

Fokus Grønt

Arbejdsgruppe 5 – Snitgrønt

Referat af 2. arbejdsgruppemøde, 9. januar 2008

Hos Gasa Nord Grønt, Aarhus

Deltagere

Annette Berg Carlsen, Region Sjælland
Lise Dalgaard Hansen, Region Sjælland
Kirsten Bünger Hansen, Odense Kommune,
Hans Jørgen Hansen, Hørkram Schulz Foodservice
Gert Visby Carlsen, Inco Danmark
Kim Guhle, Agrova Food
Mads Bjerregaard, Flensted
Sten Laier, Gasa Nord Grønt
Jørgen de Neergaard, Gasa Odense Frugt og grønt
Erik Frydendal
Margit Dörffer

Referat:

Erik Frydendal
Margit Dörffer

Referat

Erik Frydendal gennemgik agendaen og bød velkommen i arbejdsgruppen til Lise Dalgaard Hansen. Herefter blev referatet fra 1. møde godkendt af gruppen. Opgaven for deltagerne fra sidste møde var at returnere de tilsendte specifikationskabeloner i udfyldt stand med forslag til specifikationer for alle de på 1. møde vedtagne produkter. De er for en ordens skyld gentaget herunder.

Gulerødder	2 str. med undergrupper (i stave, skiver, rustikskiver, tern, strimler og snackgulerødder)
Løg	3 + undergrupper
Hvidkål	2
Iceberg salat	1
Kinakål	1
Peberfrugt	3 + undergrupper
Rødbeder	2 – begge som hele og i stave
Porrer	1
Squash	1
Lollo Bionda	1
Rødkål	1

Tomater	1 – i skiver og tern
Spidskål	1 – groft og fintsnittet
Agurker	1 – hele og tern
Selleri knold	2
Blomkål	1 - + undergruppe
Bladselleri	1 - + skiver i 2 tykkelser
Champignon	1 – i skiver og kvarte
Pastinak	1 – to undergrupper
Broccoli	1
I alt	28 produkter

Fra gruppen var fremsendt specifikationer fra Agrova og Gasa Odense, hvilke således dannede grundlag for mødets behandling af specifikationernes indhold. De vedtagne tilretninger af specifikationerne blev foretaget direkte og elektronisk, hvilket gjorde processen både nemmere og hurtigere.

Fra mødet er følgende noteret:

Fra Arbejdsgruppe 1, referat af første møde, blev der stillet forslag om at lade såkaldt convenience-frugt, udskåret frugt, overgå til arbejdsgruppe 5: Snitgrønt. Gruppe 5 drøftede forslaget. Der er to leverandører i Danmark: Agrova og Slice-Food. På grund af andre lovkrav og en anden produktionsform må udskåret frugt ikke produceres sammen med snitgrønt. Derfor mente gruppen ikke, der er basis for at inkludere produkterne i gruppens specifikationer og foreslår, at udskåret frugt foreløbig parkeres i "Fremtidskassen".

Gulerødder

Første – og største produktgruppe - er gulerødder, hvoraf der findes 5000 sorter på verdensplan. Heraf dyrkes de 1000 sorter. 50 heraf er kendt i Danmark, men 10 sorter dækker 98% af markedet.

Gruppen brugte megen tid på emnet gulerødder, og der blev samtidig taget en del principbeslutninger for, hvordan specifikationerne skal udformes, bl.a. mål på gulerodsstave m.m.

Bakteriologiske krav til snitgrønt blev drøftet under emnet 'emballage'. Jørgen har tilbudt at fremskaffe information om bakteriologiske forhold, holdbarhed, emballage, herunder pakning i kontrolleret atmosfære, og lovkrav.

Snack gulerødder og tilskæring heraf, herunder carborundum-raspning og polering. Afvigelser på skæringer, især på yderflader skal beskrives i en standardtekst i Faktadelen. Leverandørerne bedes venligst fremskaffe information om ovenstående emner.

Iceberg salat

Begrebet 'Tip burn' dækker over brune pletter i det yderste væv. Disse bør ikke forekomme. Tip Burn, brun- og rødfarvning af iceberg salat beskrives i Faktadelen. Sten og Jørgen bedes venligst fremskaffe information.

Peberfrugt

Rib i peberfrugt er årstidsbestemt. Mængden af rib i udkåret peberfrugt blev drøftet. Kerner må ikke forekomme.

Salatblandinger

På første arbejdsgruppemøde udløste dette emne en god diskussion om, hvordan blandinger skal specificeres, dels kvalitativt, dels kvantitativt. Økonomaerne fandt frem til et behov for 3 basisblandinger: 1 rød, 1 grøn og 1 gul, som køkkenerne selv kan bygge videre på med flere ingredienser.

Det blev derfor besluttet at overlade til de tre leverandører inden møde 2. at finde enighed om 3 forslag efter en 70-20-10 fordeling. Disse forslag har arbejdsgruppen stadig til gode til 3. møde.

Resterende specifikationer, der ikke nåede gennemgang

På grund af vidtrækkende drøftelser under gennemgangen af specifikationerne nåede gruppen kun at bearbejde de første 19 produkter. Margit udarbejder forslag til de resterende på grundlag af de beslutninger, der er truffet om de første 19. De resterende sendes ud sammen med de gennemarbejdede specifikationer og bedes kommenteret af arbejdsgruppen i besvarelsen af 2. udkast.

Afsluttende bemærkninger

Erik spurte deltagerne om deres tilfredshed møde- og arbejdsformen. Der var enighed om, at arbejds- og mødeformen fungerer godt og effektivt.

Konklusion af mødet

Frem til næste møde vil de tilrettede specifikationer blive renskrevet og sendt til kommentarer i gruppen. De ønskes returneret til Erik og / eller Margit senest 14. dage før næste møde, hvorefter kommentarer samles i oplægget til møde 3.

Afslutning

Tak til Sten Laier og Gasa Nord Grønt for værtskabet.