



# fødevaremagasinet

NYT FRA SPECIALFØDEVAREHANDELEN – DETAIL · PRODUCENTER · LEVERANDØRER

**De er ved at være klar  
til DM i Skills 2012**

:: SE SIDE 14 ::



### Rettelse til artikel om legatmodtagere

I forbindelse med legatuddeling fra Slagtermesterforeningen for København og Omegns Hus og Fond og Roskilde Borger-, Håndværker- og Industriforening fik vi i sidste udgave af Fødevaremagasinet vist et forkert billede. Det beklager vi, og her følger det korrekte billede.

#### Fra venstre mod højre:

Preben Rasmussen, (Roskilde Borger-, Håndværker-, og Industriforening), Janek Alexandar Riff Adamsen, Mia Holst Hansen, Erik Michelsen, Slagtermesterforeningen for København og omegns Hus og fond og områdechef Lars Nissen Holm, Slagteriskolen Roskilde.

#### Forreste række fra venstre:

Kenny Mundt Holberg, Perle Lindbolm Christensen, Johnny Larsen og Christian Martin Surland

### Godt nytår!

Et nytår er i gang. Fødevaremagasinet har i første nummer sat fokus på uddannelse i bred forstand. Læs bl.a. om DK skills med DM for slagterelever, detailslagteruddannelsen og et EU-finansieret projekt for små og mellemstore kødproducerende virksomheder.

### Aktuelt og relevant

Om Danske Slagtermestres stævning af staten vedr. fedtafgiften, nye medlemskreds i DSM, ændringer i arbejdsgiverperioden vedr. sygedagpenge, vandafledningsafgifter, Foodexpo 2012 og meget mere.

### Foodexpo 2012 er lige om hjørnet

Foodexpo messen er branchens absolut største udstillingsvindue. Fødevaremagasinet er aktive før, under og efter messen. Som læser eller annoncør har du mulighed for at møde både redaktion og annonceafdelingen på Foodexpo messen. 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](mailto:annonceafdelingen@stofanet.dk) og få 5 gode grunde til at annoncere i Fødevaremagasinet.

### Rigtig god læselyst og godt nytår!

Redaktionen

Torsten Buhl  
Direktør, Danske Slagtermestre



## Magt og mangel på samme

Det er helt almindeligt, at et regeringsskifte udløser en umiddelbar begejstring blandt vælgerne. Det er også sket denne gang. Efter regeringsskiftet i september er begejstringen steget til uanedede højder – for den afgåede statsminister og hans parti!

Begejstringen kan ikke skyldes, at Lars Løkke Rasmussen savnes for hans konsekvente politik. Han var danmarksmester i at sige ét og gøre lige det modsatte – med fedtafgiften som et lysende eksempel. Den er en ny skat på erhvervslivet, hvilket statsministeren selv betegnede som "gift for nye danske arbejdspladser". Den er ekstremt bøvlet at administrere, og regeringen gik udtrykkelig ind for at lette de administrative byrder. Den er skadelig for folkesundheden, som regeringen ellers ville fremme. Den er udtryk for alt det, som Lars Løkke Rasmussen og hans regering var imod – og alligevel insisterede de på at indføre den.

I Danske Slagtermestre er vi overbeviste om, at afgiften ikke kun er skadelig, men også i strid med EU's regler om lige konkurrence og varernes fri bevægelighed i Det Indre Marked. Derfor har vi, som det også er fremgået i pressen, stævnet staten. Så får vi se, om afgiften kan holde for en juridisk bedømmelse, men uanset udfaldet er tilfældet fedtafgiften på mange måder tankevækkende:

Sagen med fedtafgiften viser, at regeringsmagten korrumpere. Når man kommer i regering, indfører man alt det, man ellers er imod, og det, som man går ind for, undlader man at realisere. Det er ikke rege-

ringen, der har magten, men "magten", der har regeringen, medmindre denne er usædvanligt stærk.

Om en sådan styrke da ikke findes i den nuværende regering? Jovist. Den findes ét sted: hos den radikale leder, økonomi- og indenrigsminister Margrethe Vestager, som imidlertid har en helt anden dagsorden end de to øvrige regeringspartier. Hun har næppe nogen interesse i, at Helle Thorning-Schmidt får succes som regeringsleder, tværtimod – for hun går formentlig selv efter posten i en regeringsalliance med de borgerlige efter næste folketingsvalg. Et sådant radikalt skifte forudsætter selvfølgelig, at den nuværende konstellation viser sig ufunktionel...

Også derfor er den nuværende statsminister i en håbløs situation. Det samme er desværre de, som ude i samfundet står tilbage som ofre for regeringens mere eller mindre bevidst forfejlede politik. Det gælder f.eks. den fynske gartnerier, der i fjernsynet fortalte om virksomhedens forestående død på grund af regeringens nye og højere erhvervsafgifter – der står i skærende kontrast til statsministerens forsikringer i sin nytårstale om, at danske virksomheder "igen skal være blandt de mest konkurrencedygtige i verden". Foreholdt gartneriejerens eksempel udtalte statsministeren til hans trøst, at regeringen vil investere i børn og unge og uddannelse og forskning, og at det også vil komme ham til gode.

Hans vej væk fra afgrundens rand er altså bedre uddannede gartnere! ■

Godt nytår!

**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 månedskriftlig varsel til udgangen af et kalenderår.  
Fødevarer magasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned.  
Mediainformation kan rekvireres.

**Læsere:**

Fødevarer magasinet er det førende magasin for specialfødevarerhandelen. Magasinet henvender sig til beslutningstagere, såvel som selvstændige forretningsdrivende som disponenter, ansat i fødevarerhandelen. Politiske organer, større fødevarer virksomheder, organisationer m.m. er ligeledes læsere af Fødevarer magasinet. Stof med tilknytning til fagene slagter, bager, fisk, ost, grønt og vin m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver.

**Fejl og reklamationer:**

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

**Forsidefoto:**

Thomas Lund Petersen,  
fra Slagter Friis på Frederiksberg.

ISSN 1902-4509

4

**Fedtafgiften:  
Danske Slagtermestre  
hiver staten i retten**

Foreningen vurderer, at afgiften er konkurrenceforvridende og derfor ulovlig ifølge gældende EU-ret.



6

**Slagterkød.dk solgte  
trægt i testperiode**

Tre måneder efter, at en internetportal for slagtermestre gik i luften, kniber det stadig med at få kunder til at købe kød på nettet. Initiativtagerne forventer at udviklingen vender i løbet af første kvartal i år.



16

**Detailslagteruddannelsen:  
Virksomhederne kan ikke  
tilbyde oplæring i det hele**

Den ny mesterlære giver erhvervsskolerne nye udfordringer.



18

**Danske Slagtermestre:  
Nyt tilbud om regnskabs-  
service er kommet godt  
fra start**

"Jeg har fået en fantastisk hjælp" siger nyetableret slagtermester om den assistance han har fået i DSM, da han skulle overtage en slagterforretning i Humlebæk i forbindelse med et generationsskifte.





- Afgiften er et stykke politisk makværk - og nok det værste, jeg kan huske af slagsen - og det siger ellers ikke så lidt, siger Leif Wilson Lausten, som håber på en snarlig afgørelse i den retssag, som DSM nu har anlagt mod staten.

Fedtafgiften:

## Danske Slagtermestre hiver staten i retten

Foreningen vurderer, at afgiften er konkurrenceforvridende og derfor ulovlig ifølge gældende EU-ret.

:: Eivind Sønderborg Johansen

Det gav genlyd i de landsdækkende medier, da Danske Slagtermestre, et par dage før juleanden og flæskestegen skulle i ovnen, offentliggjorde, at foreningen havde udtaget stævning mod den danske stat eller mere præcist, Skatteministeriet. Slagtermestrene har via advokat Hans Sønderby Christensen gennemført en lang og grundig undersøgelse af fedtafgiftens lovlighed og har på den baggrund nedlagt påstand om, at afgiften strider mod EU-retten.

**Vil have afgiften erklæret ulovlig**

- Vi mener klart, at fedtafgiften er ulovlig, fordi den skævvrider konkurrencen mellem små og store virksomheder, og fordi den reelt virker som en told på importerede produkter. Og begge dele er forbudt i Lissabon-traktaten. Det tror og håber vi, at domstolen vil give os ret i, og derfor har vores advokat indgivet stævning imod staten med krav om, at afgiften erklæres ulovlig, fastslår formanden for Danske Slagtermestre, Leif Wilson Lausten.

### FAKTA

**Derfor stævner DSM staten:**

- Afgiften stiller store slagterier bedre i konkurrencen end både små slagtehus og grossister.
- Afgiften stiller importører af udenlandsk kød ringere i konkurrencen end store danske slagterier.
- Afgiften stiller udenlandske udbydere ringere på det danske marked end danske udbydere.
- Afgiften forfordeler kød, brød og ost til fordel for især fisk, som – uanset fedtindhold – ikke er pålagt afgift.
- Loven giver i virkeligheden statsstøtte til varer af lav kvalitet på bekostning af varer af høj kvalitet.
- Afgiften er ikke sundhedsfremmende – snarere tværtimod.

Sagen er anlagt ved Københavns Byret, men det er Danske Slagtermestres håb, at byretten sender sagen videre til EU-Domstolen. Det er dog helt op til byretsdommeren, om sagen allerede i første instans skal forelægges for EU-Domstolen.

### Politisk makværk

Leif Wilson Laustsen beklager, at det er nødvendigt at gå rettens vej for at komme af med fedtafgiften: - Afgiften er på alle måder skadelig, og det kan der ikke være en politiker i landet, der ikke ved. Vi og mange andre har sagt det til alt og alle. Den tidligere regering, der fik den indført, har da også erkendt det – efter at den er gået af. Og

den nuværende regering, der ville gøre afgiften "mere fornuftig", da partierne var i opposition, har haft travlt med at lukke munden på ministre, der har gentaget denne hensigt efter regeringsdannelsen, fordi den er umulig at gøre fornuftig. Så nu har vi en fedtafgift, som ingen vil have, men som der heller ikke er flertal for at afskaffe. Det er helt grotesk. Afgiften er et stykke politisk makværk - og nok det værste, jeg kan huske af slagsen – og det siger ellers ikke så lidt, slutter Leif Wilson Laustsen, som håber på en snarlig afgørelse i den retssag, som nu er anlagt. ■

Kilde: DSM

## FAKTA

### Ringere kvalitet og mindre sundhed

Både den daværende og nuværende regering har forsøgt at få fedtafgiften gjort spiselig ved at markedsføre den som et sundhedsfremmende tiltag. Men de ernæringsforskere, som har ytret sig debatten om fedtafgiften, finder, at den mere er til skade for folkesundheden end det modsatte. Det skyldes bl.a., at afgiften tilskynder til, at man erstatter mættet fedt med kulhydrater, som øger fedme. Mættet fedt er en livsnødvendighed for den menneskelige organisme.

Samtidig begunstiger fedtafgiften produkter af lav kvalitet. F.eks. betales der samme afgift af 1 kg hamburgerryg med meget vand i som af 1 kg hamburgerryg uden vand i. Da kødet er dyrere end vandet, betyder det, at kødet i de vandholdige produkter reelt pålægges mindre afgift end kødet i produkter, der ikke er tilsat vand.

Ostemesteren:

# Bøvl til ingen verdens nytte

■ Bjarne Petersen, der står for grossistfirmaet Ostemesterens regnskab og administration, siger selv, at han "er tosset over fedtafgiften". Det er der flere grunde til:

- Fedtafgiften vender den tunge ende nedad. Den lavtlønnede kassedame ændrer næppe spisevaner, fordi der kommer en fedtafgift. Det eneste, hun får ud af det, er flere omkostninger til mad. Jeg tror heller ikke, at afgiften giver 1,2 mia. i ekstra provenu, for afgiften vil være så bøvlet at administrere, at indtægterne bliver spist op i administration, vurderer Bjarne Petersen. Det har også givet Ostemesteren bøvl og ekstra arbejde at skulle administrere den nye afgift.

Vi har brugt 40 mandetimer på at lægge en ny prisbog ind i vores økonomisystem, og op til jul har vi brugt to timer ekstra om ugen på bl.a. at beregne fedtprocenter. Vi har brugt uforholdsmæssigt megen tid på selv at lægge små nicheoste ind på varenumre, siger Bjarne Petersen. ■



Bjarne Petersen (tv), der her ses med kollegaen Mads Nielsen, er tosset over fedtafgiften.



Slagtermester Lars Stjernholm har i lighed med andre DSM-medlemmer ikke fået noget salg ud af at være repræsenteret på internetportalen Slagterkød.dk.

## Slagterkød.dk solgte trægt i testperiode

Tre måneder efter, at en internetportal for slagtermestre gik i luften, kniber det stadig med at få kunder til at købe kød på nettet. Initiativtagerne forventer at udviklingen vender i løbet af første kvartal i år.

:: Eivind Sønderborg Johansen

”Slagterkød.dk gik efter rimelig stor medieomtale online d. 15/9-11, og det med leverandøraftaler med over 30 slagtere, heraf med knap 20 online fra dag 1. Målet var klart, inden 1/11 skulle Slagterkød.dk dække min. de 40 største byer i Danmark og deres opland. Vi gik i luften under navnet Just-Meat.dk, hvilket var en af årsagerne til den store medieomtale. Efter et forlig med JustEat medio oktober 2011, valgte vi at skifte navn til Slagterkød.dk, som vi har heddet siden.”

### Høje ambitioner

Sådan præsenterer internetportalen Slagterkød.dk sig selv på sin hjemmeside. Som det fremgår af

teksten, fejler ambitionerne ikke noget. Men det er ikke alle slagtermestre, der har fået indfriet deres forventninger med online salg af kød på Slagterkød.dk.

Fødevarer magasinet kontaktede lige før jul - tre måneder efter at portalen gik i luften - nogle af de 27 lokale slagtermestre, der optrådte på Slagterkød.dk på daværende tidspunkt. Det viste sig, at to af de tre adspurgte ikke har solgt så meget som en eneste kødpakke, mens en tredje har solgt en enkelt pakke via portalen over en periode på tre måneder.

- Vi fik et tilbud om at komme på uden omkostninger i en testperiode på godt tre måneder. Det sagde vi ja til, men vi har intet solgt i perioden. Det har derfor ingen in-

teresse for os, så vi går ud af portalen igen, siger slagtermester Lars Stjernholm, Stjernholm Kød ApS i Brabrand.

Slagtermester Frank Gregersen, indehaver af Slagter Gregersen i Fredericia, har også været med i prøveperioden. Han har solgt en

enkelt kødpakke gennem portalen. Men det er ikke nok for ham, så han agter at stoppe med at optræde på Slagterportalen.dk

### Ikke professionelt nok

Også slagtermester Kenneth Gulddammer, Landslagteren i Faaborg,

## FAKTA

### Slagterkød.dk

Slagterkød.dk er en internetportal åbnet medio september 2011 med online salg af kvalitetskød fra lokale slagtermestre rundt om i landet med levering på kundernes privatadresse eller arbejdsplads. Bag Slagterkød.dk står firmaet RetailerBest A/S, som ejer 50 procent af selskabet, mens partner og konsulent Ole Østberg Sørensen ejer de sidste 50 procent. RetailerBest A/S har planer om at gå online med en fiskehandel i 2012 under navnet KunFisk.dk.

har opgivet tanken om at sælge kød online gennem Slagterkød.dk. - Det er en fejl, at vi stadig står opført på portalen. Vi blev meldt til gratis for at teste systemet

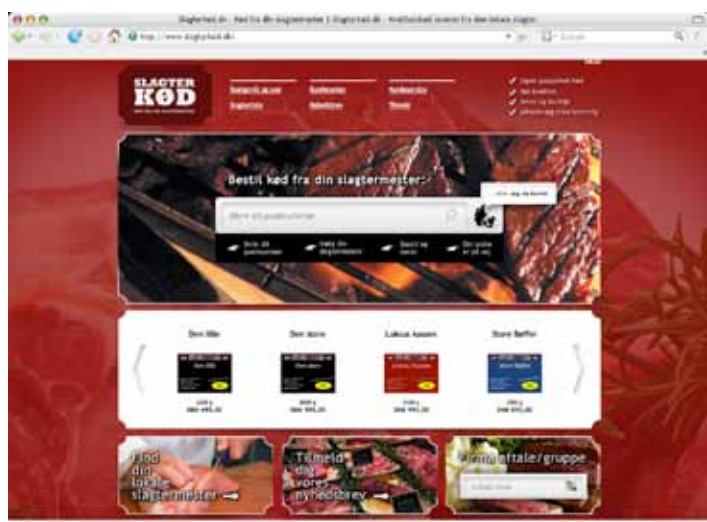
sammen med fire andre mad med mere-butikker. Vi har ikke solgt en eneste kødpakke, og samtidig er det et stort arbejde at lægge nye tilbud på nettet for den enkelte

butik, som selv skal gøre arbejdet. I starten syntes jeg ideen var god, men jeg tror ikke, initiativtagerne har grebet det tilstrækkeligt professionelt an. For eksempel blev det oprindelige navn just.meat.dk pludselig udskiftet med Slagterkød.dk efter advokatindblanding fra pizzaportalen www.just-eat.dk på grund af navneligheden, forklarer Kenneth Gulddammer.

### Forventer fremgang i første kvartal 2012

Slagterkød.dk er et af tre selskaber under RetailerBest A/S, der har specialiseret sig i nethandel. Administrerende direktør Henrik Fruergaard, finder det naturligt, at salget ikke har været overvældende i de tre første måneder, som netop har været en testperiode og derfor har været gratis for de 27 slagterforretninger, på Slagterkød.dk.

- Vi forventer, at butikkerne i løbet af første kvartal i år vil kunne omsætte for 4000-5000 kr. om ugen online. Vi har i testperioden bl.a. lært, at vi skal målrette og ensrette vores vareudbud. For det er nødvendigt, når man vil sælge kvalitetskød over nettet, at det er produkter, som kunderne kender og har tillid til, siger Henrik Fruergaard. Han oplyser videre, at slagterkød.dk har kontakt til flere økologiske slagtere, som ventes at gå i salget via netportalen. ■



Slagterkød.dk forsøger at sætte gang i salget af kød over nettet.

## Årsmøde i OFD

Osteforhandlerforeningen i Danmark (OFD) afholder årsmøde i weekenden den 4. – 5. februar. Årsmødet foregår i Middelfart på Comwell Kongebrogaarden. Lørdag aften er der festmiddag, og generalforsamling afholdes søndag den 5. februar kl. 10.00 efter gældende vedtægter.





Med indmeldelsen af SamMark kommer Danske Slagtermestre til at repræsentere en langt større del af branchen end hidtil. Det øger vores branchepolitiske styrke, siger DSM's formand Leif Wilson Laustsen.

## SamMark er meldt ind hos Danske Slagtermestre

Slagtermestrene er blevet branchepolitisk styrket af indmeldelsen, vurderer DSM's formand.

### :: Eivind S. Johansen og DSM

Organisationen SamMark har pr. 1. januar 2012 meldt sig ind i Danske Slagtermestre, DSM. Aftalen om SamMarks medlemskab blev indgået på et møde mellem Danske Slagtermestres formand Leif Wilson Laustsen og formanden for SamMark, Henrik Westergaard, lige før jul.

SamMarks medlemmer består af tre grupper: Kreaturslagterier/forarbejdningsvirksomheder, kreaturmarkeder samt svineeksportører, -transportører og -samlestalde.

SamMark har tidligere været medlem af Landbrug & Fødevarer. Om skiftet til Danske Slagtermestre siger organisationens formand, eksportør og gårdejer Henrik Westergaard:

- Vi er meget tilfredse med den rådgivning, vi får i Danske Slagtermestre, og jeg vurderer, at den er mere vedkommende for vores medlemsgruppe end den rådgivning, vi kunne få i Landbrug & Fødevarer.

Henrik Westergaard tilføjer, at mange af SamMarks medlemmer i det daglige har forretningsmæssige forbindelser med slagtehus og slagterier i Danske Slagtermestre.

- Det giver os et naturligt tilhørsforhold til DSM, og samtidig føler vores medlemmer sig bedre tilpas og tilgodeset i en mindre organisation inden for landbrug og fødevarer end i en stor, siger Henrik Westergaard.

Også Danske Slagtermestres formand, Leif Wilson Laustsen ser med tilfredshed på SamMarks medlemskab.

- Med indmeldelsen af SamMark kommer Danske Slagtermestre til at repræsentere en langt større del af branchen end hidtil. Det øger vores samlede politiske styrke og dermed styrken af det branchepolitiske pres, vi kan udøve under forhandlinger med offentlige institutioner og myndigheder, siger Leif Wilson Laustsen og uddyber:

- SamMarks basismedlemskab af Danske Slagtermestre giver or-

ganisationens medlemmer ret til at købe en række af vores ydelser inden for eksempelvis egenkontrol og fødevarerikkerhed.

### Ny type medlemskab

SamMarks medlemmer indgår i en helt ny medlemskategori i DSM: "medlem uden overenskomst".

- Det er i det konkrete tilfælde sket med NNF's accept. Det betyder, at vejen principielt er åben for, at DSM også kan tilknytte andre virksomheder end medlemmerne af

SamMark på lignende vilkår. Det gælder dog ikke for nuværende medlemmer af DSM, siger direktør Torsten Buhl, DSM.

Som led i samarbejdsaftalen mellem Danske Slagtermestre og SamMark får organisationen en observatørpost i DSM's bestyrelse.

Tre af SamMarks godt 80 medlemmer har af forskellige årsager valgt i første omgang at stå uden for samarbejdet med Danske Slagtermestre. ■



## Danske Slagtermestre

SamMarks medlemmer indgår i en i en helt ny medlemskategori i DSM: "medlem uden overenskomst".

Medlemskabet omfatter derfor ikke bistand i ansættelsessager og lignende.





## 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.



# Foodexpo sætter fokus på intelligent mad

⌘ Når fødevaremessen åbner dørene den 18. marts, er det med et helt nyt fokusområde. Sund mad har længe spillet en central rolle i samfundsdebatten. Nu sætter Foodexpo i samarbejde med fødevarerbranchen fokus på intelligent mad som et temaområde, der handler om meget mere end sundhed, men også mad, der bl.a. kan afhjælpe stress og til dels forebygge livsstilsygdomme. - Nordisk mad er i højsæde. Danmark

har nogle af verdens bedste kokke, vi har nogle af verdens bedste råvarer og alle muligheder for at være i førerposition lige nu, når det gælder intelligent mad. Derfor synes vi, det er oplagt at sætte fokus på emnet på branchens faglige mødested, fortæller Foodexpo's projektchef Henriette Træholt, MCH, og tilføjer: - Det, som gør temaområdet Intelligent Mad særlig unikt, er, at det er kommet på benene i samarbejde



## FAKTA

Foodexpo er Nordens vigtigste fagmesse for detailhandlen samt hotel-, restaurant- og fødevarerbranchen. Messen finder sted i dagene 18.-20. marts i MCH Messecenter Herning. Temaområdet Intelligent Mad er med for første gang. Derudover er der temaområderne Gastronomitorvet og WineExpo. Årets Danske Kok og Nordens Bedste Kok kåres på Foodexpo.

med et stærkt og bredt udsnit af danske fødevarerleverandører. Lige fra de store traditionelle industriproducenter til økologerne. ■

# Nyudviklede fagkonkurrencer på Foodexpo 2012

⌘ Af Jonna Hugger

I forbindelse med Foodexpo 2012 afvikler Danske Slagtermestre 3 fagkonkurrencer:

"Danmarks bedste spegepølse", "Danmarks bedste rullepølse" og "Danmarks bedste leverpølse".

Deltagere i konkurrencen er DSM's medlemmer og deres ansatte, og deltagerne kan indsende 2 produkter i hver af de 3 produktgrupper – f.eks. et gourmetprodukt og et nyt og innovativt produkt.

De tilmeldte produkter bedømmes ad 2 omgange. Første bedømmelse finder sted i februar på DSM, hvor et dommerpanel bestående af 5

dommere (slagtermestre) bedømmer de indsendte produkter. Dommerpanelet udvælger de 5 bedste produkter inden for hver produktgruppe, og disse går videre til finalen i MCH Messecenter Herning.

## Danmarks bedste kåres i Herning

Vinderne i de 3 kategorier kåres på Foodexpo, hvor de besøgende på messen ved deres stemmer afgør, hvilket produkt inden for de enkelte kategorier der skal kåres som "Danmarks bedste". Alle interesserede besøgende på messen får udleveret en stemmeseddel, hvor man – efter at have fået smagsprøver på de 5 finaleprodukter inden for hver

produktgruppe – kan stemme på det produkt, som man synes bedst om. Det produkt, som opnår flest stemmer, vil blive kåret til hhv. "Danmarks bedste spegepølse", "Danmarks bedste rullepølse" og "Danmarks bedste leverpølse".

Publikumskonkurrencen er populær blandt DSM's medlemmer, bl.a. fordi de besøgende på messen udgør et bredt udsnit af befolkningen og derfor kan sammenlignes med de kunder, der handler i slagterbutikkerne. Får man gode bedømmelser for sine produkter, og bliver man kåret som vinder af en af fagkonkurrencerne, kan man også være sikker på, at produktet falder i kundernes smag, og at man har fat i den lange ende med sin spegepølse, rullepølse eller leverpølse. ■



Her ses de 3 vindere fra Foodexpo 2010.

## FAKTA

Spegepølsekonkurrencen finder sted søndag den 18. marts, rullepølsekonkurrencen mandag den 19. marts og leverpølsekonkurrencen tirsdag den 20. marts 2012. Kig forbi DSM's stand i hal J1 (stand 7100) og vær med til at kåre vinderne af de 3 fagkonkurrencer!

Leif Laustsen, Slagtermester

Jeg glæder mig altid til et besøg på Foodexpo, som for mit vedkommende har to klare formål. For det første ser jeg Foodexpo som det naturlige mødested for branchens aktører, hvor man kan få en god kollegial og faglig snak.

Jeg lader mig også inspirere af den udvikling, der sker i branchen. Det gælder både på maskinsiden, men især inden for produktudvikling, og jeg bruger selv de mange spændende og innovative produktnyheder til videreudvikling af min egen butik.

Den 18.-20. marts bliver det  
svært at få ny inspiration  
– med mindre du er i Herning

F   DEXP 

NORDENS VIGTIGSTE FAGMESSE

FOODEXPO er Nordens vigtigste fagmesse for foodservice, catering, detailhandel, hotel og restaurant. På messen præsenterer mere end 350 udstillere alt fra betalingsystemer til økologiske gulerødder, og der er rigeligt at se høre, smage, dufte og føle på.

Print din gratis billet på [foodexpo.dk](http://foodexpo.dk)

**MCH**



Newmarket i Irland, hvor den irske minister Sean Sherlock for forskning og innovation (i midten) deltog i en kick-off konference for projektet den 18. november. Her ses han sammen med deltagere fra de fire lande, der medvirker i projektet.

## EU-projekt med uddannelsesprogram til små og mellemstore kødproducerende virksomheder

Uddannelsescentret i Roskilde – Slagteriskolen deltager i de kommende to år i et EU projekt, hvis fokus er små, lokalt baserede slagterier, slagterforretninger og forædlingsvirksomheder i hele EU. Projektets overordnede mål er at udvikle et innovativt e-learning uddannelsesprogram, med emner som forretningsudvikling, innovation og markedsføringsmetoder med direkte relevans for virksomhederne, hvor projektets overordnede mål er at give de små slagterier, slagterbutikker og kødforarbejdende virksomheder ny viden, der skal medvirke til at tilføje værdi til deres produkter og tjenester for at overleve og trives i et stadigt mere konkurrencepræget marked. Ud-

dannelsesprogrammerne skal tilpasses en travl hverdag med ofte meget lidt tid til at efteruddanne sig, så de også kan gennemføres i små bidder og uden for normal arbejdstid, også hjemmefra. Dette tiltag er sat i gang for at styrke de mindre virksomheder, og det er finansieret under EU-programmet for livslang læring "Leonardo da Vinci" og omfatter partnere fra Irland, Spanien, Finland og Danmark. Projektet har titlen "Strengthening the local Meat Supply Chain" (forkortet SLMSC)

### Forretningsudvikling i små virksomheder

Det er et generelt træk for de små og mellemstore virksomheder i de

deltagende lande, at der ofte bruges flest ressourcer på de mere tekniske og driftsmæssige krav, og i mindre grad på forretningsudvikling, hvilket kan være en barriere for at udvikle vækstpotentialet for disse virksomheder. SLMSC har derfor til formål at udvikle et dynamisk kursus, som skal supplere de faglige færdigheder hos ledere og medarbejdere i sektoren med færdigheder inden for forretningsudvikling, innovation og markedsføring, men også andre emner kan komme i spil. For at sikre at der fokuseres på emner, der har højeste relevans for virksomhederne gennemføres derfor interviews med virksomheder i de fire lande. Slagteriskolen i Roskilde vil derfor gerne i kontakt med

små og mellemstore virksomheder, der har interesse i at bidrage til en behovsanalyse, der kan sikre, at indholdet bliver målrettet til dem, og som har lyst til at deltage i et pilotkursus, når uddannelsesprogrammerne ligger klar. ■

### FAKTA

Såfremt det har interesse, eller har man spørgsmål til projektet, er man meget velkommen til at kontakte international projektleder Karen Wahlgreen fra Uddannelsescentret - Slagteriskolen i Roskilde ved enten at sende en e-mail på kaw@ucr.dk eller ringe på: 46 34 62 43.

Delika:

## Ingen grund til at smide penge i kloakken

Der er ingen grund til at smide penge i kloakken. I hvert fald ikke flere end højst nødvendigt. Det mener teknisk chef Henrik Nielsen, Delika i Hammel, og det har de sidste par år sparet virksomheden for ca. 25.000 kr. årligt på i vandafledningsafgifter ud af et samlet årsregning på vand på 360.000 kr. - Tidligere beregnede kommunen automatisk vandafledningsafgift ud fra, hvor meget vand der blev ledt ind i virksomheden. Men der ryger ikke nødvendigvis den samme mængde vand ud, som der

bliver ledt ind i. Det skyldes, at vi dels bruger vand i nogle af vores produkter, dels har køletårne, som tilføres vand, der fordamper og derfor ikke havner i kloakken, forklarer Henrik Nielsen og uddyber: - Vi har i samarbejde med kommunen beregnet, hvor meget vand vi bruger i vores produkter og hvor meget vi bruger til afkøling. Det har tilsammen givet os besparelsen på 25.000 kr. årlig i afledningsafgift, så vi ikke længere betaler for afledning af vand, der rent faktisk ikke havner i kloakken. ■



## International anerkendelse til 'Stop spild af mad - en kokebog med mere'

Gyldendal-kokebogen 'Stop spild af mad - en kokebog med mere' er netop blevet kåret som Best Sustainable Food Cookbook 2011 i Danmark af Gourmand World Cookbooks.

Bag bogen, der udkom i marts 2011, står stifter af forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad, Selina Juul, kokkene Francis Cardenau, Katrine Klinken, Camilla Plum, Thomas Rode Andersen samt Suhrs Madakademiet.

"Det er meget positivt, at fokus på madspild også breder sig til udlandet. Vores kokebog har allerede fået en fantastisk modtagelse herhjemme. Og også i udlandet, er der en stor interesse for bogen og vores arbejde. Noget tyder på, at mindre madspild bliver det nye sort, siger Selina Juul, fra Stop Spild Af Mad.

Den danske kåring betyder, at 'Stop spild af mad - en kokebog med mere' nu deltager i den internationale finale ved Gourmand World Cookbook Awards ceremonien på Paris Cookbook Fair i marts.

Med venlig hilsen  
Gyldendal

Læs mere om forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad på:  
[www.stopspildafmad.dk](http://www.stopspildafmad.dk)

Læs mere om Gourmand World Cookbook Awards:  
[www.cookbookfair.com](http://www.cookbookfair.com) ■





Thomas Lund Petersen (bagest tv) og Kenneth Bechmann Jensen (bagest th.) går begge efter 1.pladsen, mens Frederikke Flyger (nr. 3 fra venstre) går efter gode oplevelser ved DM i Skills.

## De er ved at være klar til DM i Skills 2012

Hård træning og opbakning fra mester er vejen til en god placering, når 10 detailslagterelever kæmper om at blive Danmarks bedste.

### :: Eivind Sønderborg Johansen

Træningen til DM i Skills 2012 for elever fra detailslagteruddannelsen og en række andre håndværk er i fuld gang, inden danmarksmesterskaberne finder sted i Odense Congress Center den 26.-28. januar. Thomas Lund Petersen, der er 24 år, er tredjeårselev hos Slagter Friis på Frederiksberg og under uddannelse på Aalborg Food College. Han er en af de 10 elever, der har kvalificeret sig til at gå videre til finalen i kampen om danmarksmesterskabet.

Der er efter en forudgående konkurrence udvalgt to elever lokalt på hver af landets fem erhvervsskoler med detailslagteruddannelse.

#### **Jeg bruger al min fritid på at træne**

- Jeg bruger al min fritid op til DM på at træne i de discipliner, der indgår i konkurrencen. Jeg regner først med at være fuldstændig færdig med træningen, dagen før mesterskaberne går i gang, for jeg går efter at blive nummer ét, selv om det naturligvis også i sig selv er en





- Jeg bruger al min fritid op til DM på at træne i de discipliner, der indgår i konkurrencen, og jeg går efter at blive nummer ét, selv om det naturligvis også i sig selv er en spændende oplevelse at være med, siger Thomas Lund Petersen, fra Slagter Friis på Frederiksberg.

spændende oplevelse at være med, fortæller Thomas og tilføjer:

- Jeg får heldigvis fuld støtte og opbakning fra min mester til at deltage.

#### **Kun 18 år og i finalen**

Kenneth Bechmann Jensen er 18 år og detailslagterelev hos Lokkemad i Solrød Centret Syd for København.

Trods sine kun 18 har Kenneth kvalificeret sig som den ene af to deltagere fra Slagteriskolen i Roskilde til den finaleplads ved DM.

- Jeg får hele tiden ideer, som jeg skriver ned og prøver af i praksis i

både arbejdstiden og fritiden. Jeg går meget op i konkurrencen og går efter en førsteplads, selvom det også er flot bare at være nået til finalen, siger Kenneth, som understreger, at han får stor opbakning til deltagelsen i DM fra sin mester.

#### **Juletravlheden i vejen for træningen**

Frederikke Flyger på 22 er elev hos slagteren i Superbrugsen i Toftlund i det sydlige Jylland og tager sin uddannelse på Uddannelsescenter Holstebro.

- Jeg har ikke nået at træne så meget i december, fordi vi har været

presset af juletravlheden i slagterafdelingen, men jeg vil forsøge at indhente det i løbet af januar, siger Frederikke, og tilføjer:

- Heldigvis får jeg god feedback fra min chef, og jeg får også lov til at bestille de varer hjem, jeg skal bruge i træningen.

#### **Rikke går efter den gode oplevelse**

Rikke stræber ikke nødvendigvis efter en førsteplads ved DM.

- Jeg går først og fremmest efter gode oplevelser, som jeg kan tage med mig. Jeg er nødt til at prioritere min tid meget stramt og også

tage hensyn til, at jeg skal til svendeprøve tre dage efter danmarksmesterskaberne, fortæller Frederikke, der allerede har sikret sig et job efter svendeprøven i Superbrugsen i Rugkoppel ved Aabenraa.

I DM indgår flere discipliner, herunder fremstilling af sylte og rullepølse og tilberedning af flæsketeg, ligesom der skal laves opskæringer af gris, lam og okse, som skal indgå i pyntning af en disk. ■



Erhvervsskolerne giver eleverne kompenserende undervisning på områder, de ikke kan lære i virksomheden, således at de er klædt på til at gå til svendeprøveprøve i alle de discipliner, som prøven omfatter.  
Foto fra Slagteriskolen i Roskilde. Fotograf: Joshua Andrew Gross.

Detailslagteruddannelsen:

## Virksomhederne kan ikke tilbyde oplæring i det hele

Den ny mesterlære giver erhvervsskolerne nye udfordringer.

:: Eivind Sønderborg Johansen

Et flertal af de elever, der uddanner sig til detailslagtere på Slagteriskolen i Roskilde, vælger den ny mesterlære. I modsætning til det traditionelle grundforløb på en erhvervsuddannelse tager eleven det første år af sin uddannelse i en virksomhed i stedet for at starte med et grundforløb af 20-60 ugers varighed på skolebænken. Hovedvægten i uddannelsen under den ny mesterlære er i højre grad end de traditionelle erhvervsuddannelser baseret på praktisk arbejde i virksomheden afbrudt af korte skoleophold.

### Skolerne udfylder hullerne

Da ikke alle læresteder i slagterfaget kan tilbyde oplæring i alt, giver

den ny mesterlære erhvervsskolerne nye udfordringer. Der skal udfyldes flere "huller" i den enkelte elevs uddannelse som kompensation for det, eleven ikke har kunnet lære i virksomheden.

- Det kan være alt fra førstehjælp til opskæring, som eleverne ikke har mulighed for at lære i virksomheden. For eksempel får flere og flere supermarkedet kødet leveret mere og mere færdigt, så eleverne ikke kan blive oplært i opskæring i praktikken, forklarer uddannelsessekretær på detailslagteruddannelsen på Slagteriskolen i Roskilde, Bente Brunbjerg og uddyber:

- Det bliver derfor skolens forpligtelse at give eleverne kompenserende oplæring og undervisning på områder, de ikke kan lære i virksomheden, således at de er

klædt på til at gå til svendeprøve i alle de discipliner, som prøven omfatter.

### To tendenser

På Food College Aalborg ser uddannelsesvejleder Henry Purkær to modsatrettede tendenser i udviklingen.

- Vi ser, at bredden i det, eleverne kan lære på praktikstedet, snævres ind. For eksempel i slagterafdelinger i supermarkeder, der går over til at sælge centralt pakket kød i voksende omfang. Til gengæld går flere selvstændige slagtermestre den anden vej og satser på det brede slagtehåndværk, som også giver eleven muligheder for at komme vidt omkring i håndværket, forklarer Henry Purkær, og uddyber:

- De enkelte praktiksteder udfylder skemaer, som giver os et

overblik over, hvilke discipliner de kan tilbyde oplæring i. Derudover giver samtaler med eleverne os et billede af, hvad de selv føler, de mangler færdigheder i. Vi går på den baggrund ind og tilrettelægger undervisningsforløb, som kompenserer for eventuelle mangler i den praktiske del af uddannelsen. For eksempel er der ikke længere ret mange slagterforretninger, der selv foretager opskæring af hele og halve kroppe. Det kan vi til gengæld lære dem. ■





# Camp-dag med de 4 DSM-finalister

:: Af Jonna Hugger, DSM

4 elever fra DSM-butikker er at finde blandt de 10 DM-finalister, som i dagene 26. til 28. januar skal kæmpe om DM 2012 for detailslagterelever ved DM i Skills i Odense Congress Center.

De 4 elever er: Martin Bager Hansen (Mesterslagteren i Saltum), Thomas Lund Petersen (Slagter Friis, Frederiksberg), Kenneth Bechmann Jensen (Slagter Christensen, Solrød) og Mark Bolin Tranekær (Slagter Bo, Sejs).

I samarbejde med Torben Blok fra Landbrug & Fødevarer afholdt DSM den 8. december 2011 en campdag for de 4 DM-finalister. Arrangementet, som blev afholdt hos kokken Claus Holm fra Sans og Samling i Svendborg, havde dels til formål at skabe et godt socialt sammenhold eleverne imellem, dels at bringe finalisterne på forkant med mesterskabet og geare dem mentalt til de 3 konkurrencedage.

Med udgangspunkt i DM-disciplinerne guidede Claus Holm, Torben

Blok og Nikolaj Jæger på professionel vis de unge mennesker gennem det omfattende DM-program og gav dem en række spændende eksempler på Knivskarpe og Kreative forslag til de enkelte discipliner. De 4 finalister tog udfordringen op og sugede til sig af de vise ord, samtidig med at de friskt kastede sig ud i de mange forskellige opgaver, de blev stillet i løbet af dagen.

Det var en fantastisk dag, hvor Claus Holm og Torben Blok også leverede hver en forrygende peptalk om, hvad der kræves for at komme øverst på sejrsskamlen.

Som afslutning på dagen kom DSM's formand, Leif Wilson Laustsen, forbi og ønskede de 4 finalister held og lykke med mesterskabet.

Også DSM ønsker held og lykke og på gensyn i Odense Congress Center. ■

Slagter • Ernæringsassistent • Kok • Tjener • Bager • Konditor  
Serviceassistent • Sikkerhedsvagt • Cater • Smørrebrødsjomfru

» **God uddannelse - godt job**



**UCR - vi bringer dig videre**

På UCR's fagmesse kan du møde både elever, lærere, vejledere og mestre. De fortæller bl.a. om uddannelserne og om mulighederne for at få læreplads og job.

**Mød:**

- Elever • Lærere
- Mestre • Vejledere



UCR Slagteriskolen

**Få mere at vide om bl.a.:**

- Lærepladser • Skoleophold • SU • Løn

**KOM TIL FAGMESSE OG HØR OM DINE MULIGHEDER**

**TID & STED:**  
9. februar 2012, kl. 17-19  
Octavia, Maglegårdsvej 10

**TILMELDING: UCR.dk**



Uddannelsescentret i ROSKILDE | [ucr.dk](http://ucr.dk)

Danske Slagtermestre:

## Nyt tilbud om regnskabsservice er kommet godt fra start

"Jeg har fået en fantastisk hjælp" siger nyetableret slagtermester om den assistance, han har fået i DSM, da han skulle overtage en slagterforretning i Humlebæk forbindelse med et generationsskifte.

:: Eivind Sønderborg Johansen

Danske Slagtermestres (DSM) nye tilbud fra den 1. januar i år, Regnskabservice, er kommet hurtigere fra start end forventet.

- Vi havde regnet med at have seks-syv virksomheder at arbejde med i de første måneder, men vi har allerede 12 butikker tilmeldt den nye serviceydelse fra den 1. januar, og yderligere tre virksomheder overvejer at tilmelde sig, siger DSM's marketingchef Ulrik Olesen.

### Ny serviceydelse prøvet af i mad med mere

Slagtermestrene har ansat regnskabskonsulent Claus Vestermark til at varetage foreningens bogførings- og regnskabservice. Han har brugt efteråret 2011 til besøg hos medlemmer af mad med mere-butikkerne for at få et præcist billede af, hvad slagterforretningernes behov er. Derfor er 11 af de 12 butikker, der foreløbig har tilmeldt sig den nye ydelse, medlemmer af mad med mere.

- Det er i den sammenhæng vigtigt at understrege, at tilbuddet om bogførings- og regnskabservice er åbent for alle medlemmer af DSM. Butikkerne kan også vælge i hvor stort et omfang, de vil trække på os. Nogle vælger selv at klare bogføringen og sender så tallene videre til os til brug for moms og årsregnskaber, mens andre også overlader til os at bogføre, forklarer Claus Vestermark.

### Mindre papirarbejde og mere overblik

Slagter Nielsen i Nordborg på Als er en af de slagtermestre, der har

taget imod det nye tilbud fra DSM med kyshånd.

- Det letter os for en del papirarbejde. Vi bogfører selv, men lægger tallene på nettet, så DSM kan klare resten for os; for eksempel momsafregning og udarbejdelse af årsregnskaber, siger slagtermester Thomas Nielsen og tilføjer:

- Vi får også et bedre overblik over vores samlede økonomiske situation, idet tilbuddet om regnskabservice også omfatter opstilling af budgetter og adgang til anonyme statistikker, hvor vi kan se, hvor godt vi klarer os sammenlignet med de andre virksomheder i ordningen.

### Hjælp til generationsskifte og etablering

Marketingchef Ulrik Olesen peger på, at den nye serviceydelse ligeledes omfatter tilbud om revisorhjælp i forbindelse med generationsskifte og assistance til slagtere, der gerne vil være selvstændige. Også butikker, som vil udvikle nye forretningskoncepter, kan hente assistance baseret på branchekendskab. Det gælder hjælp til både idéudvikling og opstilling af budgetter i en samlet pakke, da revisor Claus Vestermark i sin rådgivning samarbejder med de to DSM-konsulenter, Nikolaj Jæger og Julian Boock.

### "Jeg har fået en fantastisk hjælp"

Slagtermester Jens Sørensen er en af dem, der har fået hjælp i forbindelse med et generationsskifte. Han har i hele sin karriere som udlært arbejdet i slagterafdelinger i supermarkeder, men den 1. januar

i år tog han skridtet og blev selvstændig, idet han overtog Slagter Bagger i Humlebæk.

- Jeg har fået en fantastisk hjælp fra Danske Slagtermestre; faktisk meget mere, end jeg havde forventet. Som supermarkedsslagter har jeg ikke prøvet at være selvstændig før: Derfor er det rart, at nogle kan stille de rigtige spørgsmål om for eksempel finansieringen af en forretningsovertagelse, så begge parter i generationsskiftet får det bedst mulige ud af det, konstaterer slagtermester Jens Sørensen, og uddyber:

- Når man ser på forholdene i en branche udefra, kan de ofte virke mere rosenrøde, end de reelt er. Men jeg har faktisk oplevet det

omvendte i forbindelse med, at jeg er blevet selvstændig. Jeg er nemlig meget positivt overrasket over det bagland, der i form af, at DSM står bag de private slagtermestre, så man ikke behøver føle sig overladt til sig selv.

### Erfaren regnskabskonsulent

Danske Slagtermestres nye regnskabskonsulent, Claus Vestermark, der har en HD i regnskab, har arbejdet bredt med regnskab og revision i godt 15 år. Han var i 10 år hos BDO ScanRevision og efterfølgende fire år i GF Forsikring, inden turen i efteråret 2011 gik til Danske Slagtermestre. ■



Danske Slagtermestres nye regnskabskonsulent Claus Vestermark.

# Midt i problematikken om fedtafgifter er det stadig fedt at tænke i efteruddannelse

:: Af Per Hjort, Tietgen Competence-Center

Danske Slagtermestre og Tietgen-Detail i Odense har også for 2012 sammensat et stærkt efteruddannelsesprogram for ledere og ansatte ude i specialbutikkerne. Et uddannelsesprogram der rækker ud til dig, der påtænker at blive selvstændig – til dig der allerede er leder – og til dig, der i dagligdagen har den direkte kontakt til kunderne.

## På vej til at blive selvstændig

Uddannelse til dig, der påtænker at blive selvstændig vil handle om etablering af virksomhed med udgangspunkt i dine egne styrker og svagheder. Muligheder og trusler i markedet. Hvilke overvejelser du skal gøre dig, inden du etablerer dig med egen butik? Fra din første indskydelse til du har besluttet dig for køb og har fastlagt konceptet for din nye butik og skal føre dette ud i dagligdagen. Fastlæggelse af butikstrategi, sortiment, kvalitet, service, medarbejdere og ledelse. Formidling og gennemførelse af den valgte strategi – konceptet for butikken. Helt konkret vil du få mulighed for at styrke dine evner til at beskrive, hvad din nye butik skal

kendetegnes ved. Du vil blive bedre til at tænke i budgetforudsætninger, ledelse, personalesamtaler og virksomhedsjura. Områder, der er vigtige for en butiksleder i dag, der skal agere i et marked, hvor specialbutikkerne mange steder er trængte. Det er svært for den enkelte at påvirke landets økonomiske situation, men måske kan du blive endnu mere skarp til at finde den strategi, der kan være med til at finde din vej i et trængt marked.

## Ledelse, budget og personale

Vi satser også på at medvirke til, at alle nuværende slagtermestre bliver endnu bedre ledere. I er som slagtermestre dygtige håndværkere, der lige ved, hvordan et stykke kød skal skæres, så det bliver gulf for ganen på den kvalitetsbevidste kunde. I ved også en masse om salg, men en vigtig opgave, når I er selvstændige og har medarbejdere, er ledelse. Ledelse er en forunderlig størrelse. Det er jo et spørgsmål om at opfylde virksomhedens mål gennem dine medarbejdere. Medarbejdere er forskellige og skal tackles på forskellig vis. Som leder er det vigtigt at kommunikere til medarbejderne på deres niveau. Derfor er det en forudsætning at

kunne "læse" dine medarbejders faglige og personlige niveau, så der sættes ind lige der, hvor din medarbejder er. Til dette har vi sammensat en menu, der indeholder emner, der netop tilgodeser dette. Du vil komme til at arbejde med ledelse, budgetforudsætninger, opfølgning og personalesamtaler.

## Plussalg og god kundeservice

Salg, plussalg og god kundeservice kan være med til at skabe en ekstra omsætning og skabe en loyalitet mellem butik og kunde, der kan være guld værd i det trængte mar-

ked. De fleste salgsmedarbejdere gør det godt, men der kan altid tilføjes det lille ekstra, der gør, at der kommer lige det ekstra salg i hus, der kan gøre en forskel. Til dette har vi sammensat et lille forløb for salgsmedarbejderne, der kan motivere til det lille ekstra. Kundeservice og salgsklar butik er de emner vi vil tage hånd om i dette lille salgsforløb for salgsmedarbejderne. En væsentlig sidegevinst ved at deltage på efteruddannelse er også de kontakter, du får til kolleger fra hele landet. Der veksles mange gode idéer, der er gode at tage med hjem og bage videre på. ■

## FAKTA

Alle uddannelserne undtagen personalejura vil blive gennemført som arbejdsmarkedsuddannelser. Der er kvalitet i disse kurser. Prisen er meget overkommelig, og der kan ydes kursusgodtgørelse på 620,12 kr. pr. dag. Hvis du kommer langvejs fra, er der mulighed for et tilskud pr. dag på kr. 450,00 til ophold og forplejning. Danske Slagtermestre vil i marts måned præsentere et færdigt program for forløbene med tidspunkter for gennemførelse. Her vil du også få informationer om tilmelding og afviklingssted. Læs mere om dette i et kommende nummer af Fødevarer magasinet.

## Uddannelsesforløb til slagtermestre



Til dig, der lige er blevet selvstændig slagtermester eller, overvejer at blive det

<b>Indhold:</b>	Strategi og koncept	3 dage
	Ledelse og samarbejde	3 dage
	Styring af butikkens nøgletal	2 dage
	Gennemførelse af personalesamtaler	3 dage

Pris: 1.646,00kr. for deltagere med en erhvervsuddannelse.  
Start september 2012 – slut forår 2013

Lederuddannelser til dig, der har haft virksomhed et stykke tid

<b>Indhold:</b>	Ledelse og samarbejde	3 dage
	Resultatbudgettering	2 dage
	Gennemførelse af personalesamtaler	3 dage

Pris: 1.410,00kr for deltagere med en erhvervsuddannelse.  
Start efterår 2012 – slut forår 2013

Uddannelse for salgsmedarbejderen

<b>Indhold:</b>	Kundeservice i detailhandlen	2 dage
	Rytmer og rutiner til salgsklar butik	2 dage

Pris: 472,00kr. for deltagere med en erhvervsuddannelse  
Start efterår 2012

For yderligere informationer kontakt:

kursussekretær Marianne Aalykke på tlf.: 65 45 25 09,  
e-mail: maaa@tietgen.dk.



Læs mere på [www.tietgen.dk](http://www.tietgen.dk)



## Karina & Jonna's klumme

### Sygdøm

⌘ Vær opmærksom på at der pr. 1. januar 2012 er sket en ændring i antallet af dage i arbejdsgiverperioden! En arbejdsgiver afholder i dag udgifterne til løn eller sygedagpenge i de første 30 kalenderdage af den ansattes fraværsperiode på grund af sygdom (arbejdsgiverperioden). Efter de første 30 kalenderdage modtager arbejdsgiveren normalt sygedagpengerefusion fra kommunen som en hel eller delvis kompensation

for udgifter til sygedagpenge eller løn under sygdom.

I forbindelse med denne udvidelse af arbejdsgiverperioden er det måske værd at overveje den frivillige forsikring, der gør at arbejdsgivere allerede modtager refusion for sygedagpenge fra 2. fraværsdag. Det er dog en forudsætning at virksomhedens samlede lønudgift i det foregående år ikke overstiger 6.895.000 kr. Virksomheden skal melde sig til forsikringen i den kommune, hvor virksomheden er belig-

gende. Præmien for den enkelte arbejdsgiver beregnes på grundlag af virksomhedens samlede lønudgift. I 2012 er præmiesatsen 0,76%.

### Sygedagpengesatsen

Pr. 2. januar 2012 er der sket en stigning i sygedagpengesatsen – denne udgør nu 106,49 kr. pr. time (788 kr. pr. dag).

### G-dage

Ved opsigelse af en medarbejder skal arbejdsgiveren betale de tre

første ledighedsdage (g-dage), såfremt medarbejderen er medlem af en a-kasse. Satsen ligger på 788 kr. pr. dag for en fuldtidsmedarbejder, og 394 kr. pr. dag for en deltidsmedarbejder.

Der er dog ikke pligt til at betale disse g-dage, hvis medarbejderen:

- selv siger op
- har fået nyt job
- holder ferie umiddelbart efter fratrædelsen
- er sygemeldt umiddelbart efter fratrædelsen. ■

## Økologi holder vækstkursen

⌘ Krise 2.0 går uden om salget af økologiske varer, der kan vokse ti procent i år - dobbelt så meget som sidste år. Trods tre år med kriseforbrug vokser salget af de forholdsvis dyre økologiske fødevarer stadig. Hos landets samlet set største økologi-sælger, Coop Danmark, kan CSR-chef Katrine Milman ikke en gang registrere et fald på det

tidspunkt i sommer, hvor detailsalget ellers tog endnu et dyk i takt med den europæiske gældskrisens opblussen - også kaldet krise 2.0. - Økologien ligger på en stigning på fem procent i år, og der er ikke noget markant knæk, hvor det pludselig står stille. Vi oplever jo, at økologisalget ikke lader sig påvirke af de ting på samme måde som det

meste andet, siger hun. Dansk Supermarkeds discountkæde Netto er den enkeltkæde, der sælger mest økologi, og Nettos danske direktør Morten Kaas rapporterer om en "en tocifret vækst".

Landbrug & Fødevarer holder også fast i et mere optimistisk vækstkøns - på hele ti procent til 5,6 mia. kr. i år. Det er især en markant

vækst i discountkædernes økologisalg, der giver grobund for at bevare optimismen - og så giver årets prisstigninger på en række varer en hjælpende hånd. ■

Kilde: Dansk Handelsblad

## Slut med 6 om dagen - næsten

❑ Efter 12 år stopper 6 om dagen-kampagnen i sin nuværende form. Blandt succeserne kan i flæng nævnes et løft på 45 procent af danskernes frugtforbrug, firma- og skolefrugtordninger, status som frontløber for public/private partnerskaber – og en kendskabsgrad på højde med Coca Colas. Sundhedskampagnen 6 om dagen, som siden slutningen af 90'erne har haft til formål at få danskerne til at spise mere frugt og grønt, har sejret sig selv ihjel. I hvert fald næsten.

Målet om at få danskerne til at spise mere frugt er således nået. Men stigningen i grønsagsindtaget er stagneret, og derfor går Fødevarestyrelsen nu i gang med en

anden form for indsats, der sætter grøntsagerne ind i hele måltidet. Else Molander, bestyrelsesformand for 6 om dagen og kontorchef i Fødevarestyrelsen, siger: - Fremover er det erhvervet og ikke Fødevarestyrelsen, der bliver 6 om dagens "stemme". Det vil sige, at de overtager ansvaret for logoet og viderefører arbejdet. Fra Fødevarestyrelsens side er vi sammen med NGO'er og andre partnere i gang med et nyt og bredere kampagnefokus, som foreløbig hedder "måltidspartnerskabet". Det fokuserer på hele tallerkenen, hvor grønsagerne spiller en vigtig rolle. Det nye initiativ kommer til at se dagens lys i første halvdel af 2012. Og for Else Molander er der ingen

tvivl om, at erfaringerne fra 6 om dagen er særdeles værdifulde. - Vi fik løftet danskernes frugtindtag med 45 procent over en femårig periode, da vi startede. Vi introducerede firma-frugtordningen, som i dag lever sit helt eget liv, og som tusindvis af danske firmaer har taget til sig. Vi introducerede skolefrugt, som i dag også er blevet udbredt over hele landet. Og i dag kan vi se, at danskerne gennemsnitligt spiser de anbefalede 300 gram frugt om dagen. Så vi har meget fine erfaringer at bygge vores kommende partnerskabs-kampagne på, siger hun. ■

Kilde: Markedsføring



## Regeringen fjerner de værste tidsler fra lov om generationsskifteskat

❑ Regeringen og de Konservative har aftalt, at den såkaldte pengetanksgrænse fastsættes til 50 pct. i stedet for 25 pct., som der oprindeligt stod i lovforslaget. Det betyder, at en familieejet virksomhed, der overdrages til familiemedlemmer kan undgå en del af skattebetalingen, hvis mindre end 50 pct. af midlerne er opsparing. I dag er den grænse 75 pct. - På trods af at procentsatsen i sidste minut hæves, så ændrer det ikke ved det faktum, at skatteforslaget fører til likviditetsdræn i virksomhederne. Der er derimod brug for det modsatte, hvis virksomhederne efter et generationsskifte skal have de bedste muligheder for at udvikle sig. Det siger Jacob Thiel, cheføko-

nom i Håndværksrådet. Skatteforslaget hænger dårligt sammen med regeringens intentioner om at stimulere til erhvervsmæssige investeringer, som kan bidrage til vækst, arbejdspladser og velfærd, mener Håndværksrådet. - Det er et mærkeligt signal fra regeringen, at virksomhederne skal droppe opsparingen i en tid, hvor banker og andre kreditgivere tillægger det stor vægt, at virksomheder selv har opsparede midler, når de ansøger om lån, siger Jacob Thiel. ■

Kilde: Håndværksrådet





Produktspecialist John Lindholm og emballagekonstruktør og -designer Irene Søgaard fra CC & Co.

## Prisbelønnet rumdeler er både enkel og genial

Den enkle idé er som regel den sværeste at få. Til gengæld har den alle muligheder for at skabe en mindre revolution! Det ved virksomheden CC&CO i Holstebro alt om. Virksomheden, der bl.a. er specialist i emballage, har netop modtaget

den skandinaviske Scanstar-pris for en rumdeler til seks flasker vin. Rumdeleren består af ét stykke pap, der kan foldes, i modsætning til de traditionelle rumdelere, der sættes sammen af tre stykker pap. Scanstar-prisen kan sammenlignes med

den danske filmverdens Robert-statuette, og derfor betragter CC&CO prisen som en anerkendelse af, at virksomheden gør det rigtige. Emballager, der har modtaget en Scanstar, har ret til at deltage i den globale konkurrence Worldstar. Det

hele begyndte med, at produktspecialist John Lindholm fra CC&CO deltog i et møde hos Kjær Sommerfelt Vin for at afdække behovet for en ny emballage. De ønskede at få en smartere og mere praktisk rumdeler til deres vinkasser. ■

## Delimo bliver til Lactalis

1. januar 2012 samlede Delimo hele den nordiske organisation under navnet Lactalis Scandinavien hedder det i en pressemeddelelse fra virksomheden. Samtidig skifter Delimo A/S navn til Lactalis Danmark A/S. Bag det nye navn er det de samme mennesker. I 2011 fejrede virksomheden 30 års jubilæum, da det var 30 år siden at Ib Mortensen fik de første oste hjem til en lille bygning på Industrivej i Skævinge, Nordsjælland. Det første år solgte Ib og hans få medarbejdere 15 tons ost til ostehandlere i Storkøbenhavn. I dag kører virksom-

heden hver dag mange lastbiler fulde af ost og andre mejerivarer til kunder i Danmark, Sverige, Norge og Finland. Siden 2007 har Delimo været ejet af den franske mejerikoncern Lactalis. Gennem denne periode har virksomheden styrket sin nordiske organisation. Der er således egen salgstyrke i Sverige og der er etableret eget salgskontor i Finland. ■



### FAKTA

#### Lactalis

Lactalis er en familievirksomhed. En oktoberdag i 1933 fremstillede André Besnier sine første 17 camembert-oste i en lille by i Normandiet. I dag driver hans barnebarn den store internationale virksomhed, der stadig holder til i Laval i Normandiet. Passionen for ost var drivkraften for André Besnier, og det er også drivkraften for Lactalis i dag. Præcis som det var i Delimo og fortsat vil være i hele Lactalis Skandinavien. Om Lactalis:

- Verdens største mejeriselskab og verdens største osteproducent
- Årlig produktion: 890.000 tons ost
- 200 mejerier over hele verdenen (inklusive gårdmejerier)
- Producerer 22 AOP-oste fra Frankrig, 2 fra Italien og 2 fra Spanien
- 52.000 medarbejdere globalt

# 13,3 mia. kr. til pensionsopsparing

Industriens Pension har nu gjort op, at medlemmerne i Industriens Pension får overført 13,3 mia. kr. til deres pensionsopsparing. Overførslen sker, fordi man den 1. december 2011 gik over til markedsrente, og derfor ikke længere har brug for en fælles opsparing til at sikre medlemmerne en stabil rente. Pengene giver medlemmerne en ekstraordinær forhøjelse af deres pensionsopsparing på 23 pct. Der gælder dog særlige regler for medlemmer

i fødevarersektoren med opsparing fra PHI pension og PNN PENSION. Bl.a. får de kun forhøjelsen på de 23 pct. af den del af deres opsparing, de har sparet op efter den 1. januar 2010 efter fusionen med Industriens Pension. Pengene overføres inden 1. juni 2012. Medlemmerne skal ikke selv gøre noget for at få pengene. Det sørger Industriens Pension for. På hjemmesiden [www.industrienspension.dk](http://www.industrienspension.dk) er der mere information om ændringen. ■



## En epoke slutter

Slagtermester Kjeld Norman Sørensen sælger sin forretning i Rødovre Centrum og slutter dermed en lang og traditionsrig epoke. "Nu



skal der ske noget nyt," lyder en af forklaringerne fra slagtermesteren. - Hvordan kan du finde på at stoppe? Det spørgsmål er jeg blevet stillet mange gange, forklarer Kjeld Normann Sørensen, slagtermester i butikken af selv samme navn i Rødovre Centrum. Selv er han fuldstændig afklaret med fremtiden og glæder sig til at prøve kræfter med andre ting. - Jeg synes, jeg har alderen til at trække mig tilbage. I år kan jeg både fejre 30-års jubilæum og 70-års fødeselsdag, og jeg sy-

Foto af Brian Poulsen.

nes, det er på tide, at der kommer friske kræfter til, fortæller han og fortsætter: - Der er mange andre ting, jeg gerne vil lave. Jeg kan godt lide at rejse og jeg vil gerne ud og se, hvad der sker andre steder i verden.

### Laugsmester

I 2010 blev Kjeld Normann Sørensen kåret til årets laugsmester af Københavns Slagterlaug. Daværende fødevarerminister Henrik Høegh og Rødovres borgmester Erik Nielsen var med til at hylde slagteren med den ærefulde titel og Kjeld Normann Sørensen indrømmer da også, at stoppet er vemodigt.

- Jeg kommer da helt sikkert til at savne mit fag. Jeg har den gode gammeldags uddannelse som kreaturslagter, og min far og farfar var begge slagtermestre. Min far var med fra starten i 1966, da centeret åbnede, så det er da lidt vemodigt, at det hele nu skal slutte, siger han. Kjeld Norman Sørensen afholder en afskeds- og jubilæumsreception i forretningen i Rødovre Centrum onsdag den 18. januar fra kl. 14.00 til 17.00. Alle kunder, venner og bekendte af butikken er meget velkomne. - Så skal jeg nok give lidt at spise, lyder det med et smil på læben fra den nu snart forhenværende slagtermester. ■

## Point får ny ejer

Den største leverandør af kortterminaler til butikker i Danmark, Point International, er opkøbt af en af branchens giganter. Point International arbejder i 11 europæiske lande og er nu blevet opkøbt af verdens største leverandør af be-

talingsløsninger, Verifone. Point International med hovedkontor i Sverige har hidtil været ejet af en kapitalfond. I november blev Chris Lund-Hansen ansat som administrerende direktør for Point Transaction System. ■



## Slagteri-nyt

### DSMI kontaktforum

:: Næste møde i DSMI-Kontaktforum afholdes tirsdag d. 28. februar 2012 kl. 14. Der fremsendes invitation i løbet af januar måned. Der er planlagt to temaer:

1. De kommende overenskomst-fornyelser.
2. Fødevarerministeriets lovgivningsproces.

### DanePork bygger støjvold

Slagteriet DanePork i St. Lihme har fået tilladelse af Vejle Kommunes tekniske udvalg til at bygge en

støjvold. Den skal mindske støjgenerne hos naboerne. Det skriver Vejle Amts Folkeblad. I december søgte slagteriet desuden om tilladelse til en kæmpe udvidelse af slagteriet, så det i fremtiden kan slagte 600 ton svin dagligt - svarende til 7000 svin dagligt - i stedet for de nuværende 90 ton. Politikerne understreger dog, at de ikke har taget stilling til udvidelsen endnu.

### Fakta om DanePork

- Er et selvstændigt, privatejet svineslagteri beliggende mellem Vejle og Billund.

- Startede i 1989. Blev EU-godkendt i 1996.
- I 2001 blev slagteriet godkendt til eksport til USA og Japan.
- DanePork beskæftiger cirka 140 medarbejdere.

Kilde: Landbrugsavisen

### Kontroll-huder

Kontroll-huder har opsagt samarbejdsaftalen med Danske Slagtermestre, fordi aftalen ikke er økonomisk rentabel for Kontroll-huder. De indbyder til forhandlinger om en ny samarbejdsaftale, hvor deres udgangspunkt vil være mere indi-

viduelle vilkår for de enkelte slagtehusse contra måden i dag, hvor alle slagtehusse får ens afregning uanset mængder af skind og deres geografiske placering. Den nuværende samarbejdsaftale udløber pr. 29. februar 2012, og indtil denne dato kan der naturligvis fortsat leveres skind til Kontroll-huder på de nuværende betingelser. ■

## Vidste du at...

### Sur Smiley til Kokken og Jomfruen

:: Direktør Henrik Nygaard ærgrer sig over, at catering-virksomheden har fået tildelt en sur smiley midt i juletravlheden. Efter et besøg af Fødevarestyrelsen den 8. december har Kokken & Jomfruen i Gislev modtaget en sur smiley og en kontant bøde på 15.000 kr. - Det handler alene om, at der er en risiko, fordi vi har gang i mange forskellige ting på samme tid. Ikke mindst, når vi skal lave en julefrokost, der ofte består af flere forskellige retter. Vi har løst problemet ved straks at indføre en ny måde at organisere arbejdet på, forklarer Henrik Nygaard, som er direktør for hele catering-kæden til Fyens Stiftstidende. Og i kontrolrapporten er det blandt andet fremhævet, at rå mad står for tæt på færdiglavede retter, at mad i plastkasser står tæt på gulvet uden den nødvendige afdækning, og at de ansatte generelt går tæt op og

ned ad hinanden, hvilket giver stor risiko for krydsforurening.

### Stigende fødevarerpriser

Fødevarerpriserne er steget voldsomt i 2011. Særligt i de seneste to måneder efter fedtafgiften blev indført. Spritnye tal fra Danmarks Statistik afslører, er priserne på fødevarer og ikke-alkoholiske drikke det seneste år steget med hele fem procent. Samlet set er forbrugerprisindekset eller inflationen steget med 2,6 procent i november, stærkt drevet af højere priser på brød, kornprodukter, kød, ost, kaffe samt smør, spiseolie og margarine. På hovedparten af disse varer blev der pålagt en fedtafgift i oktober måned. Benzin trak isoleret set det samlede indeks ned med 0,1 procent fra oktober til november. Omvendt trak prisstigninger på møbler, boligudstyr og kød i samme periode prisindekset op.

Kilde: Landbrugsavisen

### Dagrofa solgte optøede frostvarer

En rigtig møgsag, erkender kædens direktør i dag om episoden, som kostede omkring en halv million kroner i bøder og kasserede fødevarer. Dagrofa S-Engros på Østerbro i København solgte i flere dage alskens fødevarer, som burde være dybfrosne ved mindst minus 18 grader, i mere eller mindre optøet tilstand. Det skriver 24timer med henvisning til Fødevarestyrelsens dokumenter om sagen, som avisen har fået indsigt i. Problemerne startede den 13. september, da Dagrofa opgave, at temperaturen i frostlageret var stigende som følge af en ombygning. Det fik virksomheden til at udsætte et ellers planlagt kontrolbesøg fra Fødevarestyrelsen ind til om fredagen. Imidlertid slog en kunde alarm både onsdag og torsdag, hvilket til sidst fik Fødevarestyrelsen til at rykke ud. Resultat: den sureste mulige smiley og en bøde på 20.000

kr. Samtidig blev fødevarer for 430.000 kr. kasseret.

Kilde: Foodsupply



### DK-Foods i store investeringer

Den østjyske producent og eksportør af pepperoni- og salamiprodukter til den europæiske pizzaindustri, DK-Foods A/S, har investeret 25 mio. kr. i en udvidelse af fabrikken i Kjellerup og investerer yderligere 10-20 mio. kr. i 2012 i nye maskiner som led i automatiseringen af



produktionen. Det oplyser medejder Per Larsen, som forventer, at væksten vil tage fart i foråret. DK Foods er ved at få fat i det tyske marked, hvor virksomheden nu har tre store kunder. I Europa har DK-Foods 6-7 nøglekunder, primært i England med Italien som det næststørste marked. Virksomheden, der fik en bruttofortjeneste på 24 mio. kr. og et overskud før skat på 19 mio. kr. i 2010/11, forventer at kunne fastholde indtjeningen på samme niveau.

Kilde Børsen

### Visioner for kødet

Forbrugerrådet har sammen med 80 centrale personer med tilknytning til fødevarerindustrien diskuteret, hvordan danskerne får bedre kød på middagsbordet. Ud over repræsentanter fra Forbrugerrådet var kødproducenter, repræsentanter fra dagligvarehandlen, kokke, fødevarer- og miljøfolk samt Markedsagenter deltagere i debatten, som fandt sted i november måned. Og de mange fremmødte havde mange visioner og ideer til tiltag, der kan fremme den gode kvalitet. Det skriver Tænk på sin hjemmeside. Det blev blandt andet foreslået, at medier og detailhandel skal kommunikere mindre om kødets pris og i stedet fokusere på kødets kvalitet. Der skal etableres utraditionelle partnerskaber og samarbejdsprojekter med fokus på at højne den danske madkultur.

Detailhandlen skal tilbyde flere forskellige udskæringer, kødtypeper, racer, velhængt kød, mere økologi og mere kød fra dyr med god dyrevelfærd. Desuden skal detailhandlen gøre mere for selv at fremme salget ved eksempelvis at tilbyde opskrifter, smagsprøver, app's m.m. for at fremme forbrugernes kendskab til kødets ophav, kvalitet og anvendelsesmuligheder. Branchen mener således, at det er et must, at forbrugerne opdrages eller uddannes bedre til at tilberede deres aftensmad hjemme ved køkken-

bordet. For hvis man ikke ved noget om den vare man køber, hvordan skal man så tilberede den eller efterspørge en bedre kvalitet, lød kritikken fra forsamlingen.

Kilde: Landbrugsavisen

### Barselsfond for selvstændige styrker iværksætterlysten

Regeringens planer om en barselsfond for selvstændige er både en fordel for familien, iværksætterlysten og samfundet som helhed. Fonden vil styrke iværksætterlysten og selvstændighedskulturen, mener Håndværksrådet, der repræsenterer 20.000 små og mellemstore danske virksomheder. - Det handler ikke om ligestilling mellem kønnene men om ligestilling mellem lønmodtagere og selvstændige. Barselsfonden er et mangeårigt ønske blandt Håndværksrådets medlemmer, og når fonden bliver en realitet, tager vi et vigtigt skridt hen imod at sikre lige muligheder for selvstændige og lønmodtagere, siger Håndværksrådets adm. direktør Ane Buch. Lønmodtagerne fik en barselsfond i 2006, men selvstændige oplever et kraftigt efterslæb på det sociale område.

Kilde: Håndværksrådet

### Danish Crown storsælger i Kina

Slagteriet sender en container med svinekød til Kina hver time døgnet rundt - og især griseører er en delikatesse. Intet tyder på, at det danske eksportboom af dansk svinekød til Kina skulle stå foran en opbremsning. Sådan lyder de optimistiske toner fra Danish Crowns kommunikationsdirektør Anne Villemoes. - Der er en vækst på 15 procent på årsbasis. Faktuelt sender vi i øjeblikket en container af sted til Kina hver eneste time, døgnet rundt, året rundt. Det er rigtig, rigtig meget, siger hun til dr.dk/p4. Det danske svinekød er især popu-

lært i Kina på grund af den høje fødevarerikkerhed, og selv om koteletter og andre mere dyre dele af grisen er i høj kurs, har kineserne også smag for højst alternative dele af grisen. - Griseører som er kogt i olie og skåret i tynde strimler er en delikatesse, siger Anne Villemoes.

### Ny rekord for landbrugseksport

Landbrug & Fødevarer vurderer, at landbrugseksporten for 2011 nåede op på 72 mia. kr. Det vil være en ny rekord og seks mia. kr. mere end året før. Eksporten af svinekød tegner sig alene for 30 procent af den samlede landbrugseksport.

Langt størstedelen af eksporten går til de øvrige EU lande, men det er de stærke markeder i Asien, der trækker eksporten op, forklarer administrerende direktør Carl Åge Dahl til TV2 News.

Det er specielt en meget stor efterspørgsel fra Kina efter fødevarer, minkskind og agroindustrielle produkter, der trækker tallene op. Her er der vækstrater på op til 20 procent. Kineserne efterspørger ifølge Carl Åge Dahl blandt andet teknologi til intensiv og bæredygtig produktion. Der er tale om et skøn for eksporten, idet der mangler tal for de sidste tre måneder, men alt tyder på en ny rekord.

Kilde: Landbrugsavisen



### Nu er der fred, ro og dialog

Det store samtaleemne i april 2011 i Helsingør var Fødevarerstyrelsens håndhævelse af fødevarerlovgivningen, der fik byens erhvervsdrivende

til at stå sammen og klage over styrelsen.

Det var især ostehandler Urik Sjøltov og slagtermester Ole Jensen fra den gamle slagterforretning på Stengade, der følte sig forfulgt af en bestemt ansat i fødevarerstyrelsen. Den ellers hærdebrede og rolige Ole Jensen overvejede faktisk, at lukke forretningen som konsekvens af fødevarerstyrelsens fremfærd. Her over et halvt år senere har Helsingør Dagblad talt med Ole Jensen, der nu er meget mere rolig. - Vi er glade for at Helsingør Dagblad tog sagen op. Det er helt anderledes i dag. Nu får vi vejledning af Fødevarerstyrelsen. Det gjorde vi sandt for dyden ikke før. Vi erhvervsdrivende indkaldte til møde i Toldkammeret sammen med Fødevarerstyrelsen, hvor de fik læst og påskrevet, og tre måneder senere holdt vi møde igen, hvor der allerede var sket store fremskridt i Fødevarerstyrelsens måde at kontakte os på, fortæller Ole Jensen.

Kilde: Helsingør Dagblad

### Fra 2012 virker pinkoden under nedbrud

Omkring tre millioner Visa Dankort skal udskiftes i løbet af 2012. De nye kort vil være udstyret med en ny chip, så kortets pinkode stadig kan bruges i forbindelse med betalingen, selv når Dankortsystemet bryder ned, eller forretningens dataforbindelse er nede som følge af et lokalt problem eller et problem hos teleleverandøren. - Det nye kort kan også bruge pin-kode i off-line situationer, så der er den samme høje sikkerhed off-line, fortæller pressechef Søren Winge fra Nets. Han forklarer, at butikens terminal vil kunne validere pin-koden lokalt og lagre transaktionerne under et nedbrud. - Sådan er det ikke i dag, hvor mange forretninger tillige mangler procedurer for, hvad personalet skal gøre under et nedbrud.

Kilde: Dansk Handelsblad

### BC Catering indfrier forventningerne

Et tocifret millionoverskud og et bredt kundegrundlag giver optimisme på vegne af fremtiden.

BC Catering Grossisten A/S kom fornuftigt ud af regnskabsåret 2010/11 med en bruttofortjeneste på 86,6 mio. kr. samt et resultat på 23,3 mio. kr. Dermed lægger firmaet, som primært henvender sig til den danske storkøkkensektor, sig nært op ad det forgangne regnskabsårs resultater. BC Catering Grossisten, der er ejet fuldt af Euro Cater A/S, forventer da også et resultat i samme størrelsesorden for indeværende regnskabsår. Det understreges endvidere i årsrapporten, at firmaet er godt konsolideret al den stund, at man har sikret sig et bredt kundeunderlag, som ikke er afhængigt af enkelte kunder.

### Læsø Salt reddet

Det var tidligere på året frygtet, at fonden bag Læsø Salt ville gå konkurs. Men en ny bestyrelse har reddet aktiviteterne. Sidste års underskud på 4,5 mio. kr. er ved hjælp af en ny bestyrelse vendt til et noget mindre underskud på 700.000 kr. Uden at få økonomisk hjælp andre steder fra, så har bestyrelsen forbedret resultatet i størrelsesorden 3,8 millioner kroner på et år, siger borgmester Thomas Olsen, som er fungerende formand for Læsø-fonden. Læsø-fonden står både som ejer af Læsø Salt og Læsø Kur.

### 20 lande er klar til Bocuse d'Or Europe

Bocuse d'Or har afsløret, hvilke lande der deltager i dette års Europa-konkurrence, som finder sted den 20. og 21. marts i Bruxelles. De 12 bedste kokke vil kvalificere sig til Bocuse d'Or i Lyon i 2013. De 20 lande er: Belgien, Bulgarien, Tjekkiet, Danmark, Estland, Finland,

Frankrig, Tyskland, Ungarn, Island, Italien, Luxembourg, Holland, Norge, Polen, Rusland, Spanien, Sverige, Schweiz og Storbritannien. Det er i øvrigt første gang, at Bulgarien deltager.



### Grønt lys for ny bydel på Grønttorvs-grunden i Valby

Københavns Borgerrepræsentation vedtog 15. december den ny lokalplan for Grønttorvs-området i Valby, der åbner for opførelsen af 2.000 boliger og 2.500 arbejdspladser på Grønttorvs-grunden.

I 2014 flytter Grønttorvet i Valby til Copenhagen Markets – det nye fødevarer- og blomstermarked i Høje Taastrup. Det åbner op for opførelsen af et helt nyt bydelsprojekt med arbejdstitlen "Christiansberg", som blev lanceret for tre år siden efter en international arkitektkonkurrence og en omfattende dialog med borgergrupper i Valby. - Vi er rigtig glade for, at udviklingen af Grønttorvs-grunden nu for alvor kan komme i gang. Vi oplever stor interesse fra developere, entreprenører og internationale kapitalfonde, der har ideerne og kun har ventet på Borgerrepræsentationens endelige vedtagelse af lokalplanen. Nu er det 17 ha. store område byggeklart, og vi har sat grunden til salg, siger direktør Torben Flinch, Grønttorvet. Grønttorvet har allerede indgået en aftale med Arkitektgruppen om at udvikle Torveport-delen af Grønttorvs-grunden med 2.500 m<sup>2</sup> butikker i stueplan 4.500 m<sup>2</sup> boliger oven på samt 2.000 m<sup>2</sup> parkeringskælder. ■

Kilde: Pressemeldelse



Adm. Direktør Brian Andersen (tv) og Peter Brandt.

### Scanpackaging styrker sit salgs- og projektteam

Et stigende antal opgaver inden for salg og projektafvikling af pakke- og emballeringsløsninger til fødevarerindustrien har gjort det nødvendigt at øge kapaciteten, og derfor er Peter Brandt blevet tilknyttet virksomheden pr. 1/1 2012. Peter har tæt på 20 års erfaring med salg og implementering af pakke- og doseringsløsninger inden for fødevarer- og farmaceutisk industri, spredt over et bredt program af produkter fra væsker, pulver og fødevarer til søm og skruer.

### Ny direktør for Kødkontrollen er Johan Overgaard

Ny direktør for Kødkontrollen fra 1. marts er Johan Kjølhede Overgaard, som nu er vicedirektør for Fødevarestyrelsen Vest. Johan Overgaard er udnævnt til ny direktør for Kødkontrollen som led i den nye organisering af Fødevarestyrelsen. Han er cand. scient. pol. et phil. fra Århus Universitet. Han har arbejdet inden for flere områder i Fødevarerministeriet. Blandt andet har han været kontorchef i 5. kontor, som har med dyrevelfærd at gøre. I 2008 blev han regionschef i det, der dengang var Region Nord. Fra 2010 har han været vicedirektør for Region Vest.

### Fødevarestyrelsen får ny struktur den 1. marts.

Det blev Kødkontrollens Samarbejdsudvalg orienteret om på et ekstraordinært møde mandag den 9. januar. Ændringen betyder, at de fire enheder Mørkhøj, Øst, Vest og Kødkontrollen afløses af fem nye områder. Der bliver tre faglige søjler, nemlig fødevarer, veterinær og kødkontrol. Der bliver to tværgående funktions-områder, nemlig økonomi og et kunde- og udviklingsområde.

Kødkontrollen fortsætter som en selvstændig søjle med direktør, chefgruppe og sekretariat i Vejle. Der er dog to nyheder. Kødkontrollen overtager kontrollen på de små slagtehus, som indtil nu har været varetaget af medarbejdere i Øst og Vest. Blandt andet for at understøtte denne opgave ledelsesmæssigt udvides chefgruppen med en kødkontrolchef. Udvidelsen i chefgruppen skal også medvirke til, at Kødkontrollen kan deltage mere i projekter på tværs af Fødevarestyrelsen.

## Danske Slagtermestre ansætter dyrlæge

Danske Slagtermestre udvider pr. 1. februar 2012 medarbejderstaben. Med virkning fra denne dato har vi ansat dyrlæge Annette Roer Højgaard, der kommer fra en stilling som afdelingsdyrlæge i Fødevarestyrelsen.

Med ansættelsen af Annette Roer Højgaard er det hensigten at styrke Danske Slagtermestres kompetencer og ressourcer på det fødevarerfaglige område, som stiller stadigt større krav til medlemsvirksomhederne og dermed til den hjælp og rådgivning, som Danske Slagtermestre skal kunne yde. Det gælder ikke mindst slagteri- og forædlingsvirksomhederne, som vil blive Annette Roer Højgaards primære fokusområde.

Annette Højgaard tilknyttes Danske Slagtermestres Fødevarer afdeling, der ledes af afdelingschef Lars Poulsen.

Vi glæder os til samarbejdet med Annette.



## Direktørskifte i A Frost

Claus Ravnsbo er udnævnt som ny administrerende direktør hos fødevarerleverandøren, som samtidig flytter til nye og større lokaler. Med virkning fra 14. december er 38-årige Claus Ravnsbo ny administrerende direktør i Aalborg-virksomheden, mens grundlægger og hovedaktionær Keld Gregersen, 48, udtræder af den daglige drift. Virksomhedens ejere vil fortsat Ravnsbo, der kommer til at tegne virksomheden udadtil. Udnævnelsen af Claus Ravnsbo kommer godt et år efter, han blev hentet ind i virksomheden fra sin stilling som indkøbsdirektør i Dansk Supermarked, hvor han var ansat i 11 år. Samtidig med direktørskiftet er A Frost flyttet ind i nye og større lokaler på Fuglevænget 9, kun et par hundrede meter fra det gamle hovedsæde på Hassersvej 125 i Aalborg.

Kilde: Foodsupply

## Metro får ny topchef

Den 52-årige Charles Kay er fra 1. januar 2012 udnævnt til adm. direktør for Metro Cash & Carry Danmark. Charles Kay har en mangeårig baggrund i Dansk Supermarked og den europæiske indkøbsorganisation AMS Sourcing, senest som adm. direktør for Netto i England. Charles Kay afløser Poul Erik Pedersen, som går på pension efter 18 år på posten.

## Per Bank i spidsen for Dansk Supermarked

Dansk Supermarkeds nye administrerende direktør bliver 44-årige Per Bank, der i dag er Tesco UK's Commercial Director for Non-food, Telecoms og Online samt medlem af Tesco's Executive Board. Per Bank tiltræder den 1. april 2012, hvor han efterfølger Erling Jensen, der efter 35 år i Dansk Supermarked har valgt at gå på pension. Per Bank er uddannet ingeniør og har senest på dansk jord været administrerende direktør for Coop Danmark og chef for Coop Norden. I 2009 blev han hentet til Tesco - først som CEO for Tesco Ungarn og siden april 2011 som Commercial Director for Non-food, Telecoms og Online i Tesco UK.

## Sørwi har fået ny ejer

Dagligvarekoncernen Dagrofa har købt den aalborgensiske kødvareproducent Sørwi. Købet er sket gennem selskabet Catering Engros, som nu ejer 60 procent af aktierne i virksomheden, mens den resterende del ejes af den administrerende direktør Kjeld Pedersen og fabrikschefen Lasse Martens, begge fra Sørwi. Dagrofa driver dagligvarekæderne KIWI og Super-Best, og ved at være en del af Dagrofa-folden sikrer Sørwi sig, at virksomheden kan begå sig på det pressede fødevaremarked. Blandt Sørwis kunder på dagligvareområdet er COOP og Dansk Supermarked. På cateringområdet leverer Sørwi til storkøkkener i blandt andet Aalborg Kommune.

Kilde: Dansk Handelsblad og Nordjyske Stiftstidende

## Messeoversigt 2011 - 2013

### 2012

#### Internationale Grüne Woche, Berlin

20. - 29. januar, 2012  
Udstilling for fødevarerhandelen, landbrug m.m.

[www.gruenewoche.de](http://www.gruenewoche.de)

#### ISM, Internationale Süswarenmesse, Köln

29. januar - 2. februar, 2012

International messe for konfekture, kager m.m.  
[www.ism-cologne.com](http://www.ism-cologne.com)

#### Intergastra, Stuttgart

11. - 15. februar 2012  
International messe for restauranter, hoteller, catering, konditori og cafeer.

[www.messe-stuttgart.de/intergastra](http://www.messe-stuttgart.de/intergastra)

#### Biofach, Nürnberg

15. - 18. februar, 2012  
Messe for økologiske produkter.

[www.biofach.de](http://www.biofach.de)

#### FoodExpo, Herning

18. - 20. marts 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](http://www.foodexpo.dk)

#### Fachpack, Nürnberg

25. - 27. september, 2012  
Emballage og etiketteringsmesse.

[www.fachpack.de](http://www.fachpack.de)

#### Internationale Grünba, Düsseldorf

28. september - 3. oktober 2012  
International bagerimesse.

[www.iba.de](http://www.iba.de)

#### Sial, Paris

21. - 25. oktober 2012  
International fødevaremesse.

[www.sialparis.fr](http://www.sialparis.fr)

#### Scanpack, Göteborg

23. - 26. oktober 2012  
Skandinavisk emballagemesse.

[www.scanpack.se](http://www.scanpack.se)

#### Foodpharmatech, Herning

13. - 15. november 2012  
Maskiner i fødevarerbranchen.

[www.foodpharmatech.dk](http://www.foodpharmatech.dk)

### 2013

#### IFFA, Frankfurt Am Main

4. - 9. maj 2013  
International messe for kødindustrien.

[www.iffa.com](http://www.iffa.com)

#### Anuga, Köln


5. - 9. oktober 2013  
International fødevaremesse.

[www.anuga.de](http://www.anuga.de)

## 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 frostmoduler, 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](http://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](http://www.cc-co.dk)

## GROSSISTER



**Bredt sortiment med dag til dag levering**

- Oksekød
- Kalvekød
- Fjerkræ
- Lam
- Vildt
- Svinekød
- Fisk og skaldyr
- Kartoffelprodukter



**InterGros**

Tlf. 98 94 42 77 · [info@intergros.dk](mailto:info@intergros.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](http://www.nybo.dk)

**Annoncer til fødevareremagasin**

Tlf: 86 24 75 77

[annonceafdelingen@stofanet.dk](mailto:annonceafdelingen@stofanet.dk)

## CATERING

**Pot & Pande**  
**Importør af:**

**Plexiline**  
eksklusiv diskindretning m. fade og skåle i G/N standard størrelser  
[www.plexiline.dk](http://www.plexiline.dk)

**EUROLUX**  
fedtfrie pander/gryder m. CARBON -nu også til INDUKTION  
[www.potogpande.com](http://www.potogpande.com)

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

**Annoncer til fødevareremagasin**

Tlf: 86 24 75 77

[annonceafdelingen@stofanet.dk](mailto:annonceafdelingen@stofanet.dk)

**NÅR DER SKAL HANDLES**

Fødevareremballage  
Engangsservice - Vakuumposer  
Køkkenudstyr - Rengøringsmidler - Aftøringspapir  
Fastfoodemballage - Logovarer  
Alubakker - Poser m.m.



**MultiLine**

[www.multiline.dk](http://www.multiline.dk)

Tlf. 7010 7700

**AB CATERING**  
- hele Danmarks Foodservice

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**  
Korsørvej 91  
4200 Slagelse  
Tel. 58 52 59 65

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

**København**  
Park Allé 362  
2605 Brøndby  
Tel. 72 302 402



[www.abcatering.dk](http://www.abcatering.dk)

**inco København**  
Cash & Carry

... et varehus til restaurationsbranchen

**inco København Cash & Carry**  
Flæsketorvet 84A  
1711 København V  
Tlf.: +45 3321 1421  
CVR: 3232 2654

**Åbningstider:**  
Mandag – fredag:  
6.00 – 15.00  
Lørdag:  
6.00 – 13.00

[www.inco.dk](http://www.inco.dk)

**Gør det let for dine kunder at finde dig!**

**Vær med i fødevaremagasinets 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

**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](http://www.fiskars.dk)

**Annoncer til fødevaremagasinet**

Tlf: 86 24 75 77  
annonceafdelingen@stofanet.dk

**GIESSER DANMARK A/S**

Leverandør af:

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

Se [www.giesser.dk](http://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 eftf.**  
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

**L.A. Slagterartikler**

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

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

**AVO SKANDINAVIA**  
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](http://www.avo.dk)

**Bedre til det andre er gode til...**

*W. Oshätzchen Aarhus A/S*

Garanti for god smag



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

Tlf. 86 29 11 00 · [www.otz.dk](http://www.otz.dk)

**Takryma**

**TARME, KRYDDERIER & MASKINER**

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

Nr. Hostrupvej 22 · 6230 Rødekro  
Tlf: 74 69 43 30 · Fax: 74 69 46 99  
[www.takryma.dk](http://www.takryma.dk)  
takryma@takryma.dk

Lad os **INSPIRERE** dig...



Leverandør af krydderier, færdigblandinger, marinader og kunsttarme

**Indasia**  
...for smagens skyld

Tlf. 86 42 96 66 · [www.indasia.dk](http://www.indasia.dk)

**KRYTA KRYDDERIER**



Forhandling af

**Hela**

Navervej 32, 4000 Roskilde  
Tlf.: 46 75 60 01  
Fax: 46 75 70 05  
[www.kryta.dk](http://www.kryta.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](mailto:susanne@charleschristiansen.dk)

**KØD ENGROS**

**Kødkvalitet i alle led**



TLF: 98 57 44 01  
[www.kildegarden.com](http://www.kildegarden.com)

**SVENDBORG SLAGTEHUS**

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

## KØD ENGROS

Kvalitetstryk  
i små oplag til  
meget lave priser!



GRAFISK PRODUKTION ODENSE

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



**DanePork**  
www.danepork.dk

St. Lihme Møllevej 13  
St. Lihme • 7183 Randbøl  
Tlf. 75 88 38 66 • Fax 75 88 39 20  
info@danepork.dk

## MASKINER

Smarter Thinking - Smarter Solutions

**JEROS**

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**



**MULTIVAC A/S**

Nørre Bygade 34 · Grejs  
DK-7100 Vejle

Telefon: 7585 3422 · Telefax: 7585 3454  
mudk@multivac.dk

[www.multivac.dk](http://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**<sup>TM</sup>

Vor viden  
- din fordel!

[www.ingvald.dk](http://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  
LINNERPVEJ 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.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 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

Kvalitetstryk  
i små oplag til  
meget lave priser!



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

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

## 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

Vægte  
Prismærkning  
Pålægsmaskiner  
Etiketter & bonruller

Landsdækkende  
salg & service



LIBRADAN

GULDAGER VÆGTE OG MASKINER

72 444 409

info@libradan.dk · www.libradan.dk

## ØKOLOGI



Gæs Mandå-kyllinger  
Convenience Sous vide Confit de gæs

www.horsekaer.dk

Annoncer til  
fødevaremagasinet

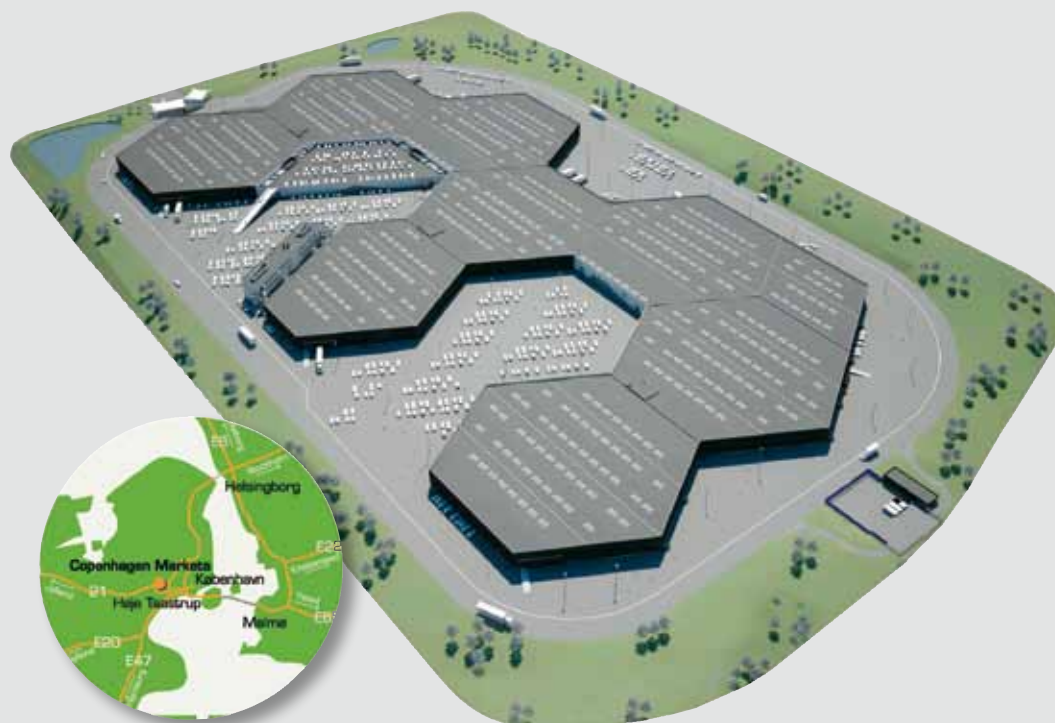
Tlf: 86 24 75 77

annonceafdelingen@stofanet.dk

# Nyt fødevaremarked

Nu kan du sikre din virksomhed plads på Copenhagen Markets, Nordeuropas største fødevaremarked for engrosvirksomheder i Høje-Taastrup TransportCenter. Byggeriet starter om få måneder og åbner de 90.000 m<sup>2</sup> i 2014.

Allerede nu har 51 virksomheder tegnet lejekontrakt - og vi vil gerne ha' de sidste aftaler på plads med engrosvirksomheder inden for kød, charcuteri, fisk og ost.



Returneres ved varig adresseændring

## Som del af Copenhagen Markets får din virksomhed:

- Direkte adgang til et bredt kundesegment i detailhandel, restaurant og cateringsektoren
- Nye distributions- og forretningsmuligheder mellem frugt & grønt, kød, fisk, mejeriprodukter og andre fødevarer
- Effektiv intern logistik mellem virksomhederne og en god placering i transportcentret

Ring til projektdirektør Brian Abildgaard på 5339 4007  
 og hør om de fordele, *din* virksomhed kan få.

 **copenhagen markets** cm

www.copenhagenmarkets.dk

Afs: Fødevarermagasinet  
 Peder Skrams Vej 4  
 5220 Odense SØ