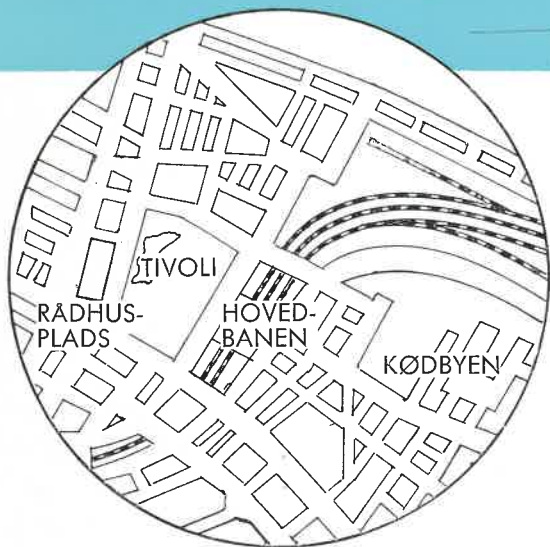
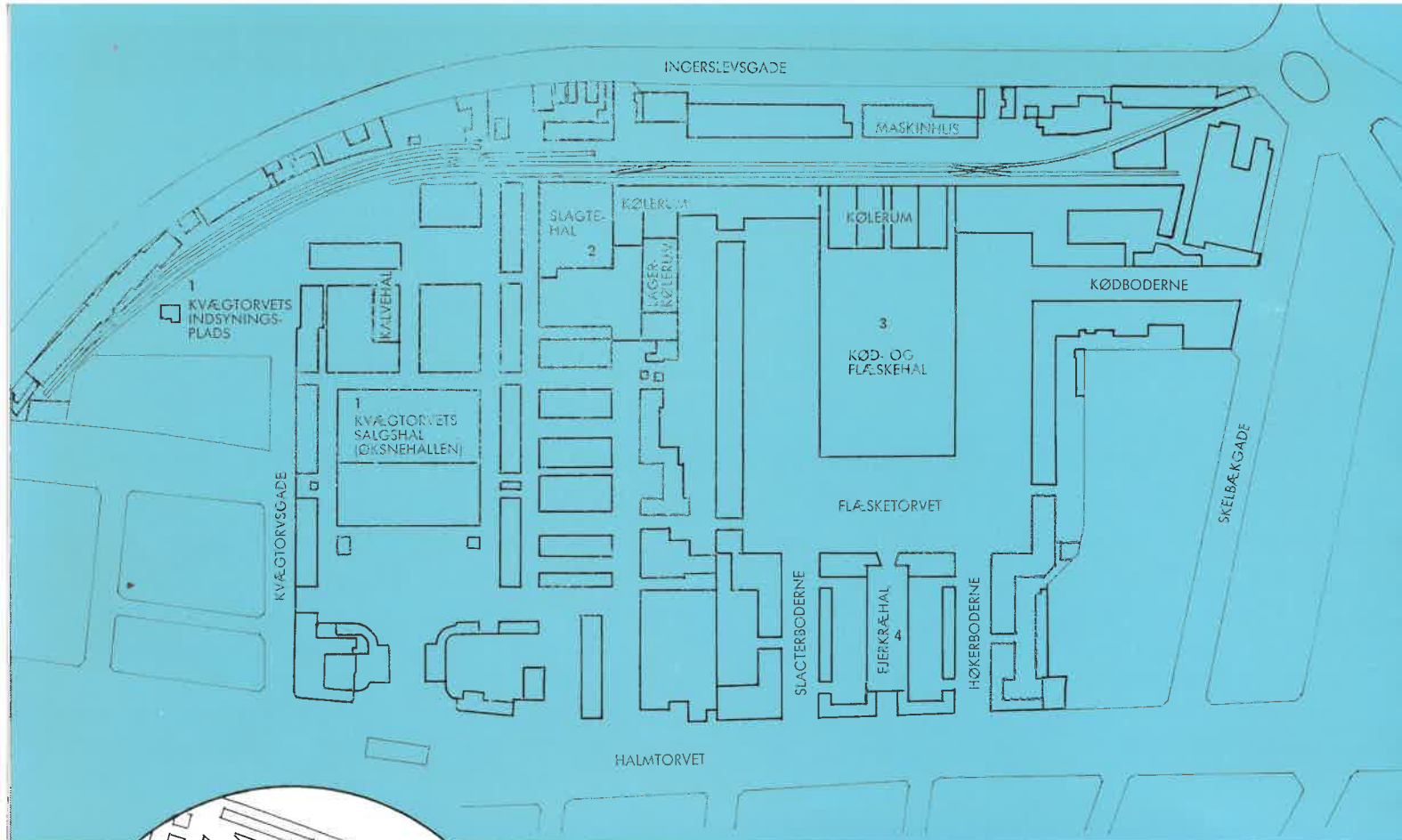


KØBENHAVNS KØDBY





KØDBYEN, der dækker et areal på ca. 156.000 m², omfatter 1) kvægtorv, 2) slagtehus med tilhørende kølerum, 3) salgshal for kød- og flæsk med tilhørende kølerum, 4) salgshal for fjerkræ, og en række bygninger der er udlejet til virksomheder med tilknytning til fedevarebranchen.

KØDBYEN er beliggende på Vesterbro ca. 5 minutters gang fra hovedbane-gården og ca. 10 minutters gang fra Rådhuspladsen og Tivoli.

KØDBYEN

Københavns Kødby er opført af Københavns kommune i årene 1931–1934. Dens formål er at være centrum for en gros handelen med kødvarer i hovedstadsområdet. I Kødbyen er placeret et kvægtorv, et slagtehus, en salgshal for kød og flæsk samt en fjerkræhal. I tilslutning til slagtehuset og salgshallerne er der kølerum, ligesom der findes et lagerkølerum med celler, der udlejes til byens slagtere m. fl. Forsyningen af kulde til kølerummene sker fra et centralt maskinhus. Københavns torvevæsen forestår på kommunens vegne driften af disse anlæg, herunder også den veterinære kontrol.

Kødbyen er hjemsted for ca. 50 fabrikker og engros-virksomheder inden for kødvarebranchen. En del af disse er af meget betydelig størrelse med et stort antal ansatte og med en omfattende eksport. Endvidere findes en række service-virksomheder med tilknytning til kødvarebranchen.

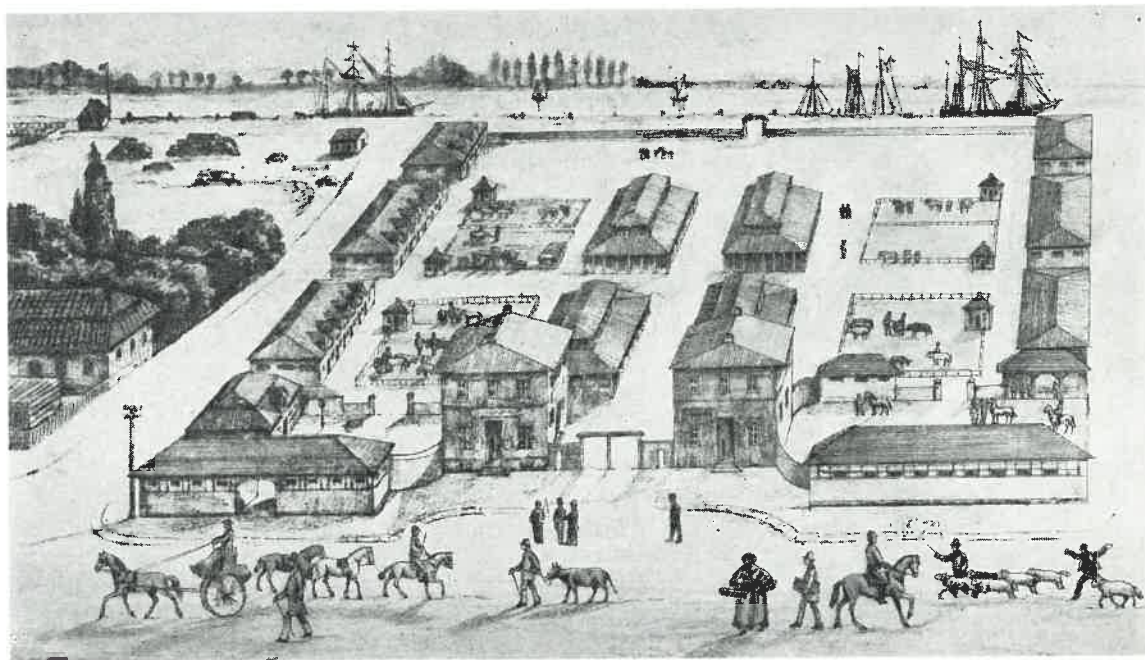
Den samlede udlejervirksomhed inden for kødbyområdet, der forestås af torvevæsenet, omfatter ca. 300 lejemål. Antallet af beskæftigede i Kødbyen er ca. 3.600, og den samlede årlige omsætning kan anslås til et beløb mellem 1 og 2 milliarder kr.

Fra maskinhuset leveres kulde til kølerummene og fryseanlæggene i de enkelte virksomheder, og maskinhuset er tillige central for alle øvrige tekniske forsyninger til Kødbyen.

Gode og sunde kødvarer

Byernes forsyning med kød og kødvarer har været et problem, helt siden de første bysamfund opstod. Dyriske produkter er ømtålelige varer, der kræver hurtig transport og omsætning. Bybefolkningen har derfor altid haft en væsentlig interesse i, at forsyningen til byernes forbrug skete på en så hensigtsmæssig og forsvarlig måde som mulig. Derfor har alle større byer et centralt kødmarked med dertil hørende slagtehus og sundhedskontrol af de varer, der distribueres. I København findes

Efter etableringen af Københavns kvægtorv i 1879 så torvet ud som på dette billede fra 1880'erne. I baggrunden Kalvebod brygge og Amager ved den nuværende Islands brygge.



KØDBYEN

kødmarkedet i Kødbyen, der tilgodeser alle de krav, der efter nutidens målestok kan stilles til en storbys forsyning med gode og sunde kødvarer. Kødbyen er resultatet af en udvikling, der har været gennem de 800 år, som København nu har bestået.

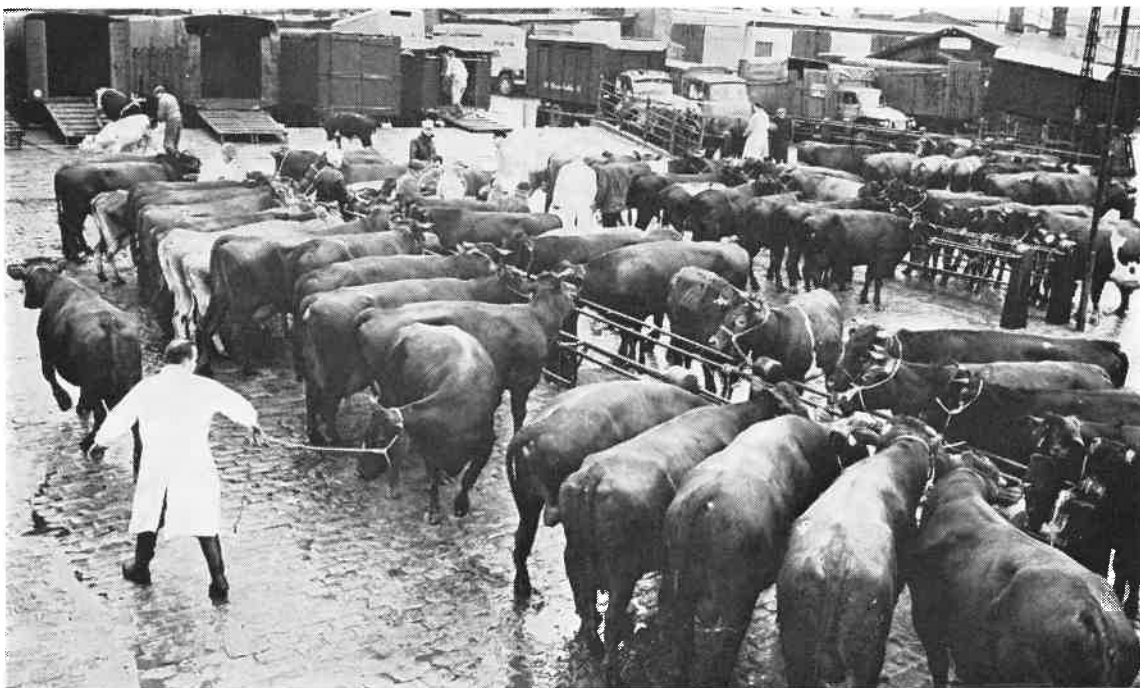
Gennem århundrederne har byens slagtere tjent indbyggerne med fremskaffelse af kvæg, svin, får og lam. De har slagtet dyrene og solgt de enkelte dele efter de regler, som bystyret til enhver tid gav. Slagterstanden har derfor sin oprindelse i byens aller ældste historie. Et slagtergilde, der skulle værne om standens interesser, kendes allerede fra tiden mellem år 1200 og 1300, og i 1451 stiftedes det stadig eksisterende slagterlaug, som således kan se tilbage på en mere end 500 årig historie.

Københavns første offentlige slagtehus blev opført i 1579 uden for byens volde, næppe langt fra det nuværende kvægtorv. Opførelsen skete, efter at den hidtidige slagtning ved slagterboderne inde i byen i 1577 var blevet forbudt som følge af »den slemme stank fra blodet og den øvrige urenlighed, der samlede i rendestenene, og som sammen med andet mere ubekvemt kunne forårsage pestilens og anden sygdom«.

Slagtehuset er formentlig blevet jævnet med jorden under svenskernes belejring af København i 1659, idet man siden intet har hørt om det, og dermed blev der påny åbnet adgang til slagtninger inde i byen.

Københavns nye kvægtorv

I 1776 blev der givet stramme regler for, hvorledes de såkaldte slagtergårde skulle indrettes, men endnu fra 1779 foreligger en skildring af,



Kvægtorvet, der er den ældste del af Kødbyen, er stadig Sjællands største marked for levende dyr. Billedet viser rampeanlægget (indsyningspladsen), hvor de dyr, der er tilført det ugentlige marked, aflæsses. Inden dyrene føres videre til markedshallen (øksnehallen) undersøges de af markedsdyrlægen.

hvorledes »stinkende blod fyldte grøfterne, der kun havde mådeligt afløb«.

I 1814 blev der udarbejdet tegninger til et offentligt slagtehus på Vesterbro uden for voldene, men af økonomiske grunde blev planerne ikke bragt til udførelse.

Den store koleraepidemi i 1853 skræmte sine og vakte interesse for en forbedring af de hygiejniske tilstande. I 1870 erhvervede Københavns kommune ejendommen »Enighedsværn«, der lå mellem Halmtorvet og Kalvebodstrand, det vil sige det areal, der er beliggende i den østlige del af den nuværende Kødbý. Her opførtes i årene 1878–79 »Københavns nye Kvægtorv« og senere et offentligt slagtehus, der stod færdigt til brug i 1883. I 1888 blev al slagting i København uden for dette slagtehus forbudt. Samtidig blev der indført obligatorisk kødkontrol, hvorefter alt til byen indført kød skulle undersøges af veterinærer og stemples.

KØDBYEN

Fra håndværk til fabrik

Men København havde fortsat ikke noget centralt marked for flæsk. Det blev ført til byen med hestevogne og jernbane og efter kontrollen forhandlet uden om kvægtorvet. Dette var ikke tilfredsstillende, og i 1910 blev den første flæsketal taget i brug ved godsbanegården.

Størstedelen af hallen var forbeholdt kommissionærer til salg af hele, halve og kvarte kroppe. De øst for hallen beliggende grunde blev udlejet af kommunen til grossister, der bebyggede dem. Dette gav muligheder for mange af firmaerne til at udvide deres virksomheder til at omfatte fabrikation af pølser, leverpostej, konserver o.s.v. Det er ikke for meget at fastslå, at her lagdes grunden til Danmarks senere så blomstrende kødindustri. Blandt foregangsmændene kan nævnes kendte

Hver onsdag er der marked på kvægtorvet. I øksnehallen, hvor kreaturkommissionærerne har deres faste stader, mødes købere og sælgere, og enhver handel afsluttes med bindende håndslag. I øksnehallen er der plads til ca. 800 dyr.

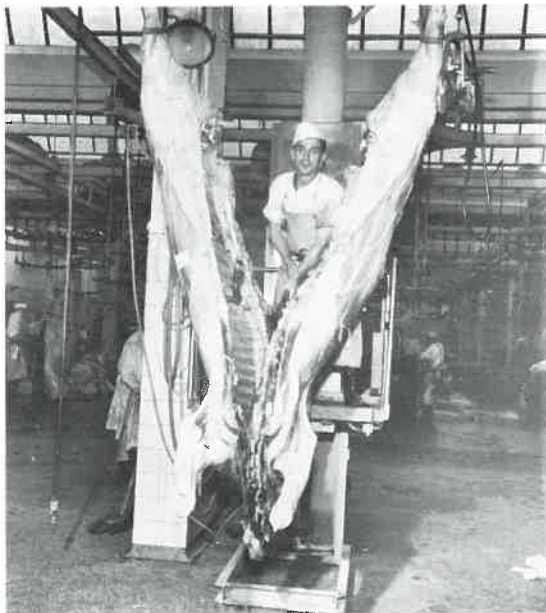


KØDBYEN

navne som S. Houlberg, J. Steffensen og J. Wiedemann.

Som følge af byens udvikling og de stadig stigende tilførsler blev pladsforholdene i flæskehallen ved godsbanegården og i de af grossister og fabrikanter opførte virksomheder snart for dårlige og trange. Da der samtidig tiltrængtes en modernisering af de offentlige slagtehus ved Halmtorvet, tog magistraten i 1928 spørgsmålet om en fuldstændig omordning op til overvejelse. Resultatet blev, at der den 3. juni 1930 af magistraten over for borgerrepræsentationen blev fremsat forslag om opførelse af et helt nyt centralt kødmarked på det areal mellem Halmtorvet og Ingerslevsgade, der var blevet frigjort ved nedlæggelsen af Vestre Gasværk, og i tilslutning dertil opførelse af et nyt slagtehus mellem kvægtorvet og det nye

fortsættes side 9.



Slagtehallen blev moderniseret for få år siden til slagting på »løbende bånd«, således at hver slagtersvend har sin særlige funktion. Hallen opfylder de veterinære krav til eksportslagting.

På båndet kan slagtes ca. 300 kreaturer pr. dag. Desuden findes 7 slagtepladser, hvor slagtermestre, der selv køber og slagter deres dyr, kan slagte ca. 60 dyr pr. dag.

Billedet viser en maskinsav i eksportafdelingen, der på et øjeblik kan flække en okse.



Inden kødkroppene kan bringes til salg, nedkøles de i de store for-kølerum, der ligger i umiddelbar forbindelse med slagtehallen.

Salgshallen for kød og flæsk er ca. 8000 m² stor og dækker sammen med de 4 tilstødende kølerum et areal på ca. 10.000 m².

Af det samlede rørbanesystem på ca. 7 km er ca. 2150 m anbragt på de handlendes studepladser, som har ophængningsplads til ca. 7000 svinekroppe. De 4 kølerum kan tilsammen rumme ca. 5000 kroppe.



En sirenetone angiver, når torvetiden begynder. Portene lukkes op, og køberne strømmer ind i hallen.





I daglig tale kaldes salgshallen kort for flæskehallen, men det er ikke udelukkende flæsk, der handles med. Der tilføres store mængder okse- og kalvekød.



Fåreholdet har i de senere år været i stærk fremgang i Danmark. Dette sætter også sit præg på flæskehallen med stigende tilførsler af denne kategori af varer.

kødmarked. Beslutningen om opførelsen af de nye anlæg blev truffet af borgerrepræsentationen den 5. marts 1931. Umiddelbart efter tog byggearbejdet sin begyndelse, og den 6. juni 1931 blev grundstenen nedlagt. Den 5. okt. 1932 blev den nye slagtehal taget i brug, medens salgshallerne for kød, flæsk og fjerkræ blev åbnet den 15. april 1934.

Det officielle navn for anlægget er Københavns Torve- og Slagtehal, men det københavnske folkevid ændrede hurtigt navnet til »Kødbyen«, og under denne betegnelse er det københavnske kødmarked blevet kendt langt ud over landets grænser.

KØDBYEN

Nordens største kødmarked

I den årrække, der er forløbet, siden anlægget blev taget i brug, har Kødbyen evnet at omstille sig til de nye tiders krav, således at den i dag fremtræder som nordens største kødmarked, hvor ethvert ønske fra branchen kan efterkommes under den frie konkurrencens hårde vilkår. Her sker prisdannelsen efter loven om udbud og efterspørgsel, og de noteringer, der fastsættes af Kød-

KØDBYEN

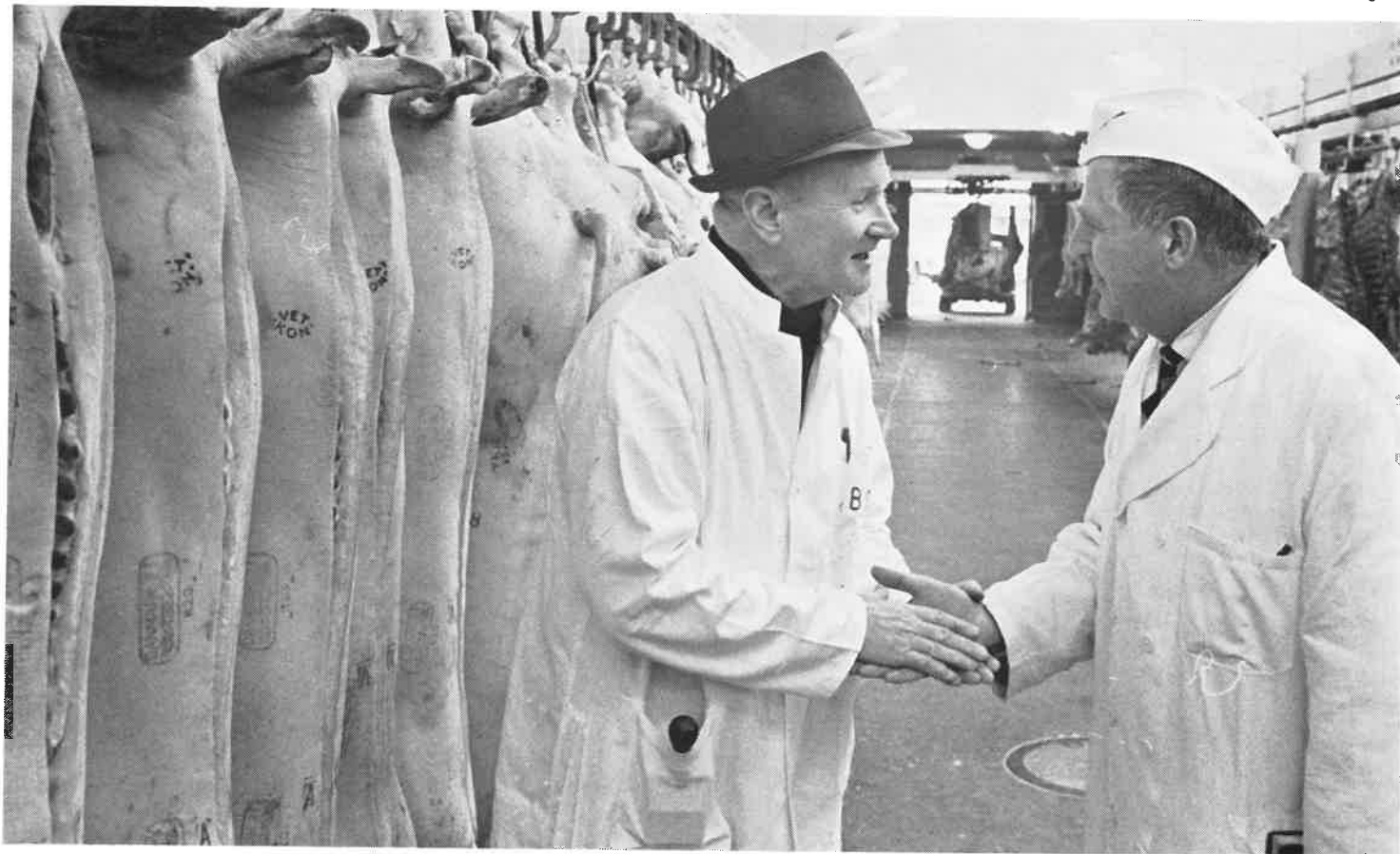
byens forskellige noteringsudvalg, er retningsgivende for handel med kødvarer over hele landet.

Oprindelig blev der kun tilført Kødbyen hele, halve og kvarte kroppe. Udviklingen har medført, at der nu – ikke mindst af flæsk – tilføres Kødbyen meget store mængder af udskårne dele, hvilket hænger sammen med, at slagterierne, blandt andet som et led i samarbejdet med kødindustrien, i et betydeligt omfang foretager opskæring af de slagtede dyr. fortsættes side 13.



Fineste fjerkræ af alle slags i fjerkræhallen.

I flæskehallen har engros-handlerne deres faste stodepladser. Når der er opnået enighed mellem køber og sælger, bekræftes handelen med håndslag.



Omkring flæskehallen og fjerkræhallen har de mange virksomheder, som handler med kød- og flæskevarer en gros, og de mange servicevirksomheder til huse.

Lokalerne er indrettet med alle moderne installationer efter de enkelte forretningers og fabrikkers behov.



Så mange og så dejlige varer.





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

Kilometervis af wienerpølser.



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



Mange forskellige slags salater fremstilles i specielle virksomheder.

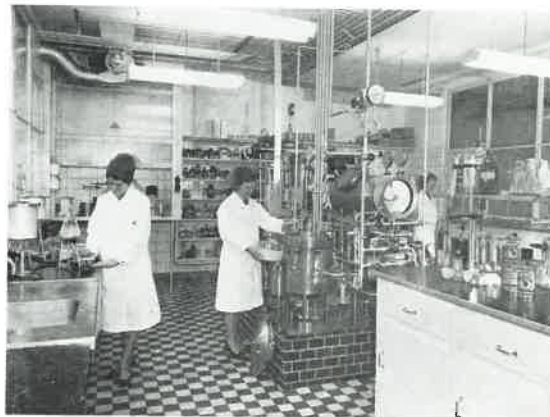


KØDBYEN

Omkring salgshallerne er der en række betydningsfulde produktionsvirksomheder, hvoraf nogle har karakter af stor-industrier. Udviklingen i detailsalget har medført, at en del opskæringsvirksomheder har specialiseret sig, så de er i stand til at tilfredsstille alle krav, der kan stilles på dette område, herunder også ved levering af varer til restauranter, skibsproviantering og institutioner. Et stort antal engros forretninger kan opfylde ethvert behov i den moderne slagterbutik, der som oftest også er en velassorteret charcuteriforretning. Det gælder alle former for pålægsvarer fra de mest forskelligartede pølser til salater af enhver art, røgvarer af kød og fisk, ost og dåsevarer. Endvidere findes der mange store firmaer, der har specialiseret sig i handel med alle former for hjælpeartikler, såsom krydderier og løg, alle mulige slags maskiner og redskaber, emballager og papirvarer.

Indehaveren af selv den bedst assorterede detailforretning vil således ved en indkøbstur til Kødbyen kunne få dækket hele sit varebehov, og konkurrencen mellem leverandørerne er så stor, at han har mulighed for at handle til konkurrencedygtige priser.

Kontrollen er effektiv også i de enkelte fabrikkers laboratorier.



KØDBYEN

Kødbyen besøges derfor i morgen- og formiddagstimerne af et tusindtal detailhandlere, der benytter sig af det store parkeringsanlæg. Der udfolder sig i Kødbyen i disse timer et særpræget folkeliv, og der findes et særligt tillidsforhold mellem kunde og leverandør. Et håndslag er tilstrækkelig bekræftelse på selv den største handel, og ingen svigter ustraffet de uskrevne love, som er udviklet gennem århundreder, og som stadig hol-

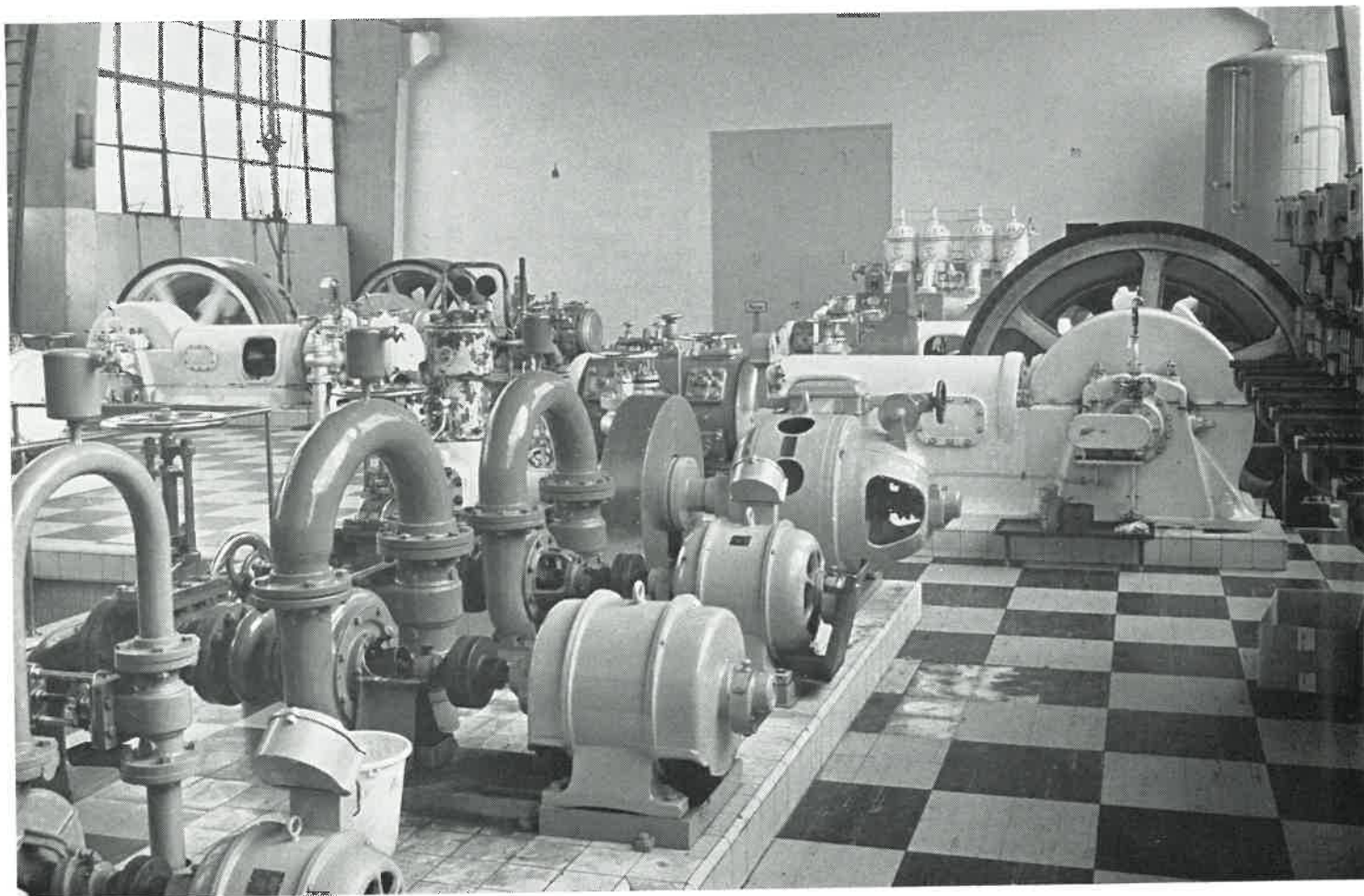
des strengt i hævd på begge sider af disken.

Kødbyen har således udviklet sig til at blive en by i byen. Den lever sit eget liv og udfører den mission, som en storbys behov for sunde og højt kvalificerede kødvarer har pålagt den. Et effektivt kontrolsystem, overvåget af de veterinære myndigheder, drager omsorg for, at selv de strengeste krav efterkommes.

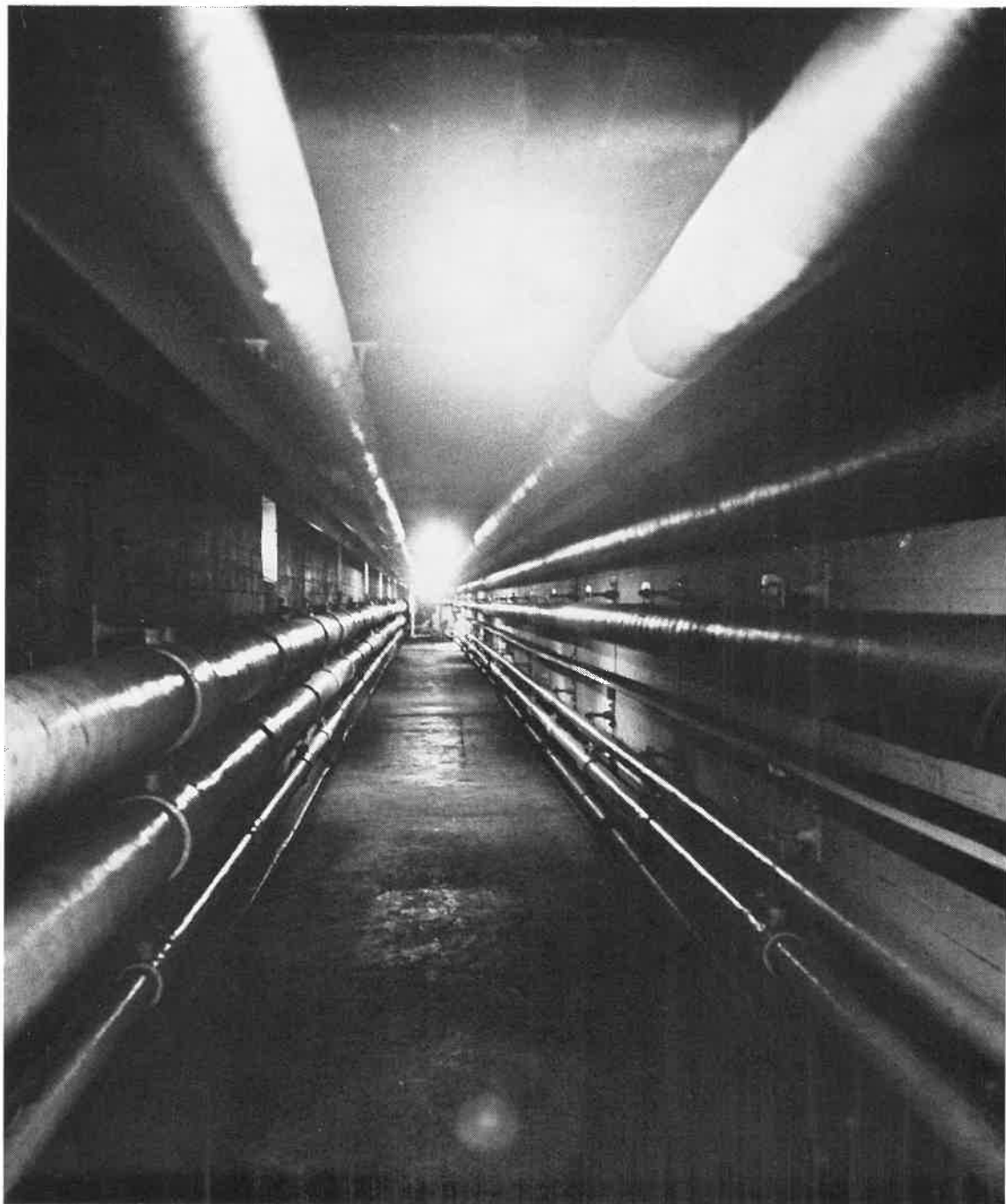
Kødbyen, der er skabt af det københavnske bystyre, har ved et samarbejde mellem dette og handelen opnået en stilling som et af de førende kødmarkeder i Europa.

Alle tekniske forsyninger såvel til Kødbyens egne anlæg (slagtehuset, salgshallerne, kølerum m. m.) som til alle andre virksomheder inden for området leveres fra Kødbyens maskincentral.

Billedet viser et udsnit af de mange køle-kompressorer.



Forsyningerne fra maskincentralen føres frem til forbrugsstederne gennem et 2½ km langt net af underjordiske ledningstunneller, i hvilke der er bekvem adgang til reparationer og vedligeholdelse. Forsyningerne omfatter centralvarme, damp, centralkulde, varmt og koldt vand o.s.v. Billedet giver et indtryk af disse tunnellers omfang.



KØBENHAVNS KØDBY

