



SLAGTERFIRMAET

Gert Nielsen a/s

- VI GØR OS UMAGE

Historien om Gert Nielsen

Slagterfirmaet Gert Nielsen A/S er en gammel virksomhed, som blev grundlagt i Eskildsgade i København i 1946.

I 1963 overtog sønnen, Arne Nielsen, firmaet, der i 2000 blev afhændet til den nuværende ejer, der også hedder Gert Nielsen, og som er barnebarn af stifteren.

Oprindeligt forsynede slagterfirmaet andre slagterbutikker med specielt røgvare. I dag er kunderne institutioner, restauranter, storkøkkener, kantiner og plejehjem, og sortimentet er vokset til komplette slagterløsninger – alt indenfor kød-fødevarer.

Vi er en gammel virksomhed, hvor dyder som solidt håndværk og fagkundskab går hånd i hånd med ufravigelige krav til hygiejne og miljø.

Slagterfirmaet Gert Nielsen A/S beskæftiger godt en snes medarbejdere i helt nybyggede lokaler i Hvidovre.







Topmoderne faciliteter

Da lokalerne i Eskildsgade 12 efterhånden blev for små, flyttede vi i 1952 til Kødbyen, hvor vi siden havde tre adresser, indtil vi i 2009 rykkede ind i nye og topmoderne faciliteter i Hvidovre. Bygget helt efter vores ønsker og krav, og hvor vi nu bl.a. har fået optimale forsyningsmuligheder og bedre adgang til at distribuere vores varer til kunderne.

Lokalerne i Kødbyen var blevet for små og uhensigtsmæssige i forhold til den daglige rationelle produktion og var i det hele taget utidssvarende.

I Hvidovre har vi fået endnu bedre muligheder for at fastholde vores fokus på hygiejne, miljø og egenkontrol af vores høje kvalitet.

Følger lovgivningen

Kødet hos Gert Nielsen udvælges og kontrolleres ud fra den officielle Europa-klassificering, med kriterier som fedtindhold, farve, lugt, konsistens og muskelfylde. Herudover udvælger vi også kødet ud fra smag, friskhed, appetitlighed og hygiejne. Naturligvis opfylder vi også alle EU-krav – til gavn for miljøet og fødevarerens sundhed.

Hensyn til miljøet

Miljørigtig drift er et dagligt fokus, hvor vi selvfølgelig ønsker at tage hensyn til det samfund, som vi er en aktiv del af, men hvor vi også fokuserer på tiltag, der kan ses på bundlinjen.

Vi genanvender eksempelvis varmeudviklingen fra kølemaskinerne til bl.a. produktion af varmt vand og til varme på kontorerne. Tekniske løsninger, der gør det let at gøre det rigtige og svært eller næsten umuligt at gøre det forkerte, er implementeret. Energiforbruget er styret af teknik, så den menneskelige faktor og dårlige vaner stort set er elimineret.

Endelig betyder både e-fakturering og e-handel en væsentlig reduktion i forbruget af papir.





Høje krav til kvalitet

Hos Gert Nielsen er vi dybt engageret i et grundigt kvalitetsmiljø og en omfattende egenkontrol.

Vi benytter IT-systemet E-Smile, som er rettet til efter vores ønsker og behov, og som altid vil advare os, hvis forskrifterne ikke overholdes. Vi udtager således prøver tre-fem gange om ugen, hvorved vi altid har fuldstændigt styr på bakteriologien på virksomheden.

Hygiejne

Vi har et detaljeret, dagligt hygiejneprogram som omfatter hvert led i arbejdsprocessen med kødet. Da ingen programmer er bedre end de mennesker, der håndterer dem, oplæres vores medarbejdere til en høj faglig standard for kødbehandling. Vores krav til hygiejnen er ikke til diskussion, og arbejdspladsen gøres klinisk rent efter hver proces.

Vores produkter

Lige fra begyndelsen i 1946 har hjemmelavede røg- og kogevarer været på hylderne hos Gert Nielsen. Siden har sortimentet udviklet sig til at omfatte alt indenfor kødvarer som okse, kalv, svin, lam, fjerkræ, vildt, pålæg, fisk, økologi, racekød som f.eks. hereford og limousine – et godt stykke kød, perfekt modnet med god fedtmarmorering og fantastisk smag.

Vi tilbyder:

Egenproduktion af røg- og kogevarer.

Opskæring og udskæring af fersk kød – leveret grydeklar.

Import og forhandling af produkter fra både ind- og udland.

Gode velkendte kvalitetsprodukter, som f.eks. vores velkendte højreb.

Udvikling

Vores holdning er, at kød skal behandles af fagfolk. Medarbejderne hos Gert Nielsen er uddannede slagtere, og vi samarbejder med nogle af de dygtigste kokke og økonomaer i landet, så produkterne altid opfylder tidens krav til kødkvalitet, smagsoplevelse og god økonomi. Vi er åbne for nye strømninger i gastronomien, og vi følger branchens udvikling nøje for altid at vide, hvad der rører sig indenfor slagterprodukter – f.eks. udvikling af mere fedtfattige produkter.

Vi sparrer meget med vores kunder, og sammen finder vi ud af, hvad der rent teknisk kan lade sig gøre, og hvad der er muligt med afsæt i lovgivningen.

Vi har en række dygtige samarbejdspartnere, som supplerer os og vort produktsortiment.

Udvikling er et væsentligt fokusområde hos Gert Nielsen A/S. Vi ønsker at være på forkant med de nyeste trends, så vi til stadighed kan være en interessant og kompetent samarbejdspartner for vores kunder.



ALBA - klædt på til opgaven

HACCP certificeret arbejdsbeklædning



Vi tilbyder også

- Måtteservice
- Linnedservice
- Vaskeservice
- Beklædningservice til alle brancher

Ring allerede idag for et uforpligtende tilbud på tlf. 43 99 00 44!

ARBEJDSMILJØ
DS/OHSAS 18001

MILJØCERTIFICERET
ISO 14001

ALBA A/S
Rugvænget 1-5 · DK-2630 Taastrup
Telefon +45 4399 0044 · Telefax +45 4371 6619
alba@alba.dk · www.alba.dk



Hereford og Aberdeen Angus oksekød fra Irland. CARMO-bacon fra Holland. Lam og kronndyr fra New Zealand. Fjerkræ fra Frankrig. Stegt kylling og and fra Thailand. Vildsvin fra Texas. Laks fra Chile. Hindbær fra Serbien. **Og meget, meget mere!**

Hos CM Food A/S arbejder vi under mottoet "**Smag på Verden**". Og vores mission er lige så enkel, som den er ambitiøs: **Vi vil bringe verden til de skandinaviske middagsborde!**

Med et salg på mere end 9.000.000 kg kød, fisk og grøntsager om året er CM Food mere end blot en leverandør, som flytter kasser! Vi er en stabil samarbejdspartner, som sætter en ære i **pålidelighed, loyalitet og rettidig omhu.**

Vi opbygger **tætte og langvarige relationer** til vores leverandører og kunder. Fokuserer på at skabe værdi for alle parter. Og med eget **eksport-autoriseret lager** er **dag-til-dag levering** en selvfølge til hele Skandinavien.



CM Food A/S • Sundsholmen 12 • 9400 Nørresundby
Tlf. 96 327 327 • www.cm-food.dk • info@cm-food.dk



Gode råd giver merværdi

Gennem god og individuel rådgivning samt en udstrakt service søger vi lange kundeforhold, og vi har igennem årene oparbejdet en stor og trofast kundekreds.

Med ugentlige menuforslag, planlægning og rådgivning om korrekt brug af råvarer, giver vi ikke kun kunderne ny inspiration og faglige råd. Vi giver kunden merværdi i form af praktisk hjælp til at få mest muligt ud af vores kvalitetsprodukter.

Hver tirsdag udsender vi ugentlige menuforslag og hver torsdag attraktive her-og-nu tilbud. Desuden kan kunderne tilmelde sig vores nyhedsbrev.



Vores passion for mad

Hos Gert Nielsen er vi fagfolk. Vi er et team af unge slagtere, der alle er personligt interesseret i madlavning. Vi brænder for mad. Men for os er kød og mad ikke kun et arbejde. Kød og mad er en livsstil, en passion som fylder meget i vores hverdag, og vi henter gerne inspiration til nye retter og nye produkter i mange sammenhænge – på rejser, på restaurantbesøg eller andre steder hvor mad er en vigtig del af oplevelsen.

De fire forretningsområder

Slagterfirmaet Gert Nielsen A/S er særligt stærk på:

- Egenproduktion af røg- og kogevarer
- Udskæring af fersk kød
- Forhandling af dansk kød og import fra udlandet
- Udvikling og rådgivning





Jørn A's principper er at producere vore kvalitetsprodukter ud fra egne recepter, krydderiblandinger, indsigt og håndlag, holder vi stadig i hævd under vort motto: *Høj kvalitet, service, friskhed, sundhed og ensartethed.*

Roulader:

Fælles for alle vore roulader er, at de er lavet efter Jørn's gamle opskrifter, hvor det kun er store førsteklasse slag der bliver brugt. Hver pølse er nænsomt krydret efter behov og variant. Roulader er naturligvis fremstillet uden brug af fosfat og andre unaturlige hjælpestoffer.

Spegepølser:

Fælles for vore spegepølser er: Lang produktionstid, hvor pølserne modner og tørrer den tid de skal – på en naturlig måde. Først derefter ryges de nænsomt i stenovn. Højt kødindhold.

Farsvarer:

Fælles for vor farsvareproduktion er, at alle produkter køres af oksekød, svinekød og spæk. Alle krydderiblandinger mikser vi selv.

Jørn A. Rullepølser
 Guldalderen 28 B
 2640 Hedehusene
 Tlf: 46 56 06 24
 Fax: 46 56 05 24



Prisbelønnede Sønderjyske slagtertraditioner

Siden 1939 har vi hos **Slagter Lampe**, i 3 generationer, holdt de Sønderjyske slagtertraditioner i hævd.

Det gør, at vi bedre end andre kender det oprindelige håndværk, som vi stadig benytter os af. Vore 25 medarbejdere er kompromisløse fra start til slut, under fremstillingen af vore pølser.

Læs mere om vore prisbelønnede Kålpølser på: www.slagterlampe.dk



Slagter Lampe · Kløvervej 71 · DK-6100 Haderslev · Tlf. 7452 3299
www.slagterlampe.dk · Mail: lampe@slagterlampe.dk



Holmegaard Kød

Glasmagervej 23 • Fensmark • 4684 Holmegaard
Telefon: 55 54 75 00 • Fax: 55 54 75 60
E-mail: holmegaardkoed@mail.dk

Leverandør af oksekød,
kalvekød, lammekød, fjerkræ
mv. til grossister og fabrikker

BeefLink

Tlf +45 57 82 10 10
Fax +45 57 82 10 11
E-mail info@beeflink.dk

POSTBOKS 11 • STORGADE 30 C • DK-4180 SORØ



ALcontrol Laboratories er f devareindustriens laboratorium

Det er let at v re kunde i ALcontrol, vi klarer alt fra afhentning
til en hurtig rapportering.



ALcontrol Laboratories

For mere information kontakt:

ALcontrol Laboratories

Heino Lund

Tlf. 51 51 08 86

heino.lund@alcontrol.dk

ALcontrol Laboratories

Bent Mikkelsen

Tlf: 40 40 55 04

bent.mikkelsen@alcontrol.dk

www.alcontrol.dk

**Importør af spændende kvalitetsfødevarer
til det skandinaviske marked**

– aldrig længere end et telefonopkald væk!



DK Trading ApS • Tel: +45 75 13 66 33 • Fax: +45 75 13 31 89 • www.dktrading.dk

HVIDEBÆK
SLAGTERI

Hvidebæk Slagteri A/S
Industrivej 17 d, 4490 Jerslev
Tlf. 59596200 . Fax 59596221
www.hvidebæk-slagteri.dk

HVIDEBÆK
PØLSER
100% DANSK KØD

Hvidebæk Pølsefabrik ApS
Industrivej 17 d, 4490 Jerslev
Tlf. 59596200 . Fax 59596221
www.hvidebækpølsefabrik.dk

SLAGTERFIRMAET

Gert Nielsen a/s



KØD EN GROS
IMPORT / EXPORT
Tel. +45 98242809
bo@kabco.dk

KABCO FOOD A/S

A&C's køle- og el-installationer udføres af os

Håndværkervænget 6
Gundsømagle
4000 Roskilde

Telefon: +45 4678 8375
Mobil : +45 4074 8375
Fax : +45 4678 8240



**KLAUS KRUSAA
KØLEANLÆG A/S**

krusaa-koel@krusaa-koel.dk • www.krusaa-koel.dk

Ferske kyllingebrystfileter
fra Rose Poultry



www.rosepoultry.dk



ROSE

KEND DEN PÅ KNÆK KET

Langelænder

Stryhns AS
Vestre Kirkevej 13-19
4000 Roskilde
www.stryhns.dk



Stryhns

ZIMBO Pålæg med tradition
for bedste
kvalitet



Matildevej 6
DK-4200 Slagelse
T. +(45) 58 53 55 98
www.vakka.dk



Vakka

Okse- og kalvekød fra en autoriseret
opskæringsvirksomhed

SLAGTERFIRMAET

Gert Nielsen a|s
- VI GØR OS UMAGE

Slagterfirmaet Gert Nielsen | Stamholmen 140 B | 2650 Hvidovre | Telefon 3331 8181 | Fax 3331 1815

www.gertnielsen.dk