsagn vælges revisor og plan for kontakt til pengeinstitut eller anden finansieringskilde etableres.

- Når et pengeinstitut ser et så gennemarbejdet oplæg til en nyetablering eller overtagelse af en eksisterende forretning bør der ikke være flere forhindringer for at projektet kan finansieres, fortsætter Leif Wilson Laustsen. - Brancheorganisationen giver via kautionsudvalget og ovennævnte forskellige afdelinger, den nødvendige opbakning og hjælp til køber, så han eller hun kan komme godt i gang med en tilværelse som selvstændig slagter, siger Leif Wilson Laustsen og understreger, at forløbet naturligvis vil være lidt anderledes, hvis det drejer sig om et slagtehus eller en forædlingsvirksomhed. ■



FAKTA

Kautionsmed Danske Slagtermestre

Der kan søges om kautionsmed for maksimalt 25% af hovedstolen af lånebeløbet.

Den enkelte kautionsforespørgsel vil blive vurderet individuelt fra sag til sag af kautionsudvalget.

Efter overførsel af beløbet i Understøttelsesforeningen er der nu mere end 2 mio. kr. som risikovillig kautionsmed i Kautionsinstituttet.

Fødevarerbranchen venter prisstigninger

■ Ifølge en ny konjunkturanalyse fra Landbrug & Fødevarer, venter hver tredje virksomhed i den danske fødevareresektor, at de vil sætte prisen op på deres produkter. Undersøgelsen siger, at 25% af virksomhederne på kort sigt venter prisstigninger på op til 10%, mens 8% regner med endnu kraftigere vækst i priserne. Og disse stigninger kan komme ganske snart, skriver Børsen i slutningen af 2010. - Det er mit indtryk, at efter at vi i en periode så kraftigt stigende priser i fødevareresektoren, er aftalerne mellem producenterne og detailhandelen blevet kortere, således at et højere

prisniveau vil slå igennem over for forbrugerne hurtigere end tidligere, vurderer økonom og teamleder Klaus Jørgensen, Landbrug & Fødevarer. På eksportmarkederne er det kun 26% af de deltagende virksomheder, som på kort sigt regner med stigende priser. 69% af de adspurgte tror på "omtrent uændrede priser", oplyser avisen. Landbrug & Fødevarer har spurgt den danske fødevarerindustri om forventningerne til prisniveau på kort og langt sigt. Hver fjerde venter stigninger på op mod 10%. ■

Kilde: Børsen og Landbrugsavisen

Slagterbutik fra Herning genopstår i Den Gamle By

En cykeltur bragte historiker og projektansat Berit Andersen fra Den Gamle by i Århus forbi tidligere slagtermester Werner Bessmanns slagterbutik på Odensevej i Herning. Butikken fra 1953 stod næsten lige så uforandret hen, som da den lukkede for 25 år siden. 87-årige Werner Bessmann var stadig i fuld vigør, og han kunne fortælle om en svunden tid, da der fandtes små butikker på næsten alle gadehjørner, og Herning på et tidspunkt havde hele 35 slagterbutikker på

én gang. Men supermarkedernes komme varslede nye tider, således også for Bessmanns butik. Omkring 1985 blev den lukket - men ikke fjernet. Men kort tid efter Berit Andersens besøg døde Werner Bessmann. Heldigvis havde han nået at fortælle sin datter, Hanne Therkildsen, om Den Gamle Bys interesse. Det er meningen, at butikken skal genåbne i Den Gamle Bys nye kvarter fra 1974. ■

Kilde: Herning Folkeblad

Næste møde i DSMI kontaktforum - tema Fødevarerkontrollen

■ Torsdag den 3. marts vil næste møde i DSMI Forum finde sted, og efter ønske fra sidste mødes delta-

gere bliver temaet på dette møde Fødevarerkontrollen. Der er tilsagn fra Fødevarestyrelsens direktør,

Esben Egede Rasmussen samt fra chefen for fødevarerkontrollens rejsehold Michael Rosenmark om

deltagelse i dette arrangement. Tilmelding kan ske til Danske Slagtermestre tlf. 66 12 87 30. ■



Fødevarerkontrollen vil være på det kommende mødes dagsorden.



Ostehandlernes årsmøde 2011

:: Ostehandlernes årsmøde, der oprindeligt var aftalt til den 5.-6. marts afholdes i stedet den 26. og 27. februar 2011 på:

Kryb-i-ly kro,
Kolding Landevej 160, Taulov,
7000 Fredericia. ■
Tilmelding kan ske til sekretariatet.



Nyt navn til neutralmarineret kyllingekød

:: "Kyllingefilet tilsat x procent lage" bliver det nye navn, som fremover skal stå på emballagen for det, der i dag hedder neutralmarineret kylling. Det sker efter, at Fødevarestyrelsen har indgået en frivillig aftale med branchen om sagen, skriver Fødevarestyrelsen i en pressemeddelelse. Forbrugerrådet bakker op. Navnet "neutralmarineret kylling" har været genstand for debat de senere år. Betegnelsen har været udtryk for, at kyllingefileter eller kyllingebryst har været tilsat en lage – typisk med vand, salt og sukker. Men flere organisationer og politikere har ment, at betegnelsen "neutralmarineret" har vildledt forbrugerne, og Fødevarestyrelsen har nu indgået en aftale med branchen og Forbrugerrådet om en ny betegnelse. - Formålet med fødevareremærkning er at give forbrugerne



mulighed for at træffe et oplyst valg. Der har været rejst tvivl om, hvorvidt betegnelsen "neutralmarineret" levede op til det formål, og derfor er jeg godt tilfreds med, at Fødevarestyrelsen er kommet frem til en ny betegnelse efter at have konsulteret branchen og Forbrugerrådet, siger fødevarerminister Henrik Høegh. Aftalen be-

tyder, at produktet fremover skal indeholde ordene "tilsat lage", samt en angivelse af, hvor meget lage eller kød der findes i produktet. Hele varebetegnelsen skal være i samme skriftstørrelse. Den nye betegnelse vil blive skrevet

ind i Fødevarestyrelsens mærkningsvejledning her i januar 2011. ■

Kilde: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Der er især kød og mejerivarer, der udgør den hastigt voksende eksport af danske økologiske fødevarer.

Dansk økologisk eksport stormer frem

Den danske eksport af økologiske varer er tredoblet på fire år og udgjorde i 2009 en kvart milliard kr.

Finanskrisen har ikke formået at sætte en bremse i for eksporten af økologiske varer fra Danmark. Tværtimod stiger den økologiske eksport markant. Fra 2005-2009 er eksporten af danske øko-varer tredoblet. Omsat til kroner og øre eksporterede Danmark i 2009 økologiske varer til en værdi af 743 millioner.

Vi har verdens mest udviklede øko-marked

- Det betyder, at hele den økologiske branche i Danmark vokser, for samtidig stiger salget af økologiske varer herhjemme. Vi er det land i verden, hvor indbyggerne køber flest økologiske varer, og Danmark har verdens mest veludviklede økologiske marked. Det forspring forstår de danske virksomheder at udnytte, både til at finde på nye spændende produkter og til at brede dansk økologi ud til andre lande,

siger Klaus Bentzen, eksportchef i Økologisk Landsforening i en pressemeddelelse fra foreningen.

Økologisk Landsforening har i de seneste år stået bag en række eksportfremstød sammen med danske økologiske virksomheder, især i Tyskland, men også i Sverige og Frankrig. Tyskland er det vigtigste eksportland, de aftager 45% af de danske øko-varer. Det er især mejeriprodukter og kød, der passerer den danske grænse.

Især kød og mejerivarer eksporteres

Næste eksportfremstød bliver verdens største økologiske messe, BioFach, der afholdes i Nürnberg til februar. Danske virksomheder deltager i en fælles stand med de andre nordiske lande, der sammen vil udbrede kendskabet til nordisk mad og økologi. ■

Kilde: Økologisk Landsforening



Forbrugeraften hos madmedmere i Farsø

:: Af Per Aaskov Karlsen

Torsdag den 18. november afholdte mad med mere forretningen i Farsø en forbrugeraften. Det er første gang, at vi prøver det, men absolut ikke sidste, fortæller Connie Vestergaard fra madmedmere forretningen. Vi havde annonceret i de lokale medier om denne forbrugeraften og informeret om det i butikken. I alt 60 deltagere

havde valgt at bruge aftenen sammen og bl.a. få præsenteret og prøvesmagt forretten til årets nytårsmenu fra madmedmere. Vores konsulent Nicolai Jæger og konsulenter fra vore leverandører inco Danmark og Ulvedal ost havde tryllet i køkkenet, så aftenens gæster kunne hygge sig i Caféen med forret, lækre stege og desserter, fortsætter Connie Vestergaard. Forbrugeraftenen var så stor

en succes, at vi forventer, at vi op til Påske vil holde et lignende for-

brugerarrangement, slutter Connie. ■



Mere end 60 deltagere var til forbrugeraften hos Slagter Klausen i Farsø.



FAKTA

Slagter, café og specialitetsforretning

Butikken har i dag til huse i Farsø Rådhuscenter, hvor slagtermester Ib Klausen og Connie Vestergaard endvidere driver den tilstødende Centercafé Midt i Farsø. Ib Klausen overtog de to lejemål i centret i november 2007 efter den tidligere slagtermester J.P. Harbo. Siden 1. juli 2010 har Slagter Klausen i Farsø været med i mad med mere kæden, og siden 8. marts 2010 har Connie Vestergaard været medejer af virksomheden. Virksomheden består i dag udover slagterforretningen af café og specialbutik med bl.a. gaveartikler.

Supermarkedskunder kan købe dansk Kobe-kød

:: For første gang nogensinde kan danske og færøske supermarkedskunder købe den danske udgave af det japanske Kobe-kød. Friland har her i december slagtet sin anden Wagyu-stud. Det første danskproducerede Wagyu-kød, også kendt som Kobe-kød, blev solgt fra gourmetrestauranten Umami i København. I slutningen af sidste år gav Friland A/S supermarkedet SuperBest i Hadsten mulighed for at sælge det eksklusive kød i butikken, skriver Randers Amtsavis. Vi sætter penge til ved at sælge kødet, men

det har vi det fint med, fordi vi med denne event viser, at vi tager kvalitet alvorligt, lyder det fra købmand Jørgen Christiansen, SuperBest i Hadsten. Prisen skulle have været det dobbelte. Salget af Wagyu-kødet var begrænset til den 30. og 31. december. Supermarkedet Miklargardur i Thorshavn i Færøerne er det andet supermarked, der sælger Kobe-købet. Begge danske Wagyu-stude opnåede betegnelsen A5 på den japanske 12-trinsskala. ■

Kilde: FoodCulture





Allan Krabbe driver både bager- og slagterforretning under samme tag i Algade i Brønderslev.

Droppede lynkarriere i Coop for at blive selvstændig

Allan Krabbe havde succes og allerede som 26-årig med 45 ansatte under sig, men kom til at savne den direkte kontakt med slagterhåndværket.

:: Eivind Sønderborg Johansen

Den 35-årige slagtermester Allan Krabbe, der er indehaver af Slagter Krabbe i Brønderslev, har altid haft fuld fart på karrieren.

Han er udlært som slagter i Kvickly i Brønderslev. Allerede som 21-årig blev han slagtermester i Superbrugsen i Støvring og senere i Superbrugsen i Sæby, inden turen gik til Kvickly i Aalborg. Her blev han i en alder af 26 ferskvarechef med 45 medarbejdere under sig og ansvar for slagterafdeling, frugt og grønt og butikkens bistro.

Leverede resultater

Allan Krabbe fik hurtigt et godt ry i Coop og ikke uden grund. Otte gange har han været den slagtermester, der beregnet ud fra bl.a. omsætning og avance har leveret det bedste årsresultat.

- Jeg var meget glad for at være i Coop, hvor jeg var godt lønnet og har lært meget om drift og ledelse. Det er derfor en tid, jeg ikke ville være foruden, fortæller Allan Krabbe og uddyber:

- Jobbet som ferskvarechef indebar, at jeg skulle bruge meget tid på administration, så jeg kom i længden



Allan Krabbes forretning har haft voksevæk siden starten i 2003 og dækker i dag et samlet areal på ca. 1000m².



Som ferskvarechef i Coop savnede Allan Krabbe den daglige nærkontakt med slagterhåndværket og valgte derfor at blive selvstændig.

til at savne at arbejde fysisk med håndværket i det daglige.

Overtog nedlagt fiskeforretning

Allan Krabbe fik lejlighed til igen at prøve kræfter med slagterhåndværket, for i 2003 overtog han en nedlagt fiskeforretning i Brønderslev og indrettede den som slagterforretning.

Da han slog dørene op til forretningen i 2003 var han alene om at drive den, men fra dag ét gik det over al forventning, så han måtte hurtigt have hjælp til at ekspedere i butikken. Efter halvanden år opkøbte han en købmandsbutik ved

siden af sin egen forretning og udvidede til det dobbelte efter en totalrenovering.

- Jeg havde forventet en stigning i omsætningen på 10-15% efter ombygningen og udvidelsen, men salget steg i stedet 50% fortæller Allan Krabbe.

Bager og slagter i samme forretning

Han opkøbte derfor efterfølgende et pizzeria i samme ejendomskompleks, som hans forretning har til huse i, og senere hele ejendommen med en tilhørende bagerforretning. Efter endnu en ombygning åbnede Allan Krabbe i december 2007 en

kombineret bager- og slagterforretning med et samlet areal på ca. 1000 m² og 26 medarbejdere i de to forretninger.

Han ser flere fordele i at drive både bager- og slagterforretning.

- Tidligere lagde vi 150.000 kr. om året hos en anden bager til brød, som vi brugte til for eksempel mad ud af huset. I dag har vi selv fået den omsætning. Vi bruger brød til bl.a. et kombinationstilbud, hvor kunden får seks rundstykker og en pålægs-pakke, som vi godt kan sælge 300 af om dagen, forklarer Alla Krabbe.

Alt pålæg i Slagter Krabbes forretning er hjemmelavet og kunder fra det meste af Nordjylland kører gerne til Brønderslev for at handle i Allan Krabbes butik.

Han er blandt andet kendt for sin leverpostej, som i forskellige fagkonkurrencer har hjembragt ham to guldmedaljer og en sølvmedalje.

Moster Anna er et stort hit

Et andet succes-produkt i Slagter Krabbes forretning er Sterup-pølsen Moster Anna.

- Sterup-pølsen er en spegepølse produceret efter en 80 år gammel opskrift. Den har været ude af produktion i en årrække og har ligget gemt væk i en køkkenskuffe hos arvingerne til den oprindelige producent af pølsen. For et par år siden overtog jeg rettighederne til opskriften og fik Sterup-pølsen sat i produktion. Pølsen er blevet så stort et hit, at jeg har måttet investere i et nyt røganlæg for at følge med efterspørgselen. Folk ringer både fra Fyn og sjælland for at få pølsen tilsendt, selv om det er dyrt i forsendelse, siger Allan Krabbe, og uddyber:

- Sterup-pølsen har en speciel blød konsistens, men er samtidig skærevendig. Det er en pølse, der hverken er stærk eller mild, men den har sin egen særlige eftersmag. Det skyldes en krydderblanding, der ikke anvendes i andre spegepølser, oplyser Allan Krabbe.

Af gode grunde vil han dog ikke afsløre, hvad det er for krydderier, der er med til at give Sterup-pølsens eftertragtede smag. ■



Sterup-pølsen Moster Anna er et stort hit for Allan Krabbe.

Slagtere indbydes til DM i hotdog

Foreningen National Hotdog Dag giver overskuddet fra danmarksmesterskaberne i klassisk hotdog til Familier Med Kræftramte Børn.

:: Eivind Sønderborg Johansen

Arrangørerne af DM i hotdog, der afvikles i forbindelse med National Hotdog Dag, opfordrer medlemmer af Danske Slagtermestre til at stille op ved Danmarksmesterskaberne sammen med pølsemagere og pølsemænd.

Slagtere kan højne kvaliteten

-Vi tror på, at slagtermestre og pølsemagere kan være med til at højne niveauet for produkterne. Der er behov for at få både nytænkning og bedre pølser på markedet, siger pølsemand John Michael Jensen, der er formand for bestyrelsen i foreningen National Hotdog Dag. I april og maj afholdes regionale kvalifikationsrunder til mesterskaberne i Århus, Aalborg, Hillerød, Odense og København for at få udpeget deltagerne i den endelige finale i København den 19. juni. Hver deltager i konkurrencen skal fremstille 50 hotdogs. De 20 af dem skal dommerne sætte til livs og give karakter, mens de sidste 30 sælges til publikum. Overskuddet af salget går til foreningen Familier Med Kræftramte Børn. Det skete også sidste år, hvor der blev solgt 8000 hotdogs á 10 kr. stykket, som blev til en check på 80.000 kr. til foreningen.

Non profit-arrangement

John Michael Jensen understreger, at National Hotdog Dag og af-

viklingen af DM i hotdog er et non profit-arrangement, hvor alle arrangører arbejder gratis med en række store pølseproducenter som sponsorer og deltagere. Det gælder Langelænder, Steff Houlberg, Tulip, Gøl og Tican. Interesserede kan sende John Michael Jensen en mail på adressen "john.polsekmand@mail.com og rekvirere nærmere oplysninger om konkurrencen og betingelserne for at deltage. ■

Læs nærmere om Foreningen National Hotdog Dag på hjemmesiden www.national-hotdogdag.dk

- Vi tror på, at slagtermestre og pølsemagere kan være med til at højne niveauet for produkterne ved DM i hotdog. Der er behov for at få både nytænkning og bedre pølser på markedet, siger pølsemand John Michael Jensen, der er formand for bestyrelsen i foreningen National Hotdog Dag.





Som fagfolk er slagter Peter Mortensen fra Lemvig og medlem af Gourmetslagterne og kok Jesper Koch fra Århus i deres es under et besøg i Guldrummet.

Guldrum på bare 25 kvadratmeter

:: Af Per Aaskov Karlsen

I en tid hvor mere og mere kød leveres til slagtere, slagterafdelinger og restauranter i vakuumpakkede folier, og hvor kødet har fået lov at modne i vakuumposen er Danish Crowns såkaldte Guldrum i Kolding en ren befrielse for den kræsne og kvalitetsbevidste kok eller slagter. Man kan med rette kalde Guldrummet for en virksomhed i virksomheden. På bare 25 kvadratmeter og på kroge i kølerummet hænger store oksehøjreb med gullige flager af fedt, og i en kasse i hjørnet ligger afpudsede mørbrad. I 90 dage hænger højrebene og bliver bare

bedre og bedre. Temperaturen er tæt på frysepunktet. Den holdes konstant mellem 0 og 1 grad og luftfugtigheden på 76%, det er de mest optimale forhold at modne højreb under.

Bestyrer af Guldrummet er Rone Stokholm Kruse, hvis opgave er at finde og sælge de ganske små partier eller meget specielle varer. På sortimentslisten finder man fast kalvebriser, svinekæber, tørsaltet bacon, kalvefilet og kalveculotte (af Dansk Kalv) og meget mere. Står det ønskede ikke på Guldrumets sortimentsliste, er det ikke nogen hindring. Rone finder ud af, hvilken afdeling i Danish Crown

der kan producere den specielle udskæring, kunden ønsker. Som uddannet butiksslagter er det en æressag for Rone at levere varen hver gang.

Igennem nu fem år har Danish Crown samarbejdet med de såkaldte Gourmet-Slagterne, en halv snes af Danmarks slagtere, som kompromisløst arbejder ud fra deres håndværkstraditioner, som får nogle af deres leverancer fra Guldrummet. I samarbejdet kan slagterne få specielle ting som markslam, kalvehøjreb, Durocgris og andre særlige produkter fra Danish Crowns Guldrum. ■

Kilde: DC Årsrapport og "Krogen"



Rone Stokholm Kruse, bestyrer i Guldrummet, flytter rundt med de knapt fuldmodne højreb.

Danske Slagtermestre igangsætter supplementskursus

:: Af Per Aaskov Karlsen

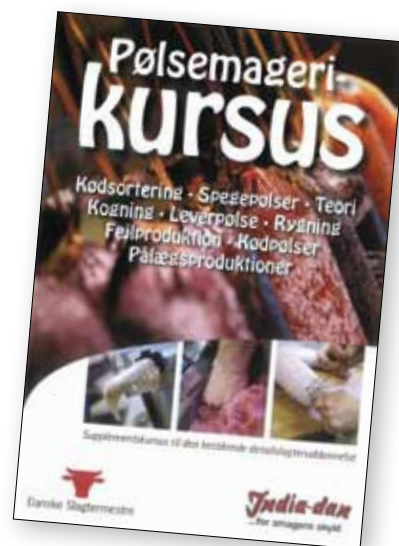
I foråret 2010 skrev vi her i Fødevaremagasinet, at Danske slagtermestre undersøgte mulighederne for at etablere et supplementskursus for butiksslagterelever. Dette tiltag søsættes nu. Kurset, der løber af stabelen henholdsvis mandag-tirsdage den 7.-8. februar og 7.-8. marts 2011, er et supplementskursus til den bestående detailslagteruddannelse. Formålet med kurset er iflg. kursusmaterialet at hæve niveauet for elever og mestre/svende samt skabe en større og bredere indsigt inden for pølsemageri. Der lægges i kurset op til, at

både mester/svend og elev deltager i kursets 2 afsnit, hver med en varighed af 2 dage.

Kurset indeholder teori og megen praktik

Kursets første del indeholder "De bløde farser", hvor teori, kødsortering, farsproduktion og rygning/kogning indgår. Endvidere indeholder kurset også information om rengøring og pakning. Anden del indeholder emnet spegepølser, med gennemgang af teori, fejlproduktion, kødsortering, indfrysning, snacks, rengøring og pakning. Kurserne afsluttes begge med en skriftlig prøve og deltagerne får en

opgave med hjem, hvor der skal produceres 3 slags pølser til efterfølgende bedømmelse. På hvert hold er der plads til 8 elever med tilhørende mester/svend, dvs. i alt 16 personer pr. kursus. Undervisere er salgschef Christian Vollstedt og fagkonsulent Werner Mathiesen fra India-Dan. Nærmere information om kurset fås ved henvendelse til Danske Slagtermestre på tlf. 66 12 87 30. ■



Kurset afholdes hos India-Dan i Randers.



- Det er vigtigt, at vi fastholder en god håndværkstradition ved at sikre pølsemageriets overlevelse, påpeger Leif Wilson Laustsen.



Kurset indeholder både produktion af bløde farser og spegepølser i løbet af de 4 dage.



DM i Skills afholdes i Odense

:: Af Per Aaskov Karlsen

For første gang nogensinde går erhvervsuddannelserne i Danmark sammen om et fælles Danmarks-mesterskab, det såkaldte DM i Skills. Konkurrencerne finder sted i perioden den 27.-29. januar 2011 i Odense Congress Center, hvor godt 10.000 kvadratmeter bliver fyldt op med arbejdende værksteder og stande. I alt 36 fag er repræsenteret blandt andet detailslagtere, bagere, konditorer og ernæringsassistenter.

Iflg. organisationen bag DM i Skills er deltagerne udtaget i løbet af året via skolemesterskaber og regionsmesterskaber. Det er derfor de

bedste af de bedste, der er med til DM i Skills. Der vil være åbningsceremoni den 27. januar med deltagelse af undervisningsministeren og præmieoverrækkelse lørdag den 29. januar med deltagelse af blandt andre nationalbankdirektøren.

Særlige konkurrencer og World Skills

Med DM i Skills vil erhvervsuddannelserne vise de unge, hvor mange muligheder der er inden for de enkelte uddannelser. Derfor er der også særlige konkurrencer i praktiske opgaver for 9. klasser fra Region Syddanmark. 36 hold er udtaget til at deltage i folkeskolernes helt eget lille mesterskab, der finder sted fredag den 28. januar sideløbende med DM i Skills. DM i Skills har fokus på

en målrettet talentudvikling af de deltagende unge og de kammerater på erhvervsuddannelserne, der har ambitioner om at komme med til DM i Skills 2012. Cirka 12

af vinderne får mulighed for at gå videre til WorldSkills, der afholdes i London i efteråret 2011. ■



Bagerst fra venstre:
Lisa Kjer – Camilla
Ihler Sørensen – Dagný
Björk Örlygsdóttir – Anni
Andreasen – Kenny
Holberg.

Forest fra venstre:
Maj Pedersen – Michelle
Frystyck – Nikita Ibsen
– Marc Elliot – Laura
Josefine Nielsen.

FAKTA

Dommere ved DM for slagterelever

De 2 dommere ved DM for slagterelever er slagtersvend Carsten Christensen, Kvickly Sundby i København og slagtermester Claus Axelsen, Løgstør. Slagter Carsten Christensen er uddannet butiksslagter og bl.a. skuemester indenfor butiksslagterfaget og er desuden menigt medlem af SFU (Slagterfagets Fælles Uddannelsesudvalg). Carsten har 3 gange tidligere været dommer til DM for slagterungdom i regi af SFU. I sin mangeårige karriere indenfor slagterfaget har Carsten bl.a. været slagtersvend hos P.E. Larsen på Amagerbrogade med ansvar for pålægsvarer, røgvare og pølse-mageri. De 2 dommere vil i deres bedømmelser bl.a. lægge vægt på følgende: Udnyttelse af de udleverede råvarer (økonomi), produktionshygiejne og orden, udskæring og akkuratse, præsentation og helhedsindtryk og nyhedsværdi og kreativitet.



Claus Axelsen har været selvstændig i Løgstør siden maj 1990.

FAKTA

Deltagende fag Danmarks-mesterskabet 27. - 29. januar 2011

- Murer
- Anlægsstruktør
- Bygningsstruktør
- Tømrer
- Gulvlægger
- Bygningsmaler
- Mediegrafiker
- Grafisk tekniker
- VVS
- Ernæringsassistent
- Glarmester
- Detailslagter
- Bygningsnedker
- Møbelsnedker
- Social- og sundhedsassistent
- Isolator
- Bager
- Konditor
- Klejnsmed
- Mekaniker
- Industritekniker, cnc-drejning og fræsning
- Frisør
- Kosmetiker
- Demonstrationsfag:
- Stenhugger
- Stukkør
- Tagdækker
- Bro-lægger
- Alutømrer
- Tækkemand
- Vognmaler
- Anlægsgartner
- Maskinsnedker
- Skiltetekniker
- Elektriker
- Boliguddannelser: Gardin-montør/dekoratør, Møbel-polstrer, Autosadelmager
- Flisemontør

Efteruddannelse

MAD TIL MENNESKER

HYGIEJNE
LUNT OG VARMT
SALATER

Lunt og varmt køkken i cafeteria og kantine - AMU kursus 44605
5 dage delt over tre moduler - start 1. marts 2011

Salater og salatbar i madfremstilling - AMU 45531
2 dage - start 4. maj 2011

Almen fødevarerhygiejne - AMU 45780
3 dage - start 22. februar 2011
også mulighed for brevs-kole eller e-learning

Ledelse af hygiejne og egenkontrol - AMU 42455
4 dage delt over tre moduler - start 14. marts 2011

Læs mere på www.kursus.ucholstebro.dk
eller kontakt uddannelseskonsulent Charlotte Kastrup
på telefon 99 122 272 for yderligere oplysninger.

uch MAD TIL MENNESKER
UDDANNELSESCENTER
HOLSTEBRO

Daesvej 70 · 7500 Holstebro · Telefon 99 122 277 · www.ucholstebro.dk

Pjeceserie om ledelsestemaet fra DSM

Den første i serien, "Fakta om personalehåndbogen", indeholder gode ideer og forslag til, hvad en håndbog kan indeholde.

:: Eivind Sønderborg Johansen

"Fakta om personalehåndbogen" er titlen på en pjece, som Danske Slagtermestre (DSM) er ved at have klar til udsendelse til foreningens medlemmer.

Et ledelsesværktøj

En personalehåndbog er en overskuelig måde at samle virksomhedens personalepolitik, pligter, værdier og de vigtigste regler og tilbud til medarbejderne. En god personalehåndbog er en nyttig håndsækning til nyansatte, så de hurtigt kan sætte sig ind i, hvad de har af rettigheder og pligter på deres nye arbejdsplads, men er også et godt ledelsesværktøj, som både mester og svend kan anvende, når tvivlsspørgsmål skal afklares i dagligdagen.

- Pjecen "Fakta om personalehåndbogen" indeholder en række for-

slag til, hvad man med fordel kan skrive ind i en personalehåndbog.

Virksomhederne kan så hver især plukke det ud, der lige netop passer til deres konkrete virkelighed lokalt, oplyser souschef i DSM, Jonna Hugger, og uddyber:

- Det kan for eksempel være regler om lukkedage, faste tidspunkter for afholdelse af ferier, medarbejderrabatter, procedurer for, hvordan man som medarbejder sygemelder sig og regler om rygning. Må man eksempelvis ryge lige uden for butikker eller skal man gå helt uden for matriklen, hvornår må man gøre det, og hvad er sanktionerne, hvis ikke man overholder reglerne.

Fleere ledelsespjecer på vej

Pjecen er den første i en serie om forskellige ledelsestemaer. Foruden "Fakta om personalehåndbogen" har DSM foreløbig planlagt at udsende yderligere tre pjecer. De vil omhandle

henholdsvis mus-samtaler (medarbejderudviklingssamtaler), fastholdelse af medarbejdere og rekruttering.

- Når DSM har valgt at udgive en pjeceserie om ledelsestemaer, skyldes det, at daglige henvendelser fra medlemmerne har vist, at der er et stort behov for mere viden om bl.a. ledelse og ansættelsesforhold. Ikke så meget i de helt store medlemsvirksomheder, hvor man

har administrativt personale ansat til decideret at varetage spørgsmål om personale- og ansættelsesforhold, men i små og mindre virksomheder, hvor det typisk er indehaveren selv, der tager sig af alt, hvad der har med ledelse, drift og ansættelse at gøre, siger Jonna Hugger og tilføjer:

- "Fakta om personalehåndbogen" vil være et af emnerne på medlemsmøder i lokalforeningerne

her i 2011, hvor vi også vil tilbyde medlemmerne et tjek af deres ansættelsesaftaler.

Ledelsespjecerne bliver udsendt til alle medlemmer af Danske Slagtermestre. ■



Bocuse d'or 2011

:: Af Per Aaskov Karlsen

Årets Bocuse d'or afholdes den 25.-26. januar med deltagelse af Rasmus Kofoed. Den danske finalist til det kommende uofficielle VM for kokke, Bocuse D'or, Rasmus Kofoed, er 36 år og kok på restaurant Geranium. Rasmus bliver i forbindelse med konkurrencen assisteret af bl.a. Søren Ledet også fra restaurant Geranium og promotion manager Karsten Kroman fra restaurant Kromans. ■

Rasmus Kofoed er den danske finalist til årets Bocuse d'or.
Foto: ASTRID DALUM



Stor taknemmelighed ledsagede slagterpakker

:: Ideen om at lave 100 gode pakker med steg og medister, til de der måtte have behov for lidt ekstra julehjælp blev vel modtaget. Faktisk oplevede initiativtagerne så megen taknemmelighed, at det ligger lige for at bidrage igen næste år. Slagtermester Frank Gregersen på Nørrebrogade i Fredericia havde travlt med at få de sidste julepakker med steg og medister pakket. Kammeraten Jørgen "Sømand" Christensen, havde foreslået at de to gik sammen om at uddele 100 gratis julepakker til de, der måtte have behov herfor, og med opbakning og assistance fra Inge Pilegaard Thomsen, leder af Kirkens Korskørs Varmestue i Fredericia, fandt man modtagerne af de gode pakker. - Og det gik rigtig godt med udleveringen. En række af de der

ikke kunne møde op selv, fik bragt deres pakker ned til varimestuen. Resten kom her til forretningen og hentede deres pose, fortæller slagtermesteren. Både han og Jørgen "Sømand" Christensen oplevede utrolig meget taknemmelighed hen over de to timer hvor poserne kunne hentes, og bl.a. derfor er nye ideer på vej. - Vi snakkede da om lignende tiltag fremadrettet, og vil ganske givet gøre dette tiltag om næste jul som det ser ud lige nu. Oven på de mange stege og metervis af medister, kunne Frank Gregersen selv sætte sig til bords Juleaften som en del af et selskab på 11 mennesker, og her stod menuen på gås, and og flæskesteg, oplyser han. ■

Kilde: Info Media og Elbobladet

God hygiejne kræver uddannelse.



Bevar den glade **smiley!**

Både kunder og myndigheder stiller store krav til hygiejne. Dette kan være en stor udfordring for enhver fødevarer virksomhed.

Hos AMU SYD udbyder vi et bredt udvalg af specialkurser rettet mod fødevarerbranchen.

- **Almen fødevarerhygiejne med certifikat, som e-learning eller på skolen**
Kurset tilbydes også, med forlænget tid, for to-sprogede
- **Produktionshygiejne for operatører**
- **Rengøring af fødevarer virksomheder**
- **HACCP**

AMUSYD.DK

AMU SYD
VOKSEUDDANNELSE FOR ALLE

AMU SYD • C. F. Tietgens Vej 6, 6000 Kolding • 76 37 37 37 • info@amusydk.dk

Landbrug & Fødevarer søsætter stor omdømme-kampagne

Man kan ikke købe et godt image, men man kan sagtens fortælle, hvordan vi bidrager til samfundets udfordringer, vækst og beskæftigelse, udtaler formand for Landbrug & Fødevarer. Michael Brockenhuus-Schack i en pressemeddelelse. En ny, treårig omdømmekampagne til 20 mio. kr. årligt skal vise, hvordan landbrugs- og fødevarerhvervet skaber værdi for det danske samfund. Projektet skal sikre, at en bredere del af danskerne ved, hvad landbruget er og står for. - Vi vil gerne fortælle de mange gode historier, vi synes, der er om hele vores sektor, siger Michael Brockenhuus-Schack.

- Netop det har der været en massiv efterspørgsel efter blandt vores medlemmer. Michael Brockenhuus-Schack peger på, at landbruget ikke kun bidrager med fødevarer, men også med eksempelvis beskæftigelse, sundhed og energiforsyning.- Det er der ikke bred opmærksomhed om, og det vil vi gerne have ud til dem, der normalt ikke er interesserede i vores sektor, siger han.

Image kan ikke købes

Landbrug & Fødevarer mener selv, at landbruget og virksomhederne kan være med til at løse en række af samfundets store udfordringer,

og når danskerne får det at vide, vil de vise større forståelse for, hvilke vilkår erhvervet har brug for. Michael Brockenhuus-Schack afviser, at landbruget med kampagnen prøver at købe sig et godt image. - Det tror jeg ikke, man kan. Vi skal hele tiden have fokus på, hvor vi skal gøre det bedre, både som sektor og hos den enkelte landmand. Man kan ikke købe et godt image, men man kan sagtens fortælle, hvordan vi bidrager til samfundets udfordringer, vækst og beskæftigelse, siger han. ■



L&F søsætter treårig omdømmekampagne til 20 mio. kr. årligt.

Ny sanselig kogebog fra Thy med stjernekokken Anita Klemensen

"Thy til sanserne" er en kærligheds-erklæring til Thy. Til vidderne og roen. Til de mange unikke råvarer og det blide og barske - Limfjords-

landets bløde og duvende bakker og det brusende, vilde Vesterhav skriver forfatterne i en pressemeddelelse. Bogen består af 21 nye

retter med råvarer fra Thy særligt komponeret af stjernekokken Anita Klemensen til lejligheden. Opskrifterne er krydret med sanselige fortællinger om producenterne i Thy skrevet af journalist Jeanette Lund. Det hele er smukt indhyldet i billeder fra fotografen Mette Johnsen og bogen er redigeret og grafisk designet af grafiker Troels Schwarz. Det hele er sket med kyndig og uovertruffen projektledelse af Karin Korsgaard. Michael Ruby er idemanden bag kogebogen "Thy til sanserne", og han fortæller: - Jeg vil vise den store verden, hvor mange unikke råvarer, der kommer fra Thy - og hvad Thy kan med fødevarer. For at løfte det hele, var det naturligt at spørge stjernekokken Anita Klemensen, der er vokset op

i Thy, om hun ville komponere de nye retter - og da hun sagde ja, var konceptet på plads.

Dogmet i hele kogebogen er: råvarer fra Thy, producenter fra Thy, en kok fra Thy og et godt team fra Thy. - Vi håber, at vores kærlighed til Thy og den overdådighed af lækre delikatesser, der er kendetegnende for området, stråler ud af bogen, og vi håber så inderligt, den må være til inspiration og pirre sanserne, slutter Michael Ruby. "Thy til sanserne" blev præsenteret ved en velbesøgt bog-premiere i Bog & Ide i Thisted fredag den 3. december, hvor Anita Klemensen og holdet bag bogen serverede østers, Thy øl samt skumfiduser og karameller og signerede bøger. ■





DET ER SVÆRT AT HOLDE STAND

Vil du have en stand i de nye Torvehaller i København, så skal du vide to ting. Dels skrider byggeriet hurtigt og planmæssigt frem, og dermed kan man begynde at ane en lys og levende markedsplads, byens nye spisekammer og et samlingspunkt for delikatesser i egne delikate rammer.

Dels skal du vide, at har du lyst til at leje en stand og bringe dine kvaliteter til torvs, så har vi svært ved at holde stand. I ordets betydning.

Efterspørgslen har været overvældende.

Men da netop udvalg, variation, mangfoldighed, skæve og skøre vinkler og gastronomiske nye tolkninger, er det der skaber en markedsplads, så er det også vigtigt, at alle eventuelle udbydere bliver hørt og forelagt muligheden. Derfor denne opfordring til at søge - i første omgang mere information.

Det får du på 70 10 60 70 eller nlb@jeudan.dk, hvor du kan tilmelde dig et af vores kommende informationsmøder om Torvehallerne.

Ansøgningsfristen for studepladser er d. 18. februar 2011. Læs mere på kbhtorvehaller.dk.

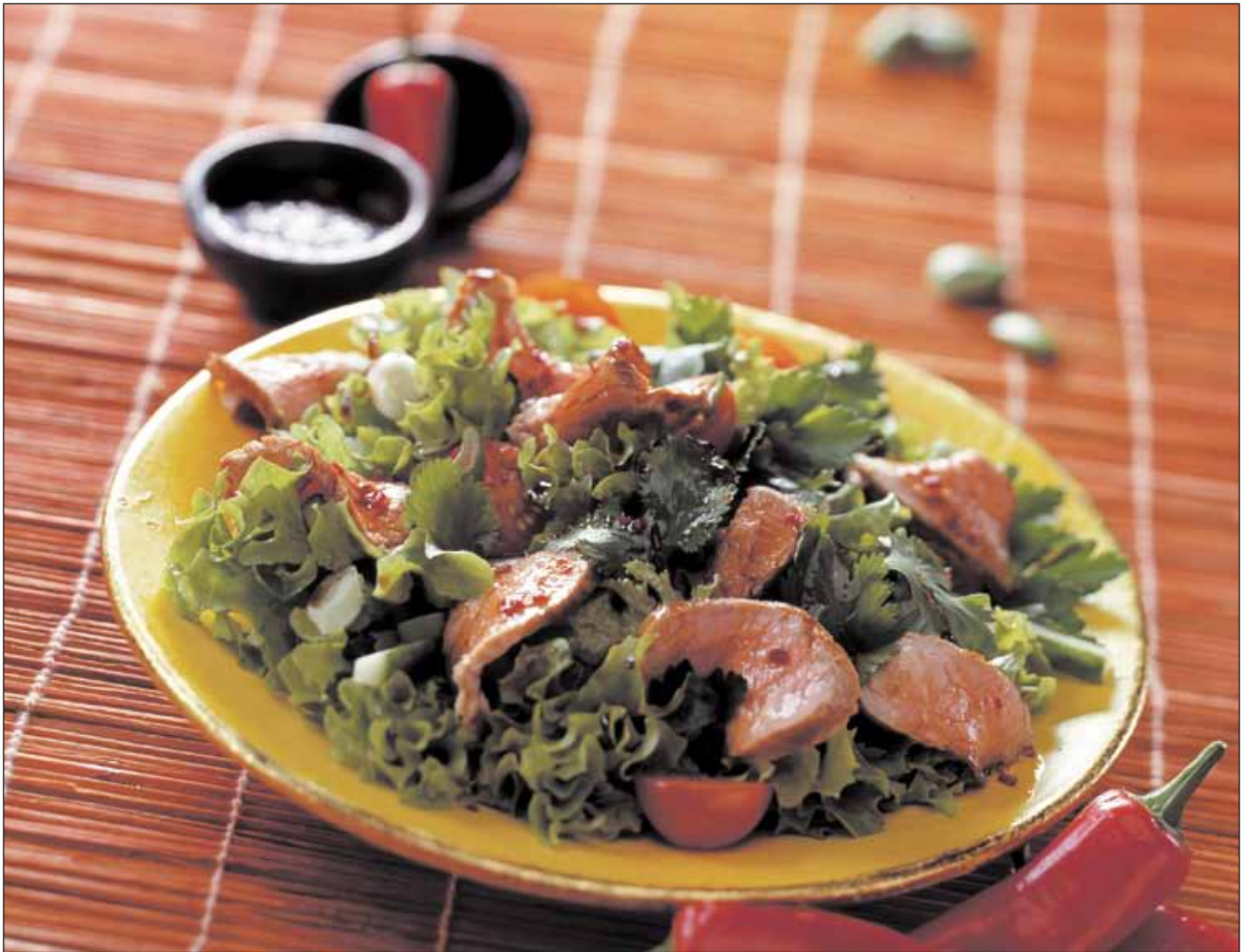
RING 70 10 60 70 ELLER
SKRIV TIL [NLB@JEUDAN.DK](mailto:nlb@jeudan.dk)
OG TILMELD DIG VORES
INFORMATIONSMØDE

KØBENHAVNS

torvehaller



jeudan



76% af danskerne associerer mad og måltider med både velsmagende og friske fødevarer og med det at nyde maden sammen med familie og venner. De tal ligger væsentligt over EU gennemsnittet på henholdsvis 54% og 58%.

Mad er gode oplevelser for danskerne

Frygten for at få ødelagt helbredet af maden er mindre i den danske befolkning end i resten af Europa, viser undersøgelse af holdningerne til fødevarer sikkerhed i de forskellige EU-lande.

⌘ Når vi danskere køber fødevarer ind, er vores primære bekymring, om varerne er friske og kvaliteten høj. Det viser en ny Eurobarometerundersøgelse om europæernes opfattelse af fødevarerelaterede

risici, som den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet under EU har offentliggjort for nyligt. Undersøgelsen viser også, at vi forbinder måltider og spisning med gode og glædelige oplevelser.

Men maden er ikke vores største bekymring. Når vi skal prioritere forskellige risici, som kan påvirke vores tilværelse, er vi mere belyrrede over forurening af miljøet og den økonomiske krise, end om den

mad, vi indtager, kan ødelægge vores helbred.

36% af danskerne finder det sandsynligt, at den mad, de spiser, i høj grad eller i nogen grad kan ødelægge helbredet. De 36% viser, at

frygten for at få ødelagt helbredet af maden er lavere i den danske befolkning, end det er tilfældet i gennemsnittet af de øvrige EU-lande.

Bordets glæder - det er os

Til gengæld forbinder vi maden og måltidet med oplevelsen af glæde. 76% af danskerne associerer mad og måltider med både velsmagende og friske fødevarer og med det at nyde maden i godt selskab sammen med familie og venner.

De tal ligger væsentligt over EU gennemsnittet på henholdsvis 54 og 58%, og tallene svarer ikke helt til det gængse billede af den danske forbruger, der zapper rundt efter de billigste varer i discountbutikker og

supermarkeder i modsætning til sydeuropæiske husmødre, der giver sig tid til omhyggeligt at udvælge sig de bedste og friskeste råvarer på de lokale markeder.

- Tallene understøtter de resultater, vi har fra danske kostundersøgelser, hvor vi også ser, at måltiderne betyder meget for danskerne, siger forskningschef Inge Tetens fra DTU Fødeveareinstituttet.

Friskhed vigtigere end antibiotikarester

Når danskere bliver præsenteret for en liste over mulige risici forbundet med fødevarer, er vores største bekymring fødevarernes kvalitet og friskhed. Det bekymrer 77% af os, mens 76% nævner dyrevelfærd, og

70% er bekymrede for antibiotika- eller hormonrester i kød.

- I Danmark har vi haft stor succes med at nedbringe forekomsten af salmonella i fødevarer og dermed antallet af forbrugere, der bliver syge. Vi har nu plads til at have fokus på fødevarers kvalitet samtidig med, at vi ikke skal nedprioritere arbejdet med fødevarersikkerheden. Vi bør anskue både positive og negative forhold ved fødevarer samlet", siger vicedirektør Jørgen Schlundt fra DTU Fødeveareinstituttet.

Undersøgelsen har også indkredset, hvor vi går hen for at få præcise oplysninger om fødevarersikkerhed? Resultaterne viser, at vi danskere har størst tillid til den

information, vi får fra læger og andet sundhedspersonale (93%), forbrugerorganisationer (87%) og fra forskere (84%), mens vi har mindst tillid til supermarkeder og butikker (29%).

Danskere er bedre informeret

- Samlet set viser resultaterne fra Eurobarometer-undersøgelsen, at danskerne er mere velinformerede end gennemsnittet af EU-borgere. Vi bekymrer os ikke så meget om, at vi kan blive syge af at spise bestemte fødevarer, men vi har større fokus på fødevarernes kvalitet, konstaterer Jørgen Schlundt, DTU. ■

Kilde: Danske Tekniske Universitet

inco Danmark A.m.b.a. og adm. direktør Ole Bang Nielsen skilles



■ I forbindelse med uenighed om virksomhedens fremtidige strategi, har bestyrelsen for inco Danmark A.m.b.a. og adm. direktør Ole Bang Nielsen valgt at skilles skriver virksomheden i en pressemeddelelse i slutningen af 2010. Bestyrelsesformand Søren Friis udtaler: - Ole Bang Nielsen har i mange år gjort en stor indsats for virksomheden, som vi har været meget glade for. Imidlertid har vi ikke kunne blive

enige om den fremtidige retning for inco Danmark, og på den baggrund er vi blevet enige om, at det bedste for alle parter er, at vi skilles nu. Det er aftalt, at Ole Bang Nielsen står til rådighed for bestyrelsen og den nye ledelse i en overgangsperiode.

Ny adm. direktør bliver Lars Arndt, som indtil nu har fungeret som driftsdirektør og viceadministrerende direktør. ■

FAKTA

Om inco Danmark

inco Danmark blev grundlagt i 1922 af en flok høkere, der sammen ville sikre sig varer af god kvalitet til konkurrencedygtige priser ved at gå sammen i en fælles indkøbsforening. I dag er inco Danmark en stærkt voksende fødevarekoncern med mere end 400 medarbejdere og en omsætning tæt på de to milliarder. Koncernen består af to primære forretningsområder, Cash & Carry og Distribueret Salg. De 2 Cash & Carry butikker er beliggende i Kødbyen og i Tilst, Århus og virksomheden har et landsdækkende distributionsnetværk fra terminalerne i Brøndby og Tilst.

Karina & Jonna's klumme

Overarbejde

☛ Sekretariatet får mange henvendelser vedrørende de ansattes overarbejde. Og især når der opstår en tvist mellem mester og en ansat, er overarbejde ofte en del af det samlede krav. I starten af december blev der til butiksmedlemmerne udsendt en blanket, som kan benyttes til registrering af overarbejde.

Vi opfordrer på det kraftigste til, at der benyttes en form for dokumentation/registrering for de ansattes arbejdstid og dermed deres overarbejde. Den udsendte blanket er et eksempel på hvorledes do-

kumentationen kan føres – men det kan også gøres på anden vis, men det er vigtigt at få det ned på skrift! Dokumentationen skal blive i virksomheden – den ansatte skal således ikke foretage registreringer hjemme. Det skal ligeledes understreges, at dokumentationen skal gemmes!

Når overarbejdstimerne har fundet sted, er det også vigtigt løbende at få dem afviklet ved afspadsering eller ved udbetaling. Igen er det vigtigt, at dette fremgår enten af eventuelle arbejdsplaner, løn-sedler eller udsendte blanket. I den forbindelse

skal der gøres opmærksom på, at det af overenskomsterne fremgår, at overarbejdstimer som hovedregel afspadseres. Overarbejdsbetaling ydes kun, når arbejdet er udført efter ordre fra arbejdsgiveren eller dennes stedfortræder.

Brug blanketten og kom udover de kedelige tvister om overarbejde og betaling i forbindelse hermed. Eventuelle spørgsmål kan naturligvis rettes til sekretariatet. ■

FAKTA

Gruppeliv

Vær opmærksom på at der også ved visse kritiske sygdomme udbetales en forsikringssum fra Gruppeliv. Kontakt sekretariatet for yderligere spørgsmål om dækningen.

Ny teknologi i markedsføringen!

Vær med på de nye muligheder til smartphone og få henvisning til din hjemmeside via en 2D stregkode.

Vi laver selv mobil-stregkoder

Ved hjælp af vores egen stregkode-generator kan vi lave mobil-stregkoder (også kaldet 2D stregkoder).

Læs eksempelvis fødevaremagasinet online:



De danske lufttørrede skinker udebliver

❖ I Danmark har vi masser af svin, hvorfor fremstiller vi ikke lufttørrede skinker? - Det er latterligt dumt ikke at forædle vores egne skinker herhjemme, udtaler Bo Jacobsen, kok, ejer af Restaurationen til bladet TÆNK, der udgives af Forbrugerrådet. Forbrugerrådet har iværksat en test af lufttørrede skinker og i samme forbindelse spurgt, hvorfor der ikke findes særligt mange danske lufttørrede skinker på markedet. Bo Jacobsen fortsætter, - Vi har tidligere været kendt for kvaliteten af vores skinkepålæg, bacon og pølser, men nu satser vi ensidigt på opdræt, hvilket bliver sværere og sværere at tjene penge på. Og så er det samtidig gået helt galt med den danske madkultur over de sidste 40 år. Vi bruger kun ti procent af vores disponible løn på mad - i Frankrig bruger de 30

procent. - Danskerne går kun efter prisen og er fuldstændig ligeglade med kvalitet - og det er dyrt at producere lufttørrede skinker herhjemme. Jeg har selv prøvet. Der er kun én gastronomisk virkelighed i Danmark - og den foregår i supermarkederne. Og det, de sælger der, er simpelthen ikke godt nok. Uanset hvor billig dårlig mad er, så er det altid for dyrt!

Global markedsføring af danske skinker

-Jeg har tidligere prøvet at fremstille lufttørret dansk skinke efter at have været i lære i Parma, udtaler Hans Henrik Johansen, Aabenraaslagteren, medlem af Gourmet Forum. - Men vi kunne kun lave små mængder, og skinkerne tabte halvdelen af deres vægt i modningsprocessen, så der var ikke

økonomi i det. I dag oplever jeg, at især de unge vil have råvarer af bedre kvalitet og ikke kun tænker på prisen. Men der er forhindringer. Jeg får henvendelser fra Tyskland, men må ikke sælge til dem, fordi jeg hverken er eksportautoriseret, har ansat en dyrlæge eller har kølesluser til kølelastbilerne. Dog er der nogle gode forsøg i gang på blandt andet det nordjyske slagteri, Tican. Det kunne måske være en god ide med en global markedsføring af danske skinker. Men dét kommer ikke over en nat.

De store er bange for de mindre producenters nytænkning

I Danmark fremstiller producenterne ikke de produkter, forbrugerne gerne vil have, udtaler Claus Tingstrøm, Vicepræsident for Det

Danske Gastronomiske Akademi til bladet TÆNK: - Jeg tror, det hænger sammen med vores struktur i fødevarerindustrien - den har jo nærmest monopol. Det lukker for fornyelse og innovation, der som regel kun kommer fra små, opfindsomme producenter, der tænker skævt. De små producenter er bange for storproduktion, og de store er bange for de mindre producenters nytænkning. Hvis Danish Crown var smarte, så hyrede de små slagtermestre med noget på skinkehjertet og lod dem udvikle produkter. ■



Vidste du at...

Fiskemand opgiver kamp mod bureaukratiet

Kendt erhvervsdrivende i Helsingør har lukket sine forretninger i frustration over stigende krav fra myndighedernes, skriver Erhvervsbladet. En af Helsingørs mest kendte forretningsdrivende, Kim Olsen med blandt andre Helsingør Fiskehus, lukkede i midten af november samtlige sine erhvervsaktiviteter, fordi det er blevet sværere at opfylde de mange krav det offentlige stiller, skriver Helsingør Dagblad. Han har solgt sin fiskebutik og lukket sit røgeri, sin fiskevogn og sin fiskecafé. Tidligere i år solgte han en fiskekutter. - Der er for mange problemer. Levnedsmiddelkontrollen og Arbejdstilsynet er begyndt at stille nogle krav, som jeg synes, det kan være svært at blive ved med at følge med i at opfylde. Så nu har jeg valgt at sælge det hele, siger Kim Olsen, som er 54 år. For at opfylde seneste krav skulle han have udskiftet "fliser, gulv og andre ting". Både fiskehuset, røgeriet og fiskecafeen har ellers de såkaldte glade smiley'er, som signalerer orden i hygiejnen. - Jeg er i alle år gået på arbejde hver dag med et smil, men de sidste par år har det været anderledes. Det har været hårdere og meget mere besværligt, efter der er kommet nye folk til i levnedsmiddelkontrollen, siger Kim Olsen til den lokale avis.



Mulig børsnotering af Euro Cater

Den nordjyske handelsvirksomhed har øget sin omsætning til godt 5 mia. kr., og det får kapitalfonden Altor til at overveje en børsnotering af selskabet. Det skriver Børsen.

Altor købte halvdelen af Euro Cater i 2004 og den stærke vækst i selskabet får nu kapitalfonden til at overveje en børsnotering som en mulig exit. - Vi kommer sikkert til at overveje en børsnotering, når tiden for et exit nærmer sig, men vi forbliver "open minded". En børsnotering er en mulighed, idet Euro Cater har en god størrelse og stabil vækst, men vi har ikke bestemt os for en model til exit endnu, siger Stefan Linder til avisen. Han understreger, at Altor stadig ser muligheder for at vokse med Euro Cater.



FoodMart åbner sin første butik i Danmark

Den nye 'convenience-store', Foodmart, åbner nu deres første butik i Danmark centralt beliggende på Kildegårds Plads i Gentofte. En unik og gennemtænkt sammensætning af lækre to-go produkter og almindelige dagligvarer sikrer, at FoodMarts kunder kan få stillet sulten og tørsten nu og her og få fyldt køleskabet fra en og samme forretning. FoodMart er et nyt koncept, der arbejder sammen med The Bagel Co. på sandwichsiden, så kunderne til enhver tid kan få frisk-

lavede bagels med lækkert fyld. Også forskellige sunde salater og andre nemme madløsninger kan fås forrest i butikken. FoodMart importerer deres egen kaffe, ristet i London, og kan dermed slukke selv den kræsneste kaffetørst. Mens sandwichen eller salaten tilberedes - eller kaffen brygges - kan kunderne længere inde i butikken finde alle de nødvendige dagligvarer til rimelige priser. Der kan købes lækkert økologisk brød, der bages færdigt hjemme, ligesom et udvalg af Foodmarts eget slik kan danne grundlag for en hyggelig aften i familiens skød. FoodMart planlægger allerede i 2011 at åbne fem nye butikker.

Kilde: FoodSupply

Atter sorte tal til Vestfyen

Koncernen, der også omfatter selskabet A/S Dansk Coladrik, har trods en faldende bruttoomsætning opnået et resultat før skat på knap 7,4 mio. mod 4,3 mio. kr. i 2008/09. En stigning på 72% Det var 2010s kolde og våde forsommer, der gjorde at salget ikke helt indfrie forventningerne, men en arbejdsnedlæggelse hos Carlsberg gjorde, at salget i den pågældende periode alligevel endte som ventet. Bryggeriets force til hurtigt at omstille sig den stigende efterspørgsel har været stærkt medvirkende til opnåelsen af årets resultat, lyder ledelsens kommentar til regnskabet. Salget af pilsnerøl på flaske er i årets løb blevet reduceret i takt med øget grænsehandel og dåsernes markante indtog i de danske dagligvarebutikker. Bryggeriet har derimod oplevet en stigning i afsætningen af specialøl. Af nettoomsætningen i 2008/09 stod specialøl for 10%, hvilket i 2009/10 er øget til 13% Bryggeriets ledelse

forventer uændret eller let stigende omsætning på grund af et forbedret produktmix, og man forventer i 2011 år at investere for dels at forbedre produktmixet og styrke konkurrenceevnen.

Vestfyen

Bagere sløser med hygiejnen

Det er Københavns Bagerlaug, der har søsat kampagnen. De godtager kun smilende smiler. Men sådan er realiteten ikke, konstaterer Børsen Fødevarer og Sundhed. Oldermænd Erik Ellitsgaard fra Københavns Bagerlaug forklarer avisen, at kampagnen er overstået, og at man har skærpet tonen over for sine medlemmer. Når Børsen så alligevel finder bagerbutikker, som ikke har orden i sagerne er det fordi bagerlauget bevidst ønsker at give bagermestrene en chance. - Men vi er godt klar over, at der er to, der halter i øjeblikket, udtaler oldermænd til avisen.

Kilde: Landbrugsavisen

Bagerkæde udvider i København



De to bagemestre Steen Skal-lebæk og Ole Kristoffersen fusionerede til Lagkagehuset i 2008 og annoncerede allerede på det tidspunkt om nyåbninger i Købehavnsområdet, skriver Landbrugsavisen. Medio 2011 åbner kæden nu en nyrenoveret butik på Nørrebro Runddel i den gamle McDonaldsejendom. - Der er tale om en af de mest synlige og markante placeringer på Nørrebro, og vi glæder os til at byde nye som gamle kunder velkommen i en total ombygget og indbydende butik, siger Ole Kristoffersen, som er grundlægger og stifter af Lagkagehuset til Magasinet Ejendom. Lagkagehuset har planer om at ekspandere til flere byer. Foreløbig er kæden repræsenteret i Haderslev og Aabenraa, og så har man også for nylig fået en byggetilladelse i Fredericia. Her skal Lagkagehuset efter planen åbne en butik med drive-in i løbet af 2011.

Tyskerne vil slagte mere

Svineslagterierne har planer om at udvide kapaciteten med 10-15 procent det næste halvandet år. Den tyske ekspansion i slagtesvineproduktionen har været voldsom i de seneste årtier, og tendensen fortsætter, forklarer markedsanalytiker Markus Fiebelkorn fra Danske Svineproducenter med tyske SUS som kilde. Antallet af slagtninger er steget fra 49 mio. til 59 mio. i de seneste fem år, og det forventes, at de tyske slagterier vil udvide deres kapacitet igen med 110.000 til 120.000 slagtninger pr. uge inden for de næste 18 måneder. Det svarer til en yderligere stigning på 10 til 15 procent. Samtidig oplyser de tyske landboforeninger, DBV, i en årsopgørelse, at de tyske svineslagterier bliver færre og større. De tre største slagterierelskaber, Vion, Tönnies og Westfleisch slagter 52 procent af alle svin i Tyskland. Tönnies har en omsætning på 4 mia. euro eller

30 mia. kr. Vions tre slagterier, Vion Food Hamburg, Moxsel og Südfleisch står for en omsætning på 3,8 mia. euro eller 28,5 mia. kr. mens PHW-gruppen og Westfleisch omsætter for henholdsvis 2 mia. og 1,9 mia. euro.

Tönnies slagter 13,2 mio. svin årligt, mens Westfleisch står for 6,2 mio. slagtninger og Vion Hamburg for 5,7 mio. slagtninger.

Kilde: Landbrugsavisen



Danske ænder slagtes i udlandet

De fleste danske ænder slagtes i Tyskland, Frankrig og England. Danske ænder slagtes i høj grad i udlandet. Det fremgår af varedeklarationen på 10 ænder, som Jyllands-Posten har tjekket for oprindelsesland og slagteland. Selv om flere af ænderne tilsyneladende er danske og forsynet med navne som "Herregårdsand", "Traditionel And" og "Dansk And", er kun én af dem slagtet i Danmark. Det er en økologisk Moulard-and fra Lindbjerggård, der er slagtet på et mobilt slagteri. Alle de andre har måttet lade livet i Tyskland, England eller Frankrig. Ifølge andeopdrætter Martin Daasbjerg holdt man op med at slagte ænder i Danmark 22. december 2006, da Gern Fjerkrægik konkurs. - Det er en dag, som jeg aldrig glemmer. Jeg snakkede tysk hele dagen, for vi var straks

klar over, at vi måtte gøre tingene på en helt anden måde, hvis den danske produktion skulle overleve, fortæller Martin Daasbjerg, der selv opdrætter 100.000 økologiske ænder om året og er direktør i Dansk And ApS. I 2010 blev der slagtet cirka en mio. danske ænder.

Kilde: Landbrugsavisen



Hver fjerde engelske juleskinke er dansk

Danish Crown leverer en fjerdedel af juleskinkerne på det engelske marked. Juleskinker fra Danish Crown til de engelske forbrugere er en efterspurgt vare. - Vi arbejdede "flat-out," som vi siger herovre - både dag og aften. Bestillingerne strømmede ind og i løbet af få uger leverede vi en fjerdedel af skinkerne til hele det engelske marked," fortæller Lars Albertsen, direktør for Danish Crown UK til foodculture.dk. De engelske forbrugere køber skinkerne - også kaldet christmas gammon - ferske og letsaltede, og de bliver tilberedt efter traditionelle opskrifter. I alt sendes der en million skinker af fem til seks kg af sted i løbet af julemåneden, og en meget stor del af dem ender på de engelske pubber, hvor de typisk sælges som del af et 'spis hvad du kan tilbud'. Engelske pubber omsætter årligt for 72 milliarder pund, og i gennemsnit kommer 45 procent af omsætningen fra salget af øl, mens de øvrige 55 procent kommer fra salget af mad. Vores største kunde er en pubkæde, der aftager mellem 20.000 og 25.000

saltede skinker hver uge," siger Lars Albertsen. Foodservice udgør i forvejen ca. 20 procent af Danish Crowns omsætning i England. Udover pubberne er det bl.a. mellem 200-300 cateringgrossister, der aftager skinkerne, og lokale slagtere aftager hver uge mellem 300 - 400 tons skinker, som de så sælger som færdig mad til eksempelvis skoler eller plejehjem. - Det er et marked i vækst, og selv om den engelske pund er faldet meget den senere tid, er det stadig en god forretning at sende skinkerne herover, forklarer Lars Albertsen.

Danskerne spiser meget mere kød

På 50 år har danskernes spisevaner ændret sig til, at vi nu spiser dobbelt så meget kød.

Gennemsnitsdanskeren spiser 48 kg kød om året. Det er dobbelt så meget som for 50 år siden. Imens er salget af kål og rugbrød styrt-dykket. Det skriver Jyllands-Posten. - Hvor man tidligere spiste fire kartofler og to frikadeller, så blev det op igennem 1960'erne og 1970'erne omvendt, så man i stedet spiste fire frikadeller og to kartofler, siger kostvaneforsker Sisse Fagt fra DTU Fødevareinstituttet.

Kilde: Landbrugsavisen



Pinenhus solgt

Fødevareforbundet NNF satte for trekvart år siden sin kursus- og konference og kursus ejendom Hotel Pinenhus til salg. Og nu er salget på plads, skriver Fødevareforbundet NNF i en pressemeddelelse. Ny ejer er restauratør Peder Mikkelsen, som blandt andet driver restaurant Skovbakken i Randers.

Hanegal udvider

Pålægsfabrikken i Haderslev, der har været under en gennemgribende udvidelse og reovering, oplyser ejer og adm. direktør Ulrich Kern-Hansen til Børsen. Han understreger, at investeringerne giver fabrikken kapacitet til at nå en samlet omsætning på 100 mio. kr. - Haderslev-fabrikken står for hovedparten af Hanegals produktion og her er arealet blevet udvidet fra 2.000 til 4.000 kvadratmeter. Desuden har man investeret i et nyt procesanlæg, der gør Hanegal i stand til at producere spegepølser i størrelsesordenen små salamisnackpølser til store kaliber 100 mm pølser. Kapaciteten på netop spegepølser er hermed tredoblet fra tre til ti ton.



Ny planlov lukker 800 butikker

Det er en ny rapport fra konsulentvirksomheden McKinsey, som foreslår fri adgang til at etablere store hypermarkeder. Regeringens Vækstforum har drøftet om netop sådan en plan vil kunne tiltrække flere internationale kæder til Danmark og skærpe konkurrencen i detailhandelen.

Men træder sådan en planlov i kraft kan det betyde lukninger af op mod 800 ud af i alt 3.000 dagligvarebutikker. Det skriver Berlingske Business. - Det vil desværre være blandt de mindre butikker, der i forvejen har det svært, nemlig den sidste butik i landsbyen uden for de store provinsbyer. Men også mange større supermarkeder i boligområderne vil få det svært, hvis der kommer nye hypermarkeder ved indfaldsvejene til den store by, siger De Samvirkendes Købmænds administrerende direktør, John Wagner til Dansk Handelsblad. McKinsey-forslaget er i øjeblikket sendt til behandling i Økonomi- og Erhvervsministeriet.

Øget konkurrence giver beskedent overskud

Skare Meat Packers er kommet ud med det laveste resultat i fem år. Det er utilfredsstillende, kommenterer ledelsen. Skare Meat Packers har i 2009/10 haft en nettoomsætning på godt 1 mia. Årets resultat udgør 4,2 mio. kr. og er negativt påvirket af ændring i forbrugeradfærd samt øget konkurrence på enkelte markeder. Selskabet har især i perioden mærket en afmatning på det spanske marked, hvor den økonomiske krise har ført til øget prispress og nedgang i forbruget. Man har dog forsøgt at kompensere for det dårlige salg i Spanien ved at øge eksporten til nye markeder inden for EU, men denne strategi har haft betydeligt større omkostninger end budgetteret. Nye produkter og mere forarbejdede oksekødsprodukter skal øge omsætningen og forbedre indtjeningen i det kommende regnskabsår, lyder ledelsens forventninger til selskabets udvikling. Skare Meat Packers har desuden opstartet markedsførings tiltag på nye markeder, som ifølge ledelsen virker særdeles lovende. Det netop afsluttede regnskabsår løb i perioden fra 1. oktober 2009 til 30. september 2010.

Verdens bedste fastost af komælk er dansk

Med maksimumpoint i kategorien "fastost af komælk" vandt danske GRAND fromage VM 2010.

Man kan som regel ikke spise skorpen på en dansk fastost, fordi den er lavet af paraffin, men på gårdmejeriet Enghavegård producerer danske GRAND fromage fastosten Skallingen efter gammeldags metode, uden kunstig skorpe. Og det er den frembringelse, som den 24. november 2010 ved The World Cheese Award vandt guldmedalje med maksimale 25 points. Udstillingen i Birmingham var i år med deltagelse af 2.629 forskellige oste fra 29 nationer, og 201 dommere fra 19 nationer bedømte ostene. Indtil produktionen kan følge med efterspørgslen, kan man med lidt held smage osten på de udvalgte gourmetrestauranter, som har været heldige at skaffe et stykke af Skallingen. - Det vil tage mindst et år, før vi kan følge med efterspørgslen af denne ost, siger medindehaver af GRAND fromage, Thomas Lindbjerg.



Knud Schou fylder 80 år

Æres Oldermænd i København Slagterlag og æresmedlem i Danske Slagtermestre, Knud Schou, fylder 80 år mandag den 31. januar 2011. I den forbindelse afholdes reception på dagen i Laugets hus på Nørre Allé 19. I 1955 startede Knud Schou som selvstændig på Frederikssundsvej 113, hvor han drev butik i 9 år frem til 1964, hvor han overtog butikken på Nørrebros runddel. I tiden på Nørrebros runddel var Knud Schou aktiv i både lokalpolitik og slagterfagets udvikling og blev derigennem opfordret og valgt til en lang række tillidshverv, som f.eks. formand for Nørrebros Handelsstadsforening, medlem af Københavns Borgerrepræsentation i 4 perioder for det Konservative Folkeparti og endelig Oldermænd for Københavns Slagterlag. Københavns Slagterlag ønsker et stort tillykke med dagen! Erik Michelsen Oldermænd.



Handelskoncernen Dagrofa køber den hittige medejer Ole Flensted ud

Dagrofa a/s og Ole Flensted Holding a/s har i dag indgået aftale om, at Dagrofa gennem datterselskabet Foodservice Danmark a/s erhverver Ole Flensted Holdings 49% ejerandel i Catering Engros a/s, skriver Dagrofa i en pressemeddelelse. Dagrofa opnår herved 100% ejerskab af Catering Engros. Dagrofa og Ole Flensted Holding har siden 1. marts 2004 drevet Catering Engros i et fælles ejerskab. - Vi har været meget glade for samarbejdet med Ole Flensted Holding" udtaler koncernechef Henrik Gundelach, Dagrofa. Han fortsætter - Omsætningen i denne periode er steget fra ca. 650 mio. kr. til forventet 1.3 mia. kr. i indeværende regnskabsår og selskabet har i samme periode haft en rigtig god indtjeningsudvikling. Aftalen, som har øjeblikkelig virkning, ændrer ikke ved selskabets ledelse, som fortsat består af koncerndirektør Annette Kreiner, markedsdirektør Henrik Clausen og økonomidirektør Niels Peter Habekost. Dagrofa har i forbindelse med handlen også erhvervet den ejendom i Skovlund, hvor selskabets administrative funktioner er placeret fra Woodgrove Ventures ApS, som er datterselskab af Ole Flensted Holding.

Nyansættelse hos W. Oschätzchen Aarhus A/S

Det er med stor glæde, vi kan oplyse, at Kaj Hartkær Johansen pr. 1. januar 2011 er ansat som konceptudvikler hos W. Oschätzchen Aarhus A/S. Kaj har stor brancheerfaring og kommer fra en lignende stilling, skriver virksomheden i en pressemeddelelse.



Økologikonsulent hos inco Danmark

inco Danmark har pr. 1. januar fået tilknyttet en økologikonsulent, Bo Nytofte. Bo har sin primære ekspertise indenfor frugt & grønt samt en meget stor viden og netværk indenfor alle aspekter af økologien. Bo er desuden en af drivkrafterne i Biodania (Sammenslutning af økologiske grøntsagsproducenter) og har en baggrund som restauratør og indkøbschef i Irma. Så har du som kunde et spørgsmål om frugt og grønt, køkkenprocenter til bronze, sølv og guld økologi mærker, så hjælper inco Danmark gerne. Vil du vide mere, kan du kontakte frugt & grønt salgslederen i butikken, din inco Danmark konsulent eller telesalg, skriver virksomheden på hjemmesiden.

Saltleverandør skifter navn

Den næsten 100 år gamle saltleverandør Brøste har pr. 1. januar skiftet navn til Azelis. Det var Peter Brøste, der i 1915 grundlagde virksomheden som en saltforretning, og 4. generation i familien der i 2005 – 90 år senere – solgte sin virksomhed, med kontorer i Norge, Sverige, Finland og Danmark til den pan-europæiske distributionsvirksomhed Azelis. Siden 2005 har koncernen opkøbt andre virksomheder og foretaget betydelige investeringer i uddannelse, udvikling af fælles it-platforme og processer, som nu sikrer optimale og ensartede forretningsgange i virksomhedens 36 forskellige selskaber fordelt over hele Europa, i Shanghai og Mumbai. - Samtidig med at vi bevarer vores selskaber i Norge, Sverige, Finland og Danmark, er vi nu en integreret del af Azelis, en af Europas førende specialkemikalieleverandører, og får dermed adgang til et langt større marked, en enorm specialistviden og bedre sourcing-muligheder, hvilket gør os endnu mere konkurrencedygtige i fremtiden, slutter direktøren. sundhed, til landbrug og gartnerier.

Messeoversigt 2011 - 2012

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

Scandinavian Bakery Fair, København

14.- 16. maj, 2011
Messe for bagerbranchen i Danmark

Anuga, Køln

8.- 12. oktober, 2011
International fødevarermesse.
www.anuga.de

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

IFachpack, Nürnberg

25. - 27. september, 2012
Emballage og etiketteringsmesse.
www.fachpack.de

Iba, Düsseldorf

28. september - 3. oktober 2012
International bageriermesse.
www.iba.de

Scanpack, Göteborg

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

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

Kvalitetstryk
i små oplag til
meget lave priser!



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

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



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 stegeudstyr
- 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
fødevarermagasinets
leverandørliste !

Tlf: 86 24 75 77

annonceafdelingen@stofanet.dk

BEKLÆDNING



Erhvervsbeklædning
der bare holder!



KONGELIG HOFLEVERANDØR

NYBO JENSEN
KONFEKTION A/S

Industrivej 24-26, 8800 Viborg
Tlf 87 27 30 00 • www.nybo.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 Havdal
Tlf. 86 47 11 33 · Fax 86 47 11 34
e-mail: info@potogpande.com

DANKORTTERMINALER

DANKORTTERMINALER



Flexi Solo

Ctooin.dk A/S
Tlf. 63 12 75 00
ctcooin@ctcooin.dk
www.ctcooin.dk



Annoncer til
fødevarermagasinet

Tlf: 86 24 75 77

annonceafdelingen@stofanet.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

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
fødevarermagasinets
leverandørliste !

Tlf: 86 24 75 77

annonceafdelingen@stofanet.dk

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
fødevaremagasinets
leverandørliste!

Tlf: 86 24 75 77
annonceafdelingen@stofanet.dk

W. Oeschützen Aarhus A/S

Garanti for god smag



Krydderier/-blandinger · Marinader
Emballage · Natur- & Kunsttarme

Tlf. 86 29 11 00 · www.otz.dk

RAADVAD
PROFESSIONAL

Leverandør af:
Raadvad slagteriknive
Niroflex stålhandsker
Whizard skærehandsker

niroflex HAWK

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
- Vakumposer
- 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

Kvalitetstryk
i små oplag til
meget lave priser!



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
fødevaremagasinets
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

India-dan
...for smagens skyld

Tlf. 86 42 96 66 · www.india-dan.dk

KUNSTTARME

Charles Christiansen A/S
Nr. Hostrupvej 22
6230 Rødekro

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

GIESSER
DANMARK A/S

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

Håndskrevne
SKILTE

bestil på tlf.
66 14 08 52



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

KRYTA
KRYDDERIER

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
fødevaremagasinets
leverandørliste!

Tlf: 86 24 75 77
annonceafdelingen@stofanet.dk

Kvalitetstryk
i små oplag til
meget lave priser!



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
fødevaremagasinets
leverandørliste!

Tlf: 86 24 75 77
annonceafdelingen@stofanet.dk



KRYMPEPAKKEMASKINER
VAKUUMPAKKEMASKINER
FLOWPAKKEMASKINER
POSEPAKKEMASKINER
DYBTÆRKMASKINER
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
fødevaremagasinets
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 vejestyr**

Kvalitetstryk
i små oplag til
meget lave priser!



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

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

**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
WABER GROUP

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 19 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
fødevaremagasinets
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

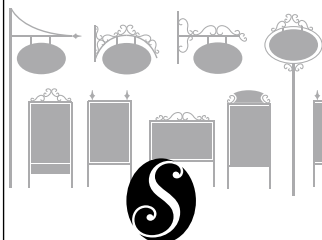
SKILTE OG REKLAME

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

SMEDEJERN-
SKILTE

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...

Kvalitetstryk

i små oplag til
meget lave priser!



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

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

Slagter revisorerne

– også når det gælder regnskabstal

Budgetter

Årsregnskaber

Bogføring

Skatterådgivning

Økonomisk rådgivning

Køb og salg af virksomhed

Generationsskifte

Revision af selskaber

Rådgivning uden omsvøb

Lige på og direkte rådgivning fra
rådgivere med indsigt i branchen
og dens specielle problemer.

København

og Nordsjælland:

Revision København
Jens Damsgaard
Lersø Parkalle 42-44, 4.
2100 København Ø
Tlf. 7026 0630 · Fax 7026 0680
jd@revisionkbh.dk

Sjælland og

Lolland-Falster:

Dansk Revision Slagelse - Sorø
Karsten Kildegaard
Tjørne Allé 2
4200 Slagelse
Tlf. 5858 1800 · Fax 5853 2209
kkil@danskrevision.dk

Fyn:

Dansk Revision Odense - Hunderup
Peter Thomsen / Jan Nielsen
Hjallesevej 126
5230 Odense M
Tlf. 6613 0730 · Fax 6611 1865
jann@danskrevision.dk

Jylland Syd:

Martinsen, Esbjerg
Jørgen Villemoes
Kirkegade 9
6700 Esbjerg
Tlf. 7611 4400 · Fax 7611 4401
jv@martinsen.dk

Jylland Nord:

Dansk Revision Skive
Jørgen Johannesen
Resenvej 79
7800 Skive
Tlf. 9614 4060 · Fax 9752 8423
joh@danskrevision.dk



Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fødevarer magasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ