

Kødbydagen i København 1965



Carlsb. 65

Indbydelse til

Kødbydagen i København

Onsdag den 17. november 1965

Til samtlige

slagtermestre og viktualiehandlere
øst for Storebælt



De og Deres frue indbydes herved til at deltage i Kødbydagen i København onsdag den 17. november 1965. Denne dag er arrangeret af Kødbyens organisationer i samarbejde med Københavns kommune, og hensigten med dagen er at bringe de østlige landsdeles slagtermestre og viktualiehandlere i nærmere kontakt med Kødbyens virksomheder, således at de ved selvsyn kan danne sig et indtryk af, i hvilket omfang de ved driften af deres forretninger kan drage fordel af de handelsvilkår, som Kødbyen kan byde på.

Indbyderne vil bestræbe sig på at gøre dagen festlig ved forskellige arrangementer, således at alle, der kan afse tid til en tur til hovedstaden, kan få en både nyttig og fornøjelig dag og samtidig få lejlighed til at hilse på venner og kolleger indenfor brancherne fra de forskellige byer og egne.

For at deltagerne ikke skal have udgifter af besøget i Kødbyen har en række firmaer beredvilligt besluttet på denne dag at yde en kontantrabat på 10 pct. ved indkøb af viktualievarer til et beløb på indtil 1000 kr. For at opnå denne fordel skal deltagerne forevise vedlagte legitimationskort i underskrevet stand.

Overalt i Kødbyen vil være opstillet pølsevogne og -boder. For at give deltagerne lejlighed til at smage og bedømme Kødbyens fabrikata er vedlagt 2 x 4 kuponer, der giver adgang til gratis at få udleveret wienerpølser. Skulle nogen have lyst til at smage på endnu flere fabrikata, er det af administrative grunde nødvendigt at afkræve en betaling af 50 øre pr. pølse. Pølsevognene vil være åbne fra morgenstunden.

Kl. 10 begynder serveringen af en varm ret med en øl eller en sodavand. For kontrollens skyld skal ved udleveringen afleveres et kort i underskrevet tilstand, som ligeledes findes vedlagt.

Dagens program er iøvrigt følgende:

Kl. 6 begynder handelen i de mange virksomheder, der ligger rundt om Flæskehallen, hvor der forhandles opskåret kød og slagteriprodukter.

Kl. 6 begynder tilførslerne af levende dyr, der varer til kl. 10.

Kl. 7,30 begynder handelen i Flæskehallen.

Kl. 8 og hver halve time til kl. 10,30 er der forevisning med afgang fra indgangen til Flæskehallen.

Kl. 9 begynder handelen på kvægmarkedet og varer til kl. 13.

Der vil således være anledning til både at følge handelen med levende dyr og slagtingen af disse i slagtehallerne, og til at overvære handelen i Flæskehallen. Købbyens mange firmaer vil pynte deres butikker og virksomheder »som til jul«, og alle vil være velkomne til at kikke indenfor for at

bedømme varerne eller følge produktionsprocesserne. Firmaerne vil stille de fornødne vejledere til rådighed, og desuden vil der ved indgangen til Flæskehallen blive etableret et informationskontor.

På travle dage, og onsdag den 17. november vil blive en travl dag, mødes ca. 6000 mennesker for at handle i Købbyen, men henimod kl. 12 stilner travlheden af, og når de indbudte deltagere ved middagstid har set og spist sig mætte og foretaget de ønskede indkøb, vil der være lejlighed til en tur rundt i hovedstaden for at forrette ærinder eller se på byen.

Arrangørerne håber på godt vejr, men skulle vejret ikke blive helt så godt som ønskeligt, behøver man ikke at blive hjemme af den grund, da de fleste arrangementer foregår under tag.

Velkommen og vel mødt til Købbydagen 1965 i København.

Arrangørerne

Når Flæskehallen åbner, strømmer køberne ind.



KØDBYEN

i København er en by i byen, og dens navn fortæller dens funktion. Den er Danmarks eneste fri kødtorv, hvor handelen kan forsyne sig med alle de varer, der hører branchen til. Kødbyen ligger ved Halmtorvet, der er en af Københavns største pladser med gode parkeringsforhold. På dens areal befinder fragtmandscentralen sig, og den er nærmeste nabo til Københavns Hovedbanegaard og Godsbanegaard. Et levende torv midt i hovedstadens pulserende hjerte.

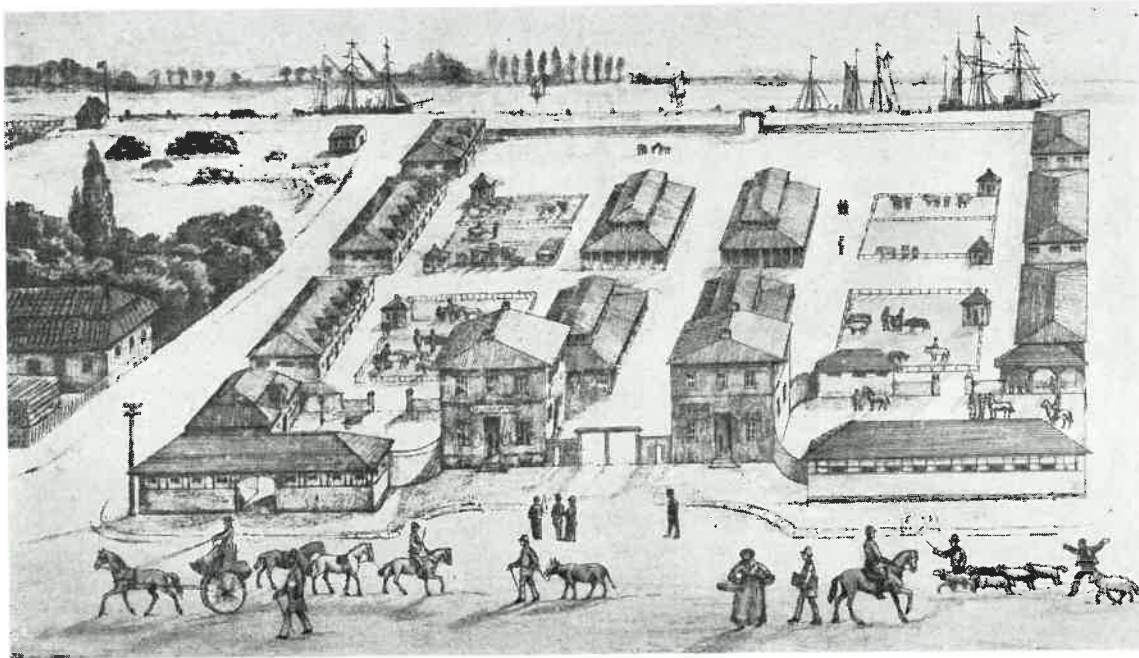
KØDBYEN

sorterer under Københavns torveadministration og ejes af Københavns kommune. Dens historiske baggrund var at sikre et sted, hvorfra byens forsyning med kød kunne ske under betryggende veterinære og sanitære forhold. Derfor rummer Kødbyen ikke alene den øverste torveadministra-

tion, men også den tilsvarende sundhedskontrol. Alle varer, der tilføres Kødbyen, efterkontrolleres, således at køberne altid kan være overbevist om, at hjemtagne varer opfylder selv de strengeste krav. Da leverandørerne ved, at deres varer skal gennem kontrollens nåløje, er de varer, der tilføres af bedste sundhedsmæssige kvalitet, således at kassationsprocenten er meget lav.

KØDBYEN

har sin oprindelse i det gamle kvægtorv, der under mange former har eksisteret fra Absalons tid, og de forskellige kødtorve, som byen havde gennem århundreder. Disse blev efterhånden utidsvarende, fordi byens befolkning forlangte større og større renlighed. Med den voksende forståelse af renlighedens – hygiejnens – betydning for folkesundheden, voksede kravene. Disse bliver stadig strengere og strengere, men Kødbyen forsøger at være foran, således at kravene kan komme indefra og ikke udefra.



Sådan så den gamle Kødby ud.

Det hidtidige slæb med
afbæring.



Således, som det bliver med
moderne materiel.



Det gamle kvægtorv er bevaret. Hver onsdag er der handel med levende dyr, der fortrinsvis tilføres fra Sjælland og fra de på ugens første dage allerede afholdte sjællandske markeder. Handelen begynder kl. 9. På dette tidspunkt står kommissionærerne ved deres dyr, og køberne kan begynde at udvælge sig, hvilke dyr, de ønsker at købe efter deres forskellige formål. En skal bruge den bedst mulige vare, andre har en mindre kritisk kundekreds, men der er dyr for ethvert behov til priser, der danner sig efter det frie udbuds princip, således at køberne kan sikre sig deres forsyninger til ugens prisniveau. Samtidig med markedets åbning står slagterne parat, og inden aften vil kroppene kunne være fremme i mange byer øst for Storebælt. Kvægmarkedet har et stort fast klientel af sælgere og købere, der i Kødbyen finder et naturligt sted for handel og slagtning til gensidig fordel. En del dyr føres også levende fra kvægmarkedet til slagtning i købernes hjemby.

KØDBYEN

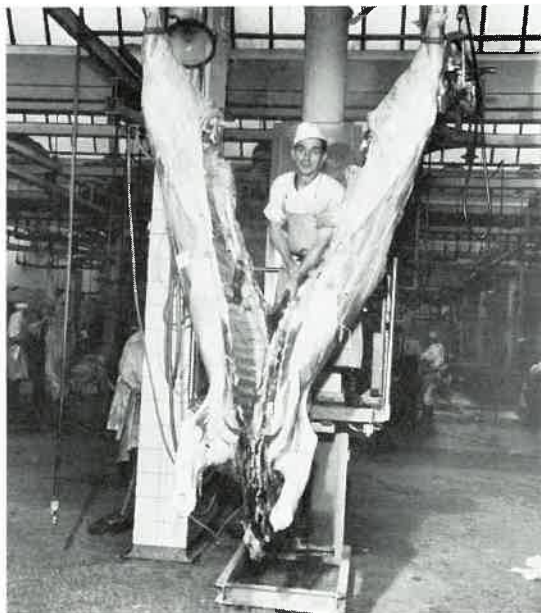
har sin vigtigste funktion som et frit marked for kødvarer af alle slags, og Flæskehallen er dens centrum. Til Kødbyen føres hele og halve kroppe og udskæringer fra hele landet. På grund af samspillet mellem kødindustriens og hjemmemarkedets behov er således de for handelen så velanvendelige mellemstykker blevet en stedse større artikel, idet fabrikerne stort set har størst brug for skinker og forender. Men det er ikke alene flæsk, der udbydes, også oksekroppe tilføres i stort tal.

I perioden 1. april 1964 – 31. marts 1965 tilførtes således 323.915 svinekroppe, 109.128 oksekroppe, 36.366 kalvekroppe, 1.800 hestekroppe, 21.279 fåre- og lammekroppe og 334.198 mellemstykker. Endvidere tilførtes til efterkontrol 1.953.922 udskårne kødstykker. I alt 60.850.000 kg.

Salgshallen for fjerkræ tilførtes i samme periode 489.190 høns, 25.058 hønniker og unge haner, 2.948.572 kyllinger, 6.188 kapuner, 38.296 gæs,

669.165 ænder, 20.714 kalkuner, 43.659 duer, 1.408 kaniner og 421.961 stk. vildt.

Efterhånden som detailhandelens krav i de senere år har ændret sig i stort omfang fra opskæring af hele dyr til forhandling af enkelte dele af disse, er der i Købbyen opstået en travl og effektiv virksomhed med opskæring af kroppe til tilfredsstillelse af detailhandelens seneste behov. Herved lettes arbejde og afsætning i butikkerne, og det er lettere for disses indehavere at fremskaffe sig netop det varesortiment i tilstrækkeligt omfang, som egner sig bedst for de forskellige forretningers særlige krav. Disse udskæringer foretages af eksperter, og de enkelte firmaer vil altid være i stand til at levere enhver ønskelig vare i hvilket som helst omfang. Flere og flere slagtermestre og viktualiehandlere gør brug af den gode betjening, som Købbyens forskellige firmaer kan give på dette særlige område.



Maskinsaven afløser efterhånden øksen, men helt vil denne ikke blive overflødiggjort.



Så mange og så dejlige varer.

Kilometervis af Wienerpølser.



Leverpostej er en stor artikel.



Mange forskellige slags salater fremstilles i specielle virksomheder.



KØDBYEN

er hjemsted for flere af landets største fabrikker for viktualievarer samt et stort antal mellemstore og mindre virksomheder. Nogle har varer af alle arter, medens andre koncentrerer sig om specialiteter. I alle tilfælde gælder, at den store produktion muliggør fremstilling af de bedst mulige varer til konkurrencedygtige priser. Disse virksomheder beskæftiger et stort antal højtuddannede specialister, der er rene kunstnere i deres fag. Disse produkter er ikke alene hjemmemarkedsvarer, men også eksportvarer, der hævder sig godt på de udenlandske markeder. Købbyens fabrikerende virksomheder kan levere et hvilket som helst produkt, som der er salg i enten hele året eller sæsonmæssigt samt et stort udvalg i kødkonserver.

KØDBYEN

har også en række virksomheder, der specialiserer sig i produktion af varer til viktualieforretninger. Herunder ikke mindst de mange former for salater af enhver art, men også fiskekonserves, røgvarer af både kød og fisk, stegfedt, alle slags pølser fra wienerpølser til pålægspølser af enhver art. Det kan uden forbehold slås fast, at Købbyen har Danmarks største udvalg, og handelens kyndige folk her vil kunne finde netop de varer, som de har den bedste forudsætning for at omsætte i deres respektive forretninger. Her er det helt ud kunden, der bestemmer. Han kan vælge og vrage og drage sammenligninger både hvad angår kvalitet, priser og service.

KØDBYEN

har også en fjerkræhal med dertil knyttede forretninger, og omsætningen her er i stadig stigning. Der kan henvises til de tidligere oplyste tal for tilførslerne. Forbruget af fjerkræ er i stigning



Røg skal der til for at fremstille de fine salamipølser, der ikke alene er en hjemmemarkedsvare, men også en stor eksportartikel.

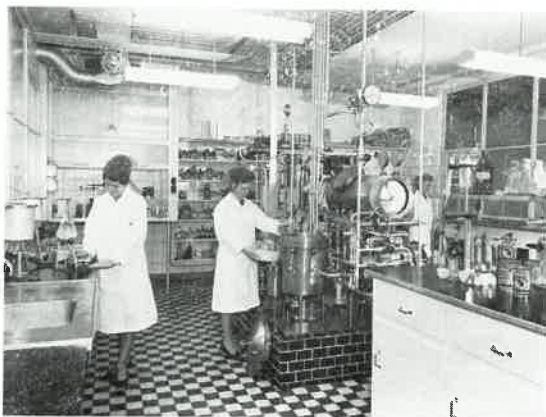
Fineste fjerkræ af alle slags
i Fjerkræhallen.



Charcuterivarer omfatter også
alle former for røgede fiske-
varer. Laks på stribe.



Kontrollen er effektiv også i
de enkelte virksomheders
laboratorier.



i den daglige husholdning, fordi handelen er kommet ind under ordnede sanitære og veterinære forhold med grydeklare varer, hvorved husmoderens arbejde lettes. Mange husmødre har jo ligefrem modvilje mod at gøre fjerkræ i stand. Meget af omsætningen i fjerkræ er dels sæsonbestemt og knytter sig dels til aktuelle begivenheder, såsom større fester, gåse- og andespil, konfirmationer o. l. Dette kan stille større krav til den enkelte detailhandler, end han kan løse lokalt uden vanskeligheder, men Købbyens firmaer er indstillet på altid at være leveringsdygtige bare på grundlag af en telefonopringning, og næste dag er varen fremme i tilbørlig kontrolleret stand. En god forbindelse i Købbyen også på dette område, vil være af værdi for mange handlende, så de ikke behøver at sige nej til pludselige store og uventede ordrer.

KØDBYEN

har skabt basis for mange andre funktioner end de oprindelige. Således spiller handelen med alle former fra affald en stor rolle, det være sig mørbrad, lever, hjerner, nyrer eller hvad man kan tænke sig. Det store udbud i Købbyen på dette vigtige område medfører, at prisdannelsen meget nøje følger markedstendensen, således at selv de mindste udslag øjeblikkeligt registreres i priserne. På dette område er konkurrencen så hård, som tænkes kan, og når Købbyens virksomheder alligevel kan tegne sig for en så væsentlig del af omsætningen med affaldsvarer, er dette bevis for, at de kan hævde sig i konkurrencen, hvad kunderne selv kan overbevise sig om.

I samme forbindelse bør gøres opmærksom på, at der indenfor Købbyens område findes virksomheder, der forarbejder råfedt og talg til spisefedt både til hjemmemarkedet og til eksport. Disse virksomheder hører blandt de største og mest moderne og de er i stadig vækst.

KØDBYEN

rummer også en række hjælpevirksomheder, der er uundværlige for branchen både i produktions- og handelsleddet. Her findes landets mest vel-assorterede specialforretninger for krydderier, tarme, syltevarer, redskaber, butiksinventar, emballage, påklædning og hvad man iøvrigt kan tænke sig. Mange af disse virksomheder er landskendte, og deres varesortiment dækker et hvilket som helst behov. En tur til Kødbyen engang imellem for at se, hvad nyt der kommer frem, vil altid være af interesse for fagets udøvere, og vil uden tvivl også kunne betale sig.

KØDBYEN

omfatter en række organisationer under navnet S. K. O. (Sammenslutningen af Kødbyens organisationer). Disse organisationer har dels i fællesskab og dels enkeltvis deres særlige funktioner til sikring af, at produktion, handel og service samt arbejdsvilkår sker under ordnede forhold. De deltagende foreninger er Foreningen af engros Handlere i Københavns Flæskehal (kommissionærerne) Foreningen af forretningsdrivende ved Københavns Flæskehalle (Lejerforeningen), Forhandlere af slagteriprodukter, Kødindustriens Fabrikantforening, Slagtermesterforeningen for København og Omegn, Københavns Slagterlaug, Københavns og Frederiksberg Slagtermesterforening og Høkerforeningen i København.

Kødbydagen den 17. november er i samarbejde med Københavns kommune arrangeret af de fire førstnævnte foreninger. Det er disse foreninger, der fremsender denne indbydelse til at deltage i Kødbydagen, og deres medlemmer, der har gjort dette store arrangement mulig, håber, at et stort antal slagtermestre og viktualiehandlere på de østlige øer vil se sig i stand til at komme og bidrage til, at Kødbydagen bliver en virkelig festdag.



Branchen kræver mange former for værktøj, og alt fås i Kødbyen.



Det kræver håndelag at give wienerpølser netop den aroma, som publikum sætter så stor pris på, og som har gjort de danske pølsevogne så berømte.



To af Købyens kendte skikkelser slår en handel af. Håndtrykket besegler, at man er blevet enige.

Hele landet mødes i Kødbyen !!!

