

fødevarer

magasinet

NR. 6 / JUNI 2024

**Guldmedaljevinder
ved DM i Skills**

Se side 12

**Uddelingen af Slagterprisen
vender tilbage!**

Se side 4

**Årets studietur
går til Malaga**

Se side 21

TEMA

HYBRID PRODUKTER

FOODSERVICE • SPECIALFØDEVAREHANDEL • DETAIL • PRODUCENTER • LEVERANDØRER

Dialog er vejen frem

Vi har ventet længe. Men en helt almindelig tirsdag i juni landede det nye fødevareforlig, der kommer til at sætte rammen for de næste års fødevarekontrol og fødevaresikkerhed.

Det er et forlig, som samtlige partier i Folketinget står bag. Og det er et forlig, som landets små- og mellemstore fødevarevirksomheder kan være særdeles godt tilfredse med.

Med det nye fødevareforlig får vi nemlig en fødevarekontrol, der bygger på en god portion sund fornuft og en stor anerkendelse af de fødevarevirksomheder, der er orden i penalhuset, og som har viljen og evnerne til at drive deres virksomheder efter reglerne. De virksomheder får det lettere med det nye fødevareforlig.

Blandt andet bliver der nu gjort op med den hidtidige praksis, hvor selv mindre fodfejl og forglemmelser per automatik udløser en sur smiley og to opfølgende kontrolbesøg på fødevarevirksomhedens regning. Fremover skal fødevarekontrollanterne kunne bruge deres sunde fornuft, og hvis uregelmæssighederne let kan løses, er der ingen grund til at sanktionere et eller flere opfølgende kontrolbesøg. Det er en regelændring, som vi i FødevareDanmark har kaldt på længe.

Men det er ikke kun selve fødevareforliget, der lægger op til at styrke dialogen mellem erhvervsliv og fødevaremyndigheder. Vejen hen til forliget har også været præget af en stærk dialog.

I FødevareDanmark har vi drukket masser af kaffe med fødevareordførerne, ministeren og embedsfolk for at italesætte de udfordringer, som det gamle fødevareforlig gav vores medlemmer. Vi er turneret rundt med 9 helt konkrete forslag til ændringer, og når jeg løber aftaleteksten igennem, kan jeg konstatere, at hele 7 ud af 9 input er helt eller delvist indarbejdet i aftaleteksten. Det er en ganske solid sejr for vores medlemmer, men også en sejr for lovgivningsarbejdet, hvor interessenterne bliver inddraget og hørt.

Med andre ord har Fødevareforlig 5 været værd at vente på. Vi får en fødevarekontrol, som i endnu højere grad kommer til at bygge på det adfærdskodeks, som fødevareminister Jacob Jensen lancerede tidligere på året, og som skal styrke de tilsynsførendes faglighed og autonomi. For der er jo ikke nogen af vores medlemmer, der går på arbejde for at løbe om hjørnerne med myndighederne – ligesom der naturligvis heller ikke er nogen fødevarekontrollanter, som går på arbejde med henblik på at gøre livet surt for de erhvervsdrivende.

Jeg tror faktisk, at det nye fødevareforlig bliver et stærkt fundament for et endnu bedre samarbejde og en endnu bedre dialog mellem Fødevarestyrelsens medarbejdere og de små og mellemstore fødevarevirksomheder.

Så tak for det.

” Med det nye fødevareforlig får vi nemlig en fødevarekontrol, der bygger på en god portion sund fornuft og en stor anerkendelse af de fødevarevirksomheder, der er orden i penalhuset, og som har viljen og evnerne til at drive deres virksomheder efter reglerne.



Leif Wilson Laustsen
Administrerende direktør, FødevareDanmark

Nyheder

Slagterprisen er tilbage

Efter et par års fravær har Landbrug & fødevare valgt at indstille til prisen som årets slagter inden for såvel privatslagter som butiksslagter. Med indstiftelsen af prisen er der også ændret på kriterierne. Læs om dette på side 4.

Portræt af en guldmedaljevinder

26-årige Jacob Sebastian Riber løb af med sejren ved årets DM i skills. Lad jer inspirere til en anderledes tilgang til faget. Og læs om Jacobs forbedringer til DM-ugen som ikke er en enkeltmandspræstation, da hele staben hos Slagter Frimann har stået Jacob bi i hans forberedelser.

25 år i medlemmernes tjeneste

Læs om Lars Poulsens rejse på Poppelvej. Fra omrejsende konsulent i Danske Slagtermestre til afdelingschef for Fødevareafdelingen i Fødevare Danmark.

Læs om madens glæder

I artiklen ”Fra slagter til spisebord” beretter et ungt makkerpar om deres visioner for fremtidens slagterbutik i det århusianske. Kvalitetsprodukter er omdrejningspunktet for deres filosofi. Bl.a. en ide til hvordan man får de unge til at blive kunder til at kigge mod specialfødevarehandlen.

Bliv mere synlig

Med tekstsideannoncer i Fødevaremagasinet, en annonce i leverandørlisten og med et banner på hjemmesiden når din markedsføring ud til hele fødevarebranchen. Hjemmesiden og de enkelte online-udgaver bliver besøgt af mere end 10.000 læsere om måneden, så her er et onlinebanner effektivt. Kontakt Allan Christensen på tlf. 21 72 59 39 eller på mail ac@ac-amsmedia.dk og få en snak om, hvordan din virksomhed, dine produkter eller dine ydelser bliver synlige i Fødevaremagasinet.

God læselyst!
Redaktionen

- 4 Uddelingen af Slagterprisen vender tilbage!**
- 6 En indbydende fiskebutik i Silkeborg**
- 8 Guldmedaljevinder ved DM i Skills**
- 10 Et kvart århundrede i medlemmernes tjeneste**
- 12 Fra slagter til spisebord**
- 14 Hybridprodukter – fødevarer sikkerhed og tekstur**
- 18 SIAL messen i Paris forventer 285.000 besøgende**
- 20 Landbrug & Fødevarer har i år to Kokkekonkurrencerne 'Årets Ret med Gris' samt 'Årets Ret med Fisk & Skaldyr'**
- 21 Årets studietur går til Malaga**
- 22 Vidste du at...**
- 24 Det skal atter være normalt, at unge mennesker har et fritidsjob**
- 24 Køb og salg af veletablerede slagterbutikker**
- 25 70 år: Poul Larsen har taget turen fra nystartet mælkekusk til passioneret ostedirektør**
- 26 Leverandørliste**



Juni 2024

REDAKTIONEN / ANNONCER / PRODUKTION Grafisk Produktion Odense ApS, Munkehatten 28, 5220 Odense SØ
tlf. 66 14 08 52, post@foedevaremagasinet.dk
www.foedevaremagasinet.dk

ANSVARSHAVENDE Johnny Frost Klausen

JOURNALISTER Rikke Holm, Hanne Gregersen, Torben Svane

ANNONCER Allan Christensen, annonsekonsulent, tlf. 21 72 59 39, ac@ac-amsmedia.dk. Annoncer og redaktionelt stof skal være redaktionen i hænde senest den første hverdag i udgivelsesmåneden.

ABONNEMENT Indland kr. 825,00 + moms årligt, Udland kr. 1225,00 + moms årligt. Abonnementet kan opsiges med en måneds skriftlig varsel til udgangen af et kalenderår. Fødevarer magasinet udkommer 11 gange årligt – ikke i juli måned. Mediainformation kan rekvireres.

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

m.m. bliver behandlet journalistisk objektivt i årets udgaver. Fødevarer magasinet tilvirkes i samarbejde med Danske Slagtermestre og er et delvist annoncebaseret magasin.

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

FORSIDEFOTO Michael Heideman

ISSN 1902-4509

Fem dygtige, skarpe unge slagtertaler. Fra venstre mod højre: Tilde, Mikkel, Oliver, Jacob og Ida.



Uddelingen af Slagterprisen vender tilbage!

Fødevarerbranchens dygtigste fagfolk skal atter hyldes.

Prisen har været henlagt i et par år, men vender nu tilbage i en gentænkt version. Prisen sætter håndværket, den faglige stolthed og viden i højsædet. Men ikke mindst er der fokus på de håndværkere, som går den ekstra mil og dem som er med til at løfte branchen op på et højere niveau. Derfor er der også lagt vægt på fx fokus på rekruttering til branchen samt tiltag i forhold til den grønne omstilling.

Landbrug & Fødevarer ønsker at sætte maksimal fokus både på slagtere i supermarkeder/hypermarkeder og privatslagter, og derfor uddeles der en pris til den bedste i hver kategori. For dagligvarebutikkernes vedkommende er det kædekontorerne, der indstiller. Priserne er en løftestang og en oplagt mulighed for at blive opdaget og anerkendt af branchen og kunderne. Hver pris har en jury af erfarne, dedikerede fagfolk med høje forventninger og skarpe kriterier, for hvem der peges ud.

Slagterprisen understøtter i 2024 et øget fo-

kus på rekruttering til slagterfaget. Forudsætningen for at kunne blive indstillet er derfor, at den indstillede kandidat har min. én elev i supermarkeder/ hypermarkeder.

Unge slagtertaler

Hos Privatslagterne hyldes de bedste "unge slagtertaler". Indstillingen gennemføres her af Landbrug & Fødevarer i tæt samarbejde med FødevarerDanmark.

FødevarerDanmark har valgt at indstille fem skarpe, dygtige unge slagtertaler, der qua skolemesterskaber, er gået videre til DM i skills "Gourmetslagter". De fem repræsentanter på fornemmeste vis fremtiden og ambitionerne for slagterfaget. Og så er de bare hamrende dygtige!

Vinderne kåres ved et stort awardshow på Fødevaredagen den 17. september på Hinds-gavl Slot på Fyn.

Privatslagter "Det unge slagtertalent" – kriterier

- Er 30 år eller derunder, er slagterlærling eller slagtersvend
- Er fagligt dygtigt og ivrig for at til-lære sig kompetencer, der styrker sortiment, håndværk og salg
- Tidligt har vist sig parat til særligt ansvar i butikken
- Bidrager til at skabe en inspirerende slagterbutik med høj faglighed, grønne måltidsløsninger og produkter af høj kvalitet
- Er vellidt både blandt kollegaer og kunder

De fem indstillede kandidater er:

- Mikkel Andersen Mølholt, Kolind Slagteren Kolind
- Tilde Teglgård Lund, Stoholm, Viborg Slagter, Viborg
- Oliver Busskov Pedersen, Slagter Bertelsen Holstebro
- Ida Schellerup Andersen, C.S. Pølse-mageri, Vejen
- Jacob Sebastian Riber, Slagter Fri-mann, Roskilde



INTERNATIONAL FØDEVAREMESSE

LEMON ON THE ON THE CAKE*

*"Lemon on the Cake"; SIAL Paris hylder sit logo i forbindelse med 60-års jubilæet.

Mød os på sialparis.com

EARLY BIRD

50%

RABAT PÅ DIN
ADGANGSBILLET

PARIS — 19.-23. oktober 2024

For flere informationer kontakt:
Line WIINHOLT : lwiiinholt@promosalons.com



En indbydende **fiskebutik** i Silkeborg

Silkeborg har haft en fiskebutik i over 100 år – og heldigvis ligger den der endnu. Men det er kun på grund af de gode intentioner fra Gorm F. Truelsen og Poul K. Beck. Den tidligere indehaver af Byens Fisk og Vildt havde tilbage i 2022 et ønske om at afhænde butikken. Efter at butikken havde været til salg i nogle måneder, blev de to ejere bag Madselskabet enige om at prøve kræfter med at sælge fisk. Gorm fortæller, at det især lå erhvervsmanden Poul K. Beck meget på sinde, at Silkeborg fortsat skulle have fiskebutik. Han kunne nemlig ikke leve med, at en by af Silkeborgs størrelse ikke længere skulle have en fiskebutik.

Således blev det, og den vellidte butik blev overtaget i maj 2022. Ret hurtigt kunne de nye ejere dog konstatere, at butikken trængte til et betydeligt løft, så butikken blev lukket og en omfattende renovering startede. Gorm fortæller, at alt har været taget ud, det hele er nyt – faktisk er det kun betonlaget i etageadskillelsen til kælderen, der er tilbage af det oprindelige. Den 100 år gamle butik har i den grad fået nyt liv.

Og Gorm har om nogen prøvet processen før. Han startede Madselskabet i 2015 i nogle forholdsvis små lokaler i den sydlige del af Silkeborg. Efter nogle år blev det for småt, og han rykkede derfor til den nordlige del af byen til

helt nye lokaler, der var designet og indrettet efter Madselskabets formål.

I fiskebutikkens renoveringsproces lagde Gorm stor vægt på, at butikken skulle komme til at fremstå lys, luftig og indbydende. Det er til fulde lykkedes. Der er skabt et anderledes og meget mere moderne udtryk. Der er kommet helt nyt vinduesparti, der trækker dagslyset ind, og salgslokalet er blevet langt større end tidligere. Der er ingen adskillelse til produktionen, så kunderne kan følge med i processerne i køkkenet. Der er åbenhed, og det passer lige til Gorms intentioner.



Byens Fisk – som butikken hedder nu – genåbnede efter fem måneders renovering. Dorte S. Halvorsen står ved roret i butikken, og silkeborgenserne kan igen nyde godt af butikkens flotte sortiment af ferske fisk og køkkenklare retter. Byens Fisk er en klassisk fiskebutik, men vil også gerne gøre det let for familierne at servere fisk til aftensmad.

Gorm er især glad for det store salgslokale. I den gamle butik kunne kunderne hurtigt få en oplevelse af, at de stod for tæt. Med to-tre kunder i butikken begyndte nogle kunder at vente udenfor, mens andre gav op og gik igen. Det fungerede ikke optimalt, men nu er der god

plads. Pladsen er skabt, da produktionsdelen er gjort mindre. Det er her, at synergierne mellem Madselskabet og Byens Fisk kommer til sin ret. Blandt andet er butikkens lynhakker og røgeovn flyttet til Madselskabets lokation, hvor der var god plads. På den måde klargøres mange produkter i Madselskabets køkken, men det er stadig i det lille køkken i butikken, der lægges sidste hånd på delikatesserne og specialiteterne.

Der er en god portion optimisme hos Gorm – og selvfølgelig er der det, når han og kompagnonen netop har investeret et så stort beløb i en fuldstændig renovering. Han tror på, at der fortsat er en fremtid for en specialbutik

som Byens Fisk. Kundeservice er det vigtigste sammen med det bedste og mest inspirerende udvalg. Den ferske fisk sælges ikke længere i så stor stil som tidligere, men til gengæld kan det konstateres, at kunderne er vilde med færdigretterne. Her kan fisken komme hurtigt og sikkert på bordet uden at kunderne skal forholde sig til udskæring og tilberedning.

Gorm lægger ikke skjul på, at han forventer sig meget af samarbejdet mellem Madselskabet og Byens Fisk – og så går han med overvejelser om shop-in-shop, så kunderne i fiskebutikken kan nyde godt af de spændende specialiteter fra Madselskabet.



Guldmedaljevinder ved DM i Skills

26-årige Jacob Sebastian Riber løb med titlen som årets gourmetslagter ved DM i Skills. Det gjorde han på baggrund af flere vellykkede tiltag, bl.a. en kantarelpaté, der sad lige i skabet. En scoremiddag med kammuslinger og varmrøget laks, en hindbærmousse på Oreo og ikke mindst en smittende arbejdsglæde og begejstring for sit fag.



AF RIKKE HOLM

Jacob Sebastian Riber er elev hos Slagter Frimann i Roskilde. Han har ét år tilbage af sin læretid og føler, at han er landet inden for det helt rigtige fag og i et job, der både er udfordrende og giver mulighed for at dygtiggøre sig. At det så lige blev gourmetslagterfaget, der fangede hans interesse, har været ret tilfældigt. Jacob har tidligere arbejdet med alt fra salg i 7-Eleven til telemarketing. Han har bl.a. også været medlemskonsulent for Socialdemokratiet på Christiansborg med ansvaret for 60 frivillige.

- Det gik op for mig under coronaen, at jeg ikke er bygget til at sidde på et kontor. Jeg søgte derfor ind som gourmetslagter på Ho-

tel- og Restaurationsskolen. Da holdet ikke blev oprettet, arbejdede jeg som lydmand i min kammerats firma, indtil jeg kunne søge ind på ZBC. Jeg startede på skolen uden rigtig at vide noget om faget, forklarer Jacob Sebastian Riber.

Elev hos Slagter Frimann

På ZBC syntes underviserne, at Jacob havde potentiale og den rette motivation. De opfordrede ham derfor til at søge en elevplads hos Palle Christensen.

- Jeg startede i en uges praktik, før jeg fik en elevplads. Slagter Frimann er en stor butik, og jeg har fra starten fået lov til at lave lidt af

det hele. Her er en høj faglig stolthed, og jeg kan med god samvittighed sige, at vi leverer noget af det bedste kød i Danmark. Vi laver stort set alt fra bunden og har også eget pølsemejeri. Jeg elsker at lave mad og skære kød, men kundekontakten er det allerbedste, lyder det fra guldvinderen, der ikke lægger skjul på, at han aldrig har været mere glad for et job, end han er for at være gourmetslagterelev hos Palle Christensen.

DM et fællesskab

Det er første gang, Jacob Sebastian Riber har deltaget i DM i Skills. Egentlig kunne han deltage igen næste år, men det har han ingen



planer om. Der er andre, der skal have lov, forklarer han.

- Det har været fantastisk at være med ved DM i Skills. Adrenalinen har kørt på højtryk, og det har været fedt at lære hinanden at kende på tværs af skolerne. Faktisk har vi fået ros af dommerne, fordi vi har været gode til at hjælpe hinanden. Når noget går galt, kan man godt bryde lidt sammen, fordi der er så meget pres på. Så har vi slået ring om hinanden og hjulpet, hvor vi kunne.

På menu siden har Jacob fået særlig ros for sin paté på kantareller. Herudover lagde dommerne bl.a. også vægt på Jacobs gemyt og måden, han præsenterede retterne på.

- Rullepølsen og min kantarelpaté sad lige i skabet til DM, fortæller Jacob Sebastian Riber:

- Det samme gjorde min scoremiddag, som bestod af en forret af kammuslinger og varmrøget laks med ingefær og soyasauce, kylling á la Wellington med krydderurter, strimler af kyllingebrystfilet, parmaskinke og butterdej samt dessert af hindbærmousse på en bund af Oreo.

Trods de vellykkede kreationer forventede Jacob ikke, at han ville vinde. Faktisk var han lidt i chok, da de sagde hans navn, fortæller han.

Hårde forberedelser

For Jacob Sebastian Riber er guldmedaljen resultatet af fire måneders intensiv træning.

- Jeg har arbejdet med mit materiale til DM hver eneste dag inklusiv fridage og helligdage, og jeg har haft en virkelig god opbakning fra Palle, Michael og de andre i butikken. Jeg har fantastiske kollegaer, forklarer Jacob.

Efter sommeren begynder han sin træning til svendeprøven. Som nyudlært er planen at tage et smut til Grækenland, hvor en gæstelærer på ZBC har inviteret Jacob til at deltage på et seminar for slagtere. Her håber Jacob at få inspiration og nye opskrifter med hjem i rygsækken.



Et kvart århundrede i medlemmernes tjeneste

Lars Poulsen har i 25 år arbejdet for at skabe de bedste rammer for medlemmerne af FødevareDanmark. Et arbejdsliv, der tog en drejning, da kogalskaben hærgede landet.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Den slagteruddannede Lars Poulsen arbejdede i Salling Group og Coop som slagtermester, inden han i maj måned i 1999 blev ansat hos det daværende Danske Slagtermestres Landsforening.

- Jeg blev ansat som konsulent, hvor min opgave var at køre rundt til de medlemmer, der ikke var med i en af vores markedsføringskæder, fortæller han, og jobbet bragte ham vidt omkring.

- Det første år kørte jeg 90.000 kilometer, og jeg husker mødet med medlemmerne som positivt. Mange havde ikke mødt nogen fra foreningen før, og opgaven var at fortælle dem om, hvad vi kunne hjælpe med blandt andet i forhold til markedsføring, siger han.

Konkurrent på banen

Dengang var der væsentligt flere små slagtere, og Håndværksslagteren var kommet til som en konkurrent.

- Det var primært slagtehusene, der var skiftet til den nye forening, så vi skulle ud og vise flaget og hverve medlemmer, siger Lars Poulsen.

I februar i år 2000 blev det første tilfælde af BSE, bedre kendt som kogalskab, konstateret i Danmark, og det vendte op og ned på mange ting, blandt andet Lars Poulsens arbejdsliv.

- Jeg havde kendskab til slagtehusene, og jeg satte mig ind i fødevarelovgivningen omkring den nye situation. Så det var mig, der tog rundt til medlemsmøder og informerede medlemmerne om de nye tilstande, siger han.

De første med værktøj

Efter det kom egenkontrollen ude i butikkerne, og den arbejdsopgave endte også på Lars Poulsens bord. Stille og roligt byggede han en afdeling op med fokus på egenkontrol og fødevareresikkerhed, hvor medlemmerne kunne få den rådgivning, de havde brug for.

- Der blev stillet flere krav til os, og vi fik medlemmer med andre behov. Vi udviklede branchekoder til medlemmerne, og vi var blandt de første med elektronisk egenkontrol, så der var vi firstmovere, fortæller han. Platformen, der bliver brugt til at afvikle branchekoder, er eSmiley. - Det er gratis for vores medlemmer. Vi betaler for licenserne, og vi tilbyder vores egen support, siger han.

Tiltaget Aktiv Markedsføring fik Lars Poulsen også ansvaret for. Et tilbud, der skulle hjælpe medlemmerne med synlighed. I dag har markedsføring sin egen afdeling hos FødevareDanmark.

Lars Poulsen blev afdelingschef for fødevareafdelingen hos Danmarks Slagtermestre i 2004. En afdeling, der i dag tæller tre ansatte.

- For 12 år siden fik vi ansat en dyrlæge, der kunne rådgive slagtehusene. Det er dyrlæge Annette Roer Højgaard, der i dag står for rådgivningen, siger han og fortsætter:

- Vi rådgiver medlemmerne op til en certificering. Hvad skal medlemmerne gøre for at nå i mål? – vi laver en tjekliste – det er mest min kollega Helle Fribo, der står for det, siger han.

Flere krav

Gennem de 25 år Lars Poulsen har haft med rådgivning om fødevarekontrol at gøre, er der sket meget på området. - Der er forsvundet mange af de mindre slagtehus og kravene til de tilbageværende er ikke blevet mindre. De mindre skal efterleve de samme regler som de store slagterier skal. Da jeg startede var der for eksempel ikke egenkontrol for de små slagtehus.

- Vi har også meget mere dialog med de forskellige styrelser i dag, end da jeg begyndte, fastslår han.

Vejen ind

Det er ofte i dialogen med dem, der gerne vil åbne en ny butik, at vejen til et medlemskab af FødevareDanmark bliver banet.

- Der er kommet meget mere lovgivning på området. Vi tygger lovgivningen igennem, og det er det, som vi får medlemmer på. Mange kommer ind i FødevareDanmark via fødevareafdelingen, når de skal registreres som ny butik og have hjælp til reglerne. Så følger alt det andet vi kan tilbyde i huset med, når de bliver dirigeret rundt til husets andre afdelinger. Det være sig markedsføring eller juridisk assistance.

Nye typer af medlemmer

FødevareDanmarks medlemmer tæller i dag meget mere end den traditionelle slagter.

- Vi ser heldigvis stadig unge slagtere, der gerne vil åbne nye butikker eller overtage eksisterende butikker, og flere butikker er blevet større og er mere blevet madbutikker, hvor kunderne kan få meget andet end et halvt kilo fars. Vi ser nye medlemmer som Organic Plant

Protein, der producerer økologiske, teksturerede planteproteiner af ærter og hestebønner, som sælges både til detailhandlen og som ingrediens til fødevarevirksomheder. Nogle af medlemmerne har udviklet sig og er blevet større, og de skal måske til at levere til eksportmarkeder og supermarkeds kæder, det kræver noget. Vi har også fået fiske- og ostebutikker ind. Alt det stiller hele tiden nye krav til hele afdelingen, siger Lars Poulsen, der ikke er bleg for at tage imod nye udfordringer.

Chef for ny branche

På et tidspunkt stod Danske Fiskehandlere uden chef, og her kom Lars Poulsen på banen.

- Da vi overtog dem, var det lidt en nødlidende forening. Men det har vi fået vendt. Der kommer nye medlemmer til, og det går godt for fiskehandlerne. Jeg har skulle lære en ny branche at kende, jeg har også været rundt og besøgt mange af dem, siger Lars Poulsen, der står for den daglige drift af foreningen.

- Vi hjælper blandt andet fiskehandlerne med markedsføring, grafik til annoncer og foldere, og vi kan hjælpe med en hel visuel identitet til en ny butik.

Påvirke politikerne

En af de sager, der har krævet meget af Lars Poulsens opmærksomhed på det seneste er Fødevareforlig 5.

- Vi skal være med til at sikre vores medlemmer de bedste rammer. Vi er i tæt dialog med politikerne og kommer med input i processen, blandt andet til betaling for kontrol. Vi laver høringssvar på al ny lovgivning, understreger han.

En stor sejr

Når Lars Poulsen skal fremhæve en nylig succes var det, da det lykkedes at få trukket et forslag tilbage, der ville betyde en gebyrstig-

ning for de små slagtehus. - Der var tale om en 270 procents stigning. Vi lavede beregninger på det, og vi var til møde med ministeren. Han blev inviteret til et besøg hos et af vores medlemmer. Det var en kæmpe sejr, at der blev lyttet til os, siger Lars Poulsen.

Samarbejde er vigtig

Samarbejdet med andre organisationer er en stor del af Lars Poulsens arbejde.

- Landbrug og Fødevarer samarbejder vi meget med. Markedsåbninger til andre lande laver vi i samarbejde med Landbrug & Fødevarer, blandt andet på slagteriområdet. Vi hjælper og understøtter hinanden. De har på nogle områder nogle større muskler end os. Der er en fælles koordinering, når der er besøg fra andre lande, og vi tager med ud og besøger virksomheder sammen.

Lars Poulsen kan se tilbage på et arbejde med mange spændende opgaver.

- Branchen udvikler sig og vores organisation har også ændret sig. Jeg har mødt mange spændende folk i mit arbejdsliv, både medlemmer, politikere, ministre og folk i styrelserne, siger han.

Fodbold og vandreture i fritiden

Når Lars Poulsen har fri bruger han gerne tiden sammen med sin familie. Han er gift med Lone, der arbejder i et lokalt pengeinstitut. Sammen har de to børn. Sønnen går til fodbold, og farmand er med på fodboldrejser til udlandet.

- Han er 15 år, og det er en god måde at være sammen på. Ellers kan jeg godt lide at vandre sammen med min kone eller tage en tur på min racercykel. Vores datter er i København og læser til tandlæge. Vi bor i Randers, men jeg er tit i København for at holde møder, siger han. De 25 år fejres af huset med en god middag med kollegaerne.



Fra slagter til spisebord

Den gode oplevelse starter i butikken og slutter, når maden er spist. Sagt af Kasper Kromann, halvdelen af det nye makkerpar hos Risskovslagtereri i Århus

AF HANNE GREGERSEN

Et dristigt udsagn at komme med. Det indikerer, det er slagtemesterens ansvar, at kunden får en god oplevelse fra ende til anden.

- Ja, sådan skulle det gerne være, bekræfter Kasper Kromann - men må så grinende indrømme, at slagterens indflydelse vel kun rækker til kundens dørtrin. For måske evner husets kok/kokke at skamfere aldrig så godt et stykke kød. Og det kan slagtereri jo ikke gøre for.

Indvendingen får ham nu ikke til at ændre på sloganet om den gode kundeoplevelse fra slagter til spisebord, for det binder butikken op på at gøre sit yderste hvad angår kvalitet, service og god rådgivning.

- Og jo bedre, vi er til det, des større er chancen for, at oplevelsen ved spisebordet også er god, påpeger han.

Ambitionerne er høje hos Kasper Kromann og hans makker, Frank Jakobsen. Den foregående ejer, Peter Thisgaard, var legendarisk langt ud over Risskovs grænser. I de 16 år, han drev butikken, bragte han den til nye højder, hedder det i flere afskedsinterviews.

- Vores ambition er at bringe butikken til yderlige højder, kommer det fra Kasper Kromann på egne og Frank Jakobsens vegne.

Fifty-fifty

Det nye ejerpar er fuldt ud klar over, hvad de skal leve op til. De har begge og samtidigt været ansat i flere år hos Peter Thisgaard.

Kasper Kromann begyndte hos Risskovslagtereri som opvasker, kom siden i lære og fik svendebrev i 2021 - med efterfølgende ansættelse. Frank Jakobsen er udlært hos slagter Winther i Hirtshals, efter ansættelse hos bl.a. Danish Crown kom han for otte år siden til Risskov.

Det tætte samarbejde gennem flere år gør, at de kender hinanden godt. Så godt, at de enedes om at slå til i fællesskab, da Peter Thisgaard i efteråret bekendtgjorde, at han ville sælge butikken for at prioritere familien.

Købssummen blev delt fifty-fifty. For den ene skulle ikke have mere at sige end den anden, var de enige om. En ret sjælden konstruk-

tion, vedgår Kasper Kromann. Men med deres fælles baggrund hos Risskovslagtereri, og kendskabet til Thisgaard-ånden, er tilliden gensidig.

- Men juraen er selvfølgelig på plads, hvis vi engang vil gå hver til sit, siger han og fortsætter:

- Desuden har vi delt ansvarsområderne imellem os. Frank er den kreative part og har ansvar for produktion og røgvarer. Jeg har ansvaret for udvikling af køkken, for butikken og de administrative opgaver. Sammen deler vi ansvaret for udvikling af sortiment

Kik på de unge

Den faste og gode kundekreds skal fortsat plejes og plejes godt. Ingen diskussion om det, slår Kromann fast. Han lægger dog ikke skjul på, at han og Frank Jakobsen har gjort sig tanker om, hvordan butikken kan videreudvikle.

Bl.a. vil de udbygge konceptet med levering af mad til arrangementer, bryllupper og selskaber, hvor Risskovslagtereri kan skræddersy særlige menuer og honorere specielle efterspørgsler.

- Vi tror, der kommer mere og mere af det, siger han. -Vi har haft en god søgning allerede her i opstarten, og går efter at få hele året booket op.

Især har Kromann & Jakobsen kik på de yngre mennesker og vil gøre dem til naturlige kunder i en slagterforretning.

- De skal vide at det, de kan få os, kan de ikke få i Netto, siger han.

Satsningen afspejler sig den markedsføring, som blev startet med Thisgaards ved roret og løbende er udvidet. I dag foregår langt hovedparten af markedsføringen digitalt med Facebook som det foretrukne medie, fordi det er kendt og brugt af alle generationer.

Det nyeste twist er, at Kasper Kromann hyppigt lægger videoer op, hvor han fortæller om butikkens sortiment, præsenterer nyheder eller f.eks. med udgangspunkt i vejr og vind kommer med input til aftenmaden.

De unge ser ikke på faste billeder. De er vant til bevægelse og øjenkontakt, det er mere personligt, lyder filosofien.

Mærkevarer

Kundekredsen er geografisk bred. Naturligvis fra Risskov, men også andre Århus-kvarterer er repræsenteret. Det samme er Mols og Djursland. Et bevis på, at kunderne synes, at mærkevarer som Hopballe-kyllingen, Marsklam, Frilandsgris og Dansk kødkvæg er værd at køre efter.

Men Risskovslagteren har også egne specialiteter udviklet af Frank Jakobsen. Det nyeste skud på stammen er en særlig fermenteret spegepølse, der har været fire måneder undervejs, inden den blev optaget i butikkens store sortiment af hjemmelavede spegepølser. Spegepølser, der i øvrigt har et lavt fedtindhold, og hvor der kun er brugt salt som konserveringsmiddel.

Kasper Kromann skønner, at trenden med denne type "rene" fødevarer fortsat vil stige. Derfor er det også en del af den gode kundeoplevelse at kunne komme ind i butikken og få svar på alle de spørgsmål, man måtte have om råvarer, sammensætning og tilberedning, understreger han.

Det kræver selvsagt dedikerede medarbejdere med venlighed og service i blodet. Men både han og Frank Jakobsen ved, at det har Risskovslagterens ni faglærte og to lærlinge også.



Risskovslagteren vil satse mere på skræddersyede menuer til selskaber, bryllupper og arrangementer

Hybridprodukter

– fødevarerikkerhed og tekstur

Et af de centrale budskaber i den grønne omstilling er, at vi skal spise flere grøntsager og mindre kød. For at tilpasse sig til denne omstilling har mange fødevarerproducenter øget deres interesse for hybridprodukter, hvor kød og plantebaserede ingredienser kombineres. Det vigtigt, at produkterne har den rette smag og tekstur, for at de kan opnå succes hos forbrugerne. Mindst lige så vigtigt er det at vide, at produkterne er sikre mod vækst af sygdomsfremkaldende bakterier.

AF MARCHEN HVIID OG EMMA BILDSTED PETERSEN, TEKNOLOGISK INSTITUT

Forstå din recept

Mange af de funktionelle egenskaber, som animalske produkter naturligt har, er svære at opnå med plantebaserede ingredienser. Resultatet er således ofte lange ingredienslister med mange tilsætningsstoffer eller et produkt, hvor tekstur eller smag ikke lever op til forbrugernes krav. Mange fødevarerproducenter vælger derfor at fremstille hybridprodukter, der kombinerer kød med grøntsager, planteproteiner eller svampe. På denne måde reduceres kødforbruget, samtidig med at nogle af de funktionelle egenskaber ved animalske produkter bibeholdes.

En god grillpølse er karakteriseret ved at have det rette bid og den rette fasthed. Her spiller mange faktorer ind. Udover indholdet af fedt, salt og protein er temperatur afgørende, både under fremstilling af farsen og ved tilberedning efter stopning. Det er ikke kun mængden af proteiner, der er vigtig, men også typen af proteiner spiller en afgørende rolle. Kød indeholder de naturligt saltopløselige proteiner som aktin og myosin, der ved den rette forarbejdning giver en grillpølse med den ønskede tekstur.

Erstattes dele af kødindholdet i recepten med plantebaserede ingredienser, er det derfor vigtigt at have styr på, hvordan de nye ingredienser på-

virker slutproduktet. Denne viden skal bruges i receptudvikling og optimering, så det færdige produkt lever op til kvalitetskrav om tekstur og bid. Teknologisk Institut har stor erfaring med, hvilke kvalitetsparametre der påvirkes, når en del af kødet fjernes og erstattes helt eller delvist med planteprotein ved produktion af grillpølser, og tilbyder hjælp til optimering af pølseproduktionen bl.a. på kurset "Pøsemagerens fif".

Test af nye recepter med blanding af kød og planteprotein

Teknologisk Institut har undersøgt, hvordan den kemiske sammensætning og kogesvindet ændres



i hybrid- og vegetarpølser fremstillet som grillpølser, dvs. kogt og røget (tabel 1).

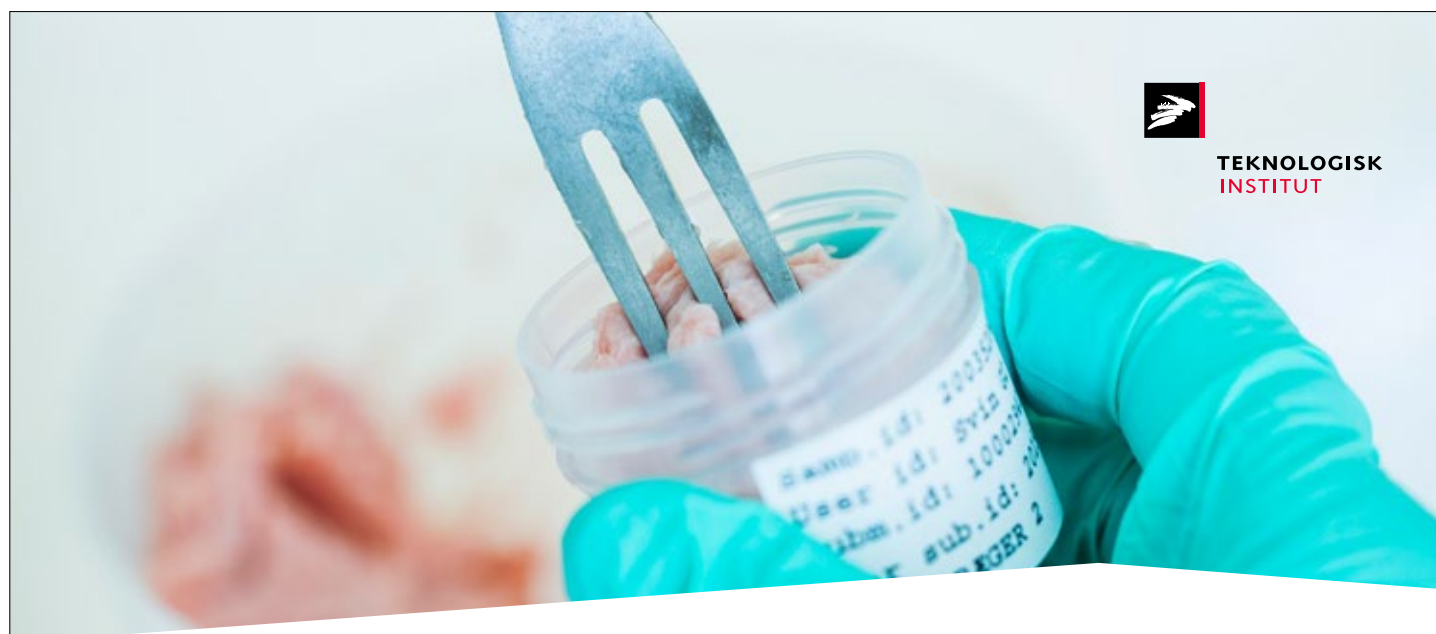
Fedtindholdet er reduceret i hybridpølsen og i den plantebaserede pølse, som til gengæld indeholder mere vand og kulhydrat. Det ekstra vandindhold øger kogesvindet og giver en mere blød konsistens, som også kan genfindes efter stegning, når pølsen er klar til servering.

Fødevarer sikkerheden skal dokumenteres

Når nye recepter udvikles til fremstilling af fx hybridprodukter, er det vigtigt at få dokumenteret, at produkterne er stabile mod vækst af sygdomsfremkaldende bakterier som fx *Listeria monocytogenes*. Matematiske modeller til prædiktions af mikrobiologisk vækst er et vig-

	Kød ingen ærteprotein	Hybrid 3,5% ærteprotein	Vegetar 12% ærteprotein
Protein%	12,3	11,5	10,3
Fedt%	19,0	6,8	8,3
Vand%	59,7	66,8	71,0
% Rest bl.a. kulhydrat	9,2	15,0	10,4
Kogesvind (produktion)	7,2	9,0	9,4
Kogesvind (tilberedning)	0,2	-1,4	-0,7

Tabel 1. Kemisk sammensætning og kogesvind i tre forskellige typer pølser med varierende andel ærteprotein.



TEKNOLOGISK
INSTITUT

Viden, der virker

DMRI tilbyder high tech testlaboratorium, pilotplant og sensorisk laboratorium - alt samlet under ét tag.

DMRI.COM — Food innovation for the future



Test og demonstrationsfaciliteter
tilpasset dine behov.

tigt værktøj, når fødevarer sikkerheden skal dokumenteres. På hjemmesiden "DMRI Predict" findes der en række modeller, som kan anvendes til prædiktions af vækst for en række sygdomsfremkaldende bakterier i kødprodukter baseret på faktorer som produktets konservering og opbevaringstemperatur. På nuværende tidspunkt findes der ingen tilsvarende værktøjer til hybridprodukter, og der mangler viden om, hvorvidt de eksisterende modeller kan anvendes, når der tilsættes plantebaserede ingredienser til produkterne.

Når dele af kødindholdet i pålæg erstattes med grøntsager, stiger mængden af kulhydrater, hvilket potentielt kan øge væksten af bakterier. Undersøgelser har vist, at mælkesyrebakterier, som kan fordæve fødevarer, vokser hurtigere i pålæg, når der tilsættes 30% grøntsager. Dette resulterer i en forkortet holdbarhed sammenlignet med pålægsprodukter lavet af rent kød.

For at afgøre om den øgede mængde kulhydrater i hybridprodukter har samme effekt på væksten af *Listeria*, har Teknologisk Institut udført challenge tests. I disse tests blev kødpølser med varierende indhold af dextrose (sukker) po-

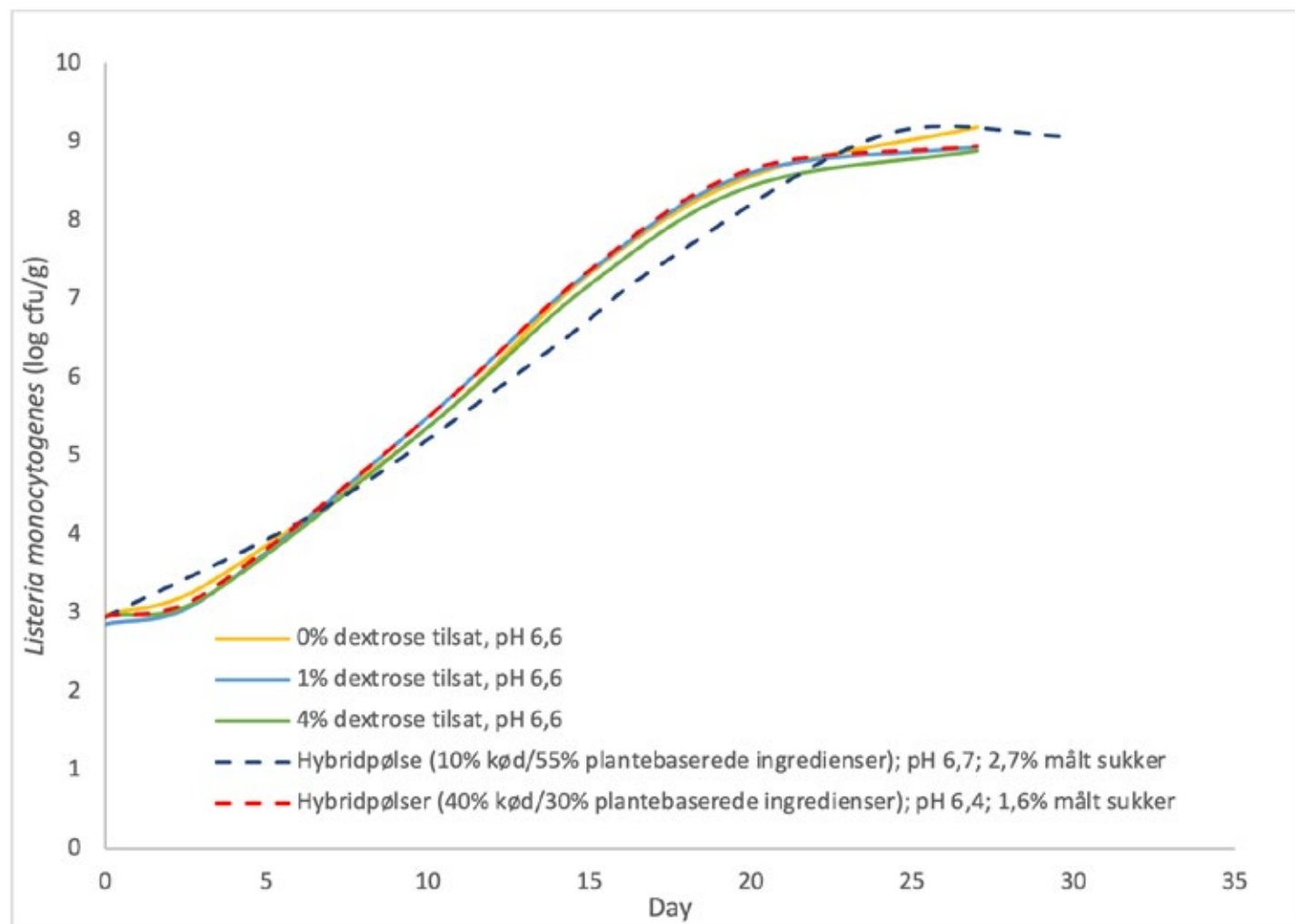
det med *Listeria* efter kogning. Væksten blev løbende analyseret i en lagringsperiode, og resultaterne viser, at vækst af *Listeria* ikke påvirkes, uanset om der tilsættes 1% eller 4% dextrose til kødpølserne (figur 1). Resultaterne blev også sammenlignet med to forskellige hybridpølser, hvor kødindholdet var reduceret med henholdsvis 30% og 55% og erstattet med plantebaserede ingredienser. Data for disse forsøg viser, at vækst af *Listeria* i hybridpølser er tilsvarende resultaterne for kødpølsen med og uden tilsat dextrose. De samlede resultater indikerer dermed, at vækst af *Listeria* ikke påvirkes af en øget mængde kulhydrat i hybridprodukter (modsat mælkesyrebakterier). Resultaterne skal dog eftervises gennem udførelse af flere challenge tests.

Udover kulhydratmængden kan andre faktorer ved hybridprodukter påvirke væksten af *Listeria*, herunder pH-værdien af produkterne. Ved tilsætning af planteprotein bliver pH'et ofte højere end i rene kødprodukter, hvilket fremmer mikrobiel vækst. De eksisterende prædiktive modeller udviklet til kødprodukter har ikke et tilstrækkeligt bredt pH-interval til at dække hybridprodukter, så modellernes virke-

område skal udvides, før de kan anvendes til denne produkttype. Endnu en vigtig faktor er laktat, der også skal ændres i modellerne, når de bruges til hybridprodukter. Kød indeholder naturligt laktat og har dermed en "medfødt" konserveringseffekt. Når dele af kødindholdet reduceres og erstattes med plantebaserede ingredienser, vil det naturlige indhold af laktat mindske. Modellerne skal således også tage højde for, at den konserverende effekt af laktat mindske ved høj pH.

Samlet set mangler der fortsat meget viden om, hvordan vækst af sygdomsfremkaldende bakterier som fx *Listeria* påvirkes, når dele af kødindholdet erstattes med plantebaserede ingredienser. For at afdække betydningen af mængden af tilgængeligt kulhydrat samt interaktionen mellem pH og laktat skal der gennemføres flere tests. Resultaterne fra disse tests skal anvendes til at udvide de eksisterende kødmodeller eller udvikle nye separate hybridmodeller, så fødevareproducenter af hybridprodukter kan dokumentere fødevarer sikkerheden.

Arbejdet er støttet af Svineafgiftsfonden



Figur 1. Vækst af *Listeria monocytogenes* i hybridprodukter samt i kødpølser med varierende mængde tilsat dextrose.

Ej blot til pynt



De fleste tænker nok "pynt på mad", når de ser kaviar fra en ørred. Men ørredkaviaren kan meget mere. Den kan fx bruges i pasta som en smuk og umamirig smagsgiver.

Kaviaren fra ørreden udmærker sig ved sin rige **umami**, havfriske **saltsmag** og silkeagtige tekstur. Derfor er den også et fremragende, overraskende og nemt valg som **smagsgiver** til en lang række retter.

Den klassiske servering er naturligvis på **blinis** med finthakket rødløg og frisk creme fraiche, men spørger du en italiener, så blander de den gerne i **pasta** med kål og friskpresset citronsaft. Kaviaren smager også fortræffeligt vendt i en **smørsauce** eller vinaigrette på stegt eller dampet fisk. Eller på et hårdt ristet brød med **avocado** eller **smilende æg**. Kaviar giver et hav af nye muligheder.

Familien **Priess** arbejder med ørreder i **fjerde generation** og har solgt fisk og kaviar fra havnen i Glyngøre siden år 1900.

Snart lancerer vi vores populære ørredkaviar i et nyt Priess & Co brand. Kaviaren sælges på frost, pakket i en smart emballage med fire 50 grams portioner, som lige kan knækkes af og tøs op efter behov.



aquapri
handpicked luxury seafood

Ørredkaviar fra AquaPri – du kunne også være med her?

Læs mere om vores bæredygtige opdræt på aquapri.dk | AquaPri A/S | Havnevej 18 | DK-3300 Frederiksværk | Tlf. 47 76 00 10 | aquapri@aquapri.dk



SIAL messen i Paris forventer 285.000 besøgende

I dagene 19. til 23. oktober 2024 kan SIAL messen fejre 60-års jubilæum. Messen er verdens førende messe for fødevarer og innovation. Messen afholdes som vanligt i messecentret Paris Nord Villepinte.

Begivenheden giver fødevarerbranchen en unik mulighed for at reflektere over seks årtier med banebrydende innovationer og samtidigt få et indblik i alt som venter i nær fremtid. SIAL Paris 2024 venter mere end 7.500 udstillere fra mere end 130 lande, hvor imponerende 75% af deltagerne forventes at være internationale besøgende. Messen betragtes som det vigtigste mødested for fødevarerbranchen, og årets udgave forventes at samle en enestående blanding af innovatører, eksperter og beslutningstagere fra hele verden.

På vej mod en bæredygtig fremtid

Under temaet "Own the Change" opfordrer SIAL 2024 branchens aktører til at mobilisere sig og omfavne de igangværende transformationer og finde løsninger på de globale fødevarerudfordringer. Inspiration og viden kan findes i udstillerne CSR-initiativer og gennem initiativer som SIAL Insights, en toårig analyse af branchetrends, SIAL Innovation, der giver et indblik i den fremtidige udvikling, og SIAL Start-Up, som vil præsentere dobbelt så mange lovende start-ups i 2024, herunder tidligere koncepter.

Ny halplan og ny dynamik

En af messens højdepunkter er den nye gruppering af udstillerne. 80 % af de besøgende øn-

sker at standene bliver organiseret efter produkttype for at gøre besøget mere effektivt. Dette har SIAL taget til sig med den nye halplan grupperet efter tema:

Blandt de forventelige 285.000 besøgende forventes 8.000 ledende indkøbere. De repræsenterer en samlet købekraft på cirka 50 milliarder EUR. SIAL Paris tilbyder sine udstillere optimal synlighed og forretningsmuligheder i globalt format. Yderligere vil begivenheden være en hjørnesten for kulinarisk diplomati, da 100 officielle delegationer forventes at kaste glans over messen.

Billetter

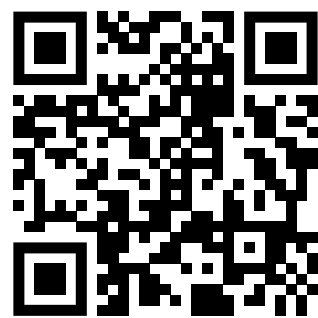
Messen har lige åbnet op for bestilling af billetter på <https://www.sialparis.com/en>

Nyt på programmet

Som en del af fejringen af 60-års jubilæet vil SIAL Paris revolutionere det traditionelle konferenceprogram med fire SIAL-topmøder, dedikeret til alle centrale og innovative aspekter, som fødevarerbranchen står over for.

Fra søndag den 20. til tirsdag den 22. oktober vil følgende emner blive behandlet:

- CSR
- Kunstig intelligens og ny teknologi
- Distribution
- Afrika



Deltagere kan bestille plads til topmøderne samtidig med køb af billetter til messen. Prisen er 80 EUR pr. konference eller 160 EUR for alle fire topmøder.

Kilde: Promosalons.com



ScanPlant NG Retail

In-store System – for mere effektiv butiksdrift

ScanPlant NG Retail er effektivt softwaresystem til administration af alle data på butikkens DIGI-vægte, pakkemaskiner og -prismærkningsudstyr.

Systemets mange funktioner effektiviserer driften, sparer arbejdstid og forbedrer lønsomheden ved bl.a.:

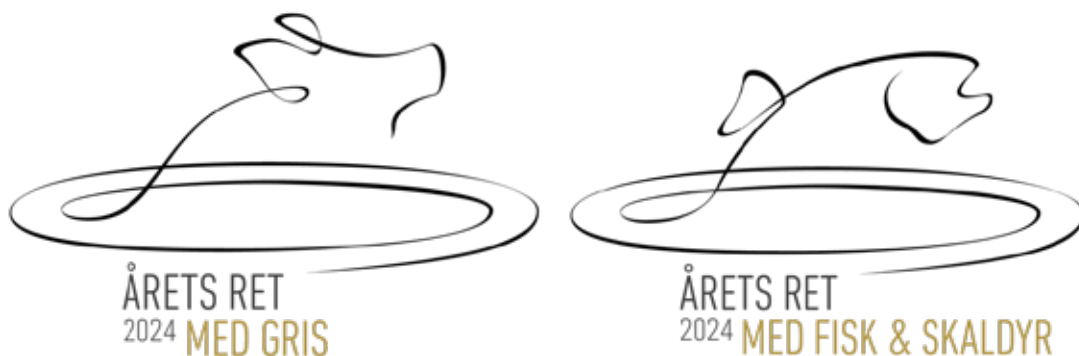
- Nem oprettelse af PLU-data, ingredienser, varegrupper, tekster, allergener, ernæringsdeklarationer
- Mange standardrapporter – skaber fuldt overblik over alle salgstal
- Oprettelse af ernæringsindhold på central ScanPlant-pc
- Direkte import af data fra DIGI-udstyr
- Brugervenligt design med enkle, individuelt tilpassede skærbilleder
- Nem oprettelse brugere/ekspedienter.
- Skalerbar løsning til både den lille butik og den store forretning med flere butikker
- ERP-integration til e-conomic med overførsel af salgstal

ScanPlant NG Retail er den nye generation af Scanvaegt butiksoftware og afløser den tidligere LabelFlex-software.

Kontakt os gerne for flere oplysninger.

Scanvaegt Systems A/S

Johann Gutenbergs Vej 5-9 • 8200 Århus N • Danmark • info@scanvaegt.dk • Tel. +45 8678 5500 • scanvaegt.dk



Landbrug & Fødevarer har i år to Kokkekonkurrencerne

'Årets Ret med *Gris*' samt 'Årets Ret med *Fisk & Skaldyr*'

I Danmark oplever vi en stigende anerkendelse af den gastronomiske verden med et voksende antal Michelin-stjerner, der tilføjes til de danske restauranter – senest med 45 stjerner fordelt på 32 restauranter. Udviklingen vidner om et markant løft af niveauet for dansk gastronomi, og dette afspejles også i indstillingerne til priserne 'Årets Ret med Gris' og 'Årets Ret med Fisk & Skaldyr'.

Niveauet højnes fra år til år, og de mange indstillinger demonstrerer en imponerende kreativitet og teknisk kunnen, som løfter standarderne for, hvad der kan opnås med danske råvarer som gris samt fisk og skaldyr.

"Det er skønt at se, hvordan branchen konstant fornyer sig og dygtiggør sig på alle fronter. Fra bæredygtighed og råvarevalg til innovative tilberedningsmetoder og smagssammensætninger. Denne vedvarende udvikling og professionalisme lover godt for fremtiden og cementerer Danmarks position som en gastronomisk frontløber," siger Anders Nicolajsen, der er chefkonsulent for gastronomi og foodservice i Landbrug & Fødevarer.

'Årets Ret med Gris'

Blev afholdt for første gang afholdt i 2011, og har gennem årene vokset sig til en veletableret og respekteret konkurrence i den danske kokkeverden. Efterfølgende er 'Årets Ret med Fisk & Skaldyr' kommet til – en kategori som i den grad har taget branchen med storm.

En skarp jury anno 2024

Juryen, der skal smage, dufte og votere sig gennem dette års nominerende retter, består af en række prominente og rutinerede madeksperter. Smagen er i centrum, og det forventes at der bliver eksperimenteret med nye smagskombinationer.

Hvem kan indstilles?

Kender du én eller er du selv blandt de mange talentfulde kokke, der har disse fantastiske råvarer på menuen? Så fremsend indstillingen via

goderåvarer.dk. Vinderne kåres i november 2024 til et stort awardshow i København i forbindelse med uddelingen af White Guide 2024. Konkurrencen arrangeres af Landbrug & Fødevarer.

Årets Ret med Gris 2024 er finansieret af Norma og Frode Jacobsens Fond.

Årets Ret med Fisk & Skaldyr 2024 er finansieret af Fiskeafgiftsfonden samt støttet af Fiskebranchen og Danmarks Fiskeriforening. Begge konkurrencer afvikles af Landbrug & Fødevarer.



Smagen er i centrum, når vinderne af de prestigefyldte kokkekonkurrencer 'Årets Ret med Gris' og 'Årets Ret med Fisk & Skaldyr' skal kåres til november.

De 6 jurymedlemmer er:

- Svend Rasmussen (tv-vært, kok og madanmelder v. TV2)
- Helle Brønnum Carlsen (forfatter, madanmelder v. White Guide, Børsen & Politiken)
- Mikkel Maarbjerg (forfatter, kok og direktør i Maarbjerg & Kirk)
- Daniel McBurnie, (kok og køkkenchef)
- Thomas Herman, (kok, forfatter, TV-vært)
- Anders Nicolajsen (chefkonsulent for Gastronomi & Foodservice, Landbrug & Fødevarer)

Kokkekonkurrencerne 'Årets Ret med Gris' og 'Årets Ret med Fisk & Skaldyr' har nu åbnet for indstillinger Landbrug & Fødevarer og du kan indstille via goderåvarer.dk



Årets studietur går til Malaga

I år går inspirationsturen til Malaga. Her vil der blive dykket ned i de lokale specialfødevarers rige og varierende univers.

Turen er en 4-dages tur startende søndag den 29. september og hjemrejse igen onsdag den 2. oktober.

Der vil komme et detaljeret program ud til deltagerne, i takt med vi nærmere os afgang for turen. Der arbejdes på et spændende program med nogle inspirerende besøg i Malaga.

Vær opmærksom på, at man selv sørger for flybilletter til Málaga Airport / Aeropuerto de Málaga - Costa del Sol.

Tilmelding

Ved at give besked til Lenette Kock, på mail lhk@fydanmark.dk **senest mandag den 12. august.**

Kilde: Danske Slagtermestre



INSPIRATIONSTUR TIL MALAGA

Studieturen i år går til Malaga. Så ta' med på en spændende inspirationstur til Malaga, hvor vi vil dykke ned i de lokale specialfødevarers rige og varierede univers.

PROGRAM FOR TUREN

Søndag – den 29. september
Ankomst dag for deltagerne.

Mandag – den 30. september
Afgang fra hotellet forventes ca. kl. 9:00.
Program for dagen, inkl. frokost.
Spisning om aftenen.

Tirsdag – den 1. oktober
Afgang fra hotellet forventes ca. kl. 9:00.
Program for dagen, inkl. frokost.
Spisning om aftenen.

Onsdag – den 2. oktober
Hjemrejse for deltagerne.

Der vil komme et detaljeret program ud til deltagerne, i takt med vi nærmere os afgang for turen. Vi arbejder på et spændende program med nogle inspirerende besøg i Malaga

DU SKAL VÆRE OPMÆRKSOM PÅ

At du som deltager selv skal sørge for flybilletter til denne lufthavn:

Málaga Airport / Aeropuerto de Málaga - Costa del Sol

Hotellet vil være beliggende i Malaga by

TILMELD DIG TUREN

Ved at give besked til Lenette Kock, på mail lhk@fydanmark.dk senest mandag den 12. august.

PRISEN FOR TUREN

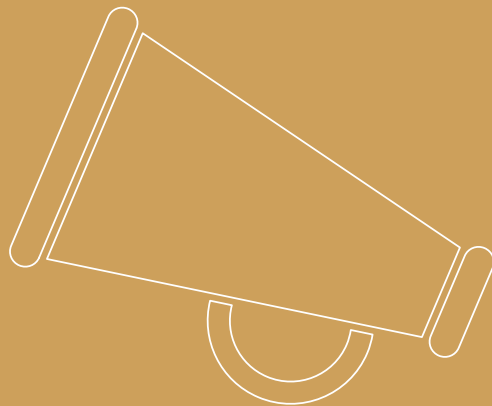
Dobbeltværelse – kr. 5.950,-
Enkeltværelse – kr. 7.450,-

Beløbet er ekskl. moms.



Danske Slagtermestre

Vidste du at ...



Dansk Erhvervs store E-handelspris blev vundet af Hørkram

Den danske fødevarerleverandør Hørkram vandt hele to E-handelspriser, da Dansk Erhverv torsdag den 30. maj hyldede den danske e-handelsbranche til et brag af en prisfest med mere end 800 gæster. Matas, Søstrene Grene og Landfolk var også blandt vinderne af de eftertragtede E-handelspriser.

Der var store smil og høj stemning blandt de godt 800 gæster, da Dansk Erhverv torsdag aften slog dørene op til E-handelsprisen 2024.

Få steder var smilene dog bredere end hos John Astrup, der er centerdirektør og CIO-Nordic hos Hørkram. Virksomheden snupede nemlig både E-handelsprisen for Bedste B2B e-handelsvirksomhed med omsætning over 200 millioner kroner og Guldprisen. Guldprisen gives til den virksomhed, der ifølge den særlige Guldjury er den skarpeste virksomhed blandt alle prisvinderne. Og den pris kom bag på John Astrup:

”Vi havde håbet at vinde den første pris, for vi synes faktisk, at vi gør det godt, men at vi også snupper Guldprisen er bare kæmpestort. Det er vi stolte af, og især fordi vi får den på baggrund af, at vi hjælper vores kunder med at være mere bæredygtige. Det er jeg virkelig glad for, og så er jeg bare glad for, at vi har bestilt overnatning, for nu skal vi sgu have en Gin & Tonic.”

Kilde: Dansk Erhverv

Fødevarerektoren ønsker fokus på regelforenkling, implementering og grøn omstilling i EU

I en medlemsundersøgelse fra DI Fødevarer peger 34 danske fødevareraktører på re-

gelforenkling, ensartet implementering, bæredygtig energi og mindre klimabelastning, som det vigtigste at have fokus på i den kommende valgperiode i EU.

I en aktuel medlemsundersøgelse fra april 2024 foretaget af DI Fødevarer, fremhæver respondenterne betydningen af et stærkt EU-samarbejde. Undersøgelsen, der blev gennemført blandt 34 medlemsvirksomheder, understreger også vigtigheden af at adressere fødevarerektorens politiske betydning i EU-sammenhæng.

Danske fødevarerproducenter står over for en række udfordringer de kommende år – alt lige fra omkostningsstigninger, krav til grøn omstilling og vanskelige regler, som er svære at håndtere. Virksomhederne peger på behovet for at sikre, at danske interesser og perspektiver fremmes i EU-debatten, da rigtigt meget lovgivning på fødevarerområdet udspringer på EU-niveau. Derfor er det kommende valg til Europa-Parlamentet, og efterfølgende udnævnelse af den nye EU-Kommission, af afgørende betydning også for fødevarerektoren.

Kilde: DI Fødevarer

Danskerne elsker mejeriprodukter - Arla topper liste over mest valgte fødevarerbrands

Danskerne er glade for mejeriprodukter. Så glade, at Arla er blevet lagt i indkøbskurven hele 86,1 millioner gange i perioden november 2022 til november 2023.

Det afslører en ny forbrugsrapport fra Consumer Panel Services GfK.

Den danske mejerigigant topper listen over mest valgte fødevarerbrands, hvor også andre

hverdagsprodukter som rugbrød fra Schulstad figurerer.

Arla slår klart Schulstad på andenpladsen, der er blevet valgt 47 millioner gange. På tredjepladsen er Karolines Køkken med 35,2 millioner gange i indkøbskurven. At mejeriprodukterne er populære blandt danskerne, er tydeligt idet fem virksomheder i top-10 alle er mejeriprodukter.

Kilde: Dn Dagligvarehandlen

Fødevareraktøren dykker marginalt

Salget af fødevarer dykkede i april med 0,3 pct. sammenlignet med samme måned året før. Der er korrigeret for påsken i form af sæsonudsving og prisudvikling.

Uden korrektionerne vil salget af fødevarer i april være faldet med 6,2 pct. sammenlignet med året før, mens marts, der i år var vært for hovedparten af påskeugen, fik en fremgang i fødevareraktøren på 3,2 pct. sammenlignet med samme måned året før.

Det er Danmarks Statistik, som netop har udsendt tal for detailsalget i april. Tallene viser et fald i det samlede salg på 0,6 procent i forhold til marts, korrigeret for sæson og prisændringer.

Dermed fortsætter detailsalget med at ligge nogenlunde fladt, og svinge omkring samme niveau siden efteråret.

- Selv om vi havde den største fremgang i reallønnen siden midten af 80'erne og beskæftigelsen bliver ved med at stige, har vi altså - som vi ser det - ikke fået noget forbrugsboom, siger Louise Aggerstrøm Hansen, som er chefanalytiker og privatøkonom hos Danske Bank.

Kilde: Dn Dagligvarehandlen

Danish Crowns topchef stopper

CEO Jais Valeur været topchef i Danish Crown i knap ni år. Men nu skal der findes en ny topchef. En ny strategi fordrer en ny chef udtaler Jais Valeur.

Processen med at udpege en ny Group CEO er sat i gang. Det er aftalt, at Jais Valeur vil stå i spidsen for forretningen, indtil en afløser er fundet. Dette sker for at sikre, at virksomheden ikke mister momentum i løbet af rekrutteringsprocessen.

- Jeg har tidligere på året meddelt Danish Crown, at jeg ikke ser mig selv som langsigtet CEO for selskabet. Det giver derfor mening for mig, at bestyrelsen ønsker at fremrykke denne proces og se længere fremad, så virksomheden kan gå en ny strategi i møde med en langsigtet afklaring omkring den øverste ledelse. Vi har rykket Danish Crown langt i de år, jeg har været med, men der ligger stadig en kæmpe og i øvrigt mega spændende opgave i de kommende år. Den vil kræve en massiv og vedholdende indsats af den øverste ledelse. Nu vil jeg fokusere på at styre Danish Crown igennem den kommende periode, så vi kan skabe de bedste forudsætninger for min afløser. For Danish Crown er en fantastisk virksomhed med dedikerede medarbejdere og fortsat store muligheder, siger Jais Valeur.

Kilde: *dh Dagligvarehandlen*

Ejer bag 3-Stjernet fordobler underskud

Pålægsproducenten Atria Danmark fra Horsens, der står bag kendte mærker som 3-Stjernet og Aalbæk Specialiteter oplevede sidste år et fald i salget til især detailkunderne. Det blev dog delvist kompenseret af en positiv udvikling i eksportaktiviteterne, oplyser virksomheden.

Derfor gik nettoomsætningen kun tilbage med lidt over 3 pct. til 428 mio. kr. i 2023 mod 442 mio. kr. året før.

Også Atria Danmark blev ramt af et faldende salg af varemærkerne 3-Stjernet og Aalbæk Specialiteter.

Dertil kom ekstraordinære produktionsomkostninger efter produktionslinje-flytningen fra søsterselskabet i Sverige, der påvirkede resultatet negativt. Flytningen viste sig nemlig at være en væsentligt større og mere omkostningsstung opgave, end selskabet havde forventet.

Det sætter sig på bundlinjen, hvor underskuddet blev lidt mere end fordoblet.

"Resultatet for 2023 viste et samlet underskud på 11,6 mio. kr. sammenlignet med et underskud på 5 mio. kr. året før", oplyser selskabet, der kalder resultatet klart utilfredsstillende.

Venter plus på driften

Ledelsen anført af bestyrelsesformand Tomas Axel Herbert Back og adm. direktør Lise Rysgaard Foget Østergaard har i 2024 en klar forventning om at skabe et positivt resultat af den ordinære primære drift.

Det skal ske gennem et bedre salg i både detail- og eksportsegmentet, mindsket kompleksitet i hele værdikæden samt et effektivt og optimeret produktionsapparat.

Kilde: *Dh Dagligvarehandlen*

Højest 5 håndfulde om ugen: Ny huskeregel skal hjælpe danskerne med at skære ned på snacks og søde sager

Danmark er verdensmestre i at købe slik. Faktisk spiser vi fire gange så meget, som der egentlig er plads til, hvis man vil spise sundt og varieret. Derfor lancerer Fødevarestyrelsen nu en ny anbefaling, der skal give danskerne en hjælpende hånd til at spise mindre snacks og søde sager.

Pudsigst nok peger pilen på meget af det, vi forbinder med at hygge os: Slikskålen foran tv'et. Kagedag på kontoret. Chips som mellemmåltid. Myslibaren i madpakken. Sodavand til aftensmad. Og selvom det lyder skønt, så bli-

ver vi i Danmark nødt til at spørge os selv: Er tiden inde til at finde en bedre balance mellem de søde og de sunde vaner?

Alle de søde vaner vænner os til, at det hele skal smage sødt. Over halvdelen af befolkningen har overvægt, og snacks og søde sager tager meget af pladsen fra sundere og mere næringsgivende fødevarer.

I Fødevarestyrelsen er vores ønske derfor at give danskerne en forståelse af, hvad der er en passende mængde snacks og søde sager og hjælpe med at skabe balance mellem de søde og de sunde vaner. "Det er en let huskeregel, som du altid har lige ved hånden, og som hverken kræver en køkkenvægt eller et målebæger", forklarer Charlotte Kolln, der er sektionsleder i Fødevarestyrelsen. "Da børns hænder jo som regel er mindre end voksnes, og mænds større end kvinders, er håndfuldene en smart måleenhed, da vores anbefalinger varierer på baggrund af køn og alder", tilføjer Charlotte Kolln.

"Ligesom '6 om dagen' i mange år har været med til at minde folk om at spise frugt og grønt, håber vi, at håndfuldene kan blive en målestok, som man kan huske, hvis man for eksempel skal købe ind til fredagshygge med familien", siger Charlotte Kolln.

De 5 håndfulde skal ses som et vejledende mål, da nogle typer af snacks og søde sager fylder mere end andre.

Kilde: *Fødevarestyrelsen*

Thise Mejeri får ny administrerende direktør

For første gang i 30 år er der udskiftning på direktørposten hos Thise Mejeri. Den nye direktør bliver Svend Schou Borch, der kommer fra en tilsvarende stilling i Atria Danmark.

Skiftet i direktørstolen sker efter Poul Pedersen tidligere på året meddelte, at han fratræder stillingen for at gå på pension. Han nåede at sidde mere end 30 år i front for Mejeriet.

Kilde: *Thise Mejeri*



Det skal atter være normalt, at unge mennesker har et fritidsjob

Med en række nye initiativer vil regeringen igen gøre det attraktivt for de unge at stifte bekendtskab med et fritidsjob.

- I regeringen ønsker vi, at det kan betale sig at arbejde. Derfor foreslår vi at give de unge en mærkbar skattelettelse, så de får endnu mere ud det, når de tager et fritidsjob, siger økonomiminister Stephanie Lose (V) om den del af udspillet som koster statskassen 165 mio. kr.

Alt for få unge får snust til arbejdsmarkedet i deres ungdom. Over de seneste årtier er der blevet 70.000 færre unge, som har et fritidsjob.

Men for at gøre det mere økonomisk attraktivt vil regeringen fritage unge under 18 år for at betale arbejdsmarkedsbidrag af al arbejdsindkomst. Det betyder, at en ungarbejder i en slagterforretning eller ostebutik, der tjener omkring 3.000 kr. om måneden, får en skattelettelse på 2.880 kr. om året.

- Et fritidsjob giver unge en forståelse for pligter og ansvar, og de tjener deres egne penge. Det giver også den enkelte unge identitet, følelsen af at høre til og bidrage, siger beskæftigelsesminister Ane Halsboe-Jørgensen (S).

I 1994 kom der et EU-direktiv om beskyttelse af unge på arbejdspladsen, som forbyder, at børn under 13 år arbejder, og sikrer, at beskæftigelsen af unge under 18 år er strengt kontrolleret og beskyttet på de betingelser, der er fastsat i direktivet.

Derudover vil regeringen lægge op til at man fjerner nogle af de restriktive regler der har været på området for ungarbejdere.

Kilde: Dh Daglivarehandlen

Køb og salg af veletablerede slagterbutikker



Danske Slagtermestre står bag siden. Den skal gøre det nemmere for personer, som ønsker at købe en slagterbutik. Hvis I har nogle spørgsmål så kontakt Danske Slagtermestre på tlf. 66 12 87 30



Fagkonkurrence oversigt

Kvalitative fagbedømmelser og konkurrencer

IFFA, Frankfurt Am Main, Tyskland

Produktkategorierne var sidste gang pølser, skinker og convenience-produkter. Ansøgningen åbnes i begyndelsen af 2025. Ansøgningsskemaer og mere information om konkurrencerne vil blive lagt ud der senere på denne side: <https://www.fleischerhandwerk.de/veranstaltungen/iffa/wettbewerb.html>

World Steak Challenge

Der er vil inden længe blive åbnet for tilmeldinger til dettes års konkurrence. Den irske landbrugsorganisation Board Bia, er officiel partner og vært for konkurrencen. Praktiske informationer om deltagelse fås ved kontakt til Rebecca George Rebecca.George@wrbm.com +44 (0) 1293 610 422. Se evt. mere på: <https://worldsteak-challenge.com>

Confrérie des Chevaliers

I Holland afvikles hvert år en international fagkonkurrence kaldet Confrérie des Chevaliers. Processen begynder allerede i oktober og slutter i marts det følgende år. I alt kan deltagere deltage i 10 forskellige produktkategorier. Virksomheder kan tilmelde sig på <http://confrerie.nl/aanmelden/>



70 år: Poul Larsen har taget turen fra nystartet mælkekusk til passioneret ostedirektør

Den 14. juni 2024 fylder Poul Larsen 70 år. Han er medejer og direktør i HKI Ost, der er blandt landets førende specialister, når det gælder om at levere højkvalitetsoste til bl.a. Michelin-restauranter, ostehandlere og gourmetbagerier.

Ost blev lidt efter lidt den vigtigste del af sortimentet

Poul Larsens vej ind i fødevarebranchen startede i 1978, hvor han blev ansat som kusk på de store mælkebiler hos mejeriet Enigheden. I 1984 opgav mejeriet ruterne, og Poul Larsen valgte at starte som selvstændig og overtage en af ruterne.

De første mange år blev firmaet bygget op med fokus på mælkeleverancer til kantiner, restauranter og institutioner, men det ændrede sig gradvist bl.a. efter, at Poul Larsen i 2003 solgte en del af virksomheden til det, som senere blev til Dagrofa Foodservice.

"Lysten til at fortsætte er der endnu"

Sidste år indtrådte salgschef Stefan Nordahl-Pedersen som en del af et planlagt generationsskifte i ejerkredsen af HKI Ost, men der er ingen aktuelle planer om pension hos fødselaren Poul Larsen:

- Jeg har aldrig været et bedre sted i mit arbejdsliv end nu, hvor der er rigtig meget frihed og mulighed for at bruge tiden på de projekter, som jeg brænder for. Det skyldes bl.a. det tætte parløb med Stefan, og at vi i HKI Ost er utroligt gode til at støtte og hjælpe hinanden. Derfor regner jeg også med at fortsætte nogle år endnu, og så må vi se, hvad fremtiden bringer. Lysten er der i hvert fald.

Messeoversigt 2024

Foodtech, Herning

1. - 3. oktober 2024
Maskiner i
fødevarebranchen
www.foodtech.dk

Nordic Organic Food Fair

9 - 10. oktober 2024
Stockholm, Sverige
www.nordicorganicexpo.com

Sial, Paris

19. - 23. oktober 2024
International
fødevaremesse
www.sialparis.com

IFFA, Frankfurt Am Main

3. - 8. maj 2025
International messe
for kødindustrien
www.iffa.com

Grossister



Hele Danmarks Foodservice

AB Catering Aalborg

Kystvejen 80, 9400 Nr. Sundby
Tlf. 96 32 41 00

AB Catering Aarhus

Beta 1, 8382 Hinnerup
Tlf. 72 224 224

AB Catering Holstebro

Nybo Høje 5, 7500 Holstebro
Tlf. 97 42 52 00

AB Catering Ribe

Ole Rømers Vej 6, 6760 Ribe
Tlf. 75 42 18 33

AB Catering Sjælland/KBH

Park Allé 362, 2605 Brøndby
Tlf. 72 302 402

Opdag vores store sortiment og læs
mere om, hvordan AB Catering kan
bidrage til din vækst på

abcatering.dk



Din landsdækkende grossist

BC Catering Aalborg

Jellingvej 24, 9230 Svenstrup
Tlf. 98 38 01 33

BC Catering Skanderborg

Niels Bohrs Vej 20,
8660 Skanderborg
Tlf. 89 93 87 93

BC Catering Kolding

Kokbjerg 28, 6000 Kolding
Tlf. 76 32 18 00

BC Catering Odense

Blækhatten 10, 5220 Odense SØ
Tlf. 63 15 88 55

BC Catering

Roskilde & Bornholm

Langebjerg 17, 4000 Roskilde
Tlf. 46 77 35 00

Se mere om BC Catering og
besøg vores store webshop på
www.bccatering.dk

Kød engros

Kødkvalitet i alle led



Tlf: 98 57 44 01
www.kildegaarden.com

**SVENDBORG
SLAGTEHUS**

Tlf: 62 21 32 78
Fax: 62 22 32 78

Annoncer

Tlf. 21 72 59 39
ac@ac-amsmedia.dk



DanePork

www.danepork.dk

Tørskindsvej 19

St. Lihme · 7183 Randbøl

Tlf. 75 88 38 66 · Fax 75 88 39 20

info@danepork.dk

Annoncer til fødevaremagasinet

Tlf. 21 72 59 39
ac@ac-amsmedia.dk

Maskiner

ingvald™

Se det hele på ingvald.dk

SLAGTERIMASKINER SIDEN 1938



INGVALD Christensen A/S
Telefon 66 11 82 11

FÅ EN HOLDBAR PAKKELOSNING!

- TRAYSEALERE
- VAKUUMPOSER
- SOUS VIDE UDSTYR
- DYBTRÆKSMASKINER
- KRYMPEPAKKEMASKINER



pmpack.dk · tlf. 7560 2000



Satellitvej 7-8700 Horsens-mail@pmpack.dk

Annoncer

Tlf. 21 72 59 39
ac@ac-amsmedia.dk



Annoncer til fødevaremagasinet

Tlf. 21 72 59 39
ac@ac-amsmedia.dk



Mejerivarer



v/ Laila & Ole Jørn Frederiksen
Jernvedvej 242, 6771 Gredstedbro

Oste produceret af jysk mælk



Danbo med og u. kommen 10+, 30+, og 45+
Maribo og Svenbo 45+ (Dansk Emmentaler)
Vadehavsosten 45+ og Brie 60+
Også produktion af økologiske oste
Gammeldags smør, både saltet og usaltet

Kontakt os, og vi kan henvise
til nærmeste grossist

Tlf. 7543 5311 · www.jernvedmejeri.dk



Besøg webshoppen og
se det store udvalg
af oste og delikatesser.
ostemesteren.dk

OSTEMESTEREN A/S
Ulvehavevej 44D, 7100 Vejle
mail@ostemesteren.dk
Tel: 75652646

Krydderier

MOGUNTIA FOOD GROUP
Flavoursome solutions since 1903



MOGUNTIA A/S
Tlf. +45 86 42 96 66 | www.moguntia.dk

Annoncer

Tlf. 21 72 59 39
ac@ac-amsmedia.dk



VI LEVERER ALT TIL SLAGTEREN

MARINADER
KRYDDERIER
SAUCER
SMÅPOSER
HJÆLPSTOFFER
SPECIALBLANDINGER
NATUR- & KUNSTARME
EMBALLAGE

WE MAKE
FOOD
MATTER

BESTIL DINE VARER ONLINE
PÅ SOLINA-RETAIL.DK

TLF. 86 29 11 00

SOLINA

Rådgivning

FPR

FPR Forsikringsmægler A/S
forsikrer
FødevareDanmark

70 20 29 29
www.fpr.dk



Annoncer til fødevaremagasinet

Tlf. 21 72 59 39
ac@ac-amsmedia.dk

Danske Slagtermestre
Poppelvej 83 · 5230 Odense M
Telefon 66 12 87 30

mesterslagteren
mad med mere

Direktør Lief Wilson Laustsen
Telefon 23 25 14 06

Marketingchef Ulrik Olesen
Telefon 21 45 53 35

FødevareDanmark

Poppelvej 83 · 5230 Odense M
Tlf: 63 73 00 00
Info@fvdanmark.dk

- Markedsføring
- Jura
- Fødevaresikkerhed
- Økonomi
- Politik

fødevaredanmark
fvdanmark.dk

Dansk Revision

DANSK REVISION SLAGELSE

Regnskab og rådgivning
til fødevarebranchen

Kontakt
Jesper Risom
Tlf.: 58 58 18 00 · Mobil: 21 68 33 61
Slagelse@danskrevision.dk
www.danskrevision.dk

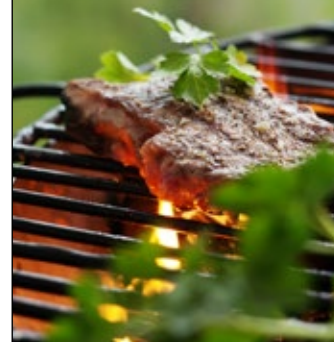
Sæt gaflen i et stærkt lønsystem

- og glæd dig til en
nemmere hverdag
med mere
overblik
og tid

PROLØN
www.proloen.dk

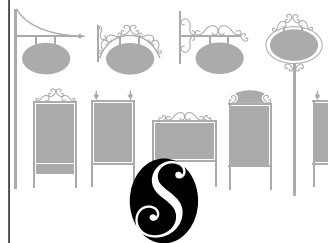
Annoncer

Tlf. 21 72 59 39
ac@ac-amsmedia.dk



Skilte og Reklame

SMEDEJERNS- SKILTE



SURROW

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

Vægte

Scanvægt

- Vægte
- Pakkemaskiner
- Prismærkningsanlæg
- Softwareprogrammer
- Etiketter
- Indvejningsvægte
- Kontanthånderingsanlæg
- Verifikation og service

Scanvægt Nordic A/S
Stærmosegårdsvej 2 · 5230 Odense M
Tlf. 65916000 – Fax 65916100
info@scanvaegt.dk · www.scanvaegt.dk

Annoncer

Tlf. 21 72 59 39
ac@ac-amsmedia.dk





POLAR SEAFOOD

DET FÅS IKKE BEDRE

GRØNLANDSKE REJER er en udsøgt delikatesse over hele verden. I det iskolde vand vokser rejerne langsomt, og det giver dem både en delikat smag og en fast konsistens.

Fiskeriet er MSC-certificeret og reguleret af Grønlands Selvstyre, så bestanden sikres for fremtiden. En skånsom behandling efter fangsten sørger for, at også velsmag og spændstighed bevares – uanset om du vælger rejer med skal eller pillede rejer.



GRØNLANDSK UDVALG AF REJER FRA POLAR SEAFOOD



Grønlandske
rejer i lage

Flere størrelser



Grønlandske
skalrejer

Flere størrelser