

ABC compendiet

Et kundemagasin fra Arne B. Corneliussen AS

UTGAVE NUMMER

1-11

Priser og tilsetningsstoffer:

Hva er myter og hva er fakta?

Vi produserer det kunden vil ha!

På fagtur med NM-vinnerne

Kvalitet hele veien fra A. Idsøe AS

Fristende grillmat på late sommerdager

Leder



Foto: Hanne Kristine Fjellheim

Kjære kunde,

Du står nå med årets første ABC Compendiet i hendene. Siden forrige utgave kom ut har vi kommet mer enn halvveis i vårt avvikende regnskapsår som begynte 1. oktober 2010, og vi har hatt både gode tider og ikke fullt så gode tider. Som de fleste andre i kjøttbransjen var de tre månedene før jul svært hektiske med stor aktivitet her i ABC. Starten på 2011 har vært treg, men nå tar det seg sakte, men sikkert tilbake til normalen nå som sommeren er på vei.

Ellers har vi nok å henge fingrene i her i ABC. Vi har stadig kunder som kommer innom for reseptforbedringer og produktutvikling på prøvekjøkkenet vårt, og vårt dyktige salgskorps står alltid parat til å hjelpe våre kunder. Vi har investert i en del nytt utstyr til kjøkkenet slik at vi nå kan foreta alle typer produksjon. For oss er prøvekjøkkenet vårt ikke bare et sted der vi utvikler produkter, men også en arena der vi kan bli enda bedre kjent med kundene våre. Utviklingsarbeidet er til felles nytte og glede, og vi setter stor pris på at dere benytter dere av vår ekspertise. Vi har fortsatt ledig kapasitet, så ta gjerne kontakt med oss om avtale.

Blant våre mange gode kunder finner vi Stavangers eldste firma, A. Idsøe AS som blant annet lager Jacobs-produktene for Norgesgruppen. I dette nummeret av ABC Compendiet kan du lese mer om hvordan det historiske kjøttfirmaet benytter seg av ABCs produkter, og hva de synes om dagens matpriser og kvalitetsprodukter.

Vi har også en viktig artikkel om matpriser i dette nummeret – er norske matpriser virkelig høyest i verden eller er sannheten mer nyansert?

Bruk av tilsetningsstoffer er et tema som ofte er oppe til debatt. Vi håper vår artikkel om tilsetningsstoffer kan være med på å gi deg gode argumenter i denne diskusjonen.

Til slutt ønsker vi i ABC våre kunder en god sommer og en riktig god grillsesong med våre velsmakende marinader.

God lesning!

Arne Olafsen
Arne Olafsen

SCANPRO T95 til topps i russisk konkurranse



Utstillingen Meat Industry 2011 ble avholdt i Moskva i mars, og det russiske datterselskapet av

BHJ AS som er vår leverandør av funksjonelle proteiner, vant førsteprisen for en pølse tilsatt proteinet SCANPRO T95, under mottoet ”Pølser smaker bedre med oss”.

Det høyfunksjonelle proteinet SCANPRO T95 er nøytralt i smak og farge og påvirker ikke disse faktorene i sluttproduktet. Produktet ditt beholder den naturlige kjøttsmaken som kunden forventer, og forbedrer den generelle teksturen på pølsen, eksempelvis ”knekken”. ●

J. Rettenmaier & Söhne mottok prestisjetung pris



DLG (Deutsche Landwirtschafts Gesellschaft – German Agricultural Society) er med sine 23 000 medlemmer en ledende organisasjon innen jordbruks- og matsektoren, og deres mandat er å fremme tekniske- og vitenskapelige nyvinninger. Organisasjonen opererer internasjonalt, og deler viten og ekspertise med ledende internasjonale praktikere, eksperter og andre spesialistorganisasjoner.



JRS mottok den prestisjetunge prisen DLG-medaljen i bronse for 2010, for arbeidet med å utvikle en salamipølse med fettinnhold lavere enn 10 prosent og fiberinnhold mer enn 6 prosent. En standardresept inneholder cirka 25 prosent fett og ingen fiber. At salamipølsen også sensorisk er et utmerket produkt, er utmerkelsen en ytterligere bekreftelse på. ●



FISK: Bruk vår kompetanse til å skape nye og spennende produkter til et marked som er sultefôret på fiske-nyheter.

Smaken av nye tider

Fisk og fiskeprodukter har i den senere tid hatt en raskt økende popularitet, og mye av dette skyldes økt fokus på helse og sunne matvarer.

Fisk har generelt mindre fett enn kjøtt, og fettene er av den sunne typen som er godt for hjertet og hjernen. Samtidig er trenden at forbrukerne ønsker nye og spennende smaker, og at produktene skal være enkle og raske å tilberede.

Den tradisjonelle fiskekaken og lakseporsjonen er et velsmakende middagsvalg for både store og små, men vi får ofte tilbakemeldinger fra våre kunder og forbrukere at de ønsker et bredere og mer variert tilbud av ferdigretter og fiskeprodukter. Her har fiskeindustrien mye å lære av kjøttindustrien, som kan vise til et større mangfold og en langt hurtigere lansering av nye produkter.

ABC har høy kompetanse og solid fartstid innenfor begge næringer, og vi bistår gjerne våre kunder med å

utvikle forslag til nye smaker og produkter av fisk. Vi utvikler gjerne kundespesifikke marinader og krydderblandinger, gjerne uten E-nummer.

Vi har en rekke leverandører som holder oss orientert om trender og smaksretninger på ferdigretter fra hele verden. Vår leverandør Gewürzmüller har for eksempel en rekke spennende krydderblandinger som i tillegg til å passe for kjøtt, også er utmerket til farseprodukter. Eksempler på dette er krydderblandinger som Chorizo, Cevapcici, Cabanossi og Thai-Lemon Curry. Vi fører også et bredt sortiment av spennende marinader til både ferske fileter og skaldyr. ●

Norske matpriser – høyest i verden?

Det er stadig fokus på økende matvarepriser både her i Norge og i resten av verden. Men er det virkelig slik at norske matvarepriser er så høye som vi skal ha det til?



EKSPERT: Ansvarlig for markedsføring og kommunikasjon i Nielsen, Knut Gartland, mener at nordmenn ikke er så flinke til å bruke makten vi har som forbrukere.

Sannheten er at norske matvarepriser i realiteten holder seg på et relativt stabilt nivå i forhold til resten av verden. Ettersom befolkningen vokser, vokser også jordas behov for mat. Rundt halvparten av matvarene som selges i norske butikker er importert fra utlandet, og derfor påvirkes også prisen av internasjonale forhold. Men norske matvarepriser holder seg likevel relativt stødige, ettersom norskproduserte varer har svært stabile priser og dette demper prisøkningen for norske kunder.

– Norske husholdninger bruker mellom 10 og 12 prosent av sitt totale forbruk på mat. Dette er lavt, sett i forhold til andre land. Til sammenligning bruker forbrukerne i Sør-Europa, som Spania, Italia og Hellas, omtrent 15 til 20 prosent av sitt forbruk på matvarer.

I Øst-Europa går gjerne 20 til 40 prosent av forbruket til mat, sier ansvarlig for markedsføring og kommunikasjon i Nielsen, Knut Gartland.

Nielsen er et verdensomspennende firma som tilbyr markedsinformasjon, og spesielt har de gjort seg bemerket innen dagligvarehandel. Gartland mener at kundene har makt gjennom de valgene de tar når de handler. Ved å velge de butikkene og produktene de gjør, gir de sin stemme.

– Men kanskje er vi ikke så flinke til å bruke den makten vi har som forbrukere. Norske forbrukere handler ofte og lite og planlegger ikke innkjøpene i like stor grad som for eksempel svenskene, sier Gartland.



” Norske husholdninger bruker mellom 10 og 12 prosent av sitt totale forbruk på mat. Dette er lavt, sett i forhold til andre land.

– Knut Gartland

Forventet økning

FNs Food and Agriculture Organization (FAO) indeks angir en månedlig prisutvikling basert på en varekurv som består av basisvarer som meieriprodukter, mel, sukker, kjøtt og oljevekster. Indeksen viser en prisoppgang på 3,4 prosent fra desember 2010 til januar 2011, som er det høyeste som er målt siden FAO startet sine målinger i 1990. De siste tallene for mars viser en uventet sterk prisvekst i EU-landene og det er høyere råvarepriser på verdensmarkedet og energiprisene som drar prisene opp.

I Norge gikk derimot prisene ned i 2010, og i en rapport Norsk institutt for landbruksøkonomisk forskning har utført på vegne av Regjeringen, kommer det frem at forbrukerprisindeksen for mat og alkohol-frie drikkevarer gikk ned med 0,5 prosent siden 2009. Størst prisnedgang var det på kjøtt, som gikk ned med 3,4 prosent. Men prisene går i bølgedaler, og ifølge SSB har det i år foreløpig vært en generell prisøkning på 0,4 prosent.

– Konkurransesituasjonen blant norske dagligvareforretninger med stort fokus på pris, gir forbrukerne rimeligere dagligvarer. Samtidig må vi nok forvente at økte råvarepriser, samt forbrukernes ønske om mer bekvemmelighet og høyere foredlingsgrad på produktene, er forhold som kan gi noe høyere priser i tiden fremover, sier Gartland. ●



“Det eneste som er felles for tilsetningsstoffer, er begrepet ”tilsetningsstoffer”

Du er hva du spiser – tilsetningsstoffer og myter



Dette uttrykket som den franske gastronomen Brillat-Savarin kom med for over 200 år siden, er ennå like aktuelt. Maten står sentralt i vårt hverdagsliv, for uten mat overlever vi ikke. Maten vi spiser eller ikke spiser, forteller mye om oss, vår livsstil og kultur. Men hva inneholder produktene i matkurven?

Dette er et spørsmål som blir stilt stadig hyppigere av helsebevisste forbrukere. Det finnes minimale helsefarer ved å ha tilsetningsstoffer i maten vår, men mangel på kunnskap skaper redsel.

Tilsetningsstoffer er en fellesbetegnelse på cirka 340 svært ulike stoffer som Mattilsynet har tillatt til bruk i maten for å oppnå bestemte egenskaper. Hensikten kan være å sikre holdbarheten, gi smak og aroma, gi farge, gi konsistens eller sikre næringsinntak. Det eneste som er felles for tilsetningsstoffer, er begrepet ”tilsetningsstoffer”, så generelle utsagn om risiko ved tilsetningsstoffer er meningsløse.

Naturlige stoffer

Det er ofte satt grenser for hvor store mengder av et tilsetningsstoff det er tillatt å bruke i matvarer. Alle stoffene er vurdert ut fra at bruken ikke skal gi helse-risiko, skjule dårlig kvalitet eller villedde forbrukeren. Mange av de vanligste tilsetningsstoffene finnes allerede naturlig i maten vår, for eksempel rødbeetfarge, klorofyll, bivoks, sitronsyre og pektin. Det er ikke slik at syntetiske stoffer er mer “farlige” enn naturlige stoffer. Noen av de giftigste stoffene vi vet om dannes naturlig i planter, sopp eller bakterier.

For eksempel er kjemisk fremstilt benzosyre, som i dag er det vanligste konserveringsmidlet for å lagre mat, en naturlig forekomst i tyttebær og er blitt brukt i hundre-vis av år. Ett annet stoff er sitronsyre E330 som finnes naturlig i sitrusfrukter og som vi får i oss gjennom et vanlig sunt kosthold. Vår egen kropp danner også sitronsyre som en del av normalt stoffskifte.



Mange av de vanligste tilsetningsstoffene finnes allerede naturlig i maten vår

Etisk skille

Det er mengden og inntaksveien som avgjør om et stoff er giftig eller ikke. Mange matvarer hadde ikke blitt tillatt dersom de skulle vært bedømt like strengt som tilsetningsstoffer.

Industrien bidrar i dag til å sette fokus på naturlig og helt uten tilsetningsstoffer, men det er ingen gitt sammenheng mellom naturlig og helsefremmende egenskaper, og kunstig og helseskadelige egenskaper. Skillet mellom kunstige og naturlige tilsetningsstoffer er et etisk skille eller en forestilling om at stoffer som er naturlige, er tryggere enn de som ikke er det. Noen tilsetningsstoffer er ”matvarer” i andre matkulturer.

Tilsetningsstoffer tilsettes næringsmidler for å oppfylle et bestemt teknologisk behov. Behovet kan oppstå under produksjon, pakking, transport, lagring og frambud. Tilsetningsstoffer skal ha effekt på mat, og ikke i forbruker.

Beholder fargen

I regelverket er tilsetningsstoffene delt inn i fire hovedgrupper: ”konserveringsmidler og antioksidanter”, ”fargestoffer”, ”søtstoffer” og ”diverse”. Konserveringsmidler skal hindre mugg, gjærsopp og bakterievekst i maten og dermed forlenge holdbarheten. Antioksidanter hindrer fett og olje i å harskne, og gjør at blant annet frukt og syltetøy beholder den friske fargen.

Fargestoffer brukes for å gi matvarer et tiltalende og ”riktig” enhetlig utseende. Produsentene ønsker selvfølgelig å tilby et produkt som ser likt ut hele tiden.

Søtstoffer som acesulfam K, aspartam, cyclamat og sakkarin brukes som erstatning for sukker i en rekke produkter.



Ikke kreftfremkallende

Av andre vanlige typer tilsetningsstoffer er emulgatorer, fortykningsmidler og stabilisatorer som gir matvarene ønsket konsistens. Videre finnes surhetsregulerende midler, hevemidler, overflatebehandlingsmidler, anti-klumpemidler og smaksforsterkere som gir produktene ulike egenskaper. Produsenten avgjør hva som er hovedhensikten med tilsetningen, og merker produktet med en av de tillatte klassebetegnelse.

Før tilsetningsstoffer kan godkjennes av næringsmiddelmyndighetene kreves det dokumentasjon på om stoffet kan medføre kreft. Dersom stoffet vurderes til å være kreftfremkallende eller gentoksisk (påvirker DNA), blir det ikke godkjent som tilsetningsstoff. ●



Kvalitet hele veien fra A. Idsøe AS

Den profilerte kjøttforretningen A. Idsøe AS i Stavanger anses som en kompromissløs kvalitetsaktør i sitt marked.



Albert Idsøe Jr. mener at det er flere grunner til at deres produkter holder høy kvalitet. Ifølge ham har topp råvarer og produksjonsmåte mye å si for resultatet. Foto: Eirik Anda/Bitmap

A. Idsøe AS er en av Norges eldste kjøttforretninger, og firmaet har valgt Arne B. Corneliussen AS som en av sine leverandører. Siden 1828 har Stavangers eldste kjøttbedrift levert kvalitetsvarer til vestlandsbyen, og sjette generasjon Idsøe er nå daglig leder for butikken. Det har vært et prinsipp ved hvert eneste generasjonsskifte at den “yngre” tidlig har tatt over ansvaret for å bringe bedriften videre. Dagens daglige leder Albert Idsøe jr. tok over i 1999, bare 25 år gammel.

– Vi bestiller spesielt tilsetningsstoffer og naturtarm fra ABC. For oss fungerer dette samarbeidet svært bra, sier Albert Idsøe Jr.

Innovative

Idsøe ble startet i 1828 av Tore Idsøe, som kom fra øya Idsø i Ryfylke. Hans første slaktebutikk lå på Bakerbryggen 9, som lå midt i den nåværende Verks-gaten. I 1898 flyttet de inn i større og bedre lokaler i Verks-gaten 3 og 5, hvor bedriften fremdeles har tilhold, mens hovedproduksjonen flyttet til Sirevåg i 2009.

Forretningen er i dag kjent for sine berømte pølser, samt pålegg, bacon, farse og deigprodukter som tapas-deig, burgere og karbonader. A. Idsøe AS har også fjær-kreprodukter som salatkjøtt av lår, kyllingkraft og ande-confit. I tillegg er dielam og lammeconfit, samt svin og storfekjøtt fra Prima Jæren, i kjøttdisken.

– Det er flere grunner til at våre produkter holder høy kvalitet. Ikke bare har vi topp råvarer, men måten vi produserer på har mye å si for resultatet. I tillegg har vi god kommunikasjon i alle ledd av produksjonen, noe som er utrolig viktig for å kunne produsere kvalitet, sier Idsøe Jr.

– ABC er veldig på ballen. Vi har ukentlig kontakt med dem, og samarbeidet er viktig for oss som bedrift, sier Idsøe Jr. og berømmer ABCs innovative evne.

Forretning for “fine food”

A. Idsøe AS har i de senere år befestet sin posisjon som Stavangers spesialforretning for kjøtt og “fine food”. For tiden har forretningen 20 faste medarbeidere, men til sammen er det rundt 35 ansatte som jobber både heltid, deltid og ekstra. Idsøe er i disse dager også i gang med en omfattende ombygging og modernisering av produksjonsavdelingen.

Kjøttforretningen er blitt en institusjon i Stavanger, og Idsøe selv er stadig i media. Ikke bare på grunn av hans kompetanse på kjøtt, men også fordi han har et kontroversielt syn på norske priser og kvalitetsvarer.

“ I Norge kan du få kvalitetsmat billig, og dårlig mat dyrt!

– Mitt generelle syn på pris og kvalitet er veldig enkelt. I Norge kan du få kvalitetsmat billig, og dårlig mat dyrt, sier han.

Han mener at norsk mat er priset likt, uansett hva slags kvalitet det er på råvarene. Derfor er det vanskelig å kjøpe akkurat de råvarene du ønsker, fordi alt uansett er plassert i samme bolk.

– Det er rett og slett en dårlig differensiering. Jeg jobber for at man kan lage to markeder, ett for god kvalitet og ett for ikke fullt så god. Bedre kvalitet skal koste, og da vet man hva man får, sier Idsøe. ●

A. Idsøe AS

Oppstart: 1828

Årsverk: 20

Kundgruppe: Selger til både storhus-holdningsbransjen, butikker og forbruker

Produkter: Kjøttprodukter. Alt fra pølser, pålegg, bacon, farse og deigprodukter som tapasdeig, burgere og karbonader, samt produkter fra Prima Jæren.



Fristende grillmat på late sommerdager

Det norske folk strømmer til griller i bygd og by, og den liflige duften av grillmat, spicy marinade og pølser sprer seg over det ganske land.

Grillsesongen starter tidligere og tidligere, og vi kan nesten ikke vente til snøen er smeltet før ute-grillen fyres opp.

Du behøver ikke å reise utenlands for å få en smak av den store verden. De førsteklasses marinadene fra Gewürzmüller passer til alle typer kjøtt og smaksretninger, og gir deg smaker fra flere kontinenter. Foretrekker du "the American way" og synes alt er større og bedre i USA, prøv vår Spare Ribs Smoky til dine grillbein. Den rødbrune, litt hotte marinaden med en anelse røyksmak kombinert med en harmonisk søtsmak, setter deg i den rette "over there"-stemningen. Marinaden passer også kjempegodt til biffer og kylling.

Til én kilo grillbein trenger du 60-90 gram Spare Ribs Smoky marinade. Litt avhengig av tykkelsen på kjøttet, er anbefalt grilltid 30 – 45 minutter.

Mango-Chili marinade

Mango er den nest mest spiste frukten i verden – hvorfor ikke la Mango-Chili marinaden fra Gewürzmüller bli din favoritt? Den strålende røde fargen signaliserer skarphet kombinert med fruktighet. Smaksprofilen er mango, chili, hvitløk og pepper. Marinaden er kjempe-

god til fisk, fjørfe, panneretter, ragout og grillmat. Prøv marinaden på kyllingfilet som er i ferd med å ta over som folkekjøttet. At det er utbredt er ikke det minste rart, ettersom kylling er magert, sunt og godt. Med Mango-Chili marinade får du med enkle midler satt et eksotisk preg på kyllingen. Grillekspertene hos GWM anbefaler 80-100 g marinade til én kg kyllingfilet.

Skjær det skinnfrie kyllingbrystet i tynne skiver og skjær hermetisk ananas i to centimeter tynne skiver. Beregn 50 gram ananas til hvert stykke filet. Marinaden røres godt og smøres på den ene kjøttsiden. Legg en ananasskive oppå og rull dem sammen. Fest dem sammen med en trepinne og mariner deretter overflaten. Grilltid ca 4-5 minutter avhengig av tykkelse.

Fisk rett på grillen

Det meste av fisk og skalldyr passer utmerket til grilling, og er noe av det enkleste og sunneste sesongen kan by på. Vi leverer en rekke marinader som gjør fisken ekstra saftig og smakfull.

Prøv vår Pink-Pepper marinade til både hvit og rød fisk. Den lett søtlige, dekorative marinaden med synlige urter og røde bær har en fin peppersmak som gir



DELIKAT: Marinadene fra Gewürzmüller har noe for enhver smak, om det skulle være rødt kjøtt, svinekjøtt, kylling eller fisk og skalldyr.

fisken en litt hot "touch". Smør et tynt lag marinade på fisken – cirka 60 gram marinade per kilo fisk. Fet og halvfet fisk som laks, ørret, kveite, steinbit og brei-flabb kan legges rett på grillen, eller legges i grillrist – enklere og bedre kan det ikke bli.

Sunn cowboy

Gaucha er betegnelsen på den søramerikanske cowboyen, og den røde marinaden Gaucha, som har en smak av røyk, løk, paprika og pepper, bringer deg nesten i leirbålstemning! Denne marinaden er en blanding av olje og vann slik at du kan spise med god samvittighet uten å tenke for mye på kaloriene.

Beregn 100 gram Gaucha-marinade til én kg kjøtt. Skjær én kilo beinfri svinenakke i jevne tynne skiver, og bank skivene lett mellom to stykker folie. Gaucha-marinaden smøres på og kjøttstykket rulles sammen.

Tre en grillpinne gjennom for å holde på fasongen, og mariner også yttersiden av kjøttstykket.

Grilles i 5–8 minutter avhengig av hvor sterk varme du bruker.

Eksotisk fra Afrika

Fikk du sansen for det afrikanske kjøkkenet etter fotball-VM i fjor, anbefaler vi våre Afrika-inspirerte marinader som består av fire smaksretninger: Peri Peri som er kruttsterk, Sotho som er fruktig og hot, Chakalaka som har eksotisk kryddersmak og Jabula som er fruktig og mild.

Prøv også våre tidligere velsmakende bestselgere – full oversikt over vårt marinadeutvalg finner du på våre websider www.abcorneliussen.no. ●

Bli grillsjef med våre førsteklases marinader fra Gewürzmüller – din suksess er vårt mål!

Vi bringer gjerne videre noen gode råd fra de dyktige grillmesterne hos Gewürzmüller:

- Rør godt i marinaden før den påføres
- Marinert kjøtt bør oppbevares kjølig i minst 6 timer før grilling
- Kjøttet bør være romtemperert før det blir lagt på grillen ellers kan anbefalt steketid bli endret
- Pass på at steketemperaturen ikke blir for høy, og la kjøttet hvile på en varm tallerken før det blir servert

ABC-Kretsløpet

Selge varer og tjenester – Kjøpe inn varer – Produktprøving og testing – **Produsere og plukke varer** – Leverer varer

Vi produserer det kunden vil ha

Med over 500 aktive resepter har ABCs produksjon noe for enhver smak. Bokstavelig talt.

– Uansett hva kunden ønsker, så har vi muligheten til å utvikle og lage både krydderblandinger og komplettpakker etter deres behov, sier driftssjef i Arne B. Corneliussen AS, Henry Bakkejord.

Inne på testkjøkkenet i produksjonshallene til ABC ligger det små krydderhauger på rad og rekke, og en kunde er i full sving med å prøve de spennende smakene.

– Hit kan kundene våre komme for å forsøke nye blandinger med deres egne produkter, sier driftssjefen, og legger til at ABCs salgsmedarbeidere er dyktige fagfolk.

100 prosent sporbarhet

Produksjonsrommene på ABC syder av hektisk aktivitet, og i bakgrunnen lager de digre blandetromlene rytmiske dunkelyder. Tromlene har stor kapasitet, og hver av dem tar opp til 1200 kilo med krydderblanding. Det betyr at ABC kan levere svært store enheter til sine kunder, men de kan også levere små enheter.

– Uansett størrelse, så er det viktigste for oss at kunden føler seg trygg på produktet vårt. Derfor investerte vi i 2006 i ERP-systemet M3, som gjør at vi har fått 100



TESTER KRYDDER: John Olav Lerbakk (t.v.) fra Smedstuen Gård tester krydder med produksjef Rune Øystad.

prosent sporbarhet på alle produktene våre. Alle resepter og transaksjoner som kommer inn og ut registreres, slik at dersom det skulle være noe galt med en “batch”, så kan vi spore den med fullstendig nøyaktighet, sier driftssjefen.

Fem til tolv tonn om dagen

ABC er sertifisert etter næringsmiddelstandarden ISO 22000 og blir hvert år kontrollert av Det norske Veritas for å sikre at bedriften følger rutiner, lover og regler. I produksjonsrommene regjerer strenge regler for renslighet og hygiene, og de hvitkleddede medarbeiderne jobber med vante hender rundt de eksotiske krydderne.

– Hygiene er utrolig viktig for oss, og vi har en rekke forskrifter som vi følger. Hver fredag skrubber vi ned hele produksjonshallen, slik at vi kan garantere at spesialsendingene som skal ut i begynnelsen av uken, er frie for allergener, sier Bakkejord.

Tidlig i uken produseres dermed de allergenfrie blandningene, samt lyse blandinger som må ivareta fargen. Senere i uken mikses de vanlige blandningene som kan inneholde både melkeproteiner og laktose.



TRYGG: Det viktigste for driftsjef Henry Bakkjord er at kundene skal føle seg trygge.



Foto: Hanne Kristine Fjellheim

TUNGT ARBEID: Jarle Aas heller ingrediensene i en av ABCs digre blandetromler.

Inne i produksjonsrommene jobber det til enhver tid seks personer som drifter tromlene og pakkingen. På en vanlig dag produseres det mellom seks og tolv industrielle produksjoner på mellom 350 til 1000 kilo hver.

– Det tilsvarende fra fem til tolv tonn om dagen, sier Bakkejord fornøyd.

Plukking av varer

Men varer skal ikke bare kjøpes inn eller produseres, de skal også ut igjen fortest mulig. Det er hektisk aktivitet på det 3000 kvadratmeter store lageret, der målsetningen er at kundene skal ha rett vare til rett tid. Kvalitetspolitikken hos ABC er at det kun skal forekomme en plukkfeil per måned.

– Vi vet at feilplukk hos oss kan føre til feilproduksjon hos kundene, så vareplukking skjer med alle sanser skjerpet. Det kan imidlertid skje at varen ikke er på lager eller blir underlevert, og da blir en restordre sendt kunden, sier lagersjef Bjørn Sandum som snart har ført års fartstid i ABC.

Han gjennomgår ordrelisten flere ganger daglig, og skriver ut ordrer som ligger klar for ekspedering. Datasystemet angir varens lokasjon og batchnummer, og fem ansatte som disponerer bedriftens truckpark arbeider intensivt med å plukke varer til kunder og egen produksjon.

Det er mange varer som skal ut, i gjennomsnitt 12 tonn per dag. Med over 3000 varelokasjoner fordelt over mange lagerreoler som rager 6,5 meter til værs, kreves det god avstandsberegning fra truckførerne når varene skal ut og inn av reolene.

– Det er også mange kilo som blir løftet manuelt i løpet av dagen, så dette er ingen jobb for sveklinger! sier Sandum. ●



VAREPLUKKERNE: f.v. Karl Ringvoll, Tore Bjerke, Bjørn Sandum (lagersjef), Christian Tokerud



På fagtur med NM-vinnerne

OMVISNING: Alle vinnerne fikk omvisning inne i produksjonslokalene.

ABC ønsker å være en av tradisjonsbærerne i kjøttbransjen og en av våre tradisjoner går ut på å være sponsor til NM i Kjøttprodukter.

Vi vet at vi på denne måten bidrar til at det er økonomisk mulig å arrangere Norgesmesterskapet. En annen tradisjon er å arrangere en faglig tur for vinnere i konkurransen og dermed gi vinnerne faglig påfyll og oppdatering på nyheter. Det er mye mulig at vi er med på å bringe konkurransen opp på et enda høyere nivå – også på de produktene norske forbrukere finner i butikkene til daglig. Dette er bakgrunnen for at vi følger opp tradisjonen med ”Gutta på tur”!

To personer fra hvert firma som hadde vunnet sin klasse i NM i Kjøtt, samt vinneren av vår konkurranse på NEF-dagene, ble som en ekstra påskjønnelse invitert til å besøke vår tyske leverandør av krydder, marinader og startkulturer, Gewürzmüller. Onsdag 23. mars satte 20 personer fra ti bedrifter kursen mot Stuttgart og et to dagers besøk spekket med faglig og sosialt innhold.

Trivelig pølsemaker

Vi ble ønsket hjertelig velkommen til Gewürzmüllers fabrikk av eksportavdelingens teamleder Sandra Born og eksportdirektør Alexander Krause, som presenterte

Frutarom Savoury Solutions som er moderfirmaet til gode gamle Gewürzmüller. Krause gjennomgikk forretningsområdene hvor Frutarom er aktive, hvilke markeder de opererer i og selvsagt også noe om hva som forventes av fremtiden.

Gjennom flere tiår har Gottfried Schuberth vært Gewürzmüllers forlengede arm blant annet til Norge. Gottfried har trådt inn i pensjonistene rekker og det er nå bruk for nye koster. Heiko Frank er en smilende, trivelig pølsemaker og kjøtteknolog som allerede har noen års erfaring fra utviklingsavdelingen i Gewürzmüller. Vi har stor tro på at han kan videreføre arven etter Gottfried på en god måte, både for oss og våre kunder.

Fullverdige alternativer

Heiko ”tok tyren ved hornene” og ledet an i den praktiske demonstrasjonen i prøvekjøkkenet. Han viste og forklarte bruk av alginater – til osteerstatninger og som fetterstatter – og ikke minst som effektiv binder når nye grillprodukter skal lages. Vi laget også påleggspølser

med krydder og hjelpestoffer tilpasset en ny tid. Patéer uten tilsetning av stivelser, mel og uten tilførsel av proteiner. Gode pølser som Krakauer og Fleischwurst ble også presentert.

Hjelpe- og tilsetningsstoffer har tidvis medias interesse både i Norge og andre land. I løpet av vinteren har vi hatt runder både med fosfater og ikke minst smaksforsterkere. Innbakt i alle reseptene var nye krydderblandinger hvor MSG er fjernet. Men Gewürzmüller tilbyr også neste generasjon krydderblandinger der også HVP og gjærekstrakter er fjernet. Produktene ble prøvesmakt og funnet som fullverdige alternativer.

Hvert år kommer det nye marinader som tilskudd til ett fra før velfylt sortiment. En del av årets nyheter ble servert som en del av lunsjen. Det ble kø ved serveringsdisken ved flere anledninger, ettersom nyhetene tydeligvis falt i smak. Her kunne en teste marinadevarianter som Pink-Pepper, Trøffel, Spare-Ribs og Mango-Chili med flere.

Tyske forbrukerne er svært opptatt av helse og mat, så Gewürzmüller forsker kontinuerlig på nye løsninger for produkter uten MSG og andre smaksforsterkere, saltreduksjon og salterstatning. Firmaet har stort fokus på reduksjon av tilsetningsstoffer, såkalt "Clean label", kunne Heiko fortelle. Utviklingsdirektør Dieter Albers holdt deretter et svært interessant innlegg om design av nye næringsmidler ved hjelp av høytrykks-teknologi.

Øl og pølser

Gjennom søsterselskapet Blessing Biotech får ABC de kjente Bitec startkulturene som brukes til blant annet spekepølser og spekekjøtt, og direktør Jörg Groth holdt et foredrag om produksjon av spekepølser, forskning og utvikling på betydningen av bioteknologi i fremstilling av spekepølser.

Øl og pølser er synonymt med Tyskland for mange nordmenn, så det var helt naturlig å avslutte dagen på et lite lokalt bryggeri med prøvesmaking av husets egne produkter. Ferskt øl direkte fra modningstanken er en hyggelig opplevelse. Middagen i bryggeriets restaurant ble også hyggelig – god tradisjonsrik tysk mat og drikke.

Feilblandinger en umulighet

Fredagen startet med omvisning i krydderfabrikken. Først i den delen som produserer tørre krydderblandinger, deretter "våt-produksjonen", blant annet marinader. Det er betydelige dimensjoner over produksjonen – krydder og andre ingredienser til produksjonen leveres ved hjelp av tankbiler. Produksjonen er lagt opp



SAMLET: Alle deltakerne på VM-turen til Tyskland.

så feilblandinger er en umulighet, alt er datastyrt. Prøver tas ut av råvarene og underveis av ferdige blandinger – man er i Tyskland, må vite: Ordnung muss sein!

Alle produktene som ble produsert dagen før, ble prøvesmakt og diskutert. Mye godt og interessant, og noe for enhver smak. Videre gikk turen videre til Mercedes-museet som er absolutt verdt et besøk. Her får en ikke bare bilens historie, men også en levende fremstilling av samfunnsutviklingen det siste hundreåret.

Vi synes det ble to trivelige dager i lag med gode kunder og kolleger og med både faglig og sosialt utbytte. Vi håper gjestene setter like stor pris på slike turer som vi som er arrangører!

Produktsjef Ola Stuberg

Frutarom ble grunnlagt i 1933 og er nå blant verdens ti ledende produsenter av smaksstoffer og krydder. I mer enn 110 år har Gewürzmüller levert førsteklasses krydder, marinader, og startkulturer til kjøttbransjen. Med ABC som samarbeidspartner, har de levert ingredienser og ekspertise til det norske markedet i Norge i rundt 60 år.



Eksportdirektør i Frutarom, Alexander Krause, uttaler at han ser fram til å fortsette det gode samarbeidet med ABC på det interessante norske markedet.



HOVEDKONTOR: J. Rettenmaier & Söhne GmbH + Co. KG (JRS) ligger i Rosenberg i Tyskland.

Familieeid fibersuksess

– J. Rettenmaier & Söhne GmbH + Co KG

Helt siden firmaet J. Rettenmaier & Söhne GmbH + Co. KG (JRS) ble grunnlagt i 1877, har selskapet satset stort på forskning og utviklingsarbeid.

Det har gjort den tidligere kornmøllen til et verdensledende selskap spesialisert innen meget avanserte pulveriserings-, fraksjonerings- og raffineringprosesser av kostfiber.

JRS er i dag en meget pålitelig leverandør av innovative løsninger av fiber av førsteklasses kvalitet. Spesielt de siste førti årene har JRS utviklet seg til dagens suksess, og er nå verdens største produsent av naturlige kostfiber.

15 produksjonsanlegg med mer enn 1400 ansatte i Europa, USA, Mexico og India forsyner det internasjonale markedet med cellulose, korn- og fruktfiber i mange forskjellige former, som fiber, pulver, granulater, flis og agglomerater. Det verdensomspennende salgs- og logistikknettverket sikrer effektivitet og nærhet til kunder og markeder, som i hovedsak er mat- farmasøytisk- og kjemisk industri.

Vitacel kostfiberprodukter er multifunksjonelle, naturlige fiberkonsentrater som inneholder opptil 97 prosent kostfiber. I dag får du Vitacel kostfiber av hvete, havre,

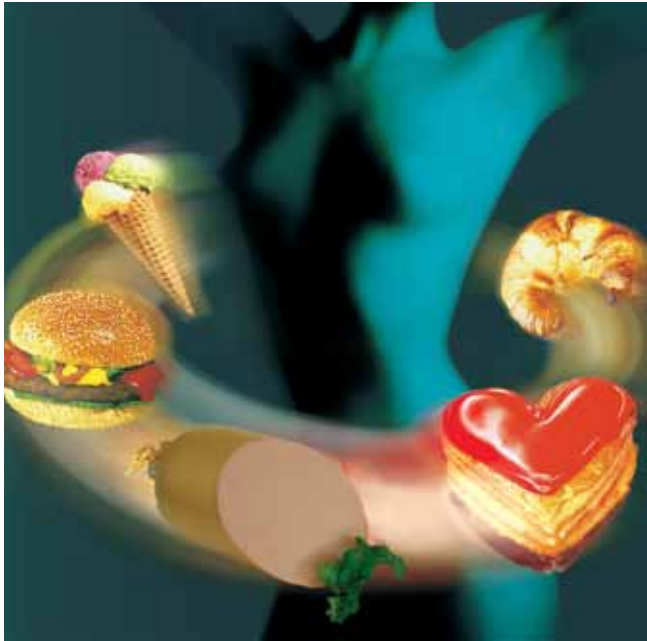
mais, eple, erter, bambus, psyllium og potet, samt økologisk havre- og eplefiber. JRS har som forretningsfilosofi at deres råvarer kun skal komme fra naturlige fornybare ressurser som korn og frukt.

Fiber gir bedre helse

Det er en kjent sak at det høye fettinnholdet i maten vår bidrar til overvekt og andre kostholdssykdommer, og det er derfor en økende etterspørsel etter fiberrike, sunne produkter. Det høye fiberinnholdet i Vitacel produktene fra JRS hjelper til å forbedre den ernæringsmessige verdien i matvarer over hele verden.

Kornfibre kan brukes i praktisk talt i all matproduksjon. Fibrene har





Reduser fettinnholdet

For de som ønsker et sunnere kosthold med mindre fett, har JRS utviklet to fetterstattere som kan gi opptil 70 prosent fettreduksjon, uten at det går ut over smaken i sluttproduktet. Vitacel fetterstatter gir en kremet munnfølelse, er temperaturstabil, har høy vannbindings- evne og setter ingen smak i sluttproduktet. Det finnes også en type som ikke skal deklarerer med E-nummer.

Avhengig av råvaren vil det blant annet være forskjeller i fiberinnhold og struktur, vannbindende egenskaper og munnfølelse. Kunnskap og erfaring om forskjellige bruksområder er i dag implementert i utviklingen av kolloidale systemer, som brukes som fetterstatning og stabiliseringssystem i drikkevarer, dressinger, is krem og lignende.

JRS ser et enormt potensial også innenfor dette området de kommende år, og ønsker å fortsette sin visjon og misjon: Tradisjon med innovasjon. ●

nøytral smak og egenskaper som gjør dem spesielt godt egnet for bruk i industriell produksjon, og gir det industrielle produktet både helsemessige og teknologiske fordeler. Ved å tilsette kun to prosent kostfiber i kjøtt- produkter, får produktet både en kalori-reduksjon og en teksturforbedring.

JRS har også utviklet spesielle fiberblandinger til inji- sering i ferskt kjøtt, som gjør kjøttet saftig og kjøttfullt. Samtidig viser tyske forskningsrapporter at oppløselig fiber er positivt for kolesterolnivået.



- Verdens største produsent av naturlige kostfiber
- Inneholder opptil 97 prosent kostfiber
- Både helsemessige og teknologiske fordeler

Saftig kjøtt med Vitacel MI

For å oppnå mørt, saftig kjøtt og velsma- kende kjøtt som forbrukerne liker det, har Rettenmaier & Söhne utviklet spesialblan- dinger til injisering i ferskt kjøtt - Vitacel MI.

Vitacel fibrene i synergi med andre funk- sjonelle ingredienser sikrer en fast og høy binding av laken i kjøttet og lager et kjøtt- fullt, saftig førsteklasses produkt innenfor en økonomisk ramme.

Vi har spesialtilpassede Vitacel MI blandin- ger for både fjørfe, svinekjøtt og storfe.



Våre kunder er fornøyde med oss



Vår kundetilfredshetsundersøkelse ble sendt elektronisk til 369 kunder 22. mars 2011 og cirka 30 prosent av de spurte tok seg tid til å besvare undersøkelsen. Det er fem år siden vår forrige kundetilfredshetsundersøkelse. Denne ga oss svært gode skussmål fra kundene, og vi var selvsagt spent på om kundene fortsatt hadde det samme positive inntrykket av ABC.

Det er derfor svært gledelig å registrere at kundetilfredsheten med Arne B. Corneliussen AS aldri har vært målt høyere. I år viser undersøkelsen en kundetilfredshet på 82 (av maksimalt oppnåelig 100). Dette resultatet er vesentlig og signifikant høyere enn resultatene fra forrige gang kundeundersøkelsen ble gjennomført for ABC. Med en kundetilfredshet på 82 opplever vi at våre kunder er langt over gjennomsnittet tilfreds med oss, sett i forhold til andre sammenlignbare virksomheter i Norge.

Vil bli enda bedre

Kundeundersøkelsen viser imidlertid at vi ikke er gode nok som pådrivere for nye produkter. Kundenenes rangering av dette gir oss en score på 74, noe som kan

betegnes som på det jevne. Denne tilbakemeldingen vil vi ta til oss, og vi vil fortsette arbeidet med å være en enda bedre påvirker for nye produkter. Vi setter stor pris på tilbakemeldingene, slik at vi kan bli bedre på dette området.

Vi leser med stor takknemlighet at våre kunder ikke bare vil fortsette å være kunder hos oss, men at de aller fleste av våre kunder er av den oppfatning at de også er ABC-kunder tre år frem i tid. Vi tolker denne tilbakemeldingen som at vi har både gode medarbeidere og gode produkter, og vi skal gjøre vårt beste for å bli en enda bedre samarbeidspartner for våre kunder i tiden som kommer.

ABC er støttebedrift for Norsk Luftambulansesom vil få overført det avtalte beløpet for mottatte svar. Vi takker respondentene for deres bidrag til vårt arbeid med å være den foretrukne leverandøren til norsk kjøtt- og fiskeindustri.

Markedssjef Birger Fagernes

notiser

Ny krympepose for harde produkter

Vår leverandør av krympeposer, Flexopack, lanserer nå krympeposer i kvalitet AMK 75, en høyteknologisk koekstrudert kvalitet med høy barriere. Posen er ideell for tunge eller harde produkter, som for eksempel spekemat i nett, peppersalami, klipset pølse og hel kalkun.

AMK 75 kan du få med rund bunn eller sidesveis, løse eller med tape, med eller uten trykk.

Dersom produktet ditt består av bein eller har harde overflater, anbefaler vi poser i kvalitet HA-S som har 100 my tykkelse.



Verdenspatentert nyhet

TotalControlNet fra Trunature er verdens eneste elastiske nett med forhåndsinnstilt fast diameter. Du kjenner maksimum diameter på ditt produkt før du tar på nettet og oppnår alltid stabil kaliber. TotalControlNet leveres foreløpig i fire størrelser – 110 mm, 127 mm, 150 mm og 165 mm.

Kompresjonen i et TotalControlNet jobber i hele den lange kjeden og former kjøttet til ensartet sylindrisk form. Du får høyere avkastning og mindre svinn. Nettet har utmerkede skrelleegenskaper, og du kan slice det ferdige produktet til en forhåndsbestemt vekt.

Øk din fortjeneste med bruk av TotalControlNet. Kontakt en av våre produktsjefer og be om en demonstrasjon av TotalControlNets suverene egenskaper.



Vitacel HF 0010

- Badesesongen nærmer seg!

De fleste av oss har fått på seg noen ekstra kilo i løpet av vinteren, men nå skal snart kroppen komme til offentlig skue på badeplasser rundt om. Ukeblader og løssalgssaviser vil være fulle av slanketips, og her er vårt tips fra vår fiberleverandør Rettenmaier & Söhne: Fettreduksjon opptil 70 % er mulig med fetterstatter Vitacel HF 0010. Samtidig er smaken, kvaliteten og de sensoriske verdiene i sluttproduktet upåvirket – ja, til og med forbedret!

Kontakt en av våre produktsjefer i dag og hør hva Vitacel HF 0010 kan gjøre for ditt produkt.



Ny forbedret utgave av SCANPRO CE 40 med høyere funksjonalitet og kortere geleringstid

BHJ AS presenterer en ny og forbedret SCANPRO CE 40 med kraftig forbedret geleringstid. Den nye utgaven av SCANPRO CE 40 er laget med en kombinasjon av funksjonelle animalske proteiner, og et alginatsystem som gir enestående synergieffekter som kaldtsvellende og varmestabile egenskaper.

Etter bare 2 timer får du en gele eller emulsjon klar til bruk, som både er sterkere og har høyere vannbindings- evne. SCANPRO CE 40 er GMO-fri og inneholder ingen kjente allergener.

notiser



Sprek som ei loppe!

Psyllium, Loppefrø på norsk, er en av verdens mest benyttede plantefiber for magefunksjonen. Ifølge det amerikanske FDA har Psyllium god innvirkning på kolesterolet og bidrar dermed til å redusere risikoen for hjertesykdommer.

Psyllium har spesiell høy vannbindingsevne, og vår kostfiber-leverandør J. Rettenmaier & Söhne bruker psyllium både som eget kostfiber – Vitacel Psyllium P95 - eller som bestanddel i ulike fiberblandinger avhengig av funksjonalitet.

Ta gjerne kontakt med en av våre produktsjefer for mer informasjon om Psyllium.

Anja på plass igjen

Vår kvalitetsleder, Anja S. Heradstveit, er tilbake i jobb etter ett års barselpermisjon og hadde sin første arbeidsdag 4. april. Kristin Håven, som har vært vikar for Anja det siste året, har begynt hos Mattilsynet som førsteinspektør.



Halal-sertifiserte startkulturer fra Gewürzmüller

Det bor omkring tyve millioner muslimer i Europa, hvorav 4 millioner i Tyskland, som har sitt sett av matregler å forholde seg til. Muslimer må unngå produkter som er laget ved hjelp av tilsetningsstoffer med råvare av forbudte dyr og matvarer. Det er derfor stor etterspørsel etter halalprodukter, som betyr tillatte produkter. Alle startkulturer fra Blessing Biotech, som er Gewürzmüllers søsterselskap, er garantert uten bestanddeler fra dyr, og ingen rester av alkoholbaserte desinfiseringsmidler forefinnes. Med halalsertifikat utstedt av det tyske Halalsertifiseringsinstituttet (EHZ), er startkulturer fra Gewürzmüller et trygt valg.



Sunnere spekepølse gir raskere modningstid



I vår tid hvor overvekt er et økende velstandsproblem, er "low fat"-kjøttprodukter og pølser aktuelt som aldri før. Verdens største produsent av kostfiber, J. Rettenmaier & Söhne, har løsninger for dem som ønsker å spise godt, men sunt. Kontinuerlig forskningsarbeid har resultert i en spekepølse med fiber – Vitacel WF 0024 eller HF 0024, som har slått meget godt an på det tyske markedet. Produktet har også blitt tildelt en prestisjetung internasjonal pris. Fiberens hårrørsåre-system gir raskere modningstid, og spekepølsen blir også tidligere oppskjærbar på grunn av høyere tørrstoffinnhold (dosering mellom 2,4 – 4,5 % er mulig).

En pølse skal spises med følelse

Hver tysker spiser gjennomsnittlig 60 pølser i året, og på topp er Wienerpølser, viser en undersøkelse foretatt av tyske forbrukermynigheter. Samtidig viser rapporten at kvaliteten på de undersøkte pølsevarene var langt høyere enn kravene som er lagt til grunn. Undersøkelsen omfattet både pølsenes kjøttandel, mikrobiologiske kriterier, smak, utseende og røyking.



Norske forbrukere kjøpte pølser for 2,5 milliarder kroner i fjor, og barnefamilier troner på toppen med 34 pølser i året viser en undersøkelse foretatt av AC Nielsen på oppdrag for Matprat, Opplysningskontoret for egg og kjøtt.

Alder, geografi og livsfase påvirker pølsevalget ditt, men stort sett kan vi si at det finnes en pølse for alles smak og behov. Så hvorfor ikke si som vår produktsjef Ola Stuberg: "Ein dag ut'n pøls' e' foillstendi' bortkasta!".