

# ABC compendiet

Et kundemagasin fra Arne B. Corneliussen AS

UTGAVE NUMMER

1-12

## NM i Kjøttprodukter

Hva bør du spise og hvorfor?  
Ernæringsekspertene  
svarer

Finn riktig emballasje  
med ABC

Grilltips med årets  
nye marinader



# Leder



Foto: Hanne Kristine Fjellheim

Et nytt nummer av ABC Compendiet er igjen her. 2012 har så langt vært et spennende år, og vi kan på mange måter si at vi har hatt en god start på året. Dette på tross for at året startet forsiktig for vel hele bransjen. Januar er tradisjonelt stille, men i år var det nok litt roligere enn normalt. I februar tok forretningene seg raskt opp, og nå er optimismen igjen på topp.

I dette nummeret av ABC Compendiet føler jeg at vi tar opp mange aktuelle temaer. Spesielt debatten rundt helse og dietter er interessant, og lavkarbotrenden har jo til og med gjort utslag på enkelte produktgrupper hos oss. Vi har derfor fått noen av Norges fremste eksperter på slanking og ernæring til å fortelle oss litt mer om hva de synes at et sunt kosthold bør inneholde.

I tillegg har vi i dette nummeret valgt å sette fokus på den jobben vi gjør med emballasje her i ABC. Det er moro og hyggelig at vi får så gode tilbakemeldinger fra kundene våre innenfor dette området. Siden sist har vi ansatt en ny person på laget, Morten Lundquist, som har lang erfaring innenfor emballasjesektoren.

Sommeren er straks her for fullt, og dermed har vi også tatt med noen spennende oppskrifter med noen av våre marinader på side 10 og 11. Hva med å sette en indisk vri på grillmaten i år?

Vi synes også det er flott at vi får være med som hovedsponsor av NM i Kjøttprodukter, og vi gratulerer alle med sine respektive seire! Vår egen Ola Stuberg var nok en gang med som dommer. Vi liker konkurranser, ettersom det fremmer og hever kvalitetsnivået i bransjen.

Og med det ønsker alle vi i ABC våre kunder og forbindelser en god sommer og en riktig god grillsesong!

Arne Olafsen

Adm. direktør



## Excellence Award for PuraQ® Arome NA4

Purac vant Excellence Award 2011 på FIE-messen i Tyskland for det saltreducerende produktet PuraQ Arome NA4, i klassen smak/årets kjøttinnovasjon. Den prestisjefylte utmerkelsen er et synlig bevis på Puracs innsats for mattrygghet og god smak.

Helsemyndigheter verden over advarer om helsefarene ved overdreven saltforbruk. Utmerkelsen er dermed et signal til matprodusentene om at det ikke bare er mulig å redusere saltinnholdet, men at det faktisk kan forbedre sluttproduktet.

PuraQ Arome NA4 er en multifunksjonell løsning som gjør det mulig å redusere saltinnholdet med opptil 40 prosent, og samtidig beholde den gode smaksprofilen. Du får saltsmak og forbedret tekstur, samtidig som mattrygghet og holdbarhet beholdes.

PuraQ Arome NA4 kan benyttes i en lang rekke produkter som kjøtt, fjørfe, salater, bakerivarer, dipper, smørbare pålegg, dressinger og sauser.



# Ernæringseksperterene svarer

Hva bør vi spise og hvorfor? Norges fremste eksperter på ernæring viser vei i kostholdsjungelen.

Tidligere var nordmenn et folkeslag som sverget til korn og poteter, men nå er bildet av nordmenns kosthold langt mer mangfoldig og variert. I dag finnes det en jungel av dietter å velge mellom dersom du ønsker å gå ned i vekt eller få et sunnere kosthold. Lavkarbo, Atkins, Cambridgekuren, Blodtypedietten, Fedondietten og Zonedietten er noen av diettene som har blitt populære i Norge.

De siste ti årene har spesielt forskjellige lavkarbodietter blitt stadig mer populære, og med det har forvirringen om selve lavkarbobegrepet økt. Skal man kutte ut alle karbohydrater og erstatte de med fett? Eller bare redusere de raske karbohydratene?

Vi i Arne B. Corneliussen AS har snakket med noen av Norges fremste slanke- og ernæringseksperter for å få klarhet i hva de synes om lavkarbo og hva de mener et sunt kosthold bør inneholde. →





**Sofie Hexeberg, lege og grunnlegger av metoden «Lavkarbo som medisin»**

– Hva er ditt syn på lavkarbo?

– Jeg fronter lavkarbo så godt jeg kan fordi vi er genetisk anlagt for å spise et kosthold med lite karbohydrater. Ved Dr. Hexebergs klinikk ser vi daglig de gode helseeffektene våre pasienter får ved å endre til et lavkarbokosthold. Dette har jeg også skrevet om i flere bøker.

– Hvordan bør et helsefremmende kosthold være?

– En helsefremmende diett bør bestå av mest mulig naturlige matvarer, og maten bør lages fra bunnen av. Et sunt lavkarbokosthold består i hovedsak av kjøtt, fisk, skaldyr, egg, fete og usukrede meieriprodukter, kaldpressede oljer, oliven, nøtter, frø, bær og rikelig med grønnsaker. En god variasjon i kosten er viktig for god helse og trivsel.



**Einar Risvik, forskningsdirektør i Nofima og hyppig spaltist i forskning.no**

– Hva er ditt syn på lavkarbo?

– Når man tar karbohydratene ut av kosten, er det opplagt at man går ned i vekt. Normalt sett får vi 75 prosent av energien vår fra karbohydrater, men å leve lenge på en diett uten karbohydrater er en stor belastning på nyrer og lever, og overgangen til å spise vanlig mat etterpå blir ofte hard, siden det er lett å gå opp i vekt.

– Hvordan bør et helsefremmende kosthold være?

– I de nasjonale kostrådene anbefaler man økt inntak av grovt mel, fisk, bær, og at man reduserer sukker og lettfordøyelige stivelser. Dette er ikke nødvendigvis en reduksjon i karbohydratinntaket, men en endring i hvilke karbohydrater man inntar. Det er heller anbefalt at man spiser sene, og ikke raske karbohydrater. Vi ønsker at man skal fokusere på hvilke typer karbohydrater man skal spise, og ikke om man skal spise karbohydrater.



**Kari H. Bugge, ernæringsfysiolog i Roede-metoden**

– Hva er ditt syn på lavkarbo?

– Karbohydratene er i utgangspunktet vår største energikilde. Det betyr at alle som vil ned i vekt har mye å hente på å redusere inntaket. Roede-metoden har derfor alltid anbefalt en begrenset mengde brød, poteter, pasta og ris. Men å kutte ut alt er unødvendig. Da mister du ikke bare verdifulle næringsstoffer, du tar også bort mye av gleden ved mat – og gjør det å spise unødvendig komplisert. Et variert kosthold er en enkel måte å sikre seg alle de næringsstoffene kroppen trenger, og du vil likevel gå ned i vekt.

– Hvordan bør et helsefremmende kosthold være?

– Det er feil å kutte de komplekse og langsomme karbohydratene vi finner i grovt brød, fullkornsprodukter, grønnsaker og frukt. Disse matvarene hører til våre viktigste fiberkilder og gir deg stabilt blodsukker og god metthet, noe som gjør det lettere å kutte ned på det totale energiinntaket. Å erstatte disse karbohydratene med mettet fett i form av fløte, rømme, smør og bacon, er uansett ikke noe vi vil anbefale, da et høyt inntak av mettet fett er forbundet med en økt risiko for hjerte- og karsykdommer. Balanse er altså det viktigste.



**Lise Lystad, leder for Low Carb High Fat (LCHF) Norge**

– Hva er ditt syn på lavkarbo?

– Et kosthold med lite karbohydrater og mer fett, er et kosthold som er bedre tilpasset oss mennesker enn det kostholdet vi blir anbefalt å spise i dag. De aller fleste av oss tåler dårlig en karbohydratmengde på 60 prosent eller mer, som i dag regnes som et «normalt kosthold». Å velge et lavkarbokosthold betyr å velge bort ferdigmaten og ta tilbake de gode norske mattradisjonene. Vi benytter oss av ferske råvarer og friske grønnsaker. Vi velger matvarer som fisk, kjøtt, fugl og vilt, samt grønnsaker av alle slag unntatt mais og poteter.

– Hvordan bør et helsefremmende kosthold være?

– For å sikre en god helse bør man redusere mengden karbohydrater til et nivå kroppen kan takle. Dette er individuelt, for noen tåler mer karbohydrater enn andre. Har man blitt overvektig eller utviklet sykdommer som følge av for høyt inntak av sukker og stivelse, er dette tydelige tegn på at man ikke tåler karbohydrater spesielt godt.

# Nøkkelhullet – veien til et sunnere liv



Nøkkelhullet ble innført som felles nordisk merke i 2009 og brukes på matvarer som er viktige i et sunt kosthold.

I 2007 presenterte Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet en handlingsplan for bedre kosthold i befolkningen. Innføring av sunnheitsmerking på mat var ett av disse tiltakene, og nøkkelhullet ble valgt som symbol på sunne matvarer. Symbolet skal være en kombinasjon av kostsirkelen på toppen og kostpyramiden i bunnen. Den grønne fargen symboliserer at dette er noe positivt og viser vei. Nøkkelhullet er en frivillig merkeordning som eies og drives av Helsedirektoratet og Mattilsynet.

## Synliggjør sunnere produkter

Fett, salt, sukker og kostfiber ble valgt som kriterier for Nøkkelhullet fordi en samlet vitenskapelig dokumenta-

sjon viser at dersom man reduserer inntaket av fett, salt og sukker og øker inntaket av kostfiber, reduseres risikoen for en rekke sykdommer.

## Lettere å velge sunt

En slik frivillig merkeordning skal hjelpe forbrukeren til å sette sammen et sunt kosthold ved å synliggjøre sunnere alternativer på en enkel, effektiv og lett forståelig måte. Samtidig skal det stimulere produsentene til å utvikle sunnere alternativer.

Det grønne Nøkkelhullet på pakningen signaliserer at matvaren er sunnere enn sammenlignbare matvarer når det gjelder innhold av fett, fettkvalitet, sukker, salt og kostfiber. Ut fra en undersøkelse fra april i år viser det seg at 96 prosent av befolkningen kjenner merket, 85 prosent visste at det betydde et sunnere alternativ, og én av to mener merket gjør det lettere å velge sunt.



Seniorrådgiver i Helsedirektoratet, avd. nasjonalt folkehelsearbeid, Anniken Owren Aarum, informerer ABCs salgssavdeling om nøkkelhullsordningen.

## Tilgjengelighet er viktig

I dag er cirka 700 nøkkelhullsmerkede varer tilgjengelig i norske dagligvarebutikker, og en spørreundersøkelse bekrefter at mange ville kjøpt flere nøkkelhullsprodukter hvis utvalget var bedre. I Sverige, hvor Nøkkelhullet er blitt brukt i vel 20 år, har de 2500 nøkkelhullsmerkede matvarer.

Ordningen omfatter felles bestemmelser for 25 næringsmiddelgrupper. Antall kriterier varierer ut fra hva som er relevant for den enkelte næringsmiddelgruppe. Det er i utgangspunktet ferdigpakkede næringsmidler som kan merkes med Nøkkelhullet, samt frukt, bær, grønnsaker og poteter som ikke er ferdigpakket. Ferdigpakket Nøkkelhullsprodukt skal ha næringsdeklarasjon.

## Fett

Myndighetene anbefaler at kostens totale fettinnhold bør ligge på rundt 30 energiprosent, mens det i dag ligger på rundt 35 energiprosent. Energiprosent er en angivelse av hvilke andeler av kostens totale energinnhold som kommer fra karbohydrat, fett og protein. Grensen for hvor mye fett et Nøkkelhull-produkt kan inneholde, avhenger av hvilken næringsmiddelgruppe det tilhører.

## Salt

I ferdigretter det satt en grense på høyst 0,4 g/100 g. Nøkkelhullmerkede produkter som inneholder mindre salt enn andre produkter i samme gruppe, vil bidra til å senke saltinntaket blant nordmenn. På sikt skal saltkriteriene i nøkkelhullsordningen bli noe strengere.

## Sukker

Selv om sukkerforbruket er på vei ned, får vi fortsatt i oss for mye. Et generelt krav til alle nøkkelhullsmerkede produkter er at de ikke får inneholde kunstige søtstoffer.

## Kostfiber

I de nordiske kostholdsanbefalingene heter det seg at vi bør spise mer av matvarer som er rike på kostfiber, som frukt, grønnsaker og grove kornprodukter. Nøkkelhullsmerket brød skal inneholde en viss mengde fullkorn.

## Merking - hjelp eller forvirring?

Statens institutt for forbruksforskning (SIFO) har foretatt en undersøkelse om forbrukernes syn på merking av symboler og forenklede merkesystemer på produkter i dagligvarehandelen for å finne ut om merkene var til hjelp for forbrukerne, eller om de virker forvirrende. Rapporten viser at sju av ti forbrukere mener merkene hjelper dem til å gjøre et bedre valg i matbutikkene, men åtte av ti forbrukere savner informasjon om hva de ulike merkene betyr og over halvparten gir uttrykk for at de blir forvirret av merkene. Dette henger kanskje sammen med at produkter som forbrukere anser som usunne, har fått Nøkkelhullet. ●

# Norgesmesterskapet i Kjøttprodukter 2012

For kjøttbransjen er NM i Kjøttprodukter det viktigste arrangementet for smakstesting. For handelen er gull i NM et kvalitetsstempel som kan gi et betydelig mersalg av produktet.

Resultatene fra Norgesmesterskapet i Kjøttprodukter 2012 ble presentert på et kåringsarrangement på Ekeberg 10. mai. Sigurd Sollien, kjent fra ulike TV-programmer, var en morsom og underholdende toastmaster under middagen og arrangerte et smaksstunt med en cocktail bestående av bl.a. hamburger, hvitløkspaté, pølser og krydder. Vinneren som klarte å beskrive smaker og ingredienser, ble Svein Høgden fra Finsbråten AS som fikk en kjøkkenmaskin med seg hjem.

Det var påmeldt rundt 500 produkter til årets mesterskap, og det var spesielt fokus på grill. For kjøttbransjen er dette det viktigste arrangementet for smakstesting, og for handelen betyr et kvalitetsstempel som gull i NM et betydelig mersalg av produktet. Selv om smak er individuelt, finnes det kriterier for hvordan en del



Produksjef Ola Stubergh i full konsentrasjon under bedømmingen.

produkter bør smake og hvordan de skal produseres for å få riktig konsistens, smak og utseende. Under Norgesmesterskapet er det kvalifiserte dommere som kjenner sin «wiener». Tilbakemeldingene kan bli nådeløse om produktene ikke tilfredsstiller kravene. Det er bedriftens standardprodukt av aktuell vare som deltar i konkurransen, og det er ikke tillatt med spesialproduserte produkter.

## NM sikrer bedre produkter

NM i Kjøttprodukter så dagens lys tidlig på åttitallet, og siden den gang har de aller fleste norske kjøttbedrifter deltatt i konkurransen. Opp gjennom årene er det mange som har prøvd seg i Norgesmesterskapet med mange forskjellige produkter. En del har gjort det dårligere enn forventet i første omgang, men flere bedrifter har notert seg hva dommerne har ment, justert reseptene og kommet tilbake med et forbedret produkt og tatt medalje. NM er derfor en arena for å forbedre kjøttproduktene i Norge til glede for norske forbrukere.

I år var 43 bedrifter representert – fra de største industribedriftene til håndverks- og småskalabedrifter. Konkurransen var inndelt i 33 produktgrupper og et utvalg spesialpriser. Innenfor disse ble det kåret seks Norgesmestere i klassene Pølser, Spekemat, Kaker, Grill, Pålegg og Stek.

## ABC sponser pølseklassen

ABC er stolt over å være hovedsponsor til NM i Kjøttprodukter for klassen «Pølser» hvor produktspektret er middags-, wiener- og grillpølser, snadderpølse m/ost, snadderpølse hot, snadderpølse bratwurst og snadderpølse spesial. Vi har alltid hatt stort fokus på natur- og kunsttarmer helt siden firmaet ble dannet, så for oss var det naturlig å sponse Pølseklassen.



Adm.dir. Arne Olafsen (i midten) overrakte premien til Norgesmester i Pølseklassen, Jens Eide AS, representert ved Kristoffer Eide. Her er de to avbildet med konferansier Sigurd Sollien

## Resultatliste

### GRILL

Gilde rødvinsmarinert fårefilet  
Nortura SA

### KAKE

Kjøttkaker  
Skjåk Turistheim - Skeid kro AS

### PØLSE

Chilipølse  
Jens Eide AS

### PÅLEGG

Pragerskinke  
Pers Kjøkken AS

### SPEKEMAT

Speket og marinert lammelår  
Tind Spekevarer AS

### STEK

Lammestek, stekt m/sjy  
Spis Grilstad

## NM-tur til vinnerne

Som totalleverandør til kjøttindustrien ønsker vi gjennom vårt sponsorbidrag å yte vårt til å fremme matgleden og støtte norsk kjøttindustri produktutvikling. Vi ønsker derfor å gi samtlige vinnere i de seks NM-klassene en ekstra påskjønnelse og inviterer til en faglig todagers tur til en av våre utenlandske samarbeidspartnere, som alle er markedsledere innenfor sine produktområder. ●



Markedssjef Birger Fagernes med klassevinner i Snadderpølse m/ost Åkeberg Skoglunn Pølsemakeri AS, her ved Roger Lund.



# Grillmat - sosialt og enkelt!

Grilling ble først populært fra 1950- og 1960-årene, da folk hadde lagt krigstiden bak seg. Verbet *å grille* ble for første gang registrert i norsk riksmålsordbok og ble forklart som hotell- og restaurantspråk: «Kjøtt stekes på stekerist i bestillerens påsyn».

## Godt, enkelt og sunt

I dag er grill allemannseie og vi setter fram grillen med en gang været tillater det. Noen sverger til utegrilling hele året, men sommer og grilling hører sammen for de aller fleste. Det samme kan sies om grilling og marinade. Alt mørt kjøtt egner seg til grilling, og med vel-smakende marinader fra Gewürzmüller blir godt kjøtt enda bedre.

La oss heller ikke glemme fisk på grillen, som er både godt, enkelt og sunt. De fleste av våre marinader passer like godt til kjøtt og fisk. Pensle på hele fileter eller vend litt store fisketerninger i marinade og lag lekke grillspyd eller en spennende wok.

## Indisk inspirasjon

Du får smaker fra flere kontinenter med våre førsteklasses marinader. I år kan du få smaken av indisk kjøkken med marinaden Bombay som har en smaksprofil av karri, ingefær og kummin som er typisk for det indiske kjøkken. Krydder er bærebjelken i indisk matlaging, og de bruker mye krydder uten at maten nødvendigvis blir sterk.

Den litt hotte marinaden passer like godt til svin- og storfe kjøtt, som til fjørfe. ABCs produktsjef Roger Brenna tipser om å bruke Bombay og 411/180 til laks – kombinasjonen smaker kjempegodt. Grillmesterne hos vår tyske samarbeidspartner har laget fristende grillspyd med biter av kyllingkjøtt og Bombay, smak du også!

## Smakfulle oppskrifter til grillen



### Grillspyd Madras

#### Ingredienser:

1000 g skinnfri kyllingbryst  
100 g Bombay 411/180 marinade pr. kg kjøtt

#### Tilbehør

400 g tørkede aprikoser

Del kyllingbrystet i 2x2 cm terninger .  
Ta over marinaden og la kjøttet ligge kjølig tildekket i ca 2-3 timer.  
Sett kyllingbiter og aprikoser vekselvis på grillspyd.

Enklere kan det ikke bli – og heller ikke bedre!

### Fylte svinekoteletter

#### Ingredienser

1000 g nakkekoteletter  
100 g Sommer OG 411/170 marinade pr. kg kjøtt

#### Fyll:

150 g nøytral smøreost, f. eks. Philadelphia  
50 g hakkede valnøtter  
10 g hakket bladpersille

Svinekoteletter er godt på grillen, så hvorfor ikke prøve en fylt variant med den nye sommermarinaden fra Gewürzmüller?

Kapp kotelettene i like store stykker, cirka 130-140 g pr. stk. Bland sammen fyllet, og fordel det på kotelettene. Legg to og to sammen og hold dem sammen med en grillpinne av tre.  
Smør begge utsidene jevnt med Sommer-marinaden.



### Røverspyd

#### Ingredienser:

1000 g svinekjøtt, f.eks. ytrefilet  
100 g Hungaria OG 411/190 marinade

#### Tilbehør

150 g løk  
150 g rød paprika  
150 g skiver av sylteagurk

Den tredje nykommeren i år heter Hungaria 411/190, og med paprika og løkbiter passer den godt til smaksprofilen i den tradisjonelle oppfatning av ungarsk mat.

Skjær kjøttet i terninger, 2x2 cm.  
La det ligge i Hungaria-marinaden i minst tre timer, tildekket og på et kjølig sted.  
Rens paprikaen og skjær den i like store biter (2x2 cm).  
Tørk av agurkene og skjær i skiver.  
Tre disse så vekselvis på spydene.



Prøv også våre velsmakende tidlige bestselgere, som Thai Lemon og Mango-Chili, med smak av et eksotisk kjøkken. For «The American Way», prøv Spare Ribs Smoky og Texas, for ikke å glemme vår Urte- og hvitløkmarinade som passer til absolutt alt.

Full oversikt over vårt marinadeutvalg finner du på våre nettsider: [www.abcorneliusen.no](http://www.abcorneliusen.no)



# Klöckner Pentaplast – en historie om vekst og innovasjon

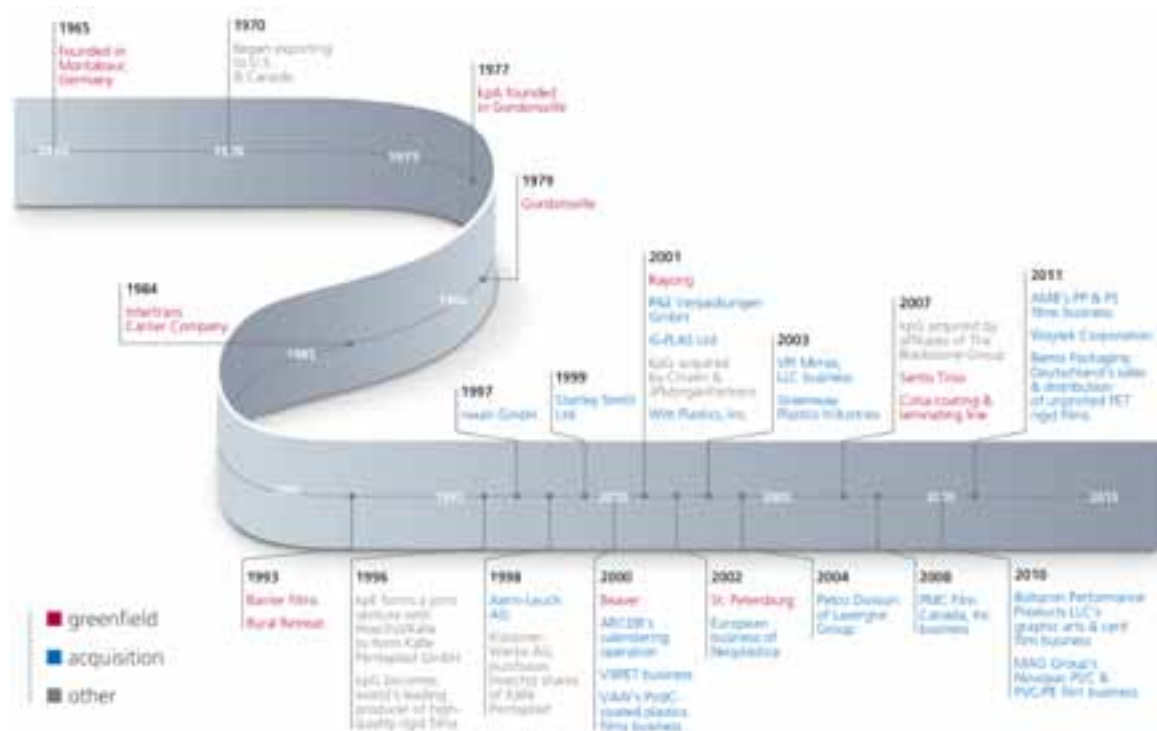
Klöckner Pentaplast er verdens ledende produsent av film til farmasøytisk industri, matvarer, medisinsk utstyr og forbrukeremballasje.

I mer enn 40 år har Klöckner Pentaplasts produkter gjort en forskjell i folks hverdag. Om du åpner en emballert matvare, tar ut et legemiddel av en blisterpakning eller drar et kredittkort, så er det stor sannsynlighet for at KP film står bak.

Klöckner Pentaplast GmbH (kp) ble opprettet i Montabaur i Tyskland i 1965, og firmaets mål var innovasjon, vekst og suksess. Bare fem år etter startet eksporten til

USA og Canada, og i dag har selskapet 17 produksjonsbedrifter i 11 land. Med en produksjonskapasitet på om lag 500,000 tonn og 3000 ansatte, var omsetningen i 2011 på 1.024 millioner Euro.

I dag er kp's visjon å være verdens beste leverandør av film og dette skal oppnås gjennom å ha fullt fokus på kunden. Figuren under viser kp's utvikling gjennom organisk vekst og oppkjøp i årene fra 1965 til 2011.



I Europa har kp produksjonsanlegg for emballasjefilm bl.a. Tyskland, Storbritannia, Spania, Portugal og Russland. Fabrikken i Portugal er Europas største og har de nyeste anlegg til produksjon av PET-baserte folier.

Som sikkerhet for kundene kan alle folier produseres på mer enn ett anlegg slik at det alltid er mulighet for back-up produksjon.

Klöckner Pentaplast har satset på markedssegmenter som omfatter farmasøytisk industri og næringsmiddelindustri i tillegg til en rekke andre.



Kp markedsfører film til næringsmidler under merkenavnet Pentafood® og som omfatter et fullsortiment av stive filmer til emballering av mat. Avhengig av innhold, holdbarhet og utseende i tillegg til faktorer som pris og bærekraft, kan kp tilby et stort utvalg kundetilpassede produkter i PVC, APET, PP, PS, PETBlend, CPET og PETG i både ett- eller flerlags film med flere typer forsegling.

Barrierer velges etter hvilket produkt som filmen skal emballere. Filmene fås i farger, transparente eller translucent, og produktsortimentet tåler en temperatur spennvidde fra minus 40 °C til + 220 °C. ●

## Bærekraftig miljø

Bærekraft betyr ikke det samme for alle, derfor tilbyr kp kundene et så bredt spekter av film at det kan møte den enkelte kundes behov for optimal produktintegritet, en ansvarlig miljøpolitikk og fornuftige kostnader.

Dette målet kan nås på flere måter – f.eks. gjennom å redusere tykkelsen på emballasjen, fjerne overflødig emballasje eller gjenvinne emballasje hos forbruker. Utnyttelse av resirkulert materiale fra thermoforming, fornybart innhold og offentlig- og hjemmekompostering er også blant virkemidlene.

## Hva kan kp tilby som ikke de andre kan?

Kontinuerlige investeringer i førsteklasses produksjonsutstyr garanterer at produktet oppfyller samme krav til farge, overflate, sammensetning og funksjon i hver eneste produksjon. Den høyteknologiske produksjonen har gjort Klöckner Pentaplast til industriell leder når det gjelder målekontroll. Det betyr at spesifikasjoner kan lages mer «gjerrige», slik at materialforbruket blir lavere, utbyttet større og kundenes kostnader blir betraktelig redusert. En tynnere film kan benyttes uten at det går ut over produktets beskyttelse eller utseende og på den måten bevarer kp's produksjonsmetoder ressurser og råmaterialer. Filmene blir beregnet og laget for optimal produksjon hos den enkelte kunde.

## Kp en verdensleder innen innovasjon- og utvikling

Et kontinuerlig innovasjons- og forskningsarbeid setter stort fokus på å utvikle nye teknologier og sammensetninger. Under utvikling kan nevnes blant annet «Ultra clear gas barrier films» som vil gjøre det mulig å produsere en meget transparent skål, og nye produksjonsmetoder med tilsetning av skum som gjør det mulig å redusere filmens vekt.

Med ABC og Klöckner Pentaplast som samarbeidspartnere kan du trygt møte dagens behov og fremtidens krav.

# Finn riktig emballasje med fagpersonell fra ABC

Emballasje handler om mer enn bare innpakning. Kvalitet, fagkunnskap, form og farge kan være avgjørende for et salgbart produkt.

Arne B. Corneliussen AS er en premissleverandør innen ingredienser, men satser også stort på emballasje.

– Det er alltid et behov for fagkompetanse innen emballasje, ettersom det stadig skjer nye ting innen materialutvikling. Det du bruker i dag kan kanskje erstattes med et annet produkt som er mer miljøvennlig og kostnadseffektivt, samtidig som det også kan optimalisere salg, sier produktsjef for emballasje i ABC, Øyvind Fossnes.

## Bred erfaring

Fossnes har jobbet med emballasje siden 1974, og har erfaring med alt fra enkle mono-materialer til dagens flerlagsfilmer. Nå har staben på ABC styrket seg ytterligere med ansettelsen av produktsjef Morten Lundquist, som også har en solid bakgrunn med mer enn 18 år i emballasjebransjen bak seg. Til sammen har de to bred erfaring og kunnskap om de fleste behovene til ABCs kunder.

– Vi er så mye ute hos kunder som mulig. Det er der det skjer. Da ser vi om vi kan hjelpe kunden med noe, og eventuelt forbedre deres metoder, sier Øyvind.

ABC lagerfører emballasjer til alle formål, og kan i samarbeid med leverandørene Lietpak, Flexopack og Klöckner Pentaplast bistå med råd og tips for bruk av emballasje. De supplerer hverandre, slik at de kan levere mer eller mindre alt ABCs kunder trenger. Morten Lundquist mener at de tre leverandørene leverer en kvalitet som ABC er stolte av å selge.

– I tillegg kan vi tilby en av markedets raskeste leveringstider av trykte materialer, sier han.

## Svært god trykkvalitet

ABC hjelper ofte kunder med et bedre «packaging



appeal». ABC sitter på lang erfaring med trykt emballasje som fremhever produktene og som forbrukere finner tiltalende.

– Hva er det første kunden ser i disken på supermarkedet? Form og farge. Med god emballasje hjelper vi kundene å velge. Om kunden har tatt på pakken, så er det 80 prosent sjans for at han kjøper den. Jeg liker å si at det er de peneste jentene som får danse først, selv om det ikke er sikkert at de er de beste til å danse, sier Morten.

ABCs leverandører leverer gode trykkkvaliteter med påtrykt design. De trykker i moderne maskiner med ti farger som gir en svært god gjengivelse, og kvaliteten gir en førsteklassen fotografisk gjengivelse. Øyvind Fossnes anbefaler ABCs kunder å ta kontakt for et uforpliktende møte om emballasje.

– Vi har en høy servicegrad, og vi har kvalitet, konkurransedyktige priser og svært høy fagkunnskap, avslutter han. ●



## Vårt sortiment omfatter:

- Lietpak, Flexopack og Klöckner Pentaplast
- Trykte og utrykte laminaer for flowpack og overbaner
- Fleksible og stive underbaner
- Skinfilmer
- Poser (kok, krymp, vakuum, sous-vide)



Produktsjefene Morten Lundquist og Øyvind Fossnes viser fram et utvalg produkter i emballasje fra ABC.



# Vil bli størst på komper

Ferdigmat AS i Arendal har store planer for fremtiden. Målet er å bli Norges største kompeprodusent innen tre år.



*Karl Fredrik Rød (t.h.) og Bjørn Simon Rød utenfor produksjonslokalene i Arendal.*

– Komper er det største produktet vårt, og rundt 200 tonn poteter årlig går med til produksjonen, sier gründer og produktutvikler Karl-Fredrik Rød.

Ferdigmat AS, som ble grunnlagt av Rød i 1971, er allerede en av de største produsentene i landet av komper, eller raspeballer som det også er kjent som. Men bedriften som holder til like utenfor Arendal sentrum, slår seg ikke til ro med det. Innen tre år skal potetforbruket øke fra 200 til 400 tonn i året.

– Vi skal bli den største kompeprodusenten i Norge, sier Rød.

## Stor kapasitet

Ferdigmat AS, som står bak varemerket Torungen, utvidet nylig lokalene med flere hundre kvadratmeter og er godt rustet for kraftig økning i produksjonen. Nå produseres det komper tre til fire dager i uka, og hver av disse dagene lages det mellom 4000 og 6000 komper.

– Planen er å lage mye mer komper og flere varianter, sier gründeren.

Kompa har godt fotfeste på Sørlandet. Men på Østlandet er den ikke like kjent, og for å bli Norges største kompeprodusent, kommer Ferdigmat AS til å satse



*De store fiskebollene med purreløk fikk gullmedalje i den prestisjetunge NM i sjømatprodukter i 2011.*

ekstra på markedet i øst. Bedriften omsatte i fjor for 16,5 millioner kroner, og bedriften sysselsetter i år 11 årsverk.

– Jeg hadde aldri drømt om at bedriften skulle bli så stor, men jeg visste at vi måtte følge med i tiden. Jeg hadde den oppfatning at hvis ikke jeg greier det, greier ingen andre det heller, sier Rød, som er utdannet polsemaker og har vært i kjøtt-, fisk- og hermetikkindustrien siden 1952.

## Mye mer enn komper

Matbedriften i Arendal driver med mye mer enn komper. Komper er altså det produktet de selger mest av, men Ferdigmat AS produserer også lapskaus, fiskekaker, forskjellige supper og mye mer.

Karl-Fredrik Rød er nå produktutvikler på heltid, og to av hans nyeste produkter er lakseboller og klippfiskboller. Sistnevnte produkt var nylig på fiskemesse i Brussel, og Rød har stor tro på at klippfiskbollene vil bli populære.

– Ordrene på klippfiskbollene begynner å komme. Jeg er veldig fornøyd med oppskriften på disse, sier han.

Og ifølge produktutvikleren tok det ikke lang tid å treffe blink.

– Det gikk overraskende fort. Det er sjeldent jeg har brukt så lite tid på å komme frem til en så god oppskrift, sier Rød og tilføyer at de kan produsere ett tonn klippfiskboller daglig.

## Har tatt flere gull

Arendals-bedriften har fått en rekke utmerkelser for produktene. I 2002 tok de gull i NM for industribedrifter med fiskekarbonadene sine. I 2006 og 2011 gikk fiskebollene til topps og tok gull – og dette er bare noen få av utmerkelsene Ferdigmat AS har fått gjennom årene.

Og mannen bak oppskriftene har ingen planer om å gi



*Kompeproduksjonen kjører for fullt.*

seg med det aller første – selv om han har passert 70 år med god margin.

– Jeg kommer til å jobbe så lenge jeg er nysgjerrig – og nysgjerrigheten er fortsatt veldig stor, sier gründeren.

## Verdsetter god service

Arne B. Corneliussen AS har levert varer til Ferdigmat AS i cirka 20 år. Og ifølge Karl-Fredrik Rød var det ikke tilfeldig at nettopp ABC ble deres hovedleverandør.

– Arne B. Corneliussen AS er flinkest, og jeg hadde allerede kjent dem lenge da vi valgte dem som leverandør, sier Rød.

ABC leverer blant annet krydder, emballasje og mel til Ferdigmat AS, og Rød storskryter av servicen.

– Service og god kunnskap er noe jeg setter høyt, og ABC har folk som kan mye mer enn det som står i kokeboka, forteller Rød. ●

## Ferdigmat AS

Oppstart: 1971

Årsverk: 11

Kundegruppe: Grossister og storhusholdninger.

Produkter: Blant annet komper, fiskeboller, fiskekaker, forskjellige supper, spareribs og klippfiskboller. Full produktoversikt på [www.torungen.no](http://www.torungen.no).



Produktsjef Stig Brox med gravet laks laget med startkultur.

# Startkultur – get started!

Startkultur og fisk høres kanskje uvant ut, men kjøttindustrien har i flere tiår brukt startkultur i fremstillingen av spekepølser og spekekjøtt.

De positive effektene av kjente mikroorganismer, som for eksempel melkesyrebakterier, er bedre fargestabilitet, aroma, smak, samt sikrere holdbarhet og forbedret konsistens. Så hvorfor la kjøttindustrien sitte med den kunnskapen alene? Det er på høy tid at fiskeindustrien tar i bruk startkultur ved fremstilling av røkt-, gravet- og marinert laks.

## Antioksidanteffekten

Antioksidanteffekten hindrer oksidasjon som reduserer kvaliteten ved at hovedsakelig fettstoffene blir angrepet. Ved harskning blir fett misfarget, og smak og lukt blir udelikat. Konsistens, spesielt skjæreegenskaper, påvirkes av at en kan tilsette sukker som bakteriekulturen fermenterer/forbraker. Mengden tilsatt sukkerstoff bestemmer hvilken pH som skal oppnås.

## Tryggere produkter

Beskyttelseskulturer som Bitec LSBA15 og Bitec LKB 5 har også en bakteriehemmende effekt og produserer bakteriosiner som hemmer utvikling av *Listeria Monocytogenes*. Startkultur gir deg derfor tryggere og bedre produkter på kortere tid!

Vår tyske leverandør av startkulturer, Gewürzmüller, er en av pionerene på området. I samarbeid med Institute of Food Technology of the Hohenheim University, skjer en kontinuerlig utvikling av nye startkulturer.

Reseptforslag får du av oss – get started! ●

# notiser



## Burger Mix gir deg en saftig burger på 1-2-3

Burger Mix fra Gewürzmüller er en spesialblanding for produksjon av burgere. Den ferdig oppveide blandingen på 350 gram skal kun blandes med fem kilo kjøttråstoff av storfe, svin eller kylling, og 500 gram vann. Det er enkelt og tidsbesparende!

Våre produksjefer på ABC har testet Burger Mix-blandingens på vårt prøvekjøkken, og vi garanterer at du får en saftig og god burger.

## Halal-godkjennelse

SCANPRO BEEF 95 har nå fått offisiell halal-godkjennelse, og det høyfunksjonelle kjøttprotein vil nå være tillatt for en meget stor og attraktiv muslimsk kundegruppe over hele verden. BHI vil derfor forsterke sin internasjonale salgsinnsats og markedsføre sine halal-sertifiserte produkter på utvalgte messer i Midt-Østen i tiden fremover. Her hjemme åpner det seg også nye muligheter for å tilnærme seg nye markedssegmenter med halal-godkjente produkter.



## Ny startkultur med mange fordeler

Gewürzmüller har gjennom intens forskning utviklet en ny startkultur for spekepølse, Bitec Advance LD-20. Startkulturen kombinerer fordelene med hurtig modning, en svært mild syreprofil og god, stabil fargeutvikling. Spekepølsearomaen er karakteristisk, og smaksprofilen er mild.

Bakteriekulturen sørger for at det blir et dominant antall av ønskede mikroorganismer. Dermed er du garantert en stabil kvalitet på det ferdige produktet, og den best mulige produkt- og produksjonssikkerhet. Startkulturen kan benyttes sammen med en rekke av Gewürzmüllers velutprøvde kryderblandinger, kanskje spesielt til milde og aromatiske sydeuropeiske varianter.





## SCANPRO BEEF 95 gir deg økt utbytte

Det høyfunksjonelle kjøttprotein SCANPRO BEEF 95 blir produsert av råvarer fra storfe-kjøtt, og har markedets beste vann- og fettbindingskapasitet. Det passer like godt til farser som til kvernedede produkter. Funksjonalitet og implementering kan best sammenlignes med det velkjente SCANPRO T 95.

Med SCANPRO BEEF 95 kan koke/stekesvinn reduseres med opptil 6 prosent avhengig av bruksområde og anvendt mengde. Samtidig får du et saftig og mørt sluttprodukt, der kjøttprotein er nøytralt i smak og farge.

SCANPRO BEEF 95 forbedrer strukturen i en lang rekke kjøttprodukter. Ved bruk av det høyfunksjonelle proteinet i for eksempel wienerpølser, får pølsene en bedre knekk. I påleggsprodukter vil proteinet føre til en bedre slice-evne. SCANPRO BEEF 95 er halal-godkjent, GMO-fri og inneholder ingen allergener.

## Halal-godkjente tarmen fra Viscofan

Viscofan-gruppen har en markedsandel på cirka 40 prosent av verdensmarkedet innen produksjon og konfeksjonering av kunsttarm, hovedsakelig for kjøttindustrien. Deres produktspekter viser at de er offensive, fleksible og innovative for å kunne møte endringene i et stadig skiftende marked.

Den økende andel muslimer i Europa har nå skapt et marked for halal-godkjente produkter, og Viscofan ser store muligheter på dette markedet. Fabrikkene i Tyskland og Spania har oppnådd offisiell Halal-sertifikat fra moskéen i Aachen og Bryssel på cellulose- og collagentarmen/folie.



## Et stort smil til BHJ

De danske veterinærmyndighetene har gitt BHJ AS sin høyeste utmerkelse, Elite-smilet, etter de siste fire inspeksjonene uten anmerkninger. BHJ produserer funksjonelle proteiner i fabrikkene i

Hobro og Graasten, og begge anleggene har nylig oppnådd denne anerkjennelsen.

Inspeksjonen følger EUs regler om mattrygghet og hygiene, og er svært omfattende. Et Elite-smil er derfor et bevis på svært høy standard på bedriftens produkter og hygiene.



## Ny markedsadministrator i ABC

Nina Mossin (50) er ansatt som ny markedsadministrator i ABC. Hun er gift, har 2 barn og bor i Oslo. Nina kommer fra Baxter AS, som er et legemiddelfirma, der hun har vært ansvarlig for utforming av markedsmateriell som annonser og trykksaker.

I tillegg har Nina hatt ansvar for bedriftens intranett og internavis.

Nina tiltrår i stillingen i ABC 1. juni.