

Skinneret bedrar?

**"Norske" wienerpølser
i utenlandsk innpakning**





Sei fra landbruket



Minuttbiff av sei består av to benfrie minuttbiffer av seifilet sammen med pose med krydderblending og er serveringsklar på 5 minutter.

Ferskfisken er tilbake i kjøledisken sammen med ferske middager. I mange år har vi bare funnet frossenfisk i de fleste matbutikker. Tine og Gilde har nå sammen etablert selskapet Marian Seafood AS, som er i ferd med å forandre dette bildet. Arne B. Corneliusen AS (ABC) samarbeider tett om produktutviklingen og med underleveranse av produkter som krydder, marinader og paneringsmel – ferdig pakket i porsjonsposer.

At landbruket engasjerer seg i sjømat er nytt og oppsiktsvekkende. For et år siden etablerte Gilde og Tine sammen selskapet Marian Seafood AS, med 50 prosent eierandel hver. Selskapet skal i samarbeid med Fjordland og

Landbrukets Ferskvaredistribusjon (LFD) selge og distribuere fersk-pakkede måltidsløsninger av fisk – i første omgang i Norge, men etter hvert også ut av landet. Målet er å utnytte bedre den kompetansen og de distribusjonssystemer som de to

store samvirkeforetakene besitter.

Sør-Norge før årsskiftet

– Vi kom i gang med testsalget i 10 butikker i februar i år, forteller Astrid Kristin Ruud, forsknings- og utviklingsansvarlig i Marian Sea-

ARNE RØD



Astrid Kristin Ruud er forsknings- og utviklingsansvarlig i Marian.

food. Fra juni har produktene vært tilgjengelig i Coop-butikker på Østlandet. De er nå på plass i hele Sørøst-Norge og hos Coop i Trøndelag. I disse dager er produktene også på vei inn i Norgesgruppens butikker. Målet er å dekke Sør-Norge i løpet av året. Dette er en rask og spennende utvikling, og produktene selger bra.

Fiks ferdig? Retning måltidsløsning

Produktutvalget er foreløpig torsk, sei og laks. Råvarene til de to første er villfisk og laksen er oppdrettsfisk. Så langt er det sei og laks som har slått best an. Ikke så unaturlig i og med at tilgangen på torskfilet

er noe dårligere på sommeren. Fisken pakkes i porsjonspakker som egner seg for to personer, sammen med tilbehør som krydder, saus, marinade, paneringsmel og løk. Pakken inneholder oppskriftsforslag og forslag til tilberedning, ferdig til bruk – raskt og lettvinnt. Fisken er pakket i beskyttende atmosfære, og har en holdbarhet på ti dager fra pakking til siste forbruksdag. Dette stiller store krav til råvarene og gode kjølesystemer i alle ledd. Fra pakketidspunktet skal produktet være tilgjengelig i butikk etter ett døgn i sentrale områder, og maksimalt tre døgn i landet for øvrig.

Godt samspill avgjørende

– Ferskomsetning stiller store krav til kvalitet på alle ledd og god logistikk, forteller Astrid Kristin Ruud.

Marian er en typisk nettverksorganisasjon med bare fire ansatte som har kontorfellesskap med Fjordland. Ordreoptak og distribusjon tar Tine seg av, og salgssøtte kjøpes av salgskonsulentene til Fjordland.

– Et samspill med gode og trygge underleverandører er avgjørende for oss for å fungere. Samspillet om produktutvikling med blant annet ABC er nyttig for oss både med tanke på nye produkter og for å sikre optimal koordinasjon mellom de forskjellige ingredienser som legges i pakningen, avslutter hun.

Av Arne Rød

Fra "standard" til "tilleggsutstyr"

Vi har lagt bak oss nok et år (regnskapsavslutning 30. september 2002). Det har vært et spennende år med overtagelse av Ørako, gjennomføring av en flytteprosess, forskyvning i vår produktmiks m.v. Som så ofte før kan man konstatere at tingene ikke utvikler seg som planlagt, vi selger mer av noen produkter og mindre av andre, men sett under ett har vi nådd målene våre – og det er vi stolte av.

Kravene til oss fra omgivelsene endrer seg dramatisk. Før solgte vi i hovedsak



et produkt eller en produktløsning, mens det i dag etterspørres garantier og krav i mange henseender. Stikkord kan være opprinnelsesmerking, sporbarhet, EK, BSE, SRM, GMO, etikett ... det høres kanskje mer ut som en utstyrsliste på en bil, og denne sammenligningen er kanskje ikke helt urealistisk! Det utvidede produktbegrepet er blitt en realitet, og kundene vil i dag ha mye "tilleggsutstyr" inkludert i prisen.

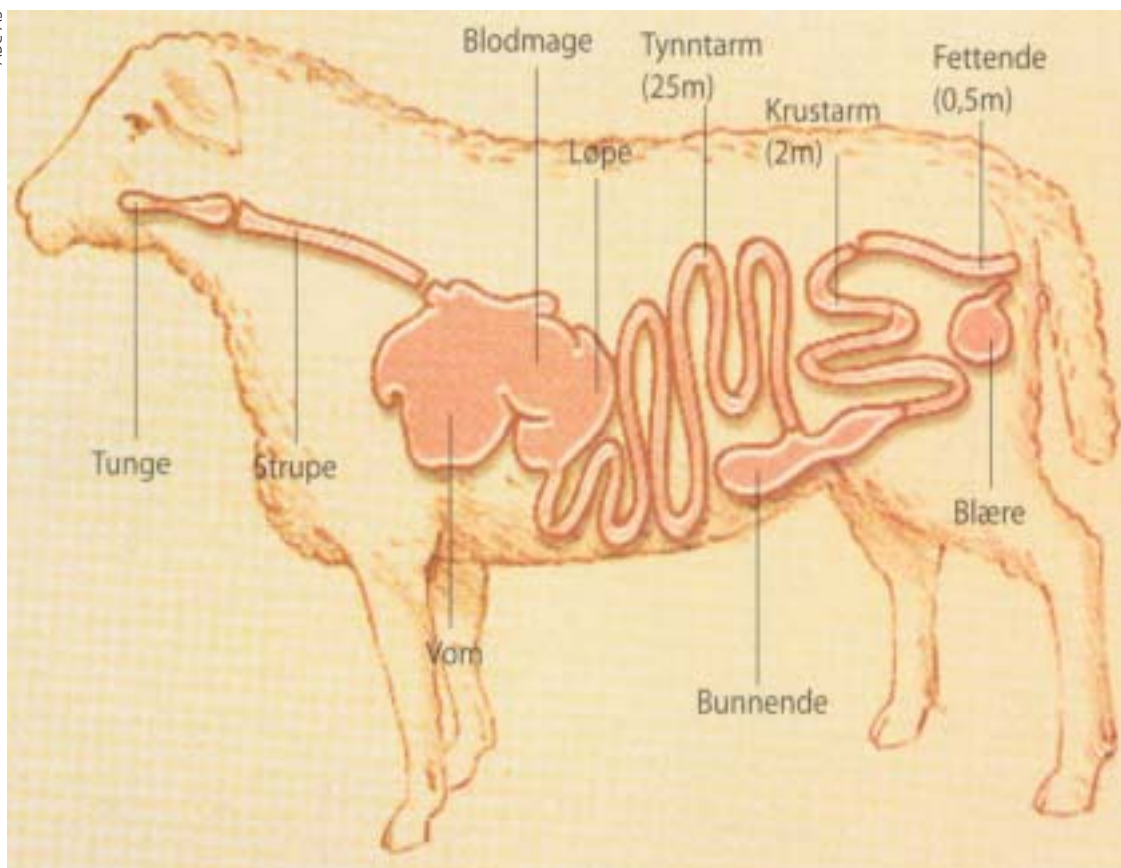
Dette stiller nye og andre krav til oss som importører, og ABC har tatt denne utfordringen. I dette nummeret av ABCompendiet vil vi derfor fokusere mye på fåretarm og BSE-problematikken.



“Norske” wienerpølser i utenlandsk innpakning:

Skinnet bedrar?

ABC AS



Hvert år spiser nordmenn store mengder wienerpølser med importert pølse-skin av fåretarm. Vitenskapelige forsøk har imidlertid påvist en teoretisk mulighet for at sau og geit kan smittes av kugalskap. Det har ført til en debatt om bruken av fåretarm i pølseproduksjon, med produksjonssted og opprinnelsesland i fokus.

Så lenge mennesket har holdt husdyr, har naturtarm fra storfe, svin og småfe vært brukt til emballasje for mat og drikke. Fordi norske fåretarmer verken har riktig kaliber og styrke til å gi wienerpølser sin spesielle karakter, har Norge de siste drøye hundre år importert fåretarm fra utlandet. Nå reises spørsmålet om fåretarmene kan være smittebærere av kugalskap.

Myndigheter og bransje i dialog

I Norge har Forbrukerrådet engasjert seg i diskusjonen om import av fåretarmer til bruk i norsk pølseproduksjon. Med henvisning til at en britisk ekspertgruppe tidligere i år rådet det britiske mattilsynet, Food Safety Authority, til å slutte å bruke britiske sauetarmer til pølse-skin, og at et slikt forbud også ble foreslått innført i hele EU, har

Forbrukerrådet bedt norske myndigheter og kjøttbransjen vurdere konkrete tiltak.

Internasjonalt nettverk

Handelen med pølseskinn er et internasjonalt nettverk hvor blant annet europeiske pølseskinn sendes til land med billig arbeidskraft, som Syria, Tyrkia, Kina, Egypt og Marokko, for å bli manuelt sortert og ferdigstilt. Det kan gjøre det vanskeligere å stadfeste hvor fåretarmene opprinnelig kommer fra. For å begrense risikoen for potensiell smittespredning via importerte tarmar, ber Forbrukerrådet blant annet om at norske myndigheter i samarbeid med aktuelle aktører setter ned et utvalg for å kartlegge og vurdere smitterisiko ved fri import.

PHOTODISC



Opprinnelseslandet

Forbrukerrådet har også bedt Landbruksdepartementet om at Norge kun importerer fåretarm fra land med samme BSE-status som Norge. Her understrekes det at

ikke bare selve eksportlandet skal være BSE-fritt, men at også opprinnelseslandet for tarmene er et land som klassifiseres i kategori 1 i henhold til EU Scientific Steering Committee, og at de ferdige produktene blir merket med dette.

Informasjon og beredskap

Som en oppfølging av Forbrukerrådets henvendelse inviterte Landbruksdepartementet i august til et møte hvor bruken av norske fåretarmer og en diskusjon rundt mulige tiltak sto på agendaen. Aktører i norsk kjøttbransje (inkludert ABC), Forbrukerrådet, Statens Næringsmiddeltilsyn, Statens Dyrehelsetilsyn og Veterinærinstituttet var blant deltakerne. På møtet ble det besluttet at Veterinærinstituttet skulle utarbeide en informasjonspakke om fare knyttet til BSE hos småfe (www.vetinst.no/BSE/bse_lenker.htm).

Uaktuelt med forbud

I et møte i EUs vitenskapelige styringskomite, SSC, 12. og 13. september i år ble en eventuell innføring av forbud mot bruk av fåretarmer diskutert. Møtet konkluderte imidlertid med at det for øyeblikket ikke er noen grunn til å betrakte fåretarmer som SRM (Specified Risk Material). Komiteen begrunner sin avgjørelse med at det ikke er noen indikasjoner eller bevis på at sau og geit kan bli smittet av BSE ad naturlige veier.

Av Inger Lise Welhaven

Specified Risk Material (SRM)

SRM er en internasjonal betegnelse og står for spesifisert risikomateriale. Vev definert som SRM fjernes fra menneskelig konsum og destrueres på grunn av faren for at de kan inneholde smittestoff hvis dyret det stammer fra er smittet med kugalskap. Hvilke vev som defineres som SRM avhenger av vitenskapelig kunnskap om smittefaren knyttet til ulike vev hos ulike dyr, samt økonomiske og politiske hensyn. Første generelle SRM-regler i EU ble innført 1. oktober 2000. Dagens regler er definert i EU-forordning 270/2002 av 14. februar i år. Enkelte land har innført strengere tiltak enn EUs generelle regler. Norske regler er definert i Forskrift om spesifisert risikomateriale med hensyn til overførbare spongiforme encefalopatier (SRM).

I de fleste land finnes det ingen restriksjoner for dyr fra flokker med skrapesyke. I Norge destrueres imidlertid alle småfe i flokken der det er påvist skrapesyke, samt i høyriskokontaktflokker. Dette ble innført som et ledd i bekjempelsen av skrapesyke, ikke som en del av SRM-reglene.

BSE-risikoland

Det har aldri blitt påvist kugalskap hos småfe, og dermed finnes det selvfølgelig heller ingen oversikt over hvilke land som har kugalskap hos sau eller geit. Det vil ta mange år før man kan definere BSE-status for småfe tilsvarende som for storfe, men siden en rekke risikofaktorer er like, kan man imidlertid inntil videre følge klassifiseringen som gjelder for storfe. ▶



Arne Olafsen i ABC:

Positivt med kritisk søkelys

- EU har klassifisert en rekke land ut fra risiko for BSE (kugalskap) hos storfe.

Kategori I: Svært usannsynlig at storfe har BSE. Her finner vi blant annet Argentina, Australia, New Zealand, Botswana, Brasil, Island, Namibia og Norge.

Kategori II: Usannsynlig at storfe har BSE, men det kan ikke utelukkes. Blant landene er Canada, Colombia, India, Sverige og USA.

Kategori III: BSE er påvist hos storfe, eller det er sannsynlig at det finnes blant storfe. Her finner vi de fleste europeiske landene, blant annet Belgia, Danmark, Finland, Hellas, Irland, Italia, Nederland, Sveits, Tyskland og Østerrike.

Kategori IV: BSE er påvist hos en høy andel storfe. I dag gjelder dette Portugal og Storbritannia.

For øyeblikket er det 80 land som venter på å bli kategorisert.

ERIK ARNESEN



– Jeg tror alle oppfatter det positivt når vi blir en aktiv medspiller for å avklare misforståelser, sier Arne Olafsen i ABC.

Som landets mest betydelige importør av kunst- og naturtarm, ble søkelyset rettet også mot ABC da det i sommer ble reist en diskusjon om fåretarmer og BSE-fare. Arne Olafsen, administrerende direktør hos ABC, mener det ikke er til å unngå at denne typen problemstillinger kommer opp, og at det på mange måter er positivt.

– Det er selvfølgelig ikke positivt at produkter mistenkeliggjøres slik situasjonen ble med fåre-

tarm og BSE-risiko. Men jeg tror alle – både forbrukere, det offentlige og bransjen – oppfatter det positivt når vi blir en aktiv medspiller for å avklare misforståelser. Det er altså ingen grunn til frykt for BSE i fåretarmer. Det fastslås også fra EUs vitenskapelige styringskomité (SSC), som så sent som i september 2002 gikk gjennom alle data knyttet til denne problemstillingen, sier Arne Olafsen.

– ABC har til hensikt å være en

PHOTODISC



N O T I S E R

Nye ABC-ere



JAN LILLEHAMRE

aktiv medspiller i spørsmål om mat-sikkerhet i forhold til myndighetene. Vi vet hvilken sterk posisjon norsk kjøttbransje har her i landet, og det er en tillit vi hele tiden må arbeide hardt for å opprettholde. Det er for så vidt uinteressant om det er manglende hold i påstander om det er smittefare og lignende, så lenge det fører til at enkelte opplever utrygghet. Tar vi ikke slike ting alvorlig, kan det få store konsekvenser, sier Olafsen.

Han mener åpenhet er det grunnleggende stikkordet. I ABCs 53 år lange historie har en aldri opplevd noen form for helseisiko knyttet til importen av sau- og lammetarmer.

Stoler på veterinærattestene

– ABC importerer mesteparten av sine fåretarmer fra Syria, Libanon og Tyrkia samt Australia og New Zealand. Årsaken til dette er at spesielt førstnevnte er av enestående kvalitet. De egner seg best i produksjonen, og gir den riktig "knekken" i det ferdige produktet. Hvert enkelt parti som vi kjøper inn, fra 5.000–15.000 bunter, ledsages av en veterinærattest fra opprinnelsesland.

– Vi stoler på disse attestene, men heretter vil vi i større grad revidere og sette leverandørene i fokus, sier Olafsen.

SSC har altså så langt ikke funnet grunn til å se på fåretarm som såkalt spesifisert risk material – SRM.

Av Eirik Arnesen

I vårt forrige utgave søkte vi etter markedssjef for Ørako AS, som er vårt datterselskap, og produksjef naturtarm for Arne B. Corneliusen AS. Nå er begge stillingene besatt av to dyktige fagpersoner. Vår nye produksjef for naturtarm, *Trond Morten Helgesen* (t.v.),

begynte i ABC 1. oktober. Han er 29 år, gift og er fra Åsane utenfor Bergen. Han bor nå i Oslo. Trond Morten er utdannet pølsemaker fra VS Bergen og har senere videreutdannet seg som Næringsmiddelteknolog ved Høgskolen i Sør-Trøndelag. Han har yrkeserfaring fra Gilde, Brakstad Eftf., Grillstad og Toro, og kom fra AcoKjemi hvor han var fagkoordinator.

Bård Monsen begynte 12. august som markedssjef i Ørako AS, som er 100 prosent eid av ABC. Bård er utdannet pølsemaker, 42 år, gift og bor i Fredrikstad. Han har 20 års erfaring i salg- og produktutvikling mot kjøtt- og fiskeindustrien. Bård har bl.a. vært ansatt i TINE i 9 år hvor han bygget opp industriavdelingen, og kom fra Neraal Maskin hvor han var selger.



BARBRO F. STEINDE

3 på samme stand

Arne B. Corneliusen AS vil delta på NEF-dagene 5.–7. februar på Norges Varemesse, Lillestrøm. Ørako AS og Cryovac Norge AS vil også delta på samme stand. Vi får en sentralt beliggende stand på ca 75 m² like ved inngangen til hall B, og vi ønsker alle våre kunder og forretningsforbindelser velkommen. Innbydelser og nærmere informasjon vil bli sendt ut senere.

Tomatfiber – et nytt kosttilskudd fra Rettenmaier

PHOTODISC

Rettenmaier presenterte VIVACEL, Tomato Fiber på Health Ingredients i Paris i september. Tomatfiberen er en kostfiber fra den hele, modne tomaten uten kjemisk behandling. En spesiell fysisk prosess fjerner mesteparten av sukker- og fettbestanddelene. Deretter følger en lang tørkeprosess ved meget lav temperatur. Derigjennom garanteres bevaringen av de verdifulle tomat bestanddelene.



Pålegg til hele Norge

ALLE FOTO: ARNE RØD



Wiener i "lange baner" – i alt 2 millioner kg pr. år fra Gilde i Sarpsborg.

Fra Gilde Fellesslakteriet avd. Sarpsborg distribueres det pålegg og wienerpølser i store kvanta til hele Norge. Bedriften i Sarpsborg kommer styrket ut av den omstillingsprosessen Gildekonsernet er inne i og fremstår som en svært moderne kjøttbedrift.

– I Gildekonsernet er vi opptatt av spesialisering ved de enkelte anlegg. Vi er en stor aktør som daglig forsyner markedet med store mengder varer. For å sikre kvalitet, leveringsikkerhet og økt fokus på produktutvikling er nå Gilde inne i en prosess hvor anleggene i større grad blir spesialisert på produktgrupper. Målet er å ruste seg mot den stadig hardere markedskampen og sikre at man klarer å opprettholde Gildes kvalitetsstempel og stadig bli bedre. Forbrukeren skal ha trygghet for riktig kvalitet, sier produksjonssjef Stig Barstad ved Gilde Fellesslakteriet i Sarpsborg.

– Vi har sporbarhet i hele produksjonslinjen, fortsetter Barstad, og vi

har selvpålagte krav til hygiene og tilsetningsstoffer som er strengere enn kravene fra Næringsmiddeltilsynet.

Arbeidsdeling

Gilde Fellesslakteriet består av fem avdelinger, i Sarpsborg, Tønsberg, Skien, Gol og Oslo. Sistnevnte er i ferd med å bli faset ut og vil bli lagt ned mot slutten av 2003. Som eksempel på arbeidsdeling i konsernet nevner Barstad at Sarpsborg slakter svin og er påleggspesialist, mens Tønsberg-anlegget slakter storfe og er pølspesialisten.

I Sarpsborg er det 450 ansatte fordelt på slaktning, skjæring og foredling. Gilde har bred fokus på faglig utvikling hos de ansatte og

rekrutterer så langt mulig produksjonsmedarbeidere med faglig basis fra næringsmiddel-sektoren.

– De ansattes kompetanse er nøkkelen til kvalitetsprodukter. Og vi er svært opptatt av internopplæring gjennom kurs og faglig oppfølging som gir våre medarbeidere fagbevis, sier Barstad.

Arbeid i en slik bedrift er krevende med fokus både på de ferske produktene som håndteres og de avanserte maskinene som er viktige i produksjonen.

Volum-produksjon

– Sarpsborg er nå det største av to påleggsanlegg i Gilde og vi leverer til hele Norge. Vi produserer fire millioner kg pålegg og totalt ca 60



Produksjonssjef Stig Barstad (t.v.) hos Gilde Fellesslakteriet, avdeling Sarpsborg drøfter nye produkter med produktsjef Rune Øystad i ABC.

varianter, to millioner kg wienerpølser og cirka 1,5 millioner kg kjøttdeig. Dette er store volum, og det er først og fremst her vi har vår styrke. Vi er høyt mekanisert med avanserte produksjonslinjer. Noe håndverk er det selvsagt fortsatt igjen. Enkelte produkter, som sylte og noen delikatessevarianter av pålegg, krever det. Og nedskjæringsavdelingen er selvsagt basert på manuelt arbeid, sier Barstad.

Tarm og krydder fra ABC

Gilde og Arne B. Corneliussen (ABC) har samarbeidet i snart 20 år. Gilde inngår leverandøravtaler sentralt, men daglig oppfølging skjer naturlig nok direkte med det enkelte anlegg. Det er først og fremst tarmen av forskjellig slag samt krydder ABC leverer til Sarpsborg. Til wienerpølser brukes naturtarm fra får, og til pålegget fibertarm og plasttarm.

Norsk fåretarm er ujevn

– Fåretarmen kommer fra Syria. Det er dessverre slik at norsk fåretarm ikke er god nok – den er for ujevn på styrke og størrelse for kvalitetsproduksjon av wienerpølser. Årsaken er først og fremst føringen, men det er også forskjell mellom de forskjellige sauerasene, sier produktsjef Rune Øystad fra ABC. Øystad har den daglige oppfølgingen av Gilde Sarpsborg.

Fra en av påleggslinjene hos Gilde i Sarpsborg – her kuttes og pakkes servelatpølse.

Nye produkter

Markedet krever oppmerksomhet mot stadig nye produkter. Barstad understreker at i produktutviklingen er det et nært samarbeid mellom ABC og Gilde. Samarbeidet er bredt både på ideutvikling, tilpassning til produksjon og prøveproduksjon.

– Her er det viktig med gode fagfolk som kjenner oss og som har interesse i å bidra til videre utvikling, sier Barstad. Mange ideer hentes inn fra utlandet og bearbeides for norske forhold.

Som eksempel på dette nevner produksjonssjef Barstad "Løvtynt pålegg" som Gilde er alene om i Norge, og som har blitt godt motatt i markedet.

Av Arne Rød



Fra Bryn til Økern – uten vareheis!

– Det er først nå vi virkelig merker forskjellen på moderne, tidsmessige lokaler på en flate sammenlignet med 20 år gamle lokaler fordelt på fem etasjer.

ALLE FOTO: JAN LILLEHAMRE



– Farvel til vareheisen, smiler driftssjef Øystein Lie, som har hatt ansvaret for flytteprosessen fra Bryn til Økern.

– Flytteprosessen gikk greit, sier driftssjef Øystein Lie i ABC som har hatt ansvaret for oppbyggingen av de nye lokalene de siste seks måneder og for selve flyttingen.

– Det var deilig å komme på plass. Dette var jo en betydelig milepæl i vår historie. De ansatte i ABC skal ha ros for kjempeinnsats på dugnaden første helgen i november hvor alle tro til. Takket være denne innsatsen var det tilstrekkelig å stenge bedriften bare én arbeidsdag.

Fornøyde kunder

– I ABC var vi mest opptatt av at kundene ikke skulle rammes nega-



Lager med plukkavdeling, vareutlevering og -mottak representerer 2/3 av arealet.

tivt av flytteprosessen. Gjennom god forhåndsinformasjon, oppkjøring av et lite lager i vår produksjon og positiv holdning hos kundene, gikk dette greit. De nye lokalene gir vesentlig bedre lastemuligheter for de kunder som kommer til oss. Videre vil vi ha muligheter til å produsere noe mer for bufferlager, og i vårt rasjonelle lager kan vi raskere plukke frem og pakke varer til kunder. Det er lagt ned mye forarbeid i planlegging av lagerstruktur og logistikk slik at vi skal kunne fungere best mulig både innad og utad. Og det trengs

– på et lager med 3.300 palleplasser, sier Lie.

Vekstmuligheter

Arealene i Økern Næringspark er 40 prosent større enn de gamle lokalene på Bryn og vesentlig mer rasjonelle. På Bryn gikk vareheisen kontinuerlig mellom de fem etasjene – her er alt på en flate.

– Til sammen disponerer vi et areal på over 5000 m², fordelt på produksjonsrom med kjølerom, kontorer og ikke minst lager med plukkavdeling, vareutlevering og -mottak som representerer 2/3 av

arealet. Arealet er noe større enn det vi strengt tatt trenger akkurat nå, men her har vi utviklingsmuligheter. Med utgangspunkt i et stort rom med ni meter takhøyde kan vi gjøre de forandringer som trengs i mange år fremover, forteller Øystein Lie.

Følger boka

Produksjonsrom og kontorer har ABC bygd opp selv – inne i den store hallen. I hele utbyggingsprosessen har det vært tett samarbeid med offentlige etater – ikke minst Helsevernetaten, som de fleste kjenner under navnet Næringsmiddeltilsynet. Lie berømmer det gode samarbeidet de har utviklet. ABC er opptatt av å følge spillereglene helt ut. Bedriften er godkjent og EØS- autorisert fra første dag etter flytting.

Ønsker kundene velkommen

– Vi er stolte over ABC som på mange måter fremstår som "ny", sier Øystein Lie. Han håper mange leverandører og kunder tar seg tid til å stikke innom slik at ABC kan vise hva bedriften nå står for.

Av Arne Rød

NOTISER



DON CARSTENS

Reduserer kolesterolnivå

Forskere ved universitetet i Massachusetts har offentliggjort resultatene fra en undersøkelse av Alpha protein, en ny soyaprotein-ingrediens. Ved inntak av Alpha protein ble kolesterolnivået betydelig redusert. Det kan ha stort potensial i functional foods-markedet. Alpha protein er bare testet på dyr, men kliniske studier på mennesker er nært forestående.

Rolf = produksjef

Rolf Nygaard – vår selger på Sør- og Vestlandet, som har vært ansatt hos ABC siden oktober 2000 – er utnevnt til Produksjef Emballasje.

"Klar til å stoppe"-tarm

Naturin lanserer forfuktede collagen-tarmer i store kalibre, klar til stoping. Naturin Kranzdarm kan leveres i 39–58 mm og R2L-D i området 40–80 mm.

Ny sertifisering av Naturin

Gamex som etterbehandler tarmene fra Naturin er blitt sertifisert til ISO 14001 (Miljøsertifikat).



CEAMISA

Carrageenan fra Ceamsa

Manuell høsting av tang og tare av artene Chondrus og Gigartina langs Spanias kyst skjer i tidsrommet juni til oktober og når tidevannet er på det laveste. Det vil si at høstingen maksimalt kan foretas 28 dager i sesongen.

Heder til Purac

Kraft Foods North America har blant 10.000 leverandører valgt ut Purac (og seks andre leverandører) til å motta utmerkelsen the Kraft Foods Supplier Excellence Award for 2001. Utmerkelsen får de for å ha gitt betydelig bidrag til teknologi og fremstående produkt- og leveringskvalitet.

Vakuumpgjør kjøttet mørt og saftig

Ifølge undersøkelser fra to anerkjente europeiske forskningsinstitutter kan modning av kjøtt i industrienheter i en vakuumpkrympepose, etterfulgt av oppstyking og pakking i kontrollert atmosfære, øke mørheten på innholdet med opptil 33 prosent. Dessuten blir kjøttet mer saftig etter modningen i vakuumposen. Dette opplyser Cryovac Norge AS.



Med smak av gull

“Er det ikke litt for fremtredende viltleversmak?” smattes det, og patékonsistensen vurderes med erfarne fingre. Under NM i Kjøttprodukter utsettes flere hundre kjøttprodukter for granskende blikk og ganer. Nå er kåringen størst i Skandinavia.

– Det er ny rekord i år. Ingen andre land i Norden har et så omfattende nasjonalt mesterskap, forteller overdommer Tore Teigen, som holder styr på hele 547 kjøttprodukter fra 56 bedrifter. Teigen mener dette er en klar indikasjon på at NM i Kjøttprodukter, som arrangeres for 11 gang, har utviklet seg til å bli stadig viktigere for store og små produsenter. Midt i oktober kom dommerkollegiet sammen i Oslo, og 12 fagpersoner smakte seg gjennom en hel uke. ABC er også i år representert i dommerlauget med produktsjef Ola Stuberg.

320 års erfaring

– Det er en krevende og spennende oppgave. I løpet av uken har jeg smakt på rundt 130 produkter. – Vi er opptatt av at alle skal få en enhetlig og skikkelig vurdering, og det er veldig mye bra. Samtidig registrerer vi at kvaliteten er stigende, sier Stuberg, som deler dommerbord med Morten Kjærnes (Tine), Tom Jubal (Toftdahl-Hoff) og Aase Strømstad (Freelance). Dommerne under NM har i gjennomsnitt over 27 års erfaring fra bransjen.

Egen designpris

NM i Kjøttprodukter arrangeres hver andre år, og det konkurreres i klassene; pølser, kaker/burgere, spekepølse, spekemat med og uten ben, pateer/posteier/blodmat, pålegg og serveringsklare produkter. I

t tillegg er det en åpen klasse, og en klasse for beste design på emballasje. Rundt dommerbordet vurderes utseende, smak og lukt og tekstur/konsistens. For å oppnå gull må et produkt ha minst 38,5 poeng. I alle klasser vil det være flere bronse-, sølv- og gullmedaljevinnere, men det deles ut kun en NM-vinner i hver klasse. Vinnerne ble hedret under prisutdelingen i Oslo 6. november.

Det er naturligvis viktig for ABC å være representert ved dommerbordet.

– Av de bedriftene som er representert på dommersiden, er ABC en av de mest betydelige når det gjelder produktutvikling, sier han.

God markedsføring

Uansett om et pølseprodukt oppnår en medalje eller ikke – de aller fleste bedriftene i bransjen ser på kåringen som viktig og sentral. Kompetansen ved dommerbordene er udiskutabel, og kvalifiserte tilbakemeldinger gir bedriftene gode indikasjoner om hvordan de kan utvikle produktene videre. – Dommerne vet selvfølgelig ikke hvor spekeskinka kommer fra. Alle produkter er nøytrale, forteller Stuberg, som vet hva en god vurdering har å si for et produkt. En medalje etter NM-deltagelse gir et kjærkomment markedsargument som benyttes flittig på emballasje og i annonser.

Av Eirik Arnesen



EIRIK ARNESEN

– Kvaliteten er stigende, sier ABCs Ola Stuberg (t.v.). Sammen med hoveddommer Tore Teigen smakte han seg gjennom et rekordstort antall kjøttprodukter under NM.

ABC er et heleid datterselskap av det danske konsernet DAT-SCHAUB – en av verdens største tarmhandlere og en stor aktør på handel med kjøtt og matvarer. Vi er leverandør til kjøtt- og næringsmiddelindustrien med hovedvekt på natur- og kunsttærmer, hjelpe- og tilsetningsstoffer, samt krydder og smaksstoffer.



Arne B. Corneliussen AS

ABCpendiet 2–02

Et blad for kjøtt- og

næringsmiddelindustrien

Utgever: Arne B. Corneliussen AS

Ansvarlig redaktør: Leiv M. Helsingen

leiv.helsingen@abcorneliussen.no

Design/produksjon: Markedskontakt AS

Forsidefoto: Photodisc

Adresse: Risløkkveien 2,

Postboks 424 Økern, 0513 Oslo

Telefon: +47 22 88 46 00

Telefaks: +47 22 88 46 46

Internett: www.abcorneliussen.no