



Afgiftning er den nye trend

Både herhjemme og i USA gennemgår folk forskellige udrensningskure, der skal »afgifte« krop. Lise Leonhard Hjort oplever, at folk ligefrem bliver provokeret af, at hun har lagt kosten om. Læge advarer mod gråt marked. Side 8-9



Birkesaft kan udnyttes i fødevarer

Birkesaft forstærker smag og virker mod allergi. Ægtepar på Skarø samarbejder med universitet om at udnytte birkesaft i fødevarer. Side 4-5

REDAKTION: ANNE AXHOLM OG TINA RIISING tina.riising@borsen.dk ■ LAYOUT: TEAM

Fremtidens forbruger udfordrer køledisken

Forbrugerne vil kræve lettere adgang til sund og nem kvalitetsmad, både i supermarkeder og som take-away. Maden skal være økologisk, og light-versioner og tilsetningsstoffer får en svær fremtid. Kvalitetsfødevarer og discount-dagligvarer skal kunne købes under samme tag, og hygiejnen i fødevarerbranchen skal være i top. Det spår en dugfrisk undersøgelse fra bureauet First Move. Kirsten Poulsen, der står bag undersøgelsen, opfordrer producenter og detailhandel til at omstille sig, før kravene har bredt sig til de store masser. Foreløbig forholder supermarkederne sig tøvende til konklusionerne. Side 6-7

»Maden skal være sund, smage godt og ikke være proppet med e-numre,« siger Charlotte Malling, der savner sunde og nemme løsninger i supermarkederne.



FOTO REIMER JUUL

HØRT VED FROKOSTBORDET:

“HVAD FINDER DE MON PÅ I MORGEN?”



wip er kåret som vinder af Kantineprisen 2006 for personalerestauranten på NESA i Gentofte

DET NYSGERRIGE KØKKEN

TELEFON 6311 3310 WWW.FAZERAMICA.DK



LEVER DU ARBEJDSLIVET?

I Arla Foods har vi job for enhver smag. Uanset om du er controller, marketingekspert, produktudvikler eller noget helt fjerde, indgår du i et fællesskab med fokus på ansvarlighed, engagement og udvikling. Vil du puste nyt liv i karrieren? Så få en smagsprøve på dine jobmuligheder på arlafoods.dk/job.

www.arlafoods.dk/job

Hobro Hud- og laserklinik

Behandling med Laser
Karsprængninger
Hårreduktion
Pigmentforandring

Behandling med Botox + Hyaluronsyre
Rynker

Behandling med Botox
Øget svedsekretion

Hobro Hud- og laserklinik ved
Hudlæge Inger Louise Wildfang
H. I. Biesgade 6,1
9500 Hobro

tf.: 9851 0151 (tirs - torsdag kl. 10 - 13)



Inger Louise Wildfang
Speciallæge i hudsygdomme



Den klare birkesaft tappes ved at bore et hul i træet og montere en tappehane. Tilbage er der blot at vente, til spanden er fuld.



Man kan kun tappe birkesaft i foråret inden løvspring, så resten af året opbevares saften i frostrummet.



I dag har parret kun én ismaskine, som er hentet på fabrikken i Italien. Flere maskiner er på vej.

Birkesaft skaber sunde

Saften fra birketræer virker mod allergi, og desuden fremhæver birkesaften smagen af andre råvarer. Ægtepar på Skarø i samarbejde med universitet om at udnytte birkesaft i produktion af is



Sundhed

AF JENS BERTELSEN
FOTO: HUNG TIEN VU

En halv times sejlads fra Svendborg ligger den lille Skarø, der byder på masser af sollys og nætter uden frost indtil februar.

For parret Martin E. Jørgensen og Britta Tarp, der driver firmaet Biosynergy, giver det næring til drømmen om at opfinde helt nye og naturlige produkter baseret på planter og træer.

Den voldsomme decemberstorm i 1999 ødelagde store dele af deres gartneri på Fyn, og det blev starten på et eventyr i øhavet.

»Nogle af vores venner ville købe gården på Skarø, men der var bopælspligt, og så sprang de fra. Det viste sig til gengæld at være det helt rigtige sted for os,« siger Martin E. Jørgensen.

I samarbejde med Syddansk Universitet forsker de i at udnytte saften fra birketræer til sunde fødevarer og

medicinske formål. Øens 38 beboere har derfor givet dem lov til at tappe birkesaft fra de 40 birketræer, der står spredt rundt omkring på øen i små klynger.

Kur mod allergi

Forsøg viser, at birkesaft kan være en fortrinlig kur imod allergi over for birkepollen, men holdbarheden på frisk-tappet birkesaft er begrænset og svarer stort set til holdbarheden på mælk.

»Vi mener, at hvis man drikker birkesaft i tre dage, så forsvinder symptomerne på allergi, og det er jo bedre at bruge et naturprodukt end at tage antihistamin (medicin mod allergi, red.). Problemet er, at vi ikke kan konservere birkesaften,« siger Martin E. Jørgensen, som derfor opbevarer saften i store dunke i et fryserum.

Sæsonen er kort og går fra slutningen af marts til slutningen af april lige inden løvspring, hvorefter saften i

træerne bliver brun. Et birketræ trækker 200-300 liter vand op af jorden i døgnet, så træet mærker ikke til, at Biosynergy tapper 10 liter til forskning og produktion.

Saften smager ikke i sig selv af ret meget, heller ikke i frosen form. Derfor fik parret idéen om at blande isen med hyldeblomst og forskellige bær.

»Det skulle gerne være en fornøjelse at tage en birkepollenkur,« bemærker Martin E. Jørgensen.

Blandingen smagte fantastisk, og siden har Britta Tarp udviklet på forskellige varianter af is.

Skal koncentreres

Isen kan ikke markedsføres som en kur mod pollenallergi, og de færreste vil også bryde sig om at spise is i de mængder, der skal til.

Derfor arbejder parret videre med at udvikle en måde, hvor birkesaften kan opkoncentreres. Hvis man under



Frisk solbærsorbet med bær fra Skarø er klar til at blive hældt i bægrene.



Birkesaft kan kun holde sig, hvis den fryses ned. Her opstod idéen til at fremstille is baseret på birkesaft. Gennembruddet blev en kontrakt med Irma-butikkerne, der begynder at sælge isen næste år.

fødevarer



Beboerne på Skarø har givet Martin E. Jørgensen og Britta Tarp lov til at tappe saft fra alle øens birke træer. Saften bruges til Skarø Is, men også til forskning i lægemidler.

Gennembrud for Skarø Is

■ Is

AF JENS BERTELSEN

Det startede som et eksperiment, der skulle øge holdbarheden på den sarte saft fra Skarø's birke træer.

Nu skal produktionen af den specielle is sættes i system med indkøb af nye maskiner fra en italiensk fabrik.

Birkesaft indeholder mineraler, der forstærker smagen af de råvarer, den blandes med. Derfor opnås en meget intens smag, og samtidig kan man skære ned på mængden af tilsat sukker.

»Når vi deltager i udstillinger, og gæsterne bliver tilbudt at smage birkesaft, så oplever de at få en eftersmag af det jordbær, de måske fik på nabostanden,« siger Britta Tarp, Biosynergy.

Det stiller store krav til de råvarer, man bruger sammen med birkesaft, for saften fremhæver smagen, uanset om den er god eller dårlig.

Hidtil har Skarø Is kun været tilgængelig på øen samt i nogle få butikker rundt omkring i landet, men fra foråret skal isen leveres til alle Irmas butikker, der forventes at kunne sælge mindst 30.000 af de små bægre næste år.

Ambitionen er nu at renovere en længe på gården til en større isproduktion, som også skal tiltrække turister på jagt efter specielle smagsoplevelser.

jens.bertelsen@borsen.dk

NYD FIRMAFRUGT SAMMEN
MED DINE MEDARBEJDERE



BESTIL FIRMAFRUGT PÅ
FIRMAFRUGTFORENINGEN.DK



Kræftens Bekæmpelse

jens.bertelsen@borsen.dk

www.biosynergy.dk

Salgsdirektør

med ansvar for butiksdrift



Til vores hovedkontor i Køge søger vi en ambitiøs, dygtig og resultatorienteret Salgsdirektør, der vil få det overordnede ansvar for driften af vores 370 butikker i Danmark.

Jobbet

Som salgsdirektør har du mange strategisk vigtige opgaver. Du bliver ansvarlig for en fortsat succesfuld drift og fremdrift af vores butikker, og som en god samarbejdspartner evner du at skabe gode relationer på tværs af organisationen. Opgaverne spænder bredt fra udarbejdelse af budgetter, opfølgning på diverse nøgletal, optimering af bestående butikker til udvikling af medarbejdere. Der vil blive stillet store krav til dig som leder og strategisk sparringspartner.

Du refererer direkte til vores ladedirektør og bliver naturligt en del af den danske ledergruppe. I dette tunge lederjob har du ansvar for 370 butikker og ca. 7.000 medarbejdere. Som ansvarlig for salgsafdelingen arbejder du tæt sammen med tre regionschefer og 30 distriktschefer om at sikre, at vores butikker leverer gunstige driftsresultater og høj butiksstandard.

Vi er meget ambitiøse på dine vegne og forventer, at du efter en kort indarbejdning tilfører organisationen det drive og de resultater, der skal sikre os den fortsatte førerposition på det danske discountmarked.

Dine kompetencer

Du har solid erfaring med strategisk arbejde indenfor drift, gerne fra detailhandlen. Du har skabt gode resultater – og du ved hvordan du har skabt dem. Du er købmand af natur, gerne suppleret med relevant uddannelse og du evner både at opfange og formidle ideer til kolleger og samarbejdspartnere. Du er en naturlig igangsætter, og du har den vedholdenhed, som er nødvendig for at nå dine og virksomhedens mål.

I Netto er det en selvfølge at investere i vores medarbejdere. Vores målsætning er, at tilbyde vores medarbejdere detailhandlens bedste og mest seriøse uddannelses- og talentprogrammer – og derfor er det en forudsætning, at du kan dokumentere succesrige resultater med udvikling af medarbejdere.

Vi tilbyder

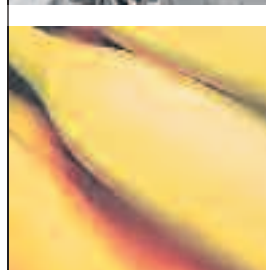
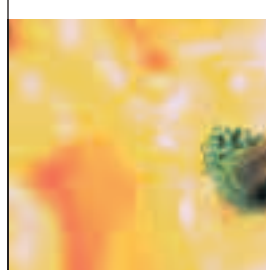
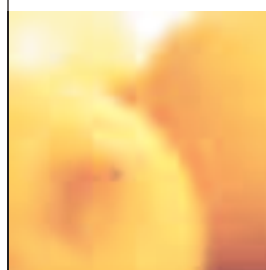
Et spændende job i en ekspanderende virksomhed, en attraktiv løn, firmabil og pensionsordning og store muligheder for personlig udvikling i en international organisation. Du kan forvente en grundig indarbejdning på 4-6 måneder

Kan du matche vores krav, så send din ansøgning vedlagt CV til nedenstående adresse.

Vi glæder os til at høre fra dig.

Netto

Att.: Personalechef Thomas Thorsøe
Mimersvej 1, 4600 Køge
Mærk kuverten: "Salgsdirektør"



NETTO

I Netto er vi kendt landet rundt for at være dynamiske, aggressive, talentfulde, kreative og så tænker vi fremad. Vi er Danmarks største dagligvarekæde og har i dag 370 butikker i Danmark, 167 i England, 241 i Tyskland, 109 i Polen og 78 butikker i Sverige.