



Restaurant **TY**

POUL NIELSEN

TULIP PØLSEN

TULIP PØLSEN

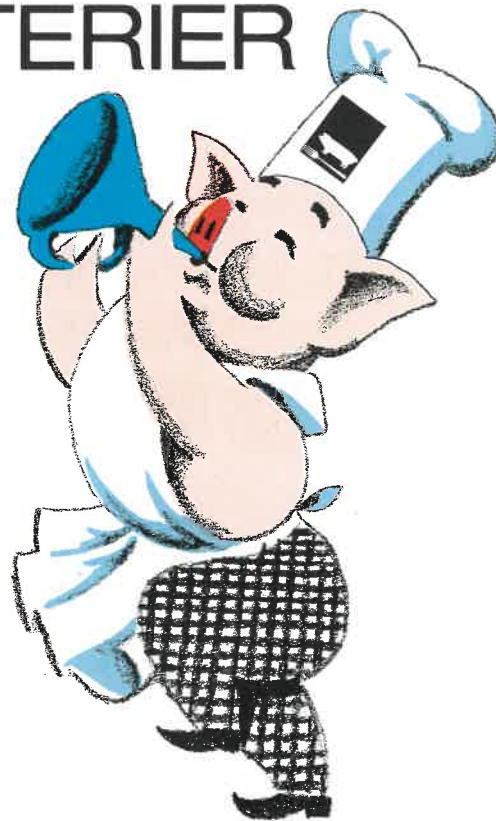
TULIP PØLSEN

TULIP PØLSEN

Kødbyen
50 år

ORGANISATIONEN DANSKE SLAGTERIER GRATULERER

Og Købbyens kunder tilbydes et omfattende reklamemateriale i form af skilte, plakater og opskrift-brochurer for enhver udskæring samt over en række af de mest populære temaer i madlavningen.

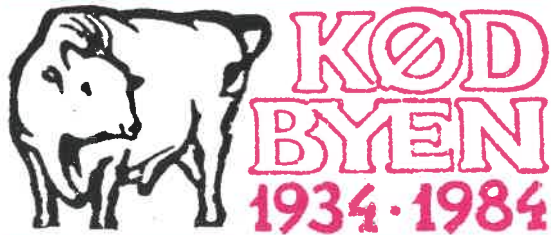


Det hele er præsenteret i den praktiske og overskuelige håndbog »Reklamemateriale, kampagner, klichéaftryk m.v.« fra »gris på gafflen«. Det hele er gratis!

ORGANISATIONEN
DANSKE
SLAGTERIER



Ring eller skriv til:
Reklameafdelingen
Axelborg · 1609 København V
Telefon (01) 11 56 00



Jeg vil gerne takke alle annoncører, som har tegnet annonce i dette program, idet det jo er annoncepengene, der er grundlaget for, at hele arrangementet omkring Kødbyens 50-års jubilæum er blevet til noget. Der har virkelig været en stor opbakning og megen velvilje fra alle lejere i Københavns Kødby.

Den 50 år gamle Kødby står i dag smukkere end nogensinde, og i min egenskab af formand for Lejerforeningen vil jeg tillade mig at takke administrationen, fordi Kødbyen altid holdes så ren og pæn. Det er altid en fornøjel-



se at vise gæster rundt her i Kødbyen.

Der har været et ualmindeligt godt samarbejde mellem lejere og administration med hensyn til strukturen i Kødbyen, således at den har kunnet tilpasses handelen. Det ser man jo især i den store Flæskehal, som i sin tid var det centrale i Københavns Kødby. Den er blevet bygget om i flere omgange og passer derfor også til handelen i dag.

Administrationen har været fantastisk dygtig til at få udlejet hver kvadratmeter i Københavns Kødbys område, og der er heldigvis i dag ingen store lejermål ledige.

Kødbyen har jo altid været og er stadig en form for terminal. Til at starte med hentede slagtere, hvad de skulle bruge af varer, hos de forskellige leverandører i Kødbyen. I dag er det anderledes, idet langt de fleste varer bliver sendt ud med bil af lejere i Kødbyen. Vi har et bredt udsnit af kunder, og selv om vi har færre ansatte nu end for 50 år siden, kalder vi os stadig et levnedsmiddelcenter, som kan og vil levere specialiteter af såvel råvarer som færdigvarer over hele Sjælland.

Inden for levnedsmiddelbranchen er vi naturligvis glade for, at den dille, der var for et par år siden, med at man skulle leve af en pille, helt har vendt om, således at vi i dag – med førøget fritid – ser, at interessen for at spise og lave mad er blevet større – især for unge af begge køn. Derfor mener vi, at der er endnu større interesse for, at Kødbyen leverer specialiteter.

Vi mener stadigvæk, at Kødbyen kan holde i mange år endnu, og hvis vi bliver ved med at være lige så fremsynede, som vi har været indtil nu, vil Kødbyen sagtens kunne holde til 100-års jubilæet, og hvis vi allesammen sørger for at leve sundt, som der jo tales meget om i dag, så kan det da også være, at nogen har mulighed for at overvære det. Vi tror dog ikke, at udviklingen vil gå helt så stærkt de næste 50 år.

Jørn Sørensen

Der skrives meget om kvaliteten af pålægsvarerer.

IRMA har ikke deltaget så meget i den megen snak og skriveri om kvaliteten på pålægsvarerer. Det har vi ikke gjort, fordi vi ganske simpelt altid har foretrukket at kalde varerne for deres rette navn. En åben og fuldstændig deklaration på IRMA-varen fortæller helt enkelt, hvad varen indeholder.

En kødpølse med kød i er ingen sensation i IRMA. Den har vi haft hele tiden.

Og apropos deklarationerne så er det værd at bemærke, at der faktisk er lige så stor forskel på de forskellige fabrikanters varedeklarationer, som der er forskel på de samme fabrikanters varer. F. eks. er det tilladt at skrive, at en pølse indeholder 95% kød, uden at komme nærmere ind på, hvad det er for kød, eller hvor meget fedt dette kød indeholder.

Med IRMA's varedeklarationer er der imidlertid ikke noget at være i tvivl om.

IRMA har de bedste og ærligste forbrugeroplysninger. Vi kalder tingene ved deres rette navn. Og vi deklarerer 100%. Også på dette punkt har IRMA været foran lovgivningen i mange år.

Og så ændrer vi i øvrigt ikke på kvaliteten fordi varen er på tilbud!

Irma

Til alle der tænker før de handler.



CHR. H. LUNDBERG & CO. A/S

***Flæskeskød - oksekød - kalvekød
- affaldsprodukter***

Flæsketorvet 45-47 - 1711 København V - Tlf. (01) 21 14 40

Tillykke med dagen!



- og tak for mange gode år i Kødbyen



I 1933 etablerede Københavns Fragtmandshal sig i »den brune Kødbye«. Meget er sket siden da, både for Kødbyen og for os. Vi er bl.a. flyttet fra Vesterbro ud til det store industrikvarter på Teglnholmen, men vort høje serviceniveau er det samme, blot endnu mere omfattende:



Vi tilbyder bl.a.:

- Landsdækkende distribution.
- Dag til dag-trafik over hele landet.
- Varehotel-virksomhed.
- Terminalarbejde.



Københavns Fragtmandshal

TEGLHOLMSGADE 16 . 2450 KØBENHAVN SV . TELEFON 01-218686

HER

og DER

og ALLE STEDER

KVALITETSVARER

fra



JENS PEDERSEN & SØN A/S

HØKERBODERNE 10 . KØDBYEN . TELEFON 01-212211

Er du selvstændig?

En Arbejdsløshedsforsikring er lige så vigtig som en brandforsikring

Over 100.000 selvstændige - og medarbejdende ægtefæller - har allerede indset, at det hører med til fornuftig planlægning at forsikre sig mod arbejdsløshedens økonomiske ruin.

Et medlemskab i DANA koster kun kr. 195.-/md. - er 100 % fradragsberettiget - og giver også efterlønsrettigheder.



STATSANERKENDT

Bliv medlem i tide ...

Vest for Storebælt:

Europaplads 6, 8000 Århus C
Tlf. 06-19 92 00

Øst for Storebælt:

Ørnevej 30, 2400 København NV
Tlf. 01-19 88 00

Arbejdsløhedskassen for selvstændige selvstændige.

ROYAL DANE

Alt i flæsk, fedevarer og slagteriaffald
Alle udskæringer i okse- og kalvekød
Specialitet: Hele Charolais-kvier



FLÆSKETORVET 63
1711 KØBENHAVN V
TELEFON (01) 21 12 56
POSTGIRO 2982

LEVERANDØR TIL:
INSTITUTIONER - SLAGTERE - SUPERMARKEDER

(01) 21 12 56
(SVARER HELE DØGNET)

(01) 21 19 55
(KØDAFDELINGEN)

Vinderne af
Dansk Melodi Grand Prix
1984



Kirsten Siggård/Søren Bundgård

underholder på scenen kl. 12.30 og 13.30



Detailhandelens Kødby

Når Kødbyen den 15. april 1984 fejrer sit 50 års jubilæum, vil Københavns Slagterlaug ønske Kødbyen, Københavns Kommune og Torveadministrationen hjertelig til lykke.



Ved indvielsen for 50 år siden var man fuld af lovord og ros til den hvide Kødby, der afløste den gamle flæskehal, og man havde da også bygget et af Europas bedste og mest hensigtsmæssige kødmarkeder, som i enhver henseende var rustet til at forsyne hovedstadens befolkning.

Og hvorledes er det så gået i de 50 år? Det er så svært at spå, og Storm Petersen, der jo også forsøgte sig som slagter, har sagt, at der intet er så svært at spå om, som fremtiden.

Vi tænker tilbage på den store smukke hvide hal, hvor kødkrop hang ved kødkrop, svin ved svin, kalve og lam fyldte det store rum. Om morgenen, når Torvet åbnede, herskede et leben uden lige. Kommissionærer og købere, enten det var slagtere, høkere eller fabrikanter, blandede sig med afbærere og vejere i et mylder. Og rundt om denne hal havde de store fabrikanter og en gros slagtere indrettet deres virksomheder, lad mig blot nævne Houlberg, Steffensen, Wiedemann, Aug. Olsen, Gress Pedersen o.s.v.

Når man er oplært i et håndværk med så

store og stolte traditioner som slagteren, kan det være svært at indstille sig på, at alt ændrer sig, og at udviklingen går hurtigere og hurtigere.

Man kan så glæde sig over at have fået lov at opleve den tid med dens ganske særlige atmosfære med dens personligheder, for hvem tiderne også formede sig forskelligt, nogle blev rige, andre gik det ikke så godt, men de var alle en del af den by, som vi holder af, og som nu fylder 50 år.

Jo, der har været forandringer, men det er jo ikke bare vort fag, der har ændret sig, særlig siden efterkontrollen af kød i København blev ophævet tog det fart. Alt er forandret, de store kommissionsforretninger er der ikke mange tilbage af, landslagteren er væk. Det er nu slagterierne, der sørger for forsyningerne.

Forbrugernes indkøbsformer er anderledes. Der er køle- fryseskabe i alle hjem. Den dygtige husmoder, der havde tid til at gå til

slagteren, tid og interesse i at tilberede familiens søndagssteg, er nu en fortravlet dame, der er med i erhvervslivet, med til at opretholde hjemmet og med til at betale for alt det, vi mener hører med til et hjem i dag, alt skal være nemt og bekvemt, det er på en måde synd for os alle.

Vi er blevet færre om at sælge kødet til forbrugerne, deres indkøb er ikke det samme, meget er forandret. Men vor kærlighed til Kødbyen har ikke ændret sig, vi føler os stadig hjemme, også fordi en dygtig torveadministration har forstået at indrette Kødbyen efter tidens behov.

Men mit ønske ved 50 års jubilæet må være, at Kødbyen får lov at bestå, måske ikke som vi ældre har kendt den, men efter tidens tegn. Ikke alene os der færdes her til daglig, men også byen København, ville blive fattigere uden Kødbyen.

Frederik Zøllner

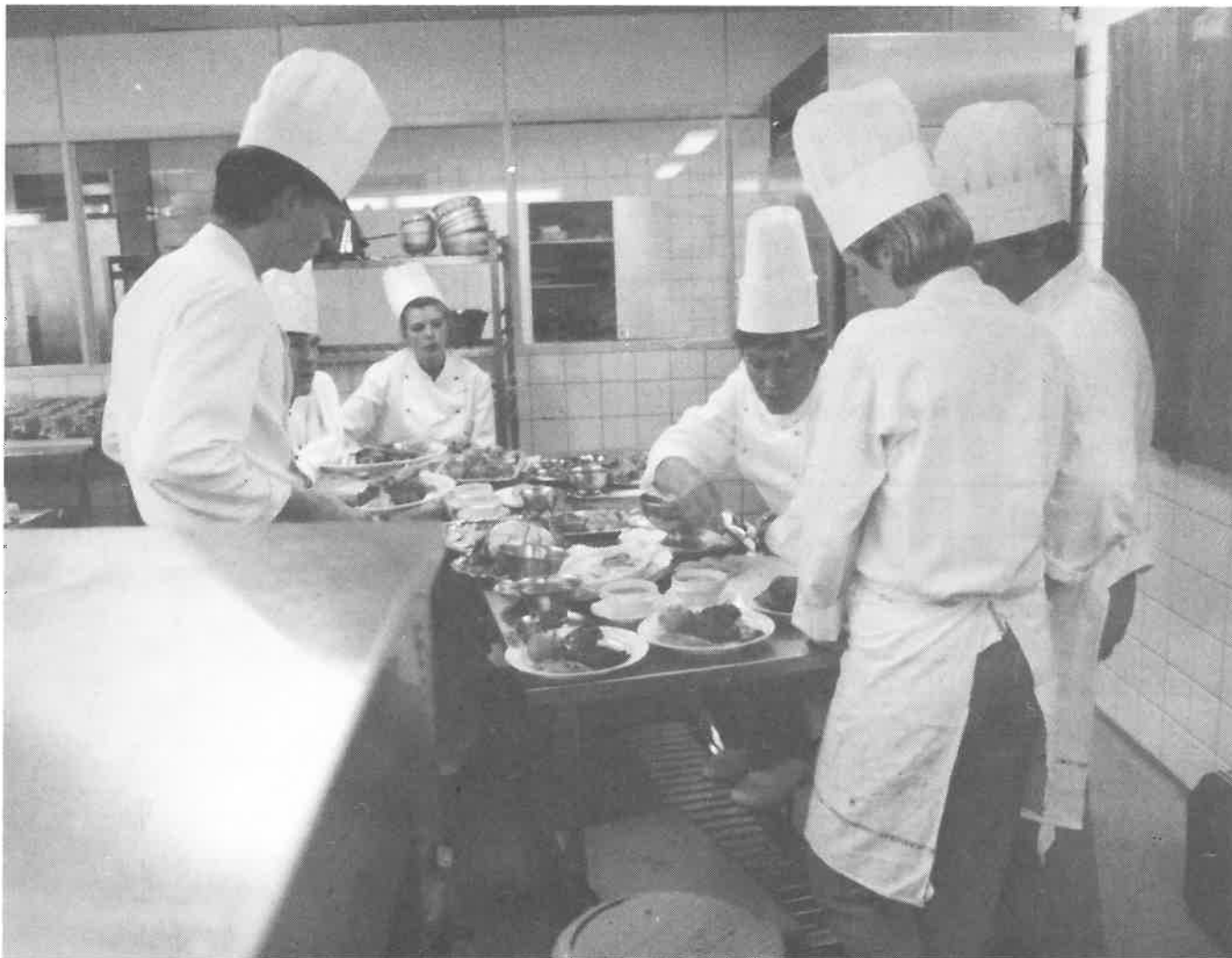


VI ØNSKER
TILLYKKE MED
DE 50 ÅR..

01.95
1898

**RENHOLDNINGS
SELSKABET af 1898**

Kraftværksvej 25, 2300 København S



Elever på Hotel- og Restaurantskolen beundrer lækkerier de har fremstillet.

FREDMO KØD A/S

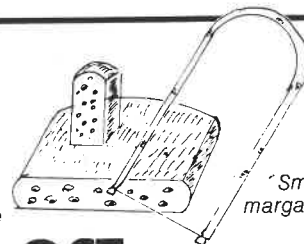
Flæsketorvet 21, 1711 København V.
Telefon 01-310621.

Oksekød - Kalvekød - Røgvarer

I vort brede sortiment vil De bl.a. kunne finde de landskendte oste:

- Klovborg Danbo
- Konning Grejs
- Kronekilde
- Mols Danbo

Kæmpe udvalg i dessertoste



Smør og margarine...

Kødbyens OST engros

Flæsketorvet 40-46 · 1711 København V · Tlf. (01) 31 31 70*

v/ Bendt Olsen

- DERES OSTELEVERANDØR I KØBENHAVN -

Mecobenzon

- ønsker tillykke med
50 års jubilæet!

Terny Food

- ønsker Kødbyen tillykke
med de 50 år!



- VARMEANLÆG — DAMPANLÆG
- BLIKKENS LAGERARBEJDE
- SANITETSARBEJDE
- SMEDEARBEJDE — ISOLERING

STORM HANSEN & CO A/S
INGENIØRFIRMA

HALMTORVET 11 · 1700 V
TLF. (01) 21 23 30

HELE
BYENS
TAXI

Eodan Bilen

*01-31 77 77 - *01-21 18 18 - *01-31 68 05

Eneste Taxi der modtager følgende kreditkort:
American Express, Diners Club, Visa, Eurocard, Access, Veko,
Master Card og Dankort.

Firmaer rentefri konto helt uden omkostninger for Dem!

IKKE STØRST - MEN ALTID FØRST!

**Paaskebrød ønsker
tillykke med de 50 år.**

PAASKEBRØD



PØLSER
PÅLÆG

STEFF-HOULBERG



**Carlsberg brygger også en øl for
de helt tunge drenge...**

Carlsberg
Hof & Co...

*Vi ønsker Københavns Kødby tillykke
med 50 års jubilæet*



OXEXPORT HOLDING

MED DATTERSELSKABER



| | |
|--|--|
| <p>Chicky Grill-Bar Halmtorvet 21, 1700 København V. Telefon 01-226696</p> | <p>M.H. Catering ApS Slagterboderne 8, 1716 København V Telefon 01-241598</p> |
| <p>Karen Berthelsens Kiosk Høkerboderne 16, 1712 København V. Telefon 01-243369</p> | <p>Newdan Food A/S Høkerboderne 7, 1712 København V. Telefon 01-210125</p> |
| <p>Brdr. Voldsted Flæsketorvet 73 G, 1711 København V. Telefon 01-311043</p> | <p>Ohnemüller Tarmhandel Flæsketorvet 48-50, 1711 København V. Telefon 248311</p> |
| <p>Budana Røgvarer ApS Ingerslevsgade 42, 1705 København V. Telefon 01-319745</p> | <p>Vagn Olsen Høkerboderne 21, 1712 København V. Telefon 01-249388</p> |
| <p>Mogens Hansen, Fedevarer en gros Høkerboderne 16, 1712 København V. Telefon 01-211855</p> | <p>Fr. Rasmussen & Co. Flæsketorvet 24, 1711 København V. Telefon 01-314931</p> |
| <p>Bjørn Jahn, Kød en gros Flæsketorvet 85, 1711 København V. Telefon 01-226535</p> | <p>Bent Rømer Kød Flæsketorvet 46, 1711 København V. Telefon 01-319407</p> |
| <p>Kødbyens Catering Slagterboderne 18, 1716 København V. Telefon 01-224412</p> | <p>Flexi Food A/S Flæskehallen, 1711 København V. Telefon 01-211440</p> |
| <p>J.P. Madsen's Eftf., v/Steen Rønnebo, Flæsketorvet 31, 1711 København V. Telefon 01-243114</p> | <p>Villy's Kød en gros og Catering Flæsketorvet 79 th., 1711 København V. Telefon 01-230201</p> |

Knud Iversen

Flæskehallen 16-18, 1711 København V
Telefon 01-210623

TORVEBOGEN

Kjøbenhavns Torve Reklame
Kødboderne 21, 1714 Kbh. V, tlf. 01-232060

Marcussen & Østerberg

Flæsketorvet 22 . Kødbyen . 1711 København V
Telefon 01-216161 - 01-212083

BARLEBO BOGTRYK

Lindevænget 1 · 5620 Glamsbjerg
Telefon 09-721099

M. EGGERS ApS

KØD ENGROS

Flæsketorvet 46, Kødbyen, 1711 København V
Telefon 01-242426

CARL NIELSEN

KØD FLÆSK PÅLÆG

Slagterboderne 11, Telefon 01-245177

**INTERNATIONAL
TARM IMPORT APS**

KVALITET SKABER TILLID...

C. P. Frederiksens Eftf.

Halmtorvet 15 · 1700 København V
Telefon 01-248093



KØD EN GROS



HØKERBODERNE 21
1712 KØBENHAVN V
KØDBYEN
01-24 22 54

A/S Gert Nielsen

Kødbyen · Halmtorvet 25 · 1712 København V
Telefon 01-24 71 60 (automatisk telefonsvarer) og 01-31 81 81

A/S AUTOMAGNETO

Halmtorvet 19 · 1700 København V
Telefon 01-311105

Svenn Jensen

oksekød en gros
Flæsketorvet 86 · 1711 København V
Telefon 01-221886

**KØBENHAVNS ASFALTKOMPAGNI A/S**

Scandiagade 14 · 2450 København SV · Tlf. 01-*214111

tefa-kød ApS

Flæsketorvet 38 · 1700 København V
Telefon: (01) 24 93 76
Biltelefon: (0021) 32 54 13

WIENCKEN KØDBYEN

Slagterimaskiner
Telefon 01-224530

BRDR. LARSEN**KØD EN GROS ApS**

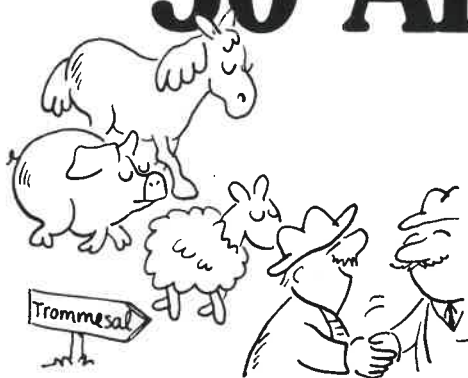
Flæsketorvet 81-87, Kødbyen, 1711 København V
Telefon 01-214181



Restaurant »Tyren« med det populære værtspar Arne og Vivi Højbjerg.

KØDBYEN

50 ÅR



Melodi: *Den evigglade slagtersvend*

Fra gammel tid man stredet har om, hvor han måtte stå,
når slagteren skulle en ko for panden slå.
En overgang man viste ham bag byens volde ud,
men snart igen på Vesterbro man møde ku' en stud.

Heste, svin og får
sindigt ned ad gaden går
til den Trommesal,
som tit var en mudderdal.
Med et håndslag man
bragte handelen i stand -
og så tog
man på kro;
fik en toddy eller to.

Men magistraten ønskede, der bedringer sku' ske,
og derfor man satte straks ned en komite.
Den foreslog, man byggede helt ud til Kalvebod,
så grunden fyldtes op, og snart den brune Kødbystod.

Men man hurtigt ser,
at der visse mangler er.
Skal en krop på sval,
så er fugtigheden gal.
Her er dårlig luft
og fra dyrene en »duft«,
og man kan
knapt få vand,
så man grisen vaske kan.

Man spekulerer atter i vor bys direktorat -
og hurtigt der kommer i byggeriet fart.
Dog har man vist af slagteren ret dygtigt tag't ved lær',
for førend planen føres ud, med sparekniv man skær'.

Men det snit var flot.
Resultatet det blev godt.
Og på ingen tid
står vor Kødbyst fin og hvid.
Der er store smil,
da en søndag i april
byens mænd
kommer hen
og højtidligt åbner den.



Det hele er moderne. Her er masser af teknik,
og fra et maskinrum, der har man overblik.
Hvis noget svigter, kan man straks få skaden rettet op,
så det er meget sjældent, at i driften der er stop.

Og se alle ler,
for de ikke okser mer'.
Nu skal dyrets krop
blot på krogen hænges op,
og på glidestang
skubbes koen vejen lang,
fra en kniv
ta'r dens liv,
og til den er frosset stiv.



I Købby'n findes en jargon, som vist er helt speciel.
Den er ret frimodig, men dog alligevel
så er den sjov og rammende, og ofte her man får
et øgenavn, som følger én, til på pension man går.

Én han sang i kor,
»Hyleren« det blev hans ord.
For sit flotte hår
én han navnet »Sølvræv« får.
»Elefantslagt'ren«
han var nu en særlig en,
for han tog
ud til ZOO
for at slagte en »Jumbo«.

Forandringer naturligvis er sket på disse år,
men stadigvæk »Tyren« som dit symbol fremstår.
Vi ved, at du vil ændre dig i takt med tidens kår,
og derfor er vi sikre på, du og i fremtid står.

Vi nu Købby'n vil
ønske held og lykke til.
Vi med de halvtreds
har vær't ovenud tilfreds.
Og på denne dag
skal der råbes et hurra.
Helt præcis
skal det gi's,
som det gi's på slagtervis.



**Tuborg
Ønsker Kødbyen
tillykke med
de 50 år.**



Grøn Tuborg gør livet lidt grønnere.



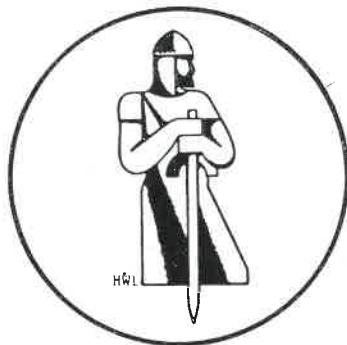
A/S Bent Jensen

KØD EN GROS

Reg.nr. 47031

Kødbyen : Tlf. 31 09 40 . Slagterboderne 15-17 . 1716 København V

*Specialitet - der gyldne røgede Culotte -
røgede Berstinker - kogte Rødvørstinker*



**Branchens specialforretning
gennem 50 år...**

Slagter- & Kokkeværktøj - Tilbehør

H.W. Larsen & Sønner

Slagterboderne 21 - København V - Tlf. 01-24 11 22



Denne smukke æske har i sin tid været brugt til indsamling af kødprøver til undersøgelse i forbindelse med den trikinkontrol, der blev foretaget af svinekød tilført Københavns Flæskehal.

Trikiner er i Danmark ikke påvist i svinekød siden 1930. Trikinkontrollen blev gennemført på al svinekød i København indtil 1955. Undersøgelsen blev foretaget ved mikroskopisk undersøgelse af kødprøverne. I dag foretages undersøgelsen på slagterierne ved en kombineret biokemisk og mikroskopisk undersøgelse.

Trikinen er en parasit, der lever en del af sit liv indkapslet i kødet på visse pattedyr. Mennesket blev smittet ved fortæring af ikke tilstrækkeligt kogt eller stegt svinekød.



ANKER FREDERIKSEN ApS

KALVE-, FLÆSKE- OG OKSEKØD en gros
ALTID BEDSTE KVALITET

**Flæsketorvet 95-99 - 1711 Kbhvn. V.
Telefon 01-249505**

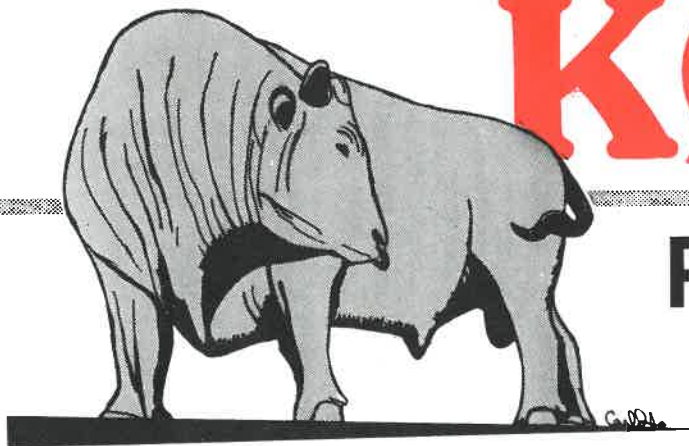


Vi ønsker
tillykke med
de første
50år!


inco

*spécialfødevarehandelens
gastronomiske Mekka*


inco-kød a/s



KØDBY

Program for fe

*Kødbydagen 1984 a
i anledning af Kødby*

Der bliver følgende FÆLLESARRANGEMENTER i Kødbyen:

- Kl. 9.30 Postvæsenets orkester.
- Kl. 10.00 Borgmester H. Thustrup Hansen byder velkommen.
- Kl. 10.05 Orkestret fortsætter.
- Kl. 10.15 Morskabsteatret Bonnie spiller familieforestillingen »Liv i Kludene«.
- Kl. 11.15 Gunnar Nu-Hansen er dommer i en tovtrækningskonkurrence: »Bøffen« mod »Bananen«.
- Kl. 12.00 Fynsk Harmoniforvirring.
- Kl. 12.30 De danske Grand Prix-vindere »Hot Eyes« Kirsten Siggård og Søren Bundgård.
- Kl. 13.00 Fynsk Harmoniforvirring.
- Kl. 13.30 De danske Grand Prix-vindere »Hot Eyes« Kirsten Siggård og Søren Bundgård.
- Kl. 14.00 Fynsk Harmoniforvirring.
- Kl. 15.00 Slut i Kødbyen, men der fortsættes i Tivoli.

**De fleste af Kødbyens
firmaer holder ÅBENT HUS
og benytter lejligheden til at
præsentere deres
virksomhed for deres kunder.**

**Indgangen til Kødbyen
åbnes kl. 9.30, og
festlighederne slutter
kl. 15.00.
Derefter fortsætter
festlighederne i Tivoli.**

KØDBYEN

En række firmaer har planlagt særlige arrangementer. Det kan nævnes, at Hotel- og Restaurantskolen vil fungere som på en almindelig undervisningsdag og holder åbent hus med adgang til smagsprøver. Et stort firma omdanner sin salgs- og opskæringshal til en jubilæumshal med underholdning ved Bamses Venner og udskænkning af fadøl. Et firma har truffet aftale med et hollandsk orkester. I et andet firma underholder Lasse og Mathilde samt et slagterorkester, og der bliver musik ved et jysk drengeorkester.



På selve torvet bliver der et underholdningsprogram, og det er fastlagt, at postvæsenets hornorkester vil underholde. Morskabsteatret Bonnie vil opføre en teaterforestilling og vinderne af det danske Melodi Grand Prix i 1984 vil optræde. Et sportsligt indslag bliver en tovtrækningskonkurrence med deltagere fra de forskellige torve (»Bøffen« mod »Bananen«) med Gunnar Nu-Hansen som dommer.

YEN 50 ÅR

stlighederne ved Købbydagen 1984

holdes *Kristi Himmelfartsdag, torsdag den 31. maj,*
ns 50 års jubilæum

På torvet bliver der grillstegning, og der vil være boder med pølser, ost og is samt ølbarer.

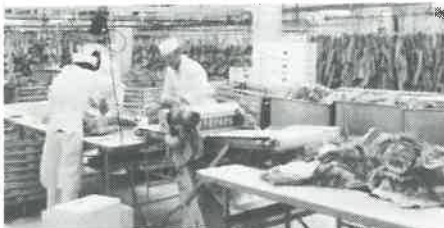
Der vil være mulighed for at erhverve en i anledning af jubilæet fremstillet mønt, nedlagt i en af de meget smukke æsker, der i sin tid har været brugt til indsamling af kødprøver til undersøgelse i forbindelse med trikinkontrol, der indtil 1955 blev foretaget af svinekød tilført Københavns kød- og flæskehal. Æskerne, som er nummereret, og som kun findes i begrænset antal, er et klenodie, et vidnesbyrd for eftertiden om løsningen af en af dansk veterinærkontrols fordums store opgaver.

TIVOLI

Efter afslutningen kl. 15.00 i Købbyen fortsætter festlighederne i Tivoli. De første 15.000, der i Købbyen på selve dagen afleverer deres adgangskort til Købbyen, vil som en gave fra Købby-

ens lejere gratis få udleveret et adgangskort til Tivoli.

Der bliver plænesforestilling kl. 16.00. Kl. 16.30 vil der komme en tyr på plænen, og samtlige besøgende i Tivoli vil kunne deltage i en gættekonkurrence om tyrens vægt. Der vil af FDB's Købbyafdeling blive udsat præmier til en værdi af 25.000 kr. (50 gavekort á 500 kr.). Ved indgangen til Tivoli udleveres blanket til deltagelse i gættekonkurrencen om tyrens vægt. Blanketten skal være udfyldt og afleveret i Danmarks ældste pølsevogn, der i dagens anledning er opstillet i Tivoli, senest kl. 18,00.



Som en yderligere gave fra Købbyens firmaer til Købbyens kunder arrangeres der i koncertsalen forestillinger kl. 17,00 og 21,00. Det bliver et Johnny Reimar Show af ca. 1 times varighed med blandt andre: Buster Larsen, Poul Bundgaard, Erik Paaske og Ove Verner Hansen. Billetter med nummerede siddepladser til disse forestillinger i Tivolis koncertsal vil mod et gebyr på 25 kr. blive udleveret i Købbyen sammen med adgangskortet til Tivoli, så længe der er ledige billetter. (Der udleveres kun 1 billet pr. adgangskort til Tivoli).

Festen i Tivoli slutter kl. 23,45 med et særligt Købbyefyrværkeri, hvor tyrens vægt vil blive offentliggjort.

*Velkommen i
Købbyen og Tivoli!*

Friske og frosne...

KØDBY PRODUKTER
fra **KAJ PETERSEN**

Flæsketorvet 1-9

01-249977

- svarer hele døgnet!

KØDBRANCHENS
FÆLLESRÅD

ønsker Kødbyen tillykke i anledning
af 50-års-jubilæet!

Oksekød er Saft og Kraft



-ønsker Kødbyen tillykke på festdagen!

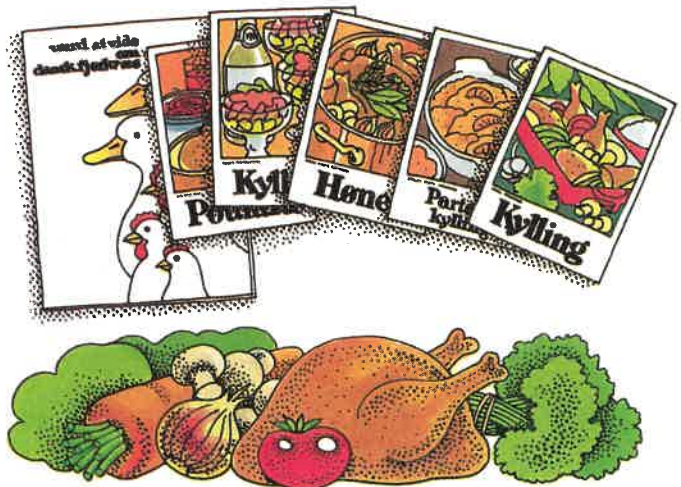
Der er salg i god mad - kylling!

Året har 52 kyllingedage, for hver uge året rundt kan man servere kylling mindst én gang. Uden at gentage sig selv. Der er masser af muligheder med kylling.

Fjerkræbranchen støtter salget gennem landsdækkende annoncering og stiller desuden gratis opskriftsmateriale til rådighed.

- Løsblade med spændende opskrifter til inspiration for Deres kunder og til gavn for Deres salg.
- Et lille hæfte med alt, hvad der er værd at vide om fjerkræ - partering, optøning, næringsindhold og flere opskrifter.

Materialet kan rekvireres hos
Fjerkræeksport-Udvalget, Vesterbrogade 6D,
1620 København V.



Raffinol



– til din friture...
kan bruges
igen og igen...

A/S C.E. BAST's EFTF.

Ingerslevgade 44 - 1705 København V
Tlf. (01) 31 3355

Egon's Røgvarer ApS

Flæsketorvet 91 B - 1711 København V - Telf. 01-310397



ANTONIUS SKINKESVIN

SVINEKØD MED SMAG



ANTONIUS
SKINKER A/S
FLÆSKETORVET 23
1711 KØBENHAVN V

Telefon (01) 22 13 44
Telex 19797 Antoni DK



Salater kendt for den fine kvalitet.

Remoulade og mayonnaise i tuber.

Hjemmesyltede agurker

Asier - Rødbeder - Agurkesalat...

EJNER LINDEBERG'S EFTF.

v/H & H. Nilsson - Salatfabrik

Slagterboderne 25 - Kødbyen - 1716 København V

Telefon 01-*218844

Et godt sted at starte



DEN DANSKE BANK

– fra den lille butiksfryser
i 60'erne...
til de professionelle
IWO-frysegondoler
og glasdørsskabe i 90'erne...

| | | |
|------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|
| København tlf. (02) 96 78 08 | Esbjerg tlf. (05) 15 11 33 | Rønne tlf. (03) 95 26 63 |
| Allerød tlf. (02) 27 58 58 | Århus tlf. (06) 22 30 00 | Thorshavn tlf. (042) 1 14 14 |
| Slagelse tlf. (03) 52 25 45 | Aalborg tlf. (08) 38 22 77 | Centralafdeling tlf. (02) 54 22 44 |
| Odense tlf. (09) 10 91 10 | Nykøbing F.tlf. (03) 87 76 83 | |

IWO

KLIMA - KØLE - OG FRYSEANLÆG



A. Drejø Andersen

MONRADSALLE 46 - VALBY
TELEFON (01) 30 52 64

Alt entreprenørarbejde
udføres i Storkøbenhavn
og omegnskommunerne

RESTAURANT
»TYREN«

af ARNE HØJBJERG

Flæsketorvet 84 - Telefon 01-246127
Gæster: 310693

Åbningstid: Kl. 6.00-16.00

Specielle arrangementer efter aftale.

1934 - 1984

TILLYKKE

med 50 år i Stadens tjeneste
ønsker

LYNGGAARD

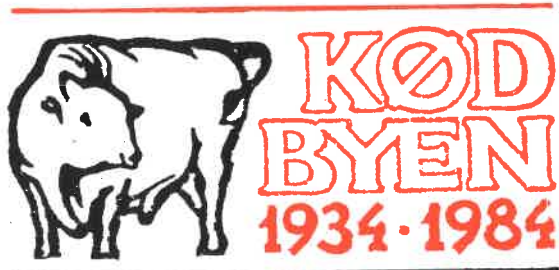
– siden 1887
– fortsat til tjeneste!

Nytorv - Politortov - Halmtorv

Halmtorvet 15 - 01-31 35 35
Telex 15670 Lyngg



ønsker tillykke med
Kødbyens 50 års jubilæum!



Da jeg som dreng sammen med skolekammeraterne om sommeren kørte på cykel fra Nørrebro ud til den kommunale badeanstalt i Gasværkshavnen – »Gassen« blev den kaldt – kørte vi langs jernbanen gennem Ingerslevsgade og så her tipvognene med kul, der blev transporteret ad en bro hen over jernbanerænet fra havnen, aflevere deres last inde på Vestre gasværk. Da gasværket var nedre-



vet, og »Den hvide Kødbý« i 1934 blev taget i brug på arealet, blev broen bevaret, og den blev brugt til at føre ledningerne med de tekniske leverancer fra HC Ørsted værket til Kødbýen.

Senere flyttede vi ud på Vesterbro med udsigt til den store byggeplads med den kommende hvide Kødbý. Da Kødbýen var indviet, kunne vi i Istedgadekvarteret se sandwichmænd gå med plakater, hvor der stod, at man kunne få 3 retter mad for en krone i Kødbýens kro. Det var også almindeligt at se kvæget blive drevet fra bornholmerbådene gennem Tietgensgade til kvægtorvet.

Jeg var derfor som så mange andre københavnere fortrolig med Kødbýens eksistens, og havde jeg haft den mindste anelse om, at jeg 30 år efter – i 1964 – skulle flytte fra en stilling i Overborgmesterens afdeling på rådhuset ned i Kødbýen som administrativ leder af denne kommunale institution, havde jeg nok fulgt dens udvikling og liv i de første år med større interesse. Nu var det først og fremmest slagternes verden.

I en lang række år efter indvielsen var der mellem 300 og 400 kommunalt ansatte i Kødbýen. Det har i praksis betydet, at jeg siden 1964 har måttet tage afsked med mere end 200 medarbejdere, der skulle afgå på grund af alder. Det sker altid ved en lille højtidelighed, hvor vi over et glas taler om fortiden og lidt om fremtiden. Det har været en glæde at konstatere, at vore medarbejdere har holdt af deres arbejdsplads. Mange har været i Kødbýen helt fra dens indvielse, og mange har været beskæftiget både hos kommunen og hos de private firmaer. De har alle haft noget at fortælle om Kødbýens historie.

Den hvide Kødbý blev bygget i en periode med stor arbejdsløshed. Det var derfor en vigtig sag for kommunen at sætte dette store arbejde i gang. Det var tillige vigtigt at sikre, at Kødbýens økonomi blev tilrettelagt således, at såvel kommunen som Kødbýens brugere, leje-

re og kommissionærer, fik rimelige økonomiske forhold. Det skete først og fremmest gennem bestemmelserne om efterkontrol, der sikrede, at alle tilførsler af kød og flæsk til København skulle passere Kødbyen. Og for at sikre en rimelig deling af handelen blev det bestemt, at grossisterne skulle købe alle deres varer i Flæskehallen, hvor der kun måtte handles med hele og halve svin, hele og halve kalve og kvarte okser.

I København var der dengang et meget stort antal slagtere og høkere. Da køleanlæg nærmest var ukendt i butikkerne, skulle de på torvet hver dag, og der var et liv, som man har vanskeligt ved at forestille sig i dag. I Flæskehallen var der omkring 40-50 kommissionærfirmaer, 30 vægte med 60 vejere, et stort antal indbærere, afbærere og dyrlæger. Dengang kom praktisk taget alle tilførsler med jernbane, og på en stor dag op mod jul kunne der komme over 100 jernbanevogne og alene af grise omkring 6000. Det giver et indtryk af Kødbyen, at der var 4 restauranter med 65 tjenerne. Mange købere kom med hestevogne, og det kunne være et held, at hesten selv kunne finde hjem.

Kødbyens liv var præget af særprægede typer og store forretningsfolk. Fra slagterne kan man nævne navne som Ryholt og Arildsen, og i Kødbyen var der brødrene Houlberg og Jens Steffensen med de store fabrikker. De to store dominerende kommissionærfirmaer var P. Andersen og Schaub & Co., der blev ledet af henholdsvis grosserer Holger Andersen og direktør Mads Nielsen. Det var alle personer, der var kendte i hele landet.

Selve torveadministrationen var i 30'erne meget præget af den store torveskandale, der optog bladene og offentligheden i flere år. Sagen havde for så vidt ikke noget direkte med Kødbyen at gøre, idet de bedragerier, der skete, og som efter datidens forhold drejede sig om betydelige beløb, vedrørte de kommunale udsalg, der blev oprettet under den første ver-

denskrig, og som blev administreret af torvedirektoratet. Sagen gav anledning til stort politisk røre, og den medførte store ændringer i hele den kommunale administration. Endnu i dag kan man blive mindet om »torveskandalen« når Schiøler Linck i ønskekoncerten synger »Ih hvor er det kommunalt«.

I alt væsentligt var Kødbyens første 25 år præget af stor stabilitet. En undtagelse dannede dog kvægtorvet og slagtehuset, hvor der skete et betydeligt fald i tilførslerne.

Men derefter har forholdene ændret sig så kolossalt, at vi i dag nærmest har en helt ny Kødby, indrettet på vor tids forhold. Der er mange grunde hertil. I produktionsledet – og det vil i første række sige på slagterierne – er der sket meget store omlægninger med indretning af fabrikker til forarbejdning af de slagtede dyr. Salget fra disse virksomheder sker for en stor del direkte til detailledet, og det har i praksis medført, at de store fabrikker i Kødbyen, der en overgang var ejet af slagterierne, er blevet lukket. I den modsatte ende, i detailledet, har udviklingen medført tilsvarende store ændringer. De store kæder og indretningen af supermarkeder har medført, at indkøbene sker efter et helt andet mønster end tidligere, og der er i stort omfang skabt mulighed for direkte kontakt mellem slagterierne og detailledet.

Denne udvikling, der var dødsensfarlig for Kødbyen og dens virksomheder, tog fart i 1960'erne. En væsentlig ting var, at HB, der senere blev fusioneret med FDB, og Irma blev fritaget for efterkontrollen i Kødbyen. Det medførte et meget stærkt krav om fuldstændig afskaffelse af efterkontrollen.

Det var nu klart, at der måtte træffes helt ekstraordinære foranstaltninger for at sikre Kødbyens – og ikke mindst de mange virksomheders og deres medarbejders – eksistens. Efter forhandlinger med kødby- og detailhandlerorganisationerne oprettede daværende borgmester Ove Weikop i 1964 et kødbyud-

valg, hvor alle væsentlige spørgsmål kunne diskuteres mellem administrationen og de interesserede organisationer. Det var en meget betydningsfuld beslutning, idet kødbyudvalget i enighed har indstillet og fået vedtaget i borgerrepræsentationen alle de vigtige beslutninger, som er baggrunden for, at Kødbyen er moderniseret og i dag lever op til de krav, der kan stilles til et velfungerende levnedsmiddelcenter. Oprettelsen af kødbyudvalget var starten til det, man med et nyere udtryk vil kalde en »privatisering« af Kødbyen, og som i praksis har medført, at antallet af kommunalt ansatte faldt helt ned til omkring 70, og hvoraf en del er beskæftiget med forhold, der ikke har noget med Kødbyen at gøre, nemlig administrationen af hyrevognsordningen i hele Stor-københavn, som blev overdraget til torvevæsenet i 1971.

Da efterkontrollen var endelig afskaffet i 1966, besluttede kødbyudvalget at holde en stor kødbyfest for at markere, at Kødbyen var klar til at fungere videre under de nye forhold. Det vil føre for vidt at nævne den lange række af beslutninger og foranstaltninger, der senere blev truffet for at gøre Kødbyen funktions- og konkurrencedygtig. Af de vigtigste skal fremhæves: Allerede i 1968 blev de første 4 af Flæskehallens 18 sektioner udlejet til Kreatina, hvis ejer, grosserer Frederik Johansen, så de muligheder, der lå i den velindrettede hal. Det blev hurtigt fulgt op af udlejning af sektioner til Inco-Kød, og i dag er forholdet det, at Flæskehallen som offentligt torv kun omfatter 4 sektioner, medens resten er udlejet til levnedsmiddelvirksomheder.

Faldet i antallet af slagtinger medførte, at en meget stor del af slagtehuset i 1967 blev udlejet til HB (nu FDB). Senere var der meget stærkt tale om nedlæggelse af slagtehuset, men resultatet blev, at borgerrepræsentationen godkendte en ordning, som havde fået tilslutning fra alle parter, hvorefter slagtehuset blev overtaget af 5 slagtermestre, der videre-

førte slagtehuset som offentligt slagtehus.

Det var også en for Kødbyen meget væsentlig beslutning, at det ved fusioneringen af Scaub & Co. og Danske Andelslagteriers Tarmsalg blev besluttet at henlægge denne virksomheds hovedkontor til Kødbyen med navnet DAT-Schaub.

Det gav anledning til bekymring for Kødbyens økonomiske grundlag, at de to store fabrikker, Houlberg og Steffensen, der var overtaget af slagterierne, blev nedlagt. Det var helt klart, at der ikke var grundlag for at videreføre sådanne fabrikker i Kødbyen. Løsningen på problemerne blev, at postvæsenet overtog Steffensen, hvor der blev indrettet et toldpostkontor, og at der i Houlberg blev indrettet en hotel- og restaurantskole, en løsning der blev hilst med stor tilfredshed hos kødbyfirmaerne.

Udviklingen i detailledet medførte, at den mindre detailhandel efterhånden kom i en meget vanskelig situation. Forholdet var det, at en almindelig slagter efterhånden havde vanskeligt ved at foretage indkøb, der gjorde ham konkurrencedygtig med kæderne og supermarkederne. Hvis der ikke skete noget ekstraordinært, måtte man derfor forudse en situation, hvor den lille detailhandel blev udslettet. Dygtige ledere inden for detailhandelen løste dette problem ved at oprette Inco-kød og udbygge Inco fællesindkøb, således at disse virksomheder sammen med en række andre virksomheder i Kødbyen er i stand til at forsyne detailhandelen med alle varegrupper til konkurrencedygtige priser.

Kødbyen blev i 1934 taget i brug som et torv, der efter datidens krav opfyldte, hvad man kunne kræve af slagtere og høkere. I dag – ved 50 års jubilæet – har vi et levnedsmiddeltorv, der er i stand til – prismæssigt og servicemæssigt – at opfylde ethvert krav fra slagtere, restauranter, grill-barer, bagere, ja enhver form for levnedsmiddelvirksomhed, der betjener den almindelige borger.

Carl Svensson



Udsnit fra Flæsketorvet

KOLOS KØD APS



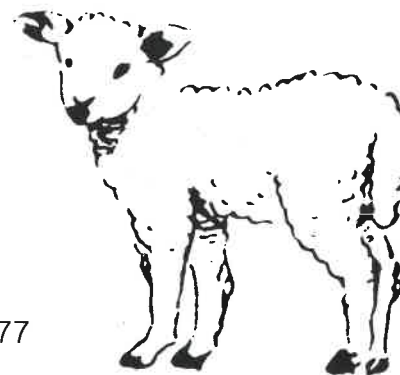
Import • Export • Engros

**Grossist i: OKSEKØD
KALVEKØD
HOLLANDSK KALVEKØD**

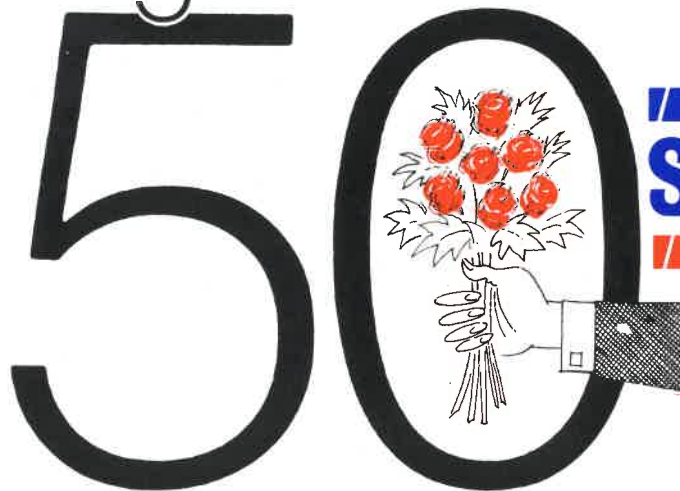
Speciale: LAM

KVALITET UD OVER ALLE GRÆNSER

Flæsketorvet 84, D-Kødbyen - 1711 København V - Tlf. 01-240777



Vi gratulerer med de



STEFF-HOULBERG

STEFF-HOULBERG -pølser

Danmarks mest solgte
- nu som for 50 år siden

pølsevogns-

PØLSER

-en specialitet!

**Prima
sorterede**

svinetarme,
lammetarme
og oksetarme

fra egen
sorteringsanstalt

Lev. til inco
og slagterringene.



Statskontrol
407

**Hans
Gregersen's Eftf.**

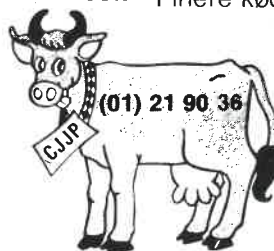
v/ Børge Jensen & Søn
Halmtorvet 15 . 1700 København V
Telefon 01-31 50 16.

H. KLARSKOV

Flæsketorvet 54-56
Tlf. 01-24 34 45 - 01-24 94 36

Specialforretning i:
Fjerkræ - Vildt - Lam - Dybfrost

**Johnny
Peterson**



Arne Cohn's Eftf.

Finere kødkvalitet, derfor leverandør til
Københavns førende hoteller
og restaurationer.

Specialitet: Charolais-Hereford
og pastrami, samt Schæchtet kød.

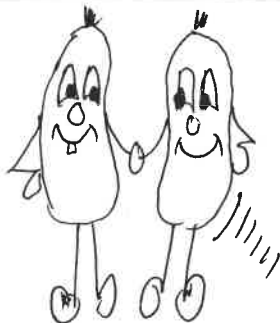
Altid til tjeneste
Flæsketorvet 77-79
1711 København V
01-21 90 36

STEEN LUND HANSEN

Kødbyens førende specialist i:

**Håndrullede
Pariser-filét
Polske pølser.**

Flæsketorvet 17,
Tlf. 01-21 7752 & 213752



*På denne dag ...vi gratulerer
– vi har Hof, Tuborg samt Faxe
...at konsumere*

**Hilsen Leif og Ruth
Mejeriet.**

Harry's Røgvarer

- ★ Hamburgerryg + Svenske landskinker
- ★ Bacon + Rullepølser
- ★ Kogte skinker
- ★ Kogt hamburgerryg
- ★ Kogt oksebryst

**Slagterboderne 1-5, 1716 København V
TLF. (01) 2400 17**



Paté
Fransk leverpostej
Grovhakket
leverpostej
Sky

**Telf. 01-24 2975
Flæsketorvet 15
Kødbyen**

Morskabsteatret **BONNIE**

Vesterbrogade 40, 1620 København V, tlf. 01-22 90 27

LIV I KLUDENE

Her er tale om forbedret udgave af gruppens ret så populære familieforestilling:
»Til Folkets Jubel«.

Truppens 6 medlemmer er alle kvalificerede dansere, skuespillere, mimikere, artister og musikere. Morskabsteater Bonnies udtryksform kan bedst betegnes som... Morskabsteater. En temmelig bred form, der inkluderer dans, mime og drama, ofte med brug af masker som f.eks. til »Harlekinader« i commedia dell'arte stil. Klassisk gøglerkunst såsom: Jonglering, ildslugning, festlige klovner og dødsforagtende akrobater indgår som vigtige elementer i vores forestilling.

At være katalysator for en latter, der virker rensende, på samme måde som man kaster op, hvis man indtager noget skadeligt, er en af morskabsteatrets ambitioner.



Idé og instruktion:
Kurt Ravig.

Musik:
Flemming Rasmussen.

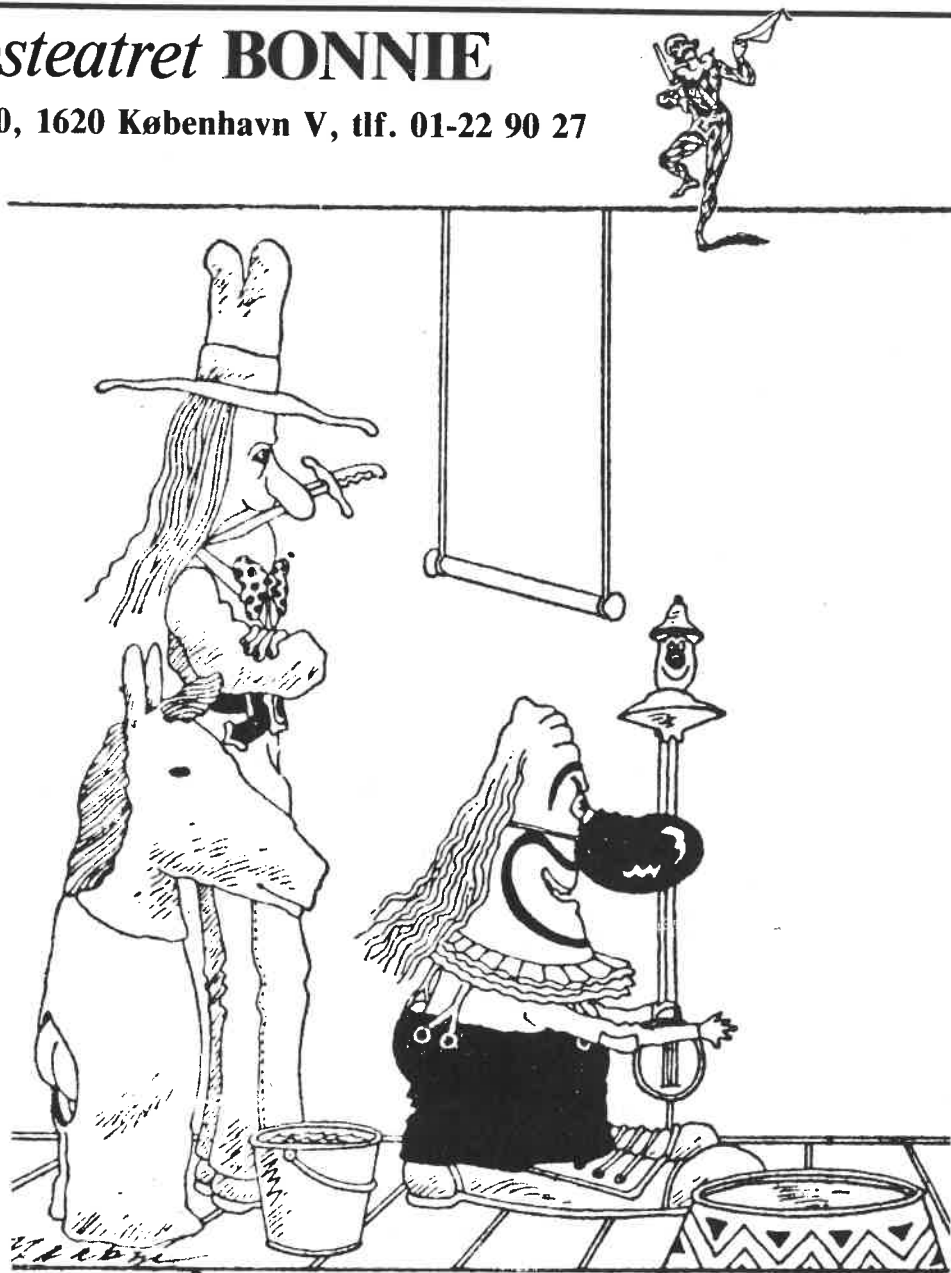
Dekoration og kostumer:
Fingal Olsson.

Medvirkende:
Bonnie Jørgensen, Kim Larsen,
Susanne Lyng, Michael Fritze,
Flemming Rasmussen og
Kurt Ravig.



Morskabsteatret **BONNIE**

Vesterbrogade 40, 1620 København V, tlf. 01-22 90 27



Der har åbnet en artistskole på Vesterbro i København.

Kalu Food A/S

*Kød - Flæsk - Pålæg
Alt i catering og dybfrost*

Flæsketorvet 2 ★ Kødbyen ★ Tlf. 01-24 1900
Bank: Den Danske Bank

K.V. Hamann A/S

Kastanie Allé 14-16, 2720 Vanløse.
Telefon 01-742900

Vagn M. Oemig - Muremester
Vejlemosevej 23 A, 2840 Holte.
Telefon 02-42 1726

SFK

**Slakteriernes
Fællesindkøbsforening**
a.m.b.a.

Avedøreholmen 96-98 . 2650 Hvidovre
Telefon (01) 788888



Specialitet:
Hamburgerryg - Saltkød
Fedevarer og pølser en gros
Telefon 01-22 1338

Internationale guld- og sølvmedaljer for
finere pølse-mager-varer

EJKA FOOD ApS

Flæsketorvet 32, 1711 København V.

LUND KØD KØDBYEN ApS

Slagterboderne 16 . 1716 København V . Telefon 01-219446. Telex: 22438 Lund DK .



– leverandør til
kantiner og institutioner af
HJEMMELAVET PÅLÆG
– ernæringsrigtigt og velsmagende
– prisbelønnet i ind- og udland.

HARTZ

PICKLES & SALATER

Halmtorvet 25, 1700 København V.
Telefon

01-240767 - 01-241173

Sliced og Bulk Pålæg

Hafnia  **Jyske**
Telefon 01-224262
hele døgnet!
øst
slagterier amba

Salgschef, Simon Larsen,
Halmtorvet 21, 1700 København V

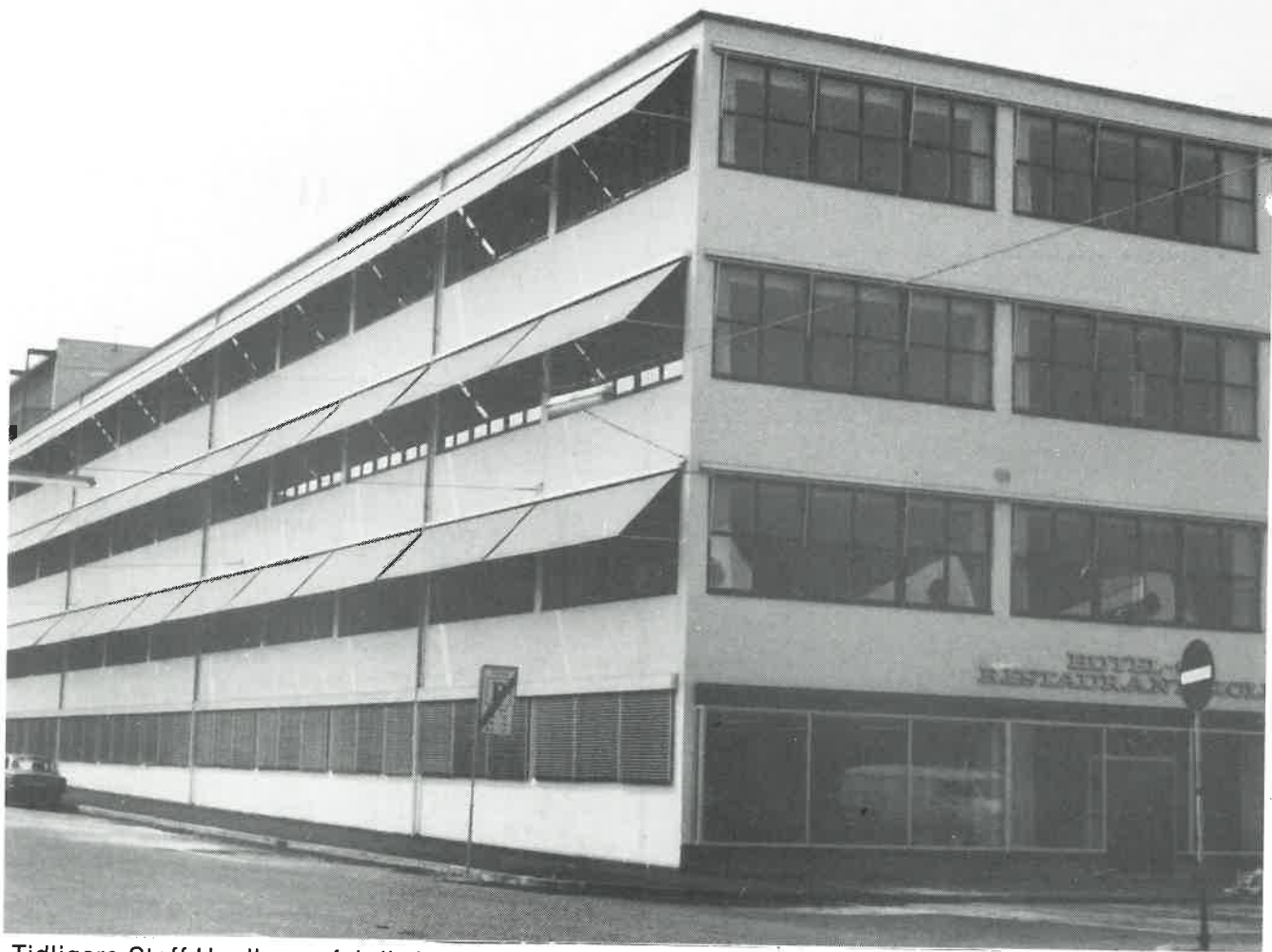
det er godt - det er jysk!



Deres slagter

S.A. KØD ENGROS ApS
Slagterboderne 7-9 • Kødbyen
Telefon 01-24 22 30

Er De pris- og kvalitetsbevidst - så gå altid til
S.A. KØD ENGROS ApS



Tidligere Steff-Houlbergs fabriksbygning nu Hotel- og Restaurantskolen.

AKTIESELSKABET
**KØBENHAVNS
EKSPORTSLAGTERI**

Ingerslevsgade 42 - 1705 København V
Telefon 01*-213566



Catering

Leverandør

af alle slags levnedsmidler
til storkøkkener,
cafeterier, institutioner, kantiner, hoteller, restauranter

HANS NØRREGAARD

Flæsketorvet 69-71, Kødbyen, 1711 København V
Telefon (01) 215010



*Hele Kødbyen
ønsker vi til lykke med
50 års dagen*



DAN-PROJECT ApS

RÅDGIVENDE INGENIØRER & ARKITEKTER
GLADSAXE MØLLEVEJ 21
2860 SØBORG



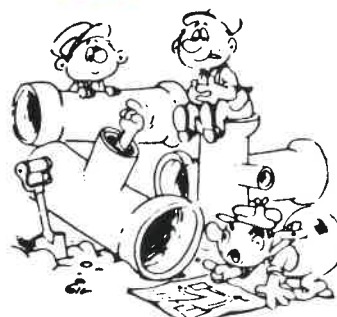
AJ KLOAKSERVICE LM JENSEN ApS

PRØVENSVEJ 24 - 2610 RØDOVRE

★01-70 03 03

DØGNVAGT

KLOAK-
RENSNING
SLAMSUGERE
HØJTRYKS-
SPULEVOGNE



PATENTRENSE-
SPLITTER



Find Jørgensen A/S

ALT I FØDEVARER – EN GROS

Flæsketorvet 57-59 · 1711 København V
Telefon 01-243200

Vareleverandør til

Kantiner, cafeterier, restauranter, hoteller,
grillbarer, institutioner og andre storkøkkener

Altid gode tilbud!

HOLGER MIKKELSEN

CATERING

////////////////////
STEFF-HOULBERG
////////////////////

*ønsker Købyen tillykke
med 50 års jubilæet*

Bytoften 16, 4000 Roskilde, telefon 02-353582
Kødby afdeling: Flæsketorvet 12-20, 1711 København V
telefon 01-311994.

Varebestilling (automatisk telefonsvarer)
02-351994



*Tegner alle
former for
forsikringer*

Få et uforbindende tilbud – måske er der penge
at spare ved den rigtige rådgivning.

Branddirektoratet for København,
Frederiksberg og Amager
Nørregade 2, 1165 København K.
Telefon (01) 13 33 77



**NYBORG
LYNFROST A/S**

*Aut. køle- og frysehuse.
Frilagre.
Div. lønarbejder.*

Lynsk Harmoniforvirring



Underholder på scenen kl. 12.00 - 13.00 og 14.00

FEDT *Sarita* & FEDTEGREVER

DANSK DELIKATESSEFEDT A/S

Englandsvej 382 B · 2770 Kastrup · Telefon: *01-50 60 00

Sarita

Sikkerhed, Tryghed
Økonomi og Service



01-21 23 24

*Danmarks største
alarmmodtagestystem
til Falck -
Landsdækkende
service.*



**nissen.
sønner**

AL-EL 1933-84

H. C. Ørstedsvvej 28C,

1879 København V, tlf. 01-21 23 24



Vægteren giver tryghed!



Securitas

Roskildevej 157, 2620 Albertslund, tlf.: 02-62 08 11

Albanitorv 5, 5000 Odense C, tlf.: 09-13 22 60

Hollændervej 18, 6000 Kolding, tlf.: 05-53 21 11

Jens Baggesensvej 53, 8200 Århus N, tlf.: 06-12 29 44

Dag Hammarskjølds Gade 4, 9000 Aalborg, tlf.: 08-12 29 22



Øverst i
KVALITET

Midt i
KØDBYEN

Nederst i
PRIS

v/ **WERNER
OSBECH**

Flæsketorvet 96-105
01-31 56 90
01-21 56 51

det må du da
Wiede-mann
det må du da
Wiede-mann
det må du da
Wiede-mann

Max Larsen & Søn
Flæsketorvet 8-10
1711 København V

KØDBYEN
TLF.219780

Ordentlige pølse- og pålægsvarer er Bandolé-mærket.



Flere og flere forbrugere går efter Bandolé-mærket, der står for bedre kvalitet.

Kik på mærket. Derefter på prisen. Det betaler sig.

Dokumentation

Der er virkelig forskel på varer med Bandolé - og dem uden. Se selv:

| | | | |
|--|--|--|---|
| 20% mindre fedt i rullepølse. Typisk gennemsnit 38%. Bandolé-mærket rullepølse aldrig over 30% fedt. En forbedring på 20%. | 40% mere kød i kødpølse. Typisk gennemsnit 35%. Bandolé-mærkede kødpølser indeholder aldrig mindre end 50% kød. | 25% mere kød i wienerpølser. Typisk gennemsnit 40%. Bandolé-mærkede indeholder aldrig mindre end 50%. Som regel mere. | 25% mere lever i leverpostej. Typisk gennemsnit 24%. Bandolé-mærkede indeholder aldrig mindre end 30%. En forbedring på 25%. |
|--|--|--|---|

Venlig hilsen, danske charcuteriproducerende virksomheder.



DAT-SCHAUB
a.m.b.a.

**- ønsker KØDBYEN hjertelig
TIL LYKKE
med 50 års jubilæet**