



fødevaremagasinet

NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN — DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

**Gourmandiet modtager
Slagterprisen 2011**

:: SE SIDE 4 ::

Slagtere svinger køllen

Vi skrev i sidste nummer, at 2. pladsen i de uofficielle mesterskaber i slagtergolf gik til Kennet Hansen. Det er korrekt, men det var Kennet Hansen, Slagteren i Osted, der fik den flotte 2. plads. Nu skulle enhver risiko for forveksling være fjernet!



Aktuelt i august

Her i august udgaven har vi aktuel information om Slagterprisen 2011, pøsemagerkurser og efteruddannelse her i efteråret samt vinderen af årets grillpøsekonkurrence. Vi har portrætter af Himmerlands Kød, Sinai mejeri og information om udvidelser på Brørup Slagteri. Der er nyt om udvidet regnskabsassistance fra DSM, et eksempel på den øgede nethandel eksemplificeret ved Slagter Sørensen. Men du kan også læse om det internationale ostelaug, nordisk ostefestival, kontrol af vægte, om den aftalte arbejdstid i ansættelseskontrakten og meget mere.

Tema – Fødevarekvalitet – kød, ost, delikatesser, økologi. Julefrokost og julegaver

Fødevaremagasinet sætter fokus på fødevarekvalitet i bred forstand i september udgaven og retter samtidig blikket mod julen 2011. Har du produktnyheder eller andre informationer til temaet eller andet relevant læsestof, er du altid velkommen til at rette henvendelse til redaktionen på post@foedevaremagasinet.dk eller på tlf. 6614 0852.

Opnå maksimal synlighed

Med en annonce i Fødevaremagasinet, 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 Fødevaremagasinet.

Alle læsere ønskes en rigtig god læse-lyst!

Redaktionen

Torsten Buhl
Direktør, Danske Slagtermestre



Og vejret...

"Du danske sommer, jeg elsker dig, skønt du så ofte har sveget mig", skrev i sin tid Thøger Larsen, der vel er den digter, der bedst og kærligst har beskrevet det sommervejr, som vi elsker at hade. *"Byger, der går og kommer, det er den danske sommer",* skrev han i et andet digt: Danmark, nu blunder den lyse nat.

Thøger Larsens sommerdigte har været gode at have på sinde denne sommer, der er blandt de vådeste nogensinde. Lørdag den 2. juli iagttog jeg eksempelvis bølger med skum og det hele – på Amagerbrogade i København!

Når det regner så meget, som det har gjort i år, bliver regnen i sig selv en oplevelse af den slags, som man sent glemmer. Den giver masser af stof til samtaler omkring de bøffer og de pølser, som vi ingenlunde har forsømt at grille, uanset vejret. Det er den generelle melding fra sommerlandet, selv om udsvingene som sædvanligt er store: Salget i slagter- og ostebutikker er gået rigtig godt, så rent professionelt skal vi nok ikke klage over vejret.

Der har også været sorte skyer over Brørup denne sommer, hvor slagteriet med bistand fra DSM har været igennem langvarige forhandlinger om en løsning på det problem, at lønningerne efter alt at dømme er kommet ud af trit med tilsvarende lønninger i konkurrerende virksomheder i Danmark. Nu lysner det i horisonten, takket være en professionel og konstruktiv tilgang til problemerne, også fra arbejdstagernes side.

Den samme lysning er der desværre ikke i udsigten til den fedtafgift, som alt andet end konstruktive politikere har fået igennem Folketinget. Den skal træde i kraft den 1. oktober, og nu har Skatteministeriet udsendt en 17 sider lang vejledning, som i detaljer beskriver alt det administrative bøvvl, som afgiften afstedkommer. Og dog: Den efterlader

i hvert fald også nogle spørgsmål, f.eks. om hvordan man kan være sikker på, hvor meget mættet fedt der er medgået til fremstilling af importerede varer. Man skal nemlig også betale afgift af fedt, som slet ikke er i fødevarerne! Hvis man ikke vidste bedre, ville man tro, at det var løgn, at en så tåbelig skat kan komme fra en regering, som vil bekæmpe administrative byrder, og som forfægter et skattestop!

Men så lever vi vel i det mindste fem dage længere, som Sundhedskommissionen vist har skønnet? Nej. Sundhedsministeren har her i sommer udtalt, at afgiften ingen virkning vil få på sundheden. Det er en ny skat med dermed forbundet bøvvl – hverken mere eller mindre.

Folketinget kan nå det endnu: Stop denne vanvittige lov, inden uvejret ellers bryder løs over det danske fødevarerhverv den 1. oktober!

På det punkt er den økonomiske vejrudsigt "ret sikker", som meteorologerne udtrykker det, medmindre politikerne ombestemmer sig. Derimod er det helt usikkert, hvordan verdensøkonomien udvikler sig på det mellemlange sigt som følge af de økonomiske kriser i USA og i Euro-zonen, hvor nu også Frankrig er begyndt at vakle. Får det de danske forbrugere til at holde igen, som de gjorde under krisen i 2008-10? Og hvordan vil udviklingen i det hele taget influere på hverdagen i vores del af verden? Det er ikke til at sige, og det samme gælder om følgerne af det folketingsvalg, som venter os inden for højest et par måneder.

Men sådan er det jo med vejrudsigter og økonomiske barometre: Dem kan man ikke regne med. Så selv om det på mange måder ser sort ud, er der for det første også lyspunkter – og for det andet ser det vel egentlig ikke værre ud i horisonten, end det altid har gjort: Byger, der går og kommer... ■

**Redaktionen/annoncer/
produktion:**

Grafisk Produktion Odense ApS
Peder Skrums 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.
Fødevaremagasinet udkommer 11
gange årligt – ikke i juli måned.
Mediainformation kan rekvireres.

Læsere:

Fødevaremagasinet er det førende
magasin for specialfødevarerhandelen.
Magasinet henvender sig til beslut-
ningstagere, såvel som selvstændige
forretningsdrivende som disponenter,
ansat i fødevarerhandelen. Politiske
organer, større fødevarervirksomheder,
organisationer m.m. er ligeledes læ-
sere af Fødevaremagasinet. 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 udgi-
velsen. Evt. dekort kan ikke overstige
annoncens aftalte pris.
Det må accepteres, at mindre farve-
afvigelser fra modtaget farve-print
kan forekomme. Erstatningskrav på
grund af fejl vedr. annoncer kan på
ingen måde gøres gældende.

Forsidefoto:

Peter Steen, Gourmandiet, på Øster-
bro modtager Slagterprisen 2011.

ISSN 1902-4509

7

Uddannelser i efteråret 2011

Danske Slagtermestre har sammen
med Tietgen KompetenceCenter gen-
nemført en række kurser for med-
arbejdere tilknyttet medlemmer af
Danske Slagtermestre. Kurserne blev
rigtig godt modtaget af deltagerne,
og flere har efterspurgt flere af slag-
sen. De kurser, der er gennemført, er
om Ledelse og samarbejde for slag-
termestrene, Budget og regnskab for
slagtermestrene samt Kundeservice
for salgsmedarbejderne.



10

Spor din bœf tilbage til marken med mobilen

Himmerlandskød i Farsø har afprø-
vet en ny 2D-scanningsteknologi, som
giver forbrugerne i butikken mulighed
for at spore kødet og få hele dets hi-
storie.



16

Vestjysk slagter bag www.slagtersorensen.dk

Nethandel med kød og pålæg har fået
sit gennembrud.



21

Danske oste på verdenskortet

I dagene 17. til 19. juni 2011 besøgte
32 medlemmer af Det Internationale
Ostelaug for første gang Danmark for
at se og smage danske oste.



Gourmandiet modtager Slagterprisen 2011

:: Sammensmeltningen mellem slagterbutik og restaurant og helt nye måder at tænke totaloplevelser for kunderne på indbringer Gourmandiet på Østerbro Slagterprisen 2011, hedder det i en pressemeddelelse. Gourmandiet modtog torsdag den 18. august Landbrug & Fødevarers Slagterpris 2011 for at have nytænkt faget og skabt fremtidens butik.

- Vi vil i Landbrug & Fødevarer gerne være med til at give danskerne fødevarer af den højeste kvalitet, og vi kan med oprigtighed sige, at Gourmandiet er et kvalitetsprojekt helt ind til benet med en ny tankegang om, hvordan kunderne får en oplevelse ud af råvarerne, siger koordinator af Slagterprisen Torben Blok fra Landbrug & Fødevarer. Tor-

ben Blok overrakte prisen i forbindelse med Copenhagen Cooking til den 37-årige slagter og indehaver, Peter Steen. For ham er prisen et stort skulderklap.

- Det er fantastisk. Det er prikken over i'et, efter at vi for fem år si-

den indrettede butikken, designede inventaret og talte koncepterne igennem. Vi har investeret rigtig mange penge og kræfter i at skabe fremtidens butik, som den er blevet i dag, så derfor betyder anerkendelsen meget, siger Peter Steen. ■

FAKTA

Det bedste af det bedste

Visionen for Gourmandiet har været at skabe fremtidens butik – en ny vej at gå for slagterfaget. Konkret har det kastet et anderledes koncept af sig. Kødet og tilbehøret præsenteres fx i speciallavede fade i en rund koksgrå disk. I lokalet ved siden af er der borde, hvor gæster fra hele verden, såvel som lokale, kommer og spiser frokost og bøffer om aftenen, tre dage om ugen. Peter Steen modtog også slagterprisen i 2006, da han i Coop arbejdede på at få genåbnet slagterafdelinger i supermarkeder i København.

Slagterprisen blev i år uddelt for 12. gang.

Vinder af grillpølse-konkurrencen

:: Smag og behag er forskellig – det er konklusionen, efter at publikum havde stemt ved to dyrskuer om "Danmarks bedste grillpølse", skriver DSM på hjemmesiden. Den titel tilfaldt på de to dyrskuer to forskellige pølser, selv om valget stod mellem de samme tre. Blandt 127 deltagende grillpølser havde et dommerpanel på forhånd udpeget de tre bedste. Og så var det altså op til dyrskuegæsterne at stemme om, hvilken af de tre, der er den allerbedste. Formanden for Danske Slagtermestre, Leif Wilson Laustsen, kårede vinderne på begge dyrskuerne: - Det, vi gerne vil fortælle med vores tilstedeværelse på dyrskuerne, er, at der er forskel på grill-pølser – som på alle andre kødprodukter. Der er standardva-

rerne i supermarkederne – og så er der alle de mange spændende varianter, som man kan købe hos den rigtige slagter. Vi fik indleveret 127 forskellige grill-pølser til vores konkurrence – og det er altså ifølge dommerne de tre bedste, vi har sat til afstemning, sagde Leif Wilson Laustsen, inden han præsenterede finalisterne.

- Vi har haft rigtig mange besøgende på vores stande på de to dyrskuer, og i Odense fik vi helt udsolgt. Jeg håber, at de mange besøgende har fået smag for forskellighed. At dømme efter de mange kommentarer, vi har fået, er alle tre pølser faldet i publikums smag.

I Roskilde vandt Ringridderen fra Højslev – i Odense var det den lokale, der løb af med sejren – den

italiensk inspirerede med chili og basilikum – og vinderen blev således slagtermester Dennis Karlsen, Fjordagerslagteren i Seden ved

Odense. Han delte glad æren med sin slagtersvend og navnebroder DENNIS NIELSEN, som har udviklet pølsen. ■



Danske Slagtermestres formand, Leif Wilson Laustsen (tv.), overrækker prisen for den bedste grillpølse til slagtersvend Dennis Nielsen, mens dennes mester, Dennis Karlsen (th.), stolt ser til.



Husk landsmøde!

Hvis du ikke allerede har sat kryds, så gør det nu...

Landsmøde 2011 afholdes søndag den 30. oktober 2011 i Randers.

Danskerne fortjener fødevarer af den højeste kvalitet

I Landbrug & Fødevarer har vi derfor valgt at belønne fagfolk, der gør en ekstraordinær indsats. For at anerkende og motivere til at udføre det sublime håndværk, uddeler vi som erhvervsorganisation derfor Slagterprisen.

Slagtermester Peter Steen har med butikken 'Gourmandiet' på Østerbro i København i den grad fortjent Landbrug & Fødevarers Slagterpris 2011.

Butikkens udvalg og kvaliteten af råvarerne er i top, og vejledningen af kunderne er unik. Det samme er restauranten, som ligger i forlængelse af butikslokalerne, og som på udsøgt vis tilbereder og serverer kødet.

Slagtermester Peter Steen er med til at vi som erhverv med største sindsro kan sige - **Fremtiden er ikke så sort, som den har været.**

Stort tillykke fra Landbrug & Fødevarer. Læs mere på www.slagterprisen.dk





- Jeg kan ikke love, at alle vores medlemmer vil gå ind i en aftale med slagtehusene, men vi kan gøre noget for at lukke dem ind i varmen, siger Lars Stjernholm.



- Det er planen, at samarbejdet i efteråret skal afprøves med tre-fire jyske slagtehusene, der får mulighed for at levere til medlemmer af Mesterslagteren i Jylland, oplyser Niels Juul Knudsen.

Slagtehus og Mesterslagteren: **Samarbejde i støbeskeen**

God dialog mellem parterne om mulighederne for et leveringssamarbejde.

:: Eivind Sønderborg Johansen

Slagtehus og slagterier i Danske Slagtermestre (DSM) er nu i dialog med Mesterslagteren om mulighederne for at lave et samarbejde om levering til Mesterslagterens medlemsbutikker.

- Vi har på et møde i juni haft en konstruktiv dialog med Mesterslagteren om, hvordan vi kan gribe et samarbejde an. I løbet af efteråret vil en tre-fire virksomheder afprøve forskellige muligheder for samarbejde om levering til medlemmer af Mesterslagteren. Det gør vi for at finde frem til, hvilken samarbejdsmodel der er mest interessant for begge parter, oplyser formanden for Slagtehusudvalget i Danske Slagtermestre, Niels Juul Knudsen, Allingåbro Slagteri.

Niels Juul Knudsen egen virksomhed i Allingåbro har i første omgang meldt sig på banen for at få afprøvet samarbejdsmulighederne.

Afdelingschef Lars Poulsen, Danske Slagtermestre, oplyser at ideen om, at slagtehusene skulle levere til foreningens egne kæder, har været bragt på banen tidligere, uden at det er blevet til andet og mere end bare en god idé.

Tre-fire slagtehus prøver ideen af i efteråret

- Dialogen på mødet mellem Slagtehusudvalget og Mesterslagteren var yderst positiv, så udgangspunktet for at prøve ideen af i praksis er, i modsætning til tidligere, tæt på at være en realitet. I første omgang

tager jeg kontakt til tre-fire af de virksomheder, der før har vist interesse for tanken om et leverings-samarbejde, siger Lars Poulsen og uddyber:

- Det er planen, at samarbejdet i efteråret skal afprøves med tre-fire jyske slagtehusene, der får mulighed for at levere til medlemmer af Mesterslagteren i Jylland. Når erfaringerne for afprøvningen i efteråret er evalueret, tager parterne stilling til, hvordan en endelig model for samarbejdet eventuelt skal udformes og bredes ud til flere af landets slagtehus og slagterier.

Mesterslagterens formand er med på ideen

Formanden for Mesterslagteren, Lars Stjernholm, ser også positivt

på mulighederne i samarbejde med slagterier og slagtehusene.

- Mesterslagteren er en sammenlutning, der ikke binder medlemmerne op på aftaler om hvilke leverandører, de må købe ind hos. Jeg kan derfor ikke love, at alle vores medlemmer vil gå ind i en aftale med slagtehusene, men vi kan gøre noget for at lukke dem ind i varmen, siger Lars Stjernholm, og tilføjer:

- Det, vi for eksempel kan gøre, er at vi indbyder slagtehusene til Mesterslagterens regionsmøder, hvor de får lejlighed til at promovere, hvad de kan tilbyde. Vi kan også lægge oplysninger ud på vores intranet om, hvem der leverer til hvilke priser i et givet område. ■



Nyt møde i DSMI – forum

Næste møde i DSMI-Kontaktforum afholdes tirsdag den 30. august 2011 kl. 14.00 hos DSM i Odense. Emnet på dette møde er ønsker til kommende overenskomstfornyelse.



Uddannelser i efteråret 2011

Danske Slagtermestre har sammen med Tietgen CompetenceCenter gennemført en række kurser for medarbejdere tilknyttet medlemmer af Danske Slagtermestre. Kurserne blev rigtig godt modtaget af deltagerne, og flere har efterspurgt flere af slagsen. De kurser, der er gennemført er Ledelse og samarbejde for slagtermestrene, Budget og regnskab for slagtermestrene samt Kundeservice for salgsmedarbejderne.

:: I efteråret 2011 vil Danske Slagtermestre tage hul på en ny omgang kurser:

Budget og regnskab 1 (3 dage) gennemføres i uge 37. Dette kursus har fokus på at undersøge dit markedsområde for at finde ud af, om du har det helt rigtige sortiment til netop dine kunder. Er prisen passende til markedet? Har du det rigtige antal medarbejdere? Hvad koster det at producere en vare? - og meget mere? Disse overvejelser er vigtige, når du skal lave et realistisk budget og sikre så god en bundlinje som muligt.

Kundeservice i detailhandelen (2 dage) udbydes til salgsmedarbejderne i uge 38. Dette kursus drejer sig om god service. Hvordan kan du som person medvirke til den gode service? God kommunikation! God adfærd! Plussalg er også en vigtig

del af den gode service, og det giver ekstra omsætning.

Ledelse og samarbejde (3 dage) løber af stabelen i uge 38. Her arbejdes der med ledelse på en meget jordnær måde, der helt tydeligt retter sig mod situationer i din hverdag. Hvordan forbedrer jeg medarbejdernes motivation? Hvordan sikrer jeg, at arbejdet udføres, som jeg gerne vil have det? Hvordan får jeg medarbejderne til at bruge deres kreative ressourcer, så kvalitet, omsætning og service bliver endnu bedre? Hvordan er jeg egentlig selv som leder?

Salgsklar butik (2 dage) er et nyt kursustilbud i uge 44, som blev efterspurgt af en del salgsmedarbejdere, der var på kurset kundeservice. Det drejer sig også meget om at udnytte salgspladserne så optimalt som muligt. Er der tænkt godt

nok på salg af impulsvarer? Er de placeret lige netop der, hvor kunden påvirkes mest til et ekstra køb? Hvordan kan salgsmedarbejderen vide at arbejde med salgspladserne øge omsætningen?

Underviserne på kurserne er alle uddannet inden for detailhandelen, så de har en rigtig god indsigt i det daglige arbejde. Et kursus er også et godt sted at inspirere hinanden. Man skal ikke kimse af de erfarings- og idéudvekslinger, der foregår på et kursus.

Kurserne gennemføres som arbejdsmarkedsuddannelser (AMU). Det betyder, at prisen er til at overse. Den ligger fra 118 kr. – 176 kr. pr. kursusdag, hvis du ikke har en uddannelse, der går ud over faglært/ufaglært status, og så kan du også modtage 612,80 kr. i VEU godtgørelse pr. kursusdag. Får du løn af din

virksomhed under kurset, så tilfalder kursusgodtgørelsen virksomheden. Kommer du langvejs fra, så har du mulighed for at få et tilskud til ophold og forplejning på 450,00 kr. pr. kursusdøgn. Der kan også ydes kørselsgodtgørelse, hvis du har mere end 60 km til kursusstedet i Odense.

I august bliver der udsendt programmer for de enkelte kurser, så du mere detaljeret kan se mål og indhold.

I efteråret vil Danske Slagtermestre og Tietgen CompetenceCenter udvikle et uddannelsesforløb for kommende slagtermestre. Det vil komme til at indeholde noget om det at etablere sig, økonomi, jura, ledelse og meget mere. Der vil komme et program for dette forløb senere på efteråret. ■

Brørup udvider produktionen

30.000 ugentlige slagtninger fra juli i år.

- :: Slagteriet Brørup A/S ekspanderer fortsat.

Det er fortsat planen at øge produktionen på Slagteriet Brørup fra 19.000 ugentlige slagtninger til 30.000, oplyser slagteriet. Slagteriet blev etableret i 1980 og beskæftiger sig primært med slagting og opskæring af svin.

Der har det seneste år været et stigende antal slagtninger af svin i Danmark efter en periode, hvor tendensen var at flere og flere svineproducenter fik slagtet i Tyskland.

I sommeren 2005 blev Slagteriet Brørup solgt til den tyske slagterikoncern Tönnies Fleisch for at sikre virksomhedens fortsatte ekspan-

sion og udvikling. Tönnies Fleisch er i dag Europas tredje største slagterikoncern.

80 procent af Slagteriet Brørups produkter sælges i dag uden for Danmarks grænser. Foruden EU-landene er USA, Japan, Korea, Australien og Kina afsætningsmarkeder for virksomheden. ■



Sammenlægning skaber stærk fødevaregrossist

- :: Sammenlægningen af fødevaregrossisterne, inco Danmark og Dansk Cater er nu en realitet, skriver virksomheden i en pressemeldelse. Med Konkurrencestyrelsens godkendelse har de to virksomheder gennemført deres sammenlægning. Den fælles virksomhed servicerer mange tusinde kunder over hele landet, beskæfti-

ger 1.500 medarbejdere og varetager en årlig omsætning på 5 mia. kr. Sammenlægningen er i praksis gennemført ved, at inco Danmarks aktiviteter er indskudt i Dansk Cater, hvor inco Danmarks hidtidige enheder i København, Brøndby og Århus integreres som datterselskaber. ■

FAKTA

Dansk Cater

Dansk Cater er holdingselskab for en række selvstændige foodservice selskaber, som tilbyder dybfrosne og kølede fødevarer samt kolonial, konserver og følgevarer (food og nonfood) til det danske foodservice marked. Grundlaget for det nuværende Dansk Cater blev etableret i 1986, men selskabets rødder går tilbage til slutningen af 50'erne. Dansk Cater har efter sammenlægningen med inco Danmark ca. 1.500 medarbejdere fordelt på en række datterselskaber over hele landet. Dansk Cater indgår i Euro Cater koncernen, som også består af Svensk Cater, der servicerer det svenske foodservice marked. Euro Cater ejes med 50% af Altor Fund II og med 50% af ledende medarbejdere i koncernen.



Afgift på mættet fedt



Der er kommet ny afgift på mættet fedt.

Hvem skal betale afgiften?

Den nye afgift gælder for fremstillere og importører af visse fødevarer. Virksomheder skal registreres og betale afgift fra 1. oktober 2011.

Hvilke varer er omfattet af afgiften?

Afgiften omfatter mættet fedt i kød, mejeriprodukter, animalsk fedt, spiseolier, margarine, smørbare blandingsprodukter og varer, der kan sammenlignes hermed, når de har et indhold af mættet fedt på over 2,3 procent. Der er afgift både, når virksomheder fremstiller og importerer de "rene" råvarer, og når virksomheder importerer fødevarer, der indeholder råvarerne.

Registrer virksomheden

Virksomheder skal registreres hos Erhvervs- og Selskabsstyrelsen senest den 1. oktober 2011. Du finder registreringsblanketten *Afgift af mættet fedt* (nr. 29.068) på virk.dk.

Indberet via TastSelv Erhverv

Virksomheder skal indberette og betale afgiften af mættet fedt senest den 15. november 2011. Du kan indberette via TastSelv Erhverv på skat.dk.

Få hjælp på skat.dk/fedtafgift.

Har du spørgsmål, kan du kontakte SKAT på telefon 72 22 18 18.

Med venlig hilsen SKAT

www.skat.dk

DSM pølse- magerikursus for unge svende og elever

✚ Af Per Aaskov Karlsen

I februar og marts i år blev der afholdt DSM pølse-magerikursus for mestre og mestresvende samt deres elever med stor succes. DSM har derfor besluttet at afholde endnu et kursus primært for elever og / eller unge svende. Kurset afvikles i samarbejde med India-Dan hos virksomheden i Randers, hvor der er testkøkken og mødefaciliteter til rådighed. Kurset, som er i 2 afsnit, vil som det allerede afholdte kursus i foråret være en god blanding af teori og praksis og har til formål, at give deltagerne en dybere og bredere indsigt i pølse-mageri. På kurset vil der også være fokus på kødsortering, hvor foodservicekonsulent Jesper Eggert fra Danish Crown kommer med indlæg om emnet.

Kursusdatoerne er mandag-tirsdag den 12.-13. september samt mandag-tirsdag den 3.-4. oktober. Deltagerne vil efter endt kursusforløb modtage diplomer, som et synlige beviser på gennemførelsen af denne såkaldte "akademi-uddannelse" i pølse-mageri. Deltagere har mulighed for at søge tilskud til kurset gennem deres respektive lokalforeninger, ligesom DSM vil forsøge at opnå tilskud til gennemførelse af kurset gennem den fælles uddannelsesfond mellem DSM og Fødevareforbundet NNF.

Har du ikke allerede modtaget en kursusbrochure, kan en sådan rekvireres hos Danske Slagtermestre på tlf. 6612 8730, hvor spørgsmål og tilmelding også kan stilles og foretages. ■



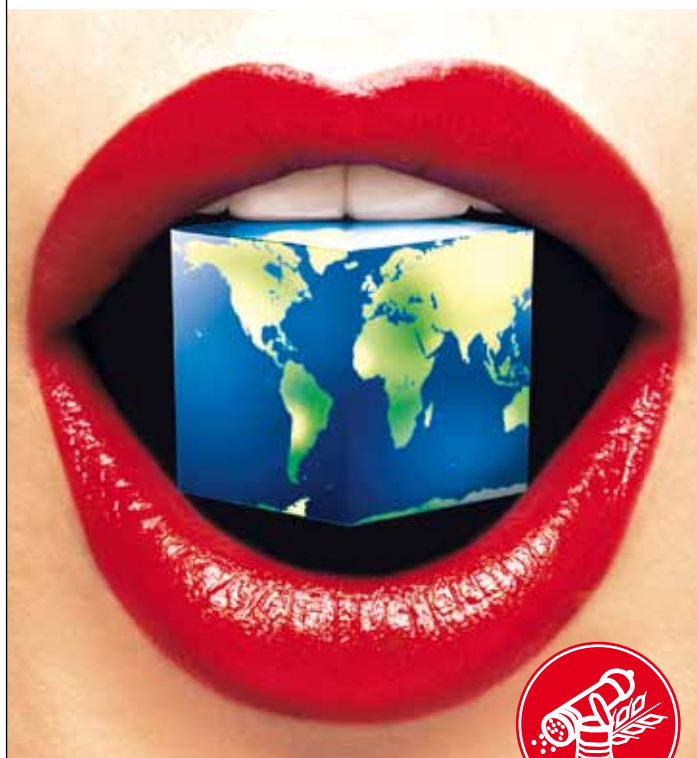
Deltagerne på kurset i februar er her i fuld gang med at skære og sortere kødet til brug i farsen.



www.anuga.com

Køln, 8. - 12. 10. 2011

TASTE THE FUTURE



ANUGA FINE FOOD

Flere

**gourmet-ideer end på
samtlige stjerneverstauranten.**

Omkring 3.300 udstillere præsenterer verdens samlede udbud inden for delikatesser, gourmet og basis fødevarer. De finder ingen anden messe med mere inspiration, flere forretnings-ideer og bedre networking.

**Køb Deres adgangskort online
og spar op til 42 %!**

For yderligere information:
Intermess ApS, Rådhusvej 2
2920 Charlottenlund
Tlf. 45 50 56 55, Fax 45 50 50 27
info@intermess.dk
www.intermess.dk

 **koelnmesse**



Nyt sporingssystem sætter forbrugerne i stand til at spore et dyr og få alle væsentlige oplysninger om det fra mark til butik ved hjælp af kameraet i en smartphone eller via en pc. (Arkivfoto).

Spor din bøf tilbage til marken med mobilen

Himmerlandskød i Farsø har afprøvet en ny 2D-scanningsteknologi, som giver forbrugerne i butikken mulighed for at spore kødet og få hele dets historie.

:: Eivind Sønderborg Johansen

Himmerlands Kød i Farsø gør det nemt for forbrugerne at tjekke kødets oprindelse, når de står med for eksempel en kalvefilet i hånden i en forretning og gerne vil have noget at vide om kødets oprindelse. Præcise oplysninger om alder, slagtetidspunkt, ophavssted og hvor på kalven kødet har siddet kan hentes frem på få sekunder. Det eneste, forbrugeren behøver, er at hente et lille stykke til-

behør, en såkaldt applikation, til sin smartphone fra internettet. Telefonen kan nu bruges som en scanner på den 2D-stregkode, kødet er forsynet med. Stregkoden fungerer som en internetadresse, der via sporbarhedsportalen www.foodtag.dk hjælper med at finde en hjemmeside - for eksempel i Det Centrale Kvægregister, hvor alle oplysninger om kødet er registreret i en database. Når stregkoden er scannet ind via telefonens kamera, kan forbrugeren efter et sekund el-

ler to aflæse en række korte faktuelle oplysninger om kødets oprindelse på skærmen.

Hvis man ikke er i besiddelse af en smartphone, kan de samme oplysninger hentes hjem ved, at man taster varens ID-nummer ind på en pc. Foodtag-systemet er udviklet af firmaet Lyngsoe Systems.

Teknologien er afprøvet med succes

Teknikken er en realitet, som er nu er afprøvet. Det skete i uge 17 lige

efter påske, hvor 2D-scanningen via mobil telefon blev afprøvet i Lidl med ferske kalvefileter af mærket Vilstrupgård fra Himmerlandskød. Det er Nordjyllands Fødevare Netværk, der står bag lanceringen af den nye teknologi til sporing.

Administrerende direktør Søren Andersen, Himmerlandskød, oplyser, at afprøvningen af systemet gik over al forventning.

- Over 3000 kunder benyttede sig den første uge af muligheden for

at scanne oplysninger ind på skærmen af deres smartphone eller pc, fortæller han.

God idé i slagterkæder

Søren Andersen ser også gode muligheder for anvendelsen af sporbarhed hos eksempelvis mad med mere-kæden, som Himmerlandskød er leverandør til:

- Hvis en slagterforretning har en skærm forbundet med en pc i butikken, skal han bare taste id-nummeret på etiketten - for med det samme at kunne synliggøre kødstykkets historie over for kunden, siger Søren Andersen. Direktøren for Himmerlandskød er ikke i tvivl om, at den nye teknik har en fremtid.

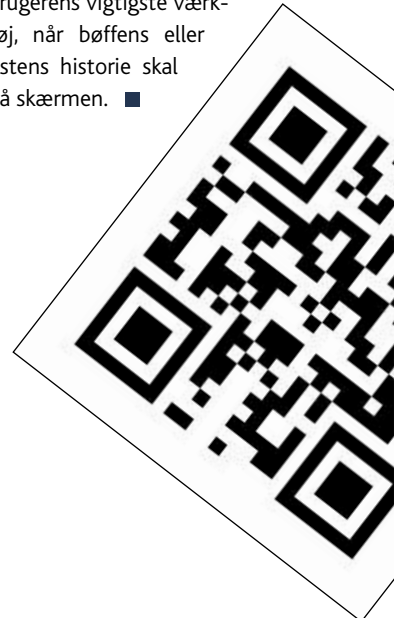
Sporbarhed giver troværdighed

- Sporbarhed er kommet for at blive. Det er med til at give fødevarer en større troværdighed, at vi med 2D-teknologien kan give forbrugerne adgang til oplysninger om varens oprindelse og historie. Og troværdigheden bliver yderligere styrket af, at oplysningerne, som forbrugerne kan hente, stammer fra neutrale institutioner som for eksempel Det Centrale Kvægregister og Nordjysk Fødevare-netværk. Jo større gennemsigtighed vi kan tilbyde om vore fødevarer, jo større troværdighed får de i forbrugernes øjne, siger Søren Andersen, der forventer, at sporbarhedsteknologien ikke bare har en fremtid for kød, men også for mejeriprodukter.

Nu skal systemet udbredes

Efter afprøvningen af sporbarhedssystemet Foodtag på kalvefile-

ter fra Himmerlandskød i Lidl, vil Nordjysk Fødevare Netværk udbrede Foodtag-systemet til andre fødevarer i butikker over hele landet med mobilen som forbrugerens vigtigste værktøj, når bøffens eller ostens historie skal på skærmen. ■



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





Landmejeriet driver også en gårdbutik med bl.a. ost og vin.

Igen gang i produktionen på Sinai Landmejeri

Det gamle mejeri er overtaget af Kent Thrane, der kommer fra en familie, som har produceret ost i tre generationer.

✪ Eivind Sønderborg Johansen

Nu kommer der igen ægte fynsk rygeost ud af ovnene på Sinai Landmejeri i Sandholt-Lyndelse på Sydfyn.

Produktionen havde ellers ligget stille i en periode på grund af tekniske problemer under de tidligere ejere, Villy Jæger og Lars Dietrichsen. Men den nye ejer, den 47-årige mejerist Kent Thrane, har fået styr på proble-

merne, og fødevarekontrollen har igen givet grønt lys for produktionen af ost i det 123 år gamle mejeri.

Kent Thrane overtog formelt mejeriet den 1. juni i år, og der arbejdes på fuldt tryk for at få både rygeost og de øvrige oste, som Sinai Landmejeri er kendt for, i produktion igen. Det gælder for eksempel den spanske manchego, emmentaleren svenbo og den gouda-lignende ost seniorita.





Rygeost efter familiens Thranes gamle opskrifter bliver nu produceret på Sinai Landmejeri.

Erfaren osteproducent

- Vi har fået rigtig godt gang i produktionen, siger Kent Thrane, der i mere end to årtier har arbejdet med ost, bl.a. i Ørbæk Mejeri, som han drev sammen med sin kompagnon Preben Faurholdt i deres fælles selskab, Faurholdt og Thrane I/S.

I marts blev Ørbæk Mejeri imidlertid tvangssolgt på grund af et misligholdt lån til Nova Bank.

Kent Thrane og Preben Faurholdt bød 21 mio. kr. for deres eget mejeri, men Arla bød en million over og løb med handelen.

Familien Thrane har i tre generationer produceret ost, og det vil Kent Thrane gerne fortsætte med de næste tyve år - til han skal på pension.

Satser på rygeost

- I første omgang satser vi især på produktion af den rygeost, som familien Thrane er kendt for, men de øvrige mærker, som Sinai Landmejeri

eri har produceret og vundet stor anerkendelse for, vil også fortsat indgå i produktionen, siger Kent Thrane.

Sinai Mejeri har i de seneste år ført en lidt omtumlet tilværelse. I 2006 købte brødrene Allan og Brian Hansen sig ind i mejeriet som et led i et generationsskifte med mejeriets ejer gennem en menneskealder, Gunnar Hansen.

Det lykkedes imidlertid ikke helt for de nye ejere at få en forretning ud af det gamle mejeri, og i slutningen af 2007 gik virksomheden i betalingsstandsning og konkurs.

I april 2008 kom der atter gang i produktionen, da makkerparret Villy Jæger og Lars Dietrichsen købte mejeriet, som de ejede, indtil Kent Thrane tog over i juni ■



Mejerist Jacob Æbelø har i de sidste 20 år arbejdet med ost på landmejeriet. Her sætter han gang i produktionen af et parti rygeost.

Der er igen kommet gang i produktionen på Sinai Landmejeri, efter at Kent Thrane overtog virksomheden den 1. juni i år.



- DSM branchekendskab bevirker, at vi nemt og hurtigt kan yde rådgivning til de medlemmer, vi fører regnskab for, i forbindelse med for eksempel køb og salg af en virksomhed eller nyinvesteringer, siger Torben Stylsvig Pedersen.



Danske Slagtermestre tilbyder sine medlemmer at føre regnskaber og bogholderi for dem fra den 1. januar 2012.

Danske Slagtermestre klarer dine regnskaber

Som en helt ny ydelse tilbyder foreningen regnskabs- og bogføringservice til alle medlemmer fra den 1. januar 2012.

:: Eivind Sønderborg Johansen

Regnskabsservice er et helt nyt brugerbetalt tilbud fra Danske Slagtermestre (DSM) til foreningens medlemmer.

- Vi er klar med det nye tilbud fra den 1. januar. Det betyder, at vi løbende vil føre regnskaber og klare bogholderiet for de medlemmer, der måtte ønske at gøre brug af denne service. Der er tale om ydelser, som de fleste af vore medlemsvirksomheder i forvejen køber bistand til eksternt, oplyser økonomichef Torben Stylsvig Pedersen, DSM, og uddyber:

- Det eneste, vi ikke selv kan foretage, er selve revisorpåtegningen af årsregnskaberne. Det er derfor pla-

nen, at vi indgår en samlet aftale med ét revisionsfirma, som så i et kortere sammenhængende forløb, vil forestå gennemgang og påtegning af regnskaberne.

Det er således en totalløsning vi tilbyder vores medlemmer, så de kun behøver at henvende sig ét sted, når der skal tales bogføring og regnskab, nemlig hos DSM.

DSM's branchekendskab er en fordel

Torben Stylsvig Pedersen påpeger, at Danske Slagtermestre har indgående kendskab til nøgletallene i branchen. Det i kombination i med den løbende bogføring og opfølgning på medlemmernes regnskaber betyder, at DSM's regnskabs-

konsulent hurtigt kan råbe vagt i gevær, hvis der opstår økonomiske faresignaler i en medlemsvirksomhed.

- Vores branchekendskab bevirker også, at vi nemt og hurtigt kan yde rådgivning til de medlemmer, vi fører regnskab for, i forbindelse med for eksempel køb og salg af en virksomhed eller nyinvesteringer, siger Torben Stylsvig Pedersen.

Konsulentbesøg i kæderne

Når den nye regnskabskonsulent træder stillingen den 1. september, vil vedkommende foretage en række medlemsbesøg for at præsentere tilbuddet om regnskabsservice i virksomhederne.

- Regnskabskonsulenten vil i første omgang sammen med konsulent i mad med mere, Nikolaj Jæger, aflægge kædens forretninger et besøg, inden turen går til butikkerne i Mesterslagteren, fortæller Torben Stylsvig Pedersen.

Et tilbud til alle

DSM's økonomichef understreger samtidig, at tilbuddet om regnskabsservice ikke er begrænset til de to kæder, men retter sig mod alle medlemmer af Danske Slagtermestre.

Prisen vil være konkurrencedygtig, og som udgangspunkt ikke højere end det, man har betalt hidtil. ■

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, skydedøre, pendeldøre og hurtigporte



TILBEHØR TIL KØLE- OG FRYSERUM

- Reolsystemer i aluminium/kunststof, ren kunststof eller rustfri stål
- Kompakte køle- og fryseanlæg, væg- og loftmonterede eller som splitanlæg
- Bændelgardiner
- Lovpligtig alarmanlæg til køle- og fryserum



CAB 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 FRYS 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



Vestjysk slagter bag www.slagtersorensen.dk

Nethandel med kød og pålæg har fået sit gennembrud.

- Flere og flere får smag for at sælge slagtervarer på internettet. Det kan man forvisse sig om ved at skrive "salg af kød på nettet" på en søgemaskine som Google. Afdelingschef i Danske Slagtermestre, Lars Poulsen, bekræfter, at der tilsyneladende har været et gennembrud for salg af slagtervarer på nettet.
- Nethandelen med fødevarer begyndte for nogle år siden primært med frugt og grønt. Nogle frugt- og grønthandlere fjede efterhånden slagtervarer til sortimentet i deres nethandler, og det tror jeg har bevirket, at flere nu har fået øjnene op for mulighederne i salg af kød og pålæg på internettet, vurderer Lars Poulsen.

Tiden moden til netsalg

En af dem, der har kastet sig over nethandel med slagtervarer, er den 34-årige slagter Nicolaj Sørensen, der har en fortid som slagtermester i flere supermarkeder og som mestresvend på et kreaturslagteri. For ca. 4½ måned siden åbnede han sin nethandel, www.slagtersorensen.dk med base i Videbæk i Vestjylland.

Jeg har været slagter siden 1997 og vurderede, at tiden nu var ved at være moden til salg af kød og pålæg på nettet, siger Nicolaj Sørensen og tilføjer:

Jeg har altid drømt om at blive selvstændig, og i en tid hvor bankerne i forlængelse af finanskrisen ikke er så meget for at låne penge ud, kræver det mindre kapital at starte en nethandel end en fysisk butik.

Økologisk kød på nettet

Med det udgangspunkt valgte Nicolaj Sørensen at gå nye veje med etableringen af Slagter Sørensen, der sælger økologisk kvalitetskød fra fem øko-landbrug i Nationalpark Skjern og pålæg via hjemmesiden [slagtersorensen.dk](http://www.slagtersorensen.dk).

De fem gårde i Nationalpark Skjern indgår i et naturpleje-projekt i Skjern Enge, hvor lam, kreaturer og grise får en langsom tilvækst. Dyrene får ikke noget kraftfoder, men kun græs og ensilage. Stude får lov at blive 22 måneder, inden de bliver slagtet, og det giver kødet en naturlig farve

smag og fedme, påpeger Nicolaj Sørensen.

Kunderne vil have dyrets historie

Han tilføjer, at han i sin nethandel kombinerer salget af kød af høj kvalitet med den gode historie om dyrenes oprindelse og opvækst.

Folk, der køber økologisk kød på nettet, vil have historien om det enkelte dyr og hvilken landmand, det har haft sin opvækst hos. Sporbarheden betyder nemlig rigtig meget for vores kunder, forklarer Nicolaj Sørensen.

Netsalg og gamle traditioner går hånd i hånd

Selv om Slagter Sørensen er gået nye veje med sin nethandel, holder han alligevel fast i det gode gammeldags slagterhåndværk.

Vi krogmodner vores kød efter gamle danske slagtertraditioner. Modningen af kødet på krog sikrer, at de naturlige enzymer får tid og lejlighed til at modne kødet, inden det skal videreforarbejdes. Det bevirker, at kødet både er fast, mørt

og saftigt, siger Nicolaj Sørensen. Slagter Sørensen fremstiller desuden spegepølser, grillpølser, pålæg og røgvarer efter egne opskrifter. Selv om Nicolaj Sørensen kun har drevet sin nethandel med slagtervarer i mindre end et halvt år, oplever han en kæmpe interesse for Slagter Sørensens produkter. Der er dog store forskelle fra landsdel til landsdel i forhold til, hvor åben man er for at købe slagtervarer på nettet.

Vestjyder er mere tilbageholdende og lidt skræmte over at handle fødevarer på internettet, og dem, vi alligevel handler med, foretrækker selv at hente deres kødpakker hos os, selv om vi bruger kølekasser, der holde varerne nedkølet til den rigtige temperatur i syv-otte timer. Til gengæld er østjyder og københavnere ikke bange for at handle på nettet og få varerne bragt til døren.

Slagter Sørensen dækker alle bro-faste dele af landet. I lokalområdet bringer Slagter Sørensen varer ud i egen kølebil, og i resten af landet står en ekstern samarbejdspartner for leveringen. ■

VI LEVERER INDIVIDUELLE LØSNINGER EFTER KUNDENS BEHOV



Wendorff - Svendborg



Allégårdens Slagterforretning - Odense



Slagter Lund - Middelfart

Bago-Lines know-how favner alle kvaliteterne indenfor:

■ Rådgivning om indretning af

- Slagterbutikker
- Fiskebutikker
- Ostebutikker
- Bagerbutikker

- Tegning og produktion
- Montering og levering
- Totalleverandør

Importør af smeva diske

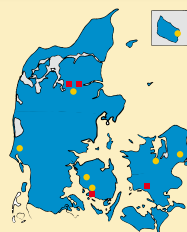


Det unikke ved Smeva's kølediske er den store kølekapacitet, der med en fordampner under ekspeditionsdisken og integreret kølerør i diskens bund sikrer en ens temperatur i hele diskens dybde, og som muliggør en meget lav lufthastighed så udtørring af produkterne minimeres.

Kontakt os for et uforbindende tilbud

bago-line

Industrivej 7, Vester Aaby · DK-5600 Faaborg
Tel. +45 62 61 66 66 · Fax +45 62 61 66 36 · mail@bago-line.dk
www.bago-line.com



- Ejler Larsen tlf.: 62 61 66 66
mobil 20 87 07 66
- Hans Berg
telefon 51 33 94 34
- Torben Larsen
telefon 21 24 17 49
- Døgnservice: 22 15 09 50



Ny disk gav fornyet salg

:: Af Per Aaskov Karlsen

Da Slagtermester Peter Lund i Middelfart skulle have ny butiksdisk til sin forretning var han ikke i tvivl – det skulle igen være en disk af mærket Smeva fra Holland. Den seneste disk, som havde tjent butikken i ca. 20 år, siden Peter overtog efter sin far, var en Smeva disk. Denne disk afløste også en anden disk af mærket Smeva. I et kort øjeblik mellem ekspeditioner

og produktion fanger vi slagtermester Peter Lund på telefonen: - Vi var ikke et eneste øjeblik i tvivl om, at mærket igen skulle være Smeva, da jeg skulle indrette butikslokalet med en ny disk, siger han.

Utraditionel top

- I stedet for den sædvanlige skråstillede glas har vi valgt en 90 grader løsning, hvor glasset står lodret. Vi havde på nogle af vore inspirati-

onsture set denne flotte løsning, og sammen med Hans Berg fra Bago-line tog vi til Tyskland forud for ombygningen for at se nogle flere praktiske eksempler, fortsætter Peter Lund. - Det lodrette glas gør, at det er meget nemt at sætte varer ind, da der ikke er nogen stænger til hylder, som man skal række uden om. Det lodrette glas har også understreget, at vi har lavet en nyindretning og tænkt nyt i forbindelse med den nye disk. Generelt har vi

meget glade og tilfredse kunder, og kunderne, synes som os, rigtig godt om den nye, flotte disk. Vi har køleskuffer under disken, hvilket giver en lidt højere disk, så man skal række højere op, når man ekspederer. Endvidere har den nye disk et befugtningsanlæg, som ligesom den tidligere disk sikrer, at især kødprodukterne holder sig pæne. Vi er meget tilfredse med det flotte resultat og glæder os hver dag over den nye disk, slutter Peter Lund. ■

Nyt alternativ til arbejdshandsker i læder

:: Marigold har udvidet sit populære Nitrotough™-sortiment i nitril med N1000-serien, skriver virksomheden i en pressemeddelelse. Handskerne er Øko-Tex-100-mærkede og velegnede til fødevarerhåndtering, idet de opfylder kravene i EC-forordning 1935/2004, hvilket er en forudsætning i fødevarerbranchen samt hos dens leverandører. - Handskerne fremstilles i en vandbaseret proces og med miljøvenlig

belægning uden opløsningsmidler. De er pH-neutrale samt fri for mere end 100 forbudte kemikalier, siger Merete Pedersen fra Marigold. Nitrotough™ N1000-serien består af 4 modeller, der alle fås i to versioner – enten fuldt nitrildykkede eller ¾ dykkede med fri overhånd for en bedre ventilation til hånden. N1200 og N1300 har glat nitriloverflade, mens N1500 og N1700 har ru overflade. Handskerne, som

fremstilles i Europa efter strenge miljøkrav, leveres i størrelserne 7 til 10. N1000-serien karakteriseres ved høj slidstyrke, rivefasthed og komfort. Desuden er de yderst velegnede til grovere håndtering af fødevarer, fortæller Merete Pedersen. Vareprøver kan rekvireres hos Bunzl Safety, Greve, tlf. 70 15 23 00, www.bunzl.dk, samt C. Nørsgaard AS, Odense, tlf. 66 11 70 30, www.cnsafety.dk. ■





Ringbakken 30 | Toppevad Industri | 3660 Stenløse
Tel: +45 4492 7300 | Fax: +45 4492 7301 | Mobil: +45 4029 1053
e-mail: salg@dk-auto.dk | www.dkt-auto.dk

DANSK KVALITETS TILBEHØR

DANSK KVALITETS TILBEHØR

Thermobox til catering og udbringning af varm mad

DKT har specialiseret sig i professionelle produkter til udbringning af varm mad via catering og kommunal madudbringning.

Thermoboxen kan monteres i alle varevogne og i alle ønskelige størrelser med en temperatur op til 90 °C.

Thermoboxen behøver kun strøm fra bilen og kan derfor let overflyttes fra bil til bil.



Kølebiler

DKT tilbyder fleksibel ombygning til kølebil eller frostbil indenfor alle kategorier og mærker af varevogne. DKT varetager hele opbygningen og montagen af køleanlæg fra start til slut. Efterfølgende varetager vi ligeledes service af køleanlæg og frostanlæg via egen udekørende køleteknikker.

DKT samarbejder med Europas førende producenter af køleanlæg og kan derfor montere det anlæg, som passer bedst til kundens behov og økonomi. En godkendt køleopbygning: komplet med isolering, køleanlæg til 5 °C, dræn og loftlys koster fra kr. 54.000,- ekskl. moms.



Udlejning af kølebiler

DKT tilbyder udlejning af kølebiler og frostbiler på ugebasis eller langtidsleje fra 3-12 måneder.

DKT råder over mere end 12 køle/frost biler til udlejning. En kølebil kan fx lejes fra kr. 8.500,- ekskl. moms pr. måned med fri kilometer i lejeperioden.



Snyder vægten dig eller dine kunder?

Vægte beregnet til at veje og prissætte fx kød med, skal være præcise – ellers kommer dine kunder til at betale en forkert pris for varerne, og så er det enten dig som forhandler eller dine kunder, der bliver snydt.



:: Af: Martin Kastoft Nielsen

Husker du at få din vægt efterprøvet hvert fjerde år? Ellers er der flere gode grunde til at få det gjort. Ikke-automatiske vægte, som anvendes til at veje og prissætte varer med i detailhandlen, skal nemlig efterprøves hvert fjerde år for at være lovlige.

- Det er væsentligt, at forbrugeren kan stole på, at de hos dig betaler den "rigtige" pris for varerne fx kødprodukter eller grønt - altså kort sagt at man får det, man betaler for. Derfor er der ting, man skal være opmærksom på som vægtejer - også for at sikre at man selv får den rigtige pris for varerne, forklarer Pia Larsen fra Sikkerhedsstyrelsen.

Det skal du være opmærksom på

For at sikre sig at vægten er præcis og lovlig, skal den blandt andet passe til det formål den bliver brugt til.

- Der findes forskellige typer vægte, og derfor er det vigtigt, at man bruger en vægt der er beregnet til det, den rent faktisk anvendes til. Hvis en vægt bruges forkert, og vægtens vejeområde ikke passer til vægtområdet for den vare som vejes, er der nemlig større chance for at den er upræcis, og du eller kunden bliver snydt, uddyber Pia Larsen.

Mærkningen er en anden ting, man skal være opmærksom på.

- Hvis man anskaffer sig en vægt, er det vigtigt at tjekke om den er mærket korrekt. Det er nemlig den eneste måde, du kan være sikker på, at vægtimportører eller producenten har erklæret, at vægten er i orden, forklarer Pia Larsen.

Derudover er det vigtigt, at man får tjekket sin vægt minimum hvert fjerde år. Det er nemlig et lovkrav, at man får udført en reverificering af sine vægte hvert fjerde år, så man sikrer sig, at den vejer som den skal.

- Reverificeringen er en form for eftersyn, hvor vægten bliver identificeret, undersøgt, kalibreret, mærket og sidst men ikke mindst plomberet for at opfylde kravene til målenøjagtighed. En reverificeret vægt skal desuden mærkes med verifikationsmærke og årsmærke. Vægte der er blevet repareret, eller hvor plomberingen er brudt, skal altid reverificeres, så det sikres, at de er i orden, forklarer Pia Larsen.

Sådan får du vægten eftersat

Selve eftersynet af vægten udføres ikke af Sikkerhedsstyrelsen, men af bemyndigede laboratorier.

- Et bemyndiget laboratorium er en virksomhed der er godkendt af myndighederne til at teste fx vægte. De har nogle særlige kompetencer der gør, at de er særligt egnede til opgaven. Som vægtejer skal man selv kontakte en af disse virksomheder for at få sin vægt set efter. Hvis man ikke lige ved hvor man kan finde dem, har vi noget materiale liggende på vores hjemmeside, hvor man kan finde virksomhederne, fortæller Pia Larsen. Sikkerhedsstyrelsen kontrollerer løbende, at reglerne bliver overholdt, og derfor vil tilfældigt udvalgte specialbutikker modtage et kontrolbesøg i efteråret. Selve kontrollen udføres af "Vejere og målere", der er virksomheder der er særligt kompetente til denne opgave.

- "Vejere og målere" gennemfører besøgene hos de erhvervsdrivende og rapporterer resultaterne tilbage til os i Sikkerhedsstyrelsen. Hvis en vægt ikke er lovlig, pålægger vi ejeren at få vægten gjort lovligt, og sker dette ikke, risikerer ejeren at blive politianmeldt og straffet med bøde, så det betaler sig i mere end en forstand at have styr på vægten, afslutter Pia Larsen. ■

FAKTA

En ikke-automatisk vægt er en vægt, der kræver en persons medvirken under vejningen – fx til at lægge varen på vægten eller aflæse denne.

Du kan læse mere om korrekt mærkning og finde bemyndigede laboratorier på sikkerhedsstyrelsens hjemmeside www.sik.dk



Fødevareministeren flankeret af nogle af Ostelaugets medlemmer i Knuthenlunds gamle stald (Catherine Fogel fra C & E Gastro-Import, og nu skandinavisk ambassadeur for Lauget, står på ministerens venstre side).



Det internationale ostelaug består af 5.600 medlemmer fra hele verden.

Danske oste på verdenskortet

❖ I dagene 17. til 19. juni 2011 besøgte 32 medlemmer af Det Internationale Ostelaug for første gang Danmark for at se og smage danske oste, hedder det i en pressemeddelelse fra Catherine Fogel (Guilde international des fromagers, Danmark).

Ostelaugets består af førende internationale producenter, indkøbere og osteeksperter. I tre dage var 32 medlemmer fra Italien, Schweiz, Frankrig, Holland og Tyskland i landet for at smage og opleve de nye danske håndværksoste, bl.a. med deltagelse af den danske fødevareminister Henrik Høegh. Samtidig blev 14 danskere fra ostebranchen optaget i laugets. Det faglige program omfattede bl.a. besøg på Knuthenlund Gods, der har vundet flere internationale priser for deres håndværksoste baseret på mælk af egne får og geder. Her blev der smagt oste fra Ingstrup, Knuthenlund, Arla Unika og Thiese. Der var én ceremoni på Knuthenlund, hvor osteproducenterne blev hædret, og endnu en ceremoni i Odd Fellowpalæet, hvor restauratører og ostebutiksindhavere blev hædret. ■



Værtsparet Jesper og Susanne Hovmand-Simonsen fra Knuthenlund – her med medaljer.

FAKTA

Compagnon (dem, der bidrager til osteverdenen uden at være eksperter i selve produktionsprocessen):

- Bent Christensen, gastronomisk ekspert: For at udbrede kendskab til oste
- Susanne Hovmand-Simonsen, indehaver Knuthenlund Gods: For genåbning af mejeriet efter mange år
- Nikolaj Rønne, Café Europa, København: For at fastholde et meget højt kvalitetsniveau af oste indenfor cafésektoren)
- Jan Friis-Mikkelsen, Restaurant Tinggården, Frederiksværk: For et meget højt kvalitetsniveau af oste i sin restaurant
- Mikkel Egelund, Restaurant Pastis: For at være meget tro overfor den franske bistrokultur i sit valg af oste
- Jacob de Neergaard, Søllerød Kro: For at fastholde ostetraditionen i restauranten

Prud' Homme (Sagkyndig)

- Jesper Hovmand-Simonsen, mejerist Knuthenlund Gods: For på meget kort tid at have placeret sine oste – og derved de danske oste – på verdenskortet
- Herluf Krause, Ostekælderen, København (ostebutik): For et liv i osteverdenen gennem 43 år

Compagnon d'Honneur (Ærestitel for mangeårigt engagement og ekspertise vedr. ostefaget)

- Mogens Kirk, Søvind Mejeri: For sit pionérarbejde indenfor håndværksoste (modtaget in absentia pga. alvorlig sygdom. Prisen blev modtaget af Mogens Kirks hustru)

Karina & Jonna's klumme

Arbejdstid contra ansættelses- kontrakten

- ⌘ Når der udfyldes en ansættelseskontrakt, er det vigtigt, at man gør sig nogle overvejelser omkring arbejdstiden. Det antal timer, der indføres i kontrakten, er det antal timer, som virksomheden er forpligtet til at udbetale til medarbejderen.

En stilling behøver nødvendigvis ikke at være en 37 timers stilling, den kan sagtens være 32 eller 34 timer eller noget helt tredje, hvis det passer bedst ind i vagtplanen. I den forbindelse skal det understreges, at der for medarbejdere med reducerede timer betales normal timeløn op til 37 timer, og først herefter træder reglerne omkring overarbejdsbetaling i kraft.

Overvej derfor nøje om det er en 37 timers stilling, der er behov for, og skriv altid kun det antal timer i ansættelseskontrakten, der som minimum kan garanteres. Det vil være en dum fejl, hvis der i kontrakten er anført 37 timer, men medarbejderen rent faktisk kun arbejder 34 timer, idet virksomheden så hænger på 3 ekstra timer til udbetaling.

Det er vigtigt, at ansættelseskontrakten opdateres, når der laves nye vagtplaner – og måske ændres i timeantallet. Dette kan evt. gøres ved at vedhæfte en side med ny vagtplan og samlede antal timer.

Husk også at anføre om arbejdstiden er inkl. pauser – det vil sige, om virksomheden betaler for pauserne. Hvis ikke, så er det medarbejderen selv, der betaler, men så skal pauserne også være at betragte som fritid for medarbejderne. Om det er det ene eller det andet, der gør sig gældende omkring pauser, har også noget at sige med hensyn til den samlede arbejdstid.

Hvis der er spørgsmål til arbejdstiden, er I naturligvis altid velkomne til at kontakte sekretariatet. ■



FAKTA

Grundlovsdag

Fødevareforbundet NNF har trukket den planlagte voldgiftssag om, hvorvidt medarbejderne er berettiget til at få en erstatningsfridag, hvis deres ugentlige fridag falder på en grundlovsdag, tilbage.

Det har hele tiden har været DSM's opfattelse, at allerede fordi grundlovsdag ikke er en helligdag, har ansatte, der er omfattet af overenskomsten mellem DSM og Fødevareforbundet NNF (butiksområdet), og som har arbejdsfri på grundlovsdag, ikke krav på en erstatningsfridag i medfør af overenskomsten.

Med aflysningen af voldgiftssagen er der således enighed om, at der **ikke** skal ydes en erstatningsfridag til medarbejdere, hvis ugentlige fridag falder på en grundlovsdag.

FAKTA

Arbejdsskade

Når en virksomhed via Arbejdstilsynets hjemmeside skal anmelde en arbejdsskade, skal der anvendes et login til EASY. DSM har fra flere medlemsvirksomheder hørt, at der går noget tid, inden dette login modtages, og at det derfor kan være vanskeligt at overholde fristerne. Derfor er det en god idé at bestille et login allerede nu, så det er klar ved en evt. arbejdsskade.

Nordisk Ostefestival

❖ I slutningen af juni og for 10. år i træk blev nordens største fødevaremarked afholdt i Svendborg. 13.500 besøgende lagde vejen forbi det sydfynske, og gik gennem billetlugerne til Svendborg bymidte, som for første gang udgjorde de fysiske rammer for det populære marked. Og netop placeringen af et stort arrangement som fødevaremarkedet i bykernen beviste, at Svendborg bymidte er særdeles velegnet til sådanne store begivenheder. Nordisk Ostefestival var i år åben for publikum, disse kunne smage

med og kære deres favorit, via fremlagte smageskemaer, der deltog 60 personer med stor ildhu og entusiasme, de var alle godt mætte og begejstrede over standarden af "undergrundsoste" i Norden. Samlet vinder i konkurrencen blev Ho Holme fra Enghavegård Osteri, som fremstiller oste, der med enkelte undtagelser, er danske ostepyper. Desuden forhandles produkter fra danske og udenlandske osterier. Produkterne sælges fra osteriets gårdbutik eller en gros. ■

FAKTA

NORDENS OST:

HO HOLME, Enghavegaard

Kategori røgeost:

1. Røgeost, sødmælk, Løgismose
2. Røgeost, ged, Gundestrup
3. Røgeost, sødmælk, Gundestrup

Hvidskimmel:

1. Hvid, får, Knuthenlund
2. Hvid, ged, Knuthenlund
3. Hvid, Sønderhaven

Fast får:

1. Knuthenlund
2. Ho, Thorø
3. Knuthenlund(blød)

Rødkit ged:

1. Ho, urter.
2. Ho, ged.
3. -----

Rødkit ko:

1. Nordens ost, Ho Holme
2. Ho anno 1750
3. Kristiansminde

Fastost:

1. Fynbo ekstra, Gundestrup
2. Skallingen, Ho
3. Vesterhavsost, Thise

Blåskimmelost:

1. Kraftkar, Tingvolløst
2. Blå får, Løgismose
3. Blå Astrid, Arberg

Følgende dommere deltog i 2011:

- Anne Bille Brahe, Stensgaard Herregårdspension
- Helle Alexandersen, kok d'Or - Vedbæk & Restaurante
- Luna 36, Soller, Mallorca
- Per Hallundbæk, Direktør & køkkenchef FALSLED KRO
- Beagle luel-Brockdorff, Kok - kogebogsforfatter - ugebladet SØNDAG
- Rene Warn, Café Sorte Hest



Internationalt slagterbesøg i Svendborg

❖ Af Per Aaskov Karlsen

I forbindelse med afholdelsen af Kulinarisk Sydfyn havde en mindre gruppe af slagtere fra nær og fjern sat hinanden stævne. Slagterne, har igennem en årrække, ja faktisk omkring 25 år, arbejdet sammen på tværs i den internationale slagterorganisation, og har derigennem tidligere været dommere i forbindelse med afholdelse af konkurrencerne for slagterungdom.

De udenlandske besøgende var meget betaget af, at Svendborg var blevet en del af Slow Food bevægelsen, men også af de mange specialiteter, der kunne ses og smages på standene på torvet i Svendborg. Aalbæk specialiteter, specialiteterne fra Juuls Gårdbutik, og de mange spændende oste - ikke mindst den fynske røgeost, som ikke findes andre steder, vakte stor begejstring. Men også ostene fra f.eks. Gundestrup mejeri var noget, som de udenlandske gæster ikke havde forestillet sig,

at Danmark kunne præsentere. Besøgene eller sammenkomsterne går

efter tur, og næste år forventer gruppen at skulle mødes i Tyskland. ■



Fra venstre ses: Vivi Engstrøm (Danmark), Martha og Bruno Kempf (Schweiz), André og Poulette Herzog (Frankrig), Jens Engstrøm (Danmark), Anton Karl & Philomena (Østtyskland).

Vidste du at...

Alt kød skal have nationalitetsmærke

■ Fremover skal man kunne se, hvor rullepølsen og skinken kommer fra. Alt kød skal nemlig mærkes med oprindelsesland.

Fødevareskandaler, allergier og usunde madvaner. Fænomenerne er velkendte, og nu skal det gøres lettere for Europas forbrugere at træffe de rigtige valg. Europa-Parlamentet vedtog i juli i Strasbourg en ny EU-lovgivning, som skal forbedre mærkningen af fødevarer i hele Europa, og der er en række forbedringer, også for danske forbrugere. Men der er også mangler. - Fremover skal alt kød mærkes, så man kan se hvor det kommer fra, ikke kun oksekød som i dag, siger Christel Schaldemose, socialdemokratisk medlem af Europa-Parlamentet. - Jeg forstår ikke, hvorfor vi ikke kan lave en ordning, hvor man kan se oprindelseslandet for alle fødevarer og ikke bare kød. Det er vigtigt at vide, hvor fødevarerne kommer fra, særligt hvis der opstår problemer, siger hun til DR Nyheder.

Kilde: Landbrugsavisen



Danskerne elsker at købe discount

Danske discount-butikker har opnået cirka 33 procent af den samlede omsætning af dagligvarer i Danmark, oplyser Landbrug & Fødevarer. Udviklingen accelererede samtidig med den økonomiske krise, der satte ind i 2008, og fødevarerpriser, der generelt gik opad i 2007. Discount-butikkerne er gode til at tilpasse sig forbrugernes ønsker, forklarer Klaus Jørgensen, chefkonsulent i Landbrug & Fødevarer. I dag sidder Netto på discount-tronen, men norske Rema 1000 har øget markedsandelen med 378 procent siden 2000.

Kilde: Jyllands-Posten/Dansk Handelsblad

Fedtafgift bør tages af bordet

Det er godt, men besynderligt, at sundhedsminister Bertel Haarder (V) erkender, at afgifter på fødevarer har ringe effekt - få måneder før en ny fedtafgift træder i kraft. Fedtafgiften bør trækkes tilbage, mener Landbrug & Fødevarer. Sundhedsminister Bertel Haarder (V) erkender i Politiken i dag, at afgifter på fødevarer næppe har nogen stor sundhedseffekt. Og det er på trods af, at regeringens planlagte fedtskat træder i kraft 1. oktober. - Vi er glade for, at sundhedsministeren nu erkender den ringe sundhedseffekt ved at lægge afgifter på fødevarer. Det har vi gjort regeringen opmærksomme på i hele forløbet omkring den planlagte fedtafgift, siger Claus Søgaard-Richter, direktør i Landbrug & Fødevarer. Direktøren er rystet over, at erkendelsen først kommer nu: - Det er utroligt, at regeringen først nu kommer til den erkendelse her nogle få måneder før, fedtafgiften træder i kraft. Regeringen bør tage fedtafgiften af bordet. Den får store økonomiske

konsekvenser for fødevareerhvervet, siger Claus Søgaard-Richter. Ifølge direktøren gør fødevareerhvervet allerede selv et stort arbejde for at skabe sundere fødevarer. - De fleste fødevareproducenter har i mange år skabt fedtfattige produkter. Eksempelvis har mejeribrugget de seneste 10 år fjernet 13 mio. kg mættet fedt fra deres produkter. Det svarer til 2,5 kg pr. dansker. Direktøren understreger, at Landbrug & Fødevarer overvejer en EU-klagesag, hvis ikke fedtafgiften tages af bordet.



Unge håndværkere viser sig frem

Der er lagt op til stor promovning af diverse håndværk på Strøget i København den sidste tirsdag i august. Skills Show hedder arrangementet, hvor unge bagere, konditorer og detailslagtere sammen med folk fra 17 andre faglige uddannelser vil vise, hvad de kan. Det foregår i og omkring telte på Gammeltorv og Nytorv i Københavns centrum. Alle strøggængere kan få et kig på de unges formåen. Og derudover har en række skoler fra ikke bare hovedstadsområdet, men masser af andre steder i landet, bebudet, at de vil sende elever

til arrangementet for at give dem et praktisk indblik i, hvilke erhvervs-mæssige uddannelser, de kan interessere sig for.

Mange af de unge håndværkere fra Skills Show skal i begyndelsen af oktober deltage i World Skills i London, som er en slags verdensmesterskab i de forskellige fag.

Kilde: Fødevareforbundet NNF

Lavere forbrugerprisinflation i juni

Forbrugerprisinflationen var 3,0 pct. i juni, hvilket er et fald på 0,1 pct.-point i forhold til maj. Fra maj til juni faldt forbrugerprisindekset 0,2 pct. Den aftagende forbrugerprisinflation i juni afspejler et fald i årstigningstakten i prisindekset for varer (fra 3,8 pct. i maj til 3,5 pct. i juni) og en stigning for tjenesteydelser (2,3 til 2,5 pct.). Tager man højde for priser og sæsonudsving, faldt det offentlige forbrug for tredje kvartal i træk. I første kvartal faldt det offentlige forbrug med 0,1 pct., og i forhold til sidste år med 0,8 pct. Det aktuelle fald er dels en konsekvens af stramningerne af finanspolitikken, som regeringen har planlagt frem mod 2012, og dels at man kommer fra et meget stort offentligt forbrug i 2010, vurderer cheføkonomen. - Nedbringelsen af det offentlige forbrug er en nødvendig forudsætning for en holdbar fremtidig vækst i dansk økonomi. Tre kvartaler med fald i det offentlige forbrug er positivt, men derfor er det stadig afgørende, at der holdes fast, siger Leif Nielsen

Lagkagehuset tager første spadestik til ny butik

Den nye butik i Fredericia ventes at stå færdig ved årsskiftet. I alt bliver

der tale om et 1.530 kvadratmeter stort bageri, som har en samlet anlægssum på 21 mio. kr. Det skriver Vejle Amts Folkeblad. Det bliver Lagkagehusets fjerde afdeling i Jylland. De tre andre ligger i Haderslev, Sønderborg og Aabenraa. Bageriet i Fredericia opføres af Horsens-virksomheden Casa Entreprise.

Kilde: FoodSupply



Modtog gode tilbud og vandt stor Amerikaner grill

Marlene Deleuran valgte at tilmelde sig slagtermester Frank Gregersens (Fredericia, red.) mailordning, hvor hun får fremsendt slagterens gode tilbud, og det var ekstra heldigt for hende. Det har nemlig udløst en stor gevinst i form af en flot "Amerikaner Grill", som vinderen nu kan tage i besiddelse og få glæde af i mange somre fremover.

Kilde: Elbo bladet

Ost på grillen

Danskerne er vilde med at grille og er ikke bange for alternativer til pølser og koteletter. Salget af grilløst er fordoblet det seneste år. Danskerne elsker hygge og grill. Mens slagterierne traditionelt har stået for mad til grillen, har mejerierne typisk leveret ost til salaten. Men nye ostetyper finder i stigende grad vej til grillen. Med inspiration fra middelhavskøkkenet sælger danske Nordex Food to forskellige hvide oste, som er faste og ikke flyder ud over de gloende kul. - Vi har importeret Halloumi, som er en cypriotisk ost, i mere end 10 år. For to år siden udviklede vi så selv en dansk grilløst, som er

knap så salt, siger Erik Christensen, salgsdirektør i Nordex Food. De to oste findes i de fleste detailkæder, og den danske grilløst er for alvor ved at få fat. - I forhold til sidste år har vi fordoblet omsætningen på grilløsten, mens Halloumi-osten fortsat vokser, siger han.

Kilde: Landbrug & Fødevarer.



Fødevareklynge skaber produktivt samarbejde

Samarbejdet mellem Easyfood og to mindre fødevareleverandører om udvikling af en ny sandwich er et konkret resultat af, hvordan Syddansk Fødevareklynge knytter små og store fødevarefirmer. Det innovative aspekt er et omdrejningspunkt i Syddansk Fødevareklynge. Syddansk Fødevareklynge, som netop har modtaget 12 mio. kr., er et klyngeprojekt for fødevarevirksomheder, der løber til 2013. Hos de mindre firmaer Fanø Laks og Katrine & Alfreds Tomater har man blik for de nye forretningsmuligheder, der ligger i et samarbejde med Kolding-virksomheden Easyfood. - Vi er rigtig gode inden for detailområdet, mens Easyfood er stærke inden for foodservice med kunder som tankstationer, cafeer og sportsklubber. De 3 virksomheder har udviklet et koncept med færdige sandwiches bestående af brød fra Easyfood, en pesto fremstillet af danske råvarer fra Katrine

& Alfreds tomater samt delikatesser fra Fanø Laks.

Kødgrossisten bygger ny fabrik

Catering Engros' datterselskab spenderer 30 mio. kr. på en ny fabrik i Vemmelev på det vestlige Sjælland.

Fabrikken har været på tegnebrættet et stykke tid, og over flere omgange er projektet blevet udvidet, fordi Kødgrossisten har oplevet stor fremgang. Det skriver Sjællandske Medier. Den nye fabrik skal afløse Kødgrossistens nuværende fabrik i midten af Vemmelev. Den nye fabrik kommer til at ligge i den vestlige del af byen på en 13.600 kvadratmeter stor grund.



3. generation slagter

Slagtermester Søren Jensen, Vorupør, kunne i juli fejre 25 år som slagtermester. Han må næsten have det i blodet, 48-årig Søren Jensen. Slagtermesteren på Vesterhavsgade i Vorupør har nemlig ikke bare 25 års jubilæum, han er også tredje generation slagter i familien og endda i samme slagterbutik, som bedsteforældrene startede tilbage i 1933. Slagter var ellers ikke den levevej, som Søren Jensen havde forestillet sig. Det var

i stedet livet på havet og fiskerne nede på stranden, som trak i ham. Søren Jensen er lokalslagter. Det er vigtigt, at de fleste produkter kommer fra lokalområdet, og derfor får Vorup Slagter også kvæg fra Nørhå samt får og lam, som går lige ude østpå i nationalparken.

- Når jeg ser alle de ting, som bliver importeret fra udlandet, og holder dem op mod de lokale produkter, så forstår jeg slet ikke, at folk gider spise de udenlandske, fortæller Søren Jensen og tilføjer: - Det er kvalitetskød, vi har her på egnen. Smagen er simpelthen bare fantastisk. Af samme grund blev butikken i Vorupør for tre måneder siden udvidet med en afdeling med flere lokale produkter, blandt andet ost, brød og andre Thy-produkter.

Kilde: Thisted Dagblad



Stigende kødefterspørgsel giver virksomheder nye muligheder

Voksende befolkningstal og stigende indtægt driver verdens kødproduktionen i vejret. Produktionen af de 4 vigtigste kødtyper, svine-, fjerkræ, okse- samt lamme/fårekød i verden nærmer sig 300 mio. ton. I 2010 blev der produceret 290,6 mio. ton kød på verdensplan. Det viser tal fra FAO, FN's landbrugs- og fødevareorganisation. Vurderingen er, at høje salgsspriser vil med-

føre en stigning i produktionen på 1% i 2011, så den bliver 294 mio. tons. Det skriver foodculture.dk. Ifølge cheføkonomi hos Landbrug & Fødevarer, Leif Nielsen, er det en kombination af stigende befolkningstal samt vækst i middelklassen i lande med hurtigt voksende økonomier som Brasilien og Kina, der driver udviklingen.



Supermarkeders delikatesser er fup

Supermarkedernes delikatessafdelinger snyder tusindvis af kvalitetsbevidste forbrugere, som dagligt handler i delikatessafdelingerne, skriver avisen 24 timer. Maden er nemlig flere uger gamle industrifødevarer med masser af konserveringsmiddel. Men intet sted står der, at maden faktisk er fra fabrik og er flere uger gammel. Ifølge ekspert i fødevarerhygiejne, Michael René fra Professionshøjskolen Metropol, er varerne nærmest mindre delikate end andre varer. I SuperBrugsen er slagterens skinkesalat således fyldt med mayonnaise fra fabrikken K-Salat. I Føtex og Bilka er delikatessprodukterne også delvist fra fabrik. Ifølge fødevarepolitisk medarbejder i Forbrugerrådet Camilla Udsen er der ingen tvivl om, at forbrugere narres af supermarkederne til at

tro, at delikatessprodukterne er hjemmelavede. - Men desværre overtræder supermarkederne ingen regler eller love, men de går helt til kanten, så derfor er det umuligt at få vildledningen stoppet, siger hun. Camilla Udsen råder derfor kunderne til at holde op med at købe delikatessvarerne. Ofte er varerne i original emballage bedre end delikatessprodukterne, vurderer hun.

Kold skulder til rabatkuponer

Hverken forbrugere eller erhvervsliv ønsker at udnytte de nye muligheder for at lade forbrugerne slippe billigere med rabatkuponer, som er lovlige siden begyndelsen af juli. Et enigt folketing har strittet imod, men er blevet overtrumfet af EU-regler. Økonomi- og erhvervsminister Brian Mikkelsen (K) har forpligtet sig til fortsat at kæmpe imod, og hverken forbrugere, detailhandlen eller erhvervsorganisationen Dansk Erhverv hilser muligheden for at bruge rabatkuponer i detailhandlen velkommen. - Der bliver en mere uigennemsigtig prisdannelse. Hvis herren foran i køen får varen 50 procent billigere, fordi han har en kupon, kommer rabatten ikke alle til gavn. Rabatter og tilbud skal gerne komme alle til gavn, siger Forbrugerrådets jurist Tina Danda. - Vi håber ikke, at det bliver udbredt som i f.eks. USA, der er et stort rabatkorshelvede efter min mening. Problemet er, at mange af rabatkortordningerne kommer fra producenterne, og hvis Coca-Cola eller Pampers beslutter sig for at indføre rabatkortordninger, vil man så tage dem af hylderne, lyder det fra Tina Danda.

Business.dk/Ritzau Finans

Guldmedalje øger eksporten af lollandsk ost

Den bedste fårebrie i verden kommer fra Knuthenlund på Lolland. Godset kan smykke sig med den

flotte titel efter, at dets fårebrie vandt hovedkonkurrencen ved den internationale fåre- og gedeoste-konkurrence Premio Roma. - Det er så uvant for disse specialister i oste at blive slået på deres egen hjemmebane. Så det er bare fedt, at vi - en lille osteproducent fra Lolland - kan gøre det, siger Susanne Hovmand til folketidende.dk.

Allerede nu er der stor udenlandsk interesse for godsets produkter, og Susanne Hovmand forventer, at førstepladsen kun vil øge eksportmulighederne. 2. og 3. pladsen i Premio Roma gik til henholdsvis en fransk og baskisk ost.



Konkurser boomer efter ny lukkelov

Mens det samlede antal konkurser i Danmark ser ud til at være på vej ned, går det den stik modsatte vej for dagligvarebutikkerne. Alene i april lukkede konkurser ti butikker, og i de seneste halve år fra november 2010 til og med april i år er i alt 41 dagligvarebutikker blevet erklæret konkurs mod 22 i samme periode året før - altså nærmest en fordobling. Det viser et specialtræk, som Danmarks Statistik har lavet for Dansk Handelsblad. - Det er bemærkelsesværdigt, at konkurspilen i dagligvarehandlen peger opad, mens den i de fleste andre bran-

cher nu endelig er begyndt at pege nedad, siger Bo Sandberg, der er skattepolitisk chef i Dansk Erhverv. Det seneste halve år har taget livet af 11 supermarkeder, mens det store flertal af konkurserne udgøres af gruppen af mindre butikker, som Danmarks Statistik kalder for købmænd og døgnkiosker.

Bo Sandberg anser især discountbølgen i finanskrisens kølvand for at være årsag til konkursbølgen i dagligvarehandelen - sammen med blandt andet en øget grænsehandel.

Kilde: Dansk Handelsblad



Mammen Mejeri overtager Kirkeby Foods

Efter et års samarbejde overtager Mammen Mejeri nu de resterende aktier i fynske Kirkeby Foods. Mammen Mejeri købte sig i april 2010 ind i fynske Kirkeby Foods, som led i et generationsskifte. Kirkeby Foods omfatter Haarby Mejeri og Kirkeby Foods Cheese Export. På Haarby, som ligger ved Glamsbjerg på Fyn, produceres havarti samt traditionel hvid ost, der er bedre kendt under betegnelsen Dansk feta. ■

Nye ejere af India-Dan A/S

Efter 39 år som ejer og administrerende direktør i krydderivirksomheden India-Dan A/S har Mogens Bertelsen valgt at overdrage virksomheden til Indasia Gewürzwerk GmbH hedder det i en pressemeddelelse. Indasia har gennem 40 år været en tæt samarbejdspartner og har stået for produktionen af India-Dan's produktsortiment. Indasia er en tysk familiedrevet krydderivirksomhed, som ejes af familien Buchholz. Gennem det nye ejerskab vil samarbejdet mellem det danske og det tyske selskab blive styrket yderligere. Den daglige drift og de grundlæggende værdier hos India-Dan A/S videreføres uforandret. Salgschef Christian Vollstedt tiltræder som direktør med fortsat ansvar for salg i Skandinavien, og Produktudviklings- og eksportchef Joos Kallehauge tiltræder som Eksportdirektør. Familien Buchholz og medarbejderne hos India-Dan A/S vil gerne udtrykke stor taknemlighed til Mogens Bertelsen for hans engagement og positive samarbejde.

Judith Kyst - direktør for MadX i Roskilde

To kvinder kommer til at præge Danmarks madhus MadX. Judith Kyst er ansat som ny direktør. Judith kommer fra en stilling som generalsekretær hos Fairtrade mærket. MadX er et projekt, der tager sigte på at skabe samling af den megen innovation, der foregår på fødevaremarkedet i Danmark. Bestyrelsen er nedsat af Fødevareministeren. Fie Hansen-Hoeck fra Retail Network er blevet bestyrelsesformand. - MadX bliver et hus for både forbrugere, detailhandel, virksomheder, mesterkokke og opfindere og alt muligt andet. Derfor har vi sammensat en bestyrelse, der kan supplere og inspirere hinanden, og jeg ser frem til at se deres fingeraftryk på Danmarks kommende madhus, siger Henrik Høegh. Danske Slagteremstres formand, Lewif Wilson Laustsen, har kraftigt kritiseret, at håndværksfagene, herunder slagtere, ikke er repræsenteret i bestyrelsen.

De 12 bestyrelsesmedlemmer er:

Bestyrelsesformand: Fie Hansen-Hoeck, ejer af Retail Network
 Nicolas Symes, ejer af Nordic Law Firm
 Rune Roepdorff Nissen, Uddannelsescenter Roskilde
 Lene Lange, professor, Aalborg Universitet
 Repræsentant fra Økonomi- og Erhvervsministeriet
 Per Krogsgaard Christiansen, afdelingschef, Fødevareministeriet
 Alfred Josefsen, direktør, Irma
 Peter Giøtz, landedirektør, Arla
 Claus Hein, Danish Crown salgsdirektør
 Anthony Aconis, stifter og direktør af Fireball
 Line Rix, adm. direktør, 1508 A/S
 Hanne Risgaard, Skærtøft Mølle
 Adam Price, manuskriptforfatter og madanmelder

Ny direktør på Brørup Slagteri

Pr. 1. juli har Jann Dollerup Jensen afløst Gert Kjeldsen, som direktør. Jan Dollerup Jensen kommer fra en stilling hos Jensen Foods.

Messeoversigt 2011 - 2013

2011

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

Landsmejeri-udstillingen m/ Danish Food Contest
 8. - 9. november 2011
 Landsmejeriudstillingen m/Danish Food Contest i MCH Messecenter Herning.
www.landsmejeriudstillingen.dk/

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

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

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

2012

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

FoodExpo, Herning
 18. - 20. marts 2012
 Messe for specialfødevarehandelen (slagterforretninger, bageri og konditori, fiskehandlere, frugt & grønt m.fl.), restauranter, hoteller, foodservice og fødevarebranchen i det hele taget.
www.foodexpo.dk

2013

IFFA, Frankfurt Am Main
 4. - 9. maj 2013
 International messe for kødindustrien
www.iffa.com

OVERSIGT

- BEKLÆDNING
- BELYSNING
- BUTIKSINDRETNING
- 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
- ØKOLOGI

BUTIKSINDRETNING



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



DanLine Butiksinventar ApS

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

Birkholmvej 2, Østød • 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



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



Leverandør til slagtere,
delikatesser og storkøkkener



Aalborg
Kystvejen 80
9400 Nørresundby
Tel. 96 32 41 00

Ribe
Ole Rømers Vej 6
6760 Ribe
Tel. 75 42 18 33

Holstebro
Nybo Høje
7500 Holstebro
Tel. 97 42 52 00

Slagelse
Rugvænget 3
4200 Slagelse
Tel. 58 52 59 65

Aarhus
Beta 1, Søften
8382 Hinnerup
Tel. 72 22 42 24

København
Vingelodden 10
2200 Kbh. N
Tel. 35 86 04 00



www.abccatering.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

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

GROSSISTER

Kvalitetstryk
i små oplag til
meget lave priser!



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

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

inco Danmark

- fødevarer til folket

... 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

Annoncer til fødevaremagasinet

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

RAADVAD PROFESSIONAL

Leverandør af:
Raadvad slagteriknive
Niroflex stålhandsker
Whizard skærehandsker

niroflex[®] HAWK WHIZARD[®]

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

GIESSER DANMARK A/S

Leverandør af:

- **GIESSER** knive t/slagtere, kokke
- **ISLER** strygstål, ribbenssnører
- **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

KRYDDERIER

Steffen Olsens etff.

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

Kvalitetstryk
i små oplag til
meget lave priser!



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

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



L.A. Slagterartikler

- Krydderier/marinader
- Tarme – natur/kunst
- Emballage
- Rengøring
- Maskiner/inventar
- Knive/håndværktøj
- Vacum/poly-poser

Ydinggade 4, Yding • 8757 Østbirk
Tlf/Fax: 8788 5078 • Mobil: 2371 0078
Email: LA-slagterartikler@sol.dk

Annoncer til fødevaremagasinet

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...

Håndskrevne SKILTE

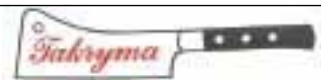
bestil på tlf.

66 14 08 52



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

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

Lad os INSPIRERE dig...



Leverandør af krydderier,
færdigblandinger,
marinader og kunsttarme



Tlf. 86 42 96 66 • www.india-dan.dk

KRYTA KRYDDERIER



Forhandling af



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

W. Oestrichen Aarhus A/S

Garanti for god smag



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

Tlf. 86 29 11 00 • www.otz.dk

Gør det let for dine
kunder at finde dig!

Vær med i
fødevaremagasinet
leverandørliste!

Tlf: 86 24 75 77
annonceafdelingen@stofanet.dk

KUNSTTARME

Charles Christiansen^{aps}

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

KØD ENGROS

Kødkvalitet i alle led



TLF: 98 57 44 01
www.kildegaarden.com

**SVENDBORG
SLAGTEHUS**

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

Slagteri Kød engros

75 88 38 66



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

MASKINER

Smarter Thinking - Smarter Solutions



Grovopvasker
Servicevasker
Kassevasker
Tunnelmaskiner
Bordsystemer

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

SLAGTER/ STORKØKKEN

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

JØRGEN KRISTENSEN

AABYBRO · TLF. 9824 1893
www.slagter-inventar.dk



Dybtrækningsmaskiner

Kammermaskiner

Traysealere

**Horizontale og vertikale
flowpakkemaskiner**

Afsværmingsmaskiner

Etiketteringssystemer

X-ray scannere

Checkvejere

**Dynamiske vægte
og vejendstyr**



... 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

Kvalitetstryk

i små oplag til
meget lave priser!



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

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

handtmann
VF608

Clipsemaskiner
Røgeovne

SALG & SERVICE:



A/S Conserves-Teknik
Vibevej 6 · 5540 Ullerslev
Telefon 65 35 30 31
ct@conserves-teknik.dk

Specialister i maskiner til fødevarerindustrien!

ingvald™

Vor viden
- din fordel!

www.ingvald.dk

TLF. 66 11 82 11

MASKINER TIL
KØDBRANCHEN SIDEN 1938



**KRYMPEPAKKEMASKINER
VAKUUMPAKKEMASKINER
FLOWPAKKEMASKINER
POSEPAKKEMASKINER
DYBTRÆKMASKINER
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

SCANPACKAGING

- ❖ FLOWPAK – OG VERTIKALE
POSEPAKKEMASKINER
- ❖ TRAYSEALER
- ❖ DYBTRÆKMASKINER
- ❖ KOMBINATIONSVÆGTE
- ❖ SLICEUDSTYR
- ❖ ROBOTTER
- ❖ FOLIE OG EMBALLAGE
- ❖ SERVICE OG REPARATION

WWW.SCANPACKAGING.DK
SCANPACKAGING A/S
LINNERRUPVEJ 3 – 7160 TØRRING
MAIL: SALG@SCANPACKAGING.DK
TLF. 76 90 50 60

MEJERIVARER



**OSTESPECIALITETER
FRA
OSTEHANDLERENS
GROSSIST-LAGER**

Ølstedbrovej 15 · Ølstedbro · 8723 Løsning

75 65 26 46

fax. 75 65 26 47 · email: om.osted@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 eftf. Tlf. 65 95 50 84

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



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

Slagterkonsulent Julian Boock
Telefon 24 42 11 71



mad med mere

Poppelvej 83
5230 Odense M

Telefon 66 12 87 30
Telefax 66 12 87 94

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
REVISORERNE

KØBENHAVN

Tlf: 70 26 06 30 · Fax: 70 26 06 80

SJÆLLAND

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

fpr

FPR Forsikringsmægler A/S
har i mere end 8 år
været slagternes foretrukne
forsikringsrådgiver.

70 20 29 29

www.fpr.dk

Håndskrevne
SKILTE

bestil på tlf.

66 14 08 52



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

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

SKILTE OG REKLAME

SKILTE I STORFORMAT
DIGITALPRINT
GRAFISKE MATERIALER
AF ENHVER ART

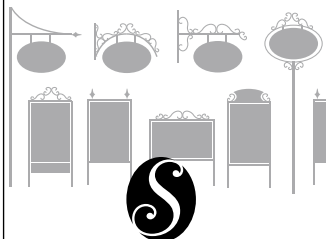
Kontakt:
Grafisk Produktion Odense
- et koncept for grafisk information
og kommunikation.
Kreative løsninger til yderst rimelige priser

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

VÆGTE

DIGI FØRENDE MED
DEN NYE TEKNOLOGI

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



DIGI-System A/S

Stærmosgårdsvvej 2 · 5230 Odense M
Tlf. 65 91 60 00 · Fax 65 91 61 00

- sin vægt værd i kvalitet og service...

Scanvaegt

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

Scanvaegt Nordic A/S

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

Vægte
Prismærkning
Pålægsmaskiner
Etiketter & bonruller

Landsdækkende
salg & service



LIBRADAN

GULDAGER VÆGTE OG MASKINER

72 444 409

info@libradan.dk · www.libradan.dk

ØKOLOGI



Gæs Mandø-kyllinger
Convenience Sous vide Confit de gæs

www.horsekaer.dk

Annoncer til
fødevaremagasinet

Tlf: 86 24 75 77

annonceafdelingen@stofanet.dk

Få et godt tilbud på en "Mad ud af huset" brochure eller en Julefrokostbrochure

F.eks. **500 stk.** foldere:

4-sidet A5 (format: 14,8 x 21 cm)
(pris er excl. evt. layout)

kr. 895,- ex. moms



Returneres ved varig adresseændring

Kontakt os for et uforpligtende tilbud

Afs: Fødevaremagasinet
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ