

RÅVARER,  
HALVFABRIKATA,  
HELFABRIKATA  
– HVAD ER DET,  
OG HVAD ER HVAD



ØKONOMAFORENINGEN



UDGIVET AF  
ØKONOMAFORENINGEN  
NØRRE VOLDGADE 90  
1358 KØBENHAVN K  
TLF 33 13 82 11

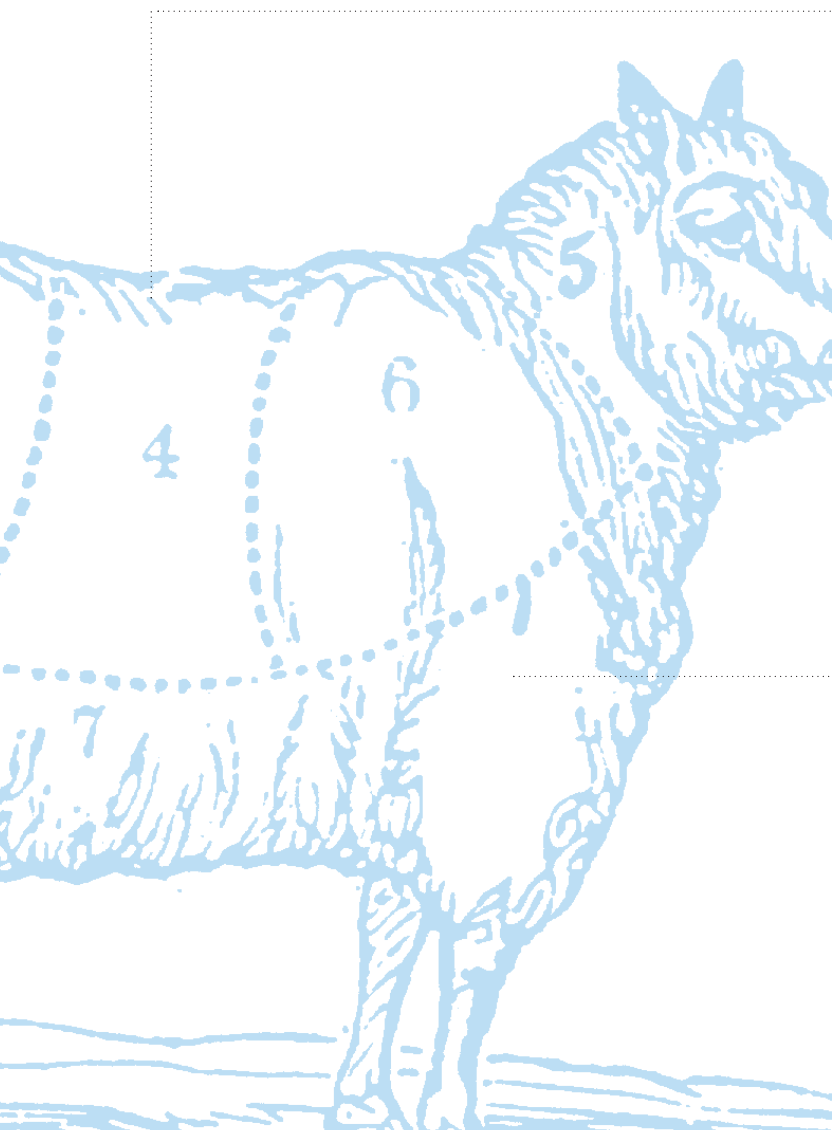
GRAFISK TILRETTELÆGNING  
TORBEN WILHELMOSEN  
TRYK: EKS-SKOLENS  
TRYKKERI  
JUNI 1995



■ Alle, der beskæftiger sig med levnedsmidler og kostforplejning, anvender dagligt begreberne råvare, halvfabrikata og helfabrikata. Der er dog ingen sikkerhed for, at man taler om det samme, når et eller flere af begreberne anvendes.

Økonomaforeningen inviterede repræsentanter fra Levnedsmiddelindustrien, Levnedsmiddelstyrelsen og kostforplejningsområdet til en afklaringsdebat, med det formål at nå frem til definitioner af de tre begreber.

Baggrunden for invitationen og arbejdet var ønsket om at komme frem til at tale samme sprog, således at professionelle debatter om kostforplejning ikke bliver afsporet af uenighed om indholdet i ord.



■ På grund af blandt andet den tekniske/ teknologiske udvikling, og den industrielle udvikling af nye produkter, ændres arbejdsopgaver og arbejdstilrettelæggelse i storkøkkener, og arbejdsdelingen mellem storkøkkener og industrien ændres.

Tidligere indkøbte storkøkkener næsten udelukkende råvarer f.eks. halve grise, for derefter selv at forarbejde disse til halvfabrikata, helfabrikata og endelig til hele måltider.

De seneste år er udviklingen gået frem mod, at industrien har overtaget en del af storkøkkenernes opgaver med at producere halvfabrikata og helfabrikata.

Det betyder, at storkøkkener idag, udover råvarer, også indkøber halvfabrikata og helfabrikata. Halvfabrikata og helfabrikata som storkøkkenerne tidligere selv producerede.



■ Afgrænsningen præsenteres blandt andet gennem eksempler, som helt praktisk viser, hvordan opdelingen omsættes til praktisk virkelighed. Eksemplerne på råvarer, halvfabrikata og helfabrikata præsenteres undervejs, og samles til sidst i et skema.

Der er lagt vægt på at nå frem til begrebsafgrænsninger, som er værdineutrale, således at definitionerne kan anvendes, uanset om forarbejdningsprocessen foregår i industrien, i offentlige eller private storkøkkener.

Der er derfor ikke taget stilling til, hvem der skal, eller hvem der bedst varetager hvilke dele af forarbejdningsprocessen. Det er et helt andet spørgsmål, end det arbejdsgruppen er blevet bedt om at nå et resultat i forhold til.

Gruppen har ikke beskæftiget sig med konserverings- eller andre former for holdbarhedsforlængende processer, såsom nedfrysning, vakuumpakning m.v.

Der vil kunne findes enkelte eksempler, som det ikke vil være muligt at placere entydigt indenfor en enkelt af begrebsafgrænsningerne. Ifølge gruppens opfattelse ændrer dette ikke værdien af, at være nået frem til definitioner af begreberne.



## ■ Råvarer, halvfabrikata og helfabrikata – dele af en proces

Naturen bliver til produkter og råvarer.

Råvarer forarbejdes, så bliver de til halvfabrikata. Halvfabrikata forarbejdes til helfabrikata, således at de kun skal f.eks. opvarmes, for at være en del af et måltid.

Måltidet består af en række råvarer, der er forarbejdet til halvfabrikata og helfabrikata, som til slut sættes sammen til et måltid.

### **Naturen er noget i sig selv.**

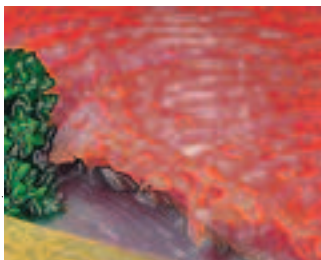
#### **Natur er ikke råvarer**

Råvarer er alt, hvad der er rå, eller alt hvad der ikke er forarbejdet! Så enkelt er det ikke. For hvornår bliver en kalv eller et lam på marken til en råvare? Hvornår bliver laksen i elven til en råvare? Og hvornår bliver hveden på markerne til råvarer?

Naturens mangfoldighed bliver først til råvarer, når mennesker finder ud af at bruge mangfoldigheden til noget, der kan spises. Når nogle gør naturens mangfoldighed til VARER – til PRODUKTER. Varer/produkter der kan sælges og forarbejdes.

Derfor er f.eks. kalven, laksen og hveden IKKE RÅVARER. Det er NATUR.





## Råvarer

Formålet med den samlede forarbejdningsproces er, at skabe måltider der spises af mennesker.

Råvarer er udgangspunktet for en forarbejdningsproces.

Råvarer er ikke, eller kun delvis forarbejdet. Et eksempel på råvarer der er delvis forarbejdet, er rå kartofler som er skrællet. Forarbejdede råvarer er halvfabrikata.

Intet spiseligt kan skabes uden råvarer. Forudsætningen for råvarer er natur.

GODE råvarer kræver, at der stilles krav til den måde, naturen behandles på, og krav til de der arbejder med at omforme naturen til råvarer, der kan bruges til produktion af mad.

Forudsætningen for gode råvarer er, at såvel de, der arbejder i naturen og med naturen, og de, der arbejder med at modtage og gøre naturen til produkter, ved, hvad de VIL og kan forklare, hvad de GØR.

De, der skal aftage naturens produkter i form af råvarer, er afhængige af forarbejdet. Gode råvarer kræver godt forarbejde i naturen.

Et eksempel på råvarer der er delvis forarbejdet, er rå kartofler som er skrællet.

Korn.

Grønsager.

Kvæg.

Kvæg.

Fjerkræ og grønsager.

Ko.

Gris.

Fjerkræ.

Fisk.

Frugt.

Jordbær.

Praktiske eksempler på, hvad afgrænsningen betyder i dagligdagen.

Skemaet viser afgrænsningen mellem natur, råvarer, halvfabrikata, helfabrikata og det samlede måltid.



Mel.

Kartofler m. skræl. Kartoffler u. skræl.  
Gulerødder m. skræl. Gulerødder u. skræl.  
Revne gulerødder.

Okse/kalve-stege. Hakket oksekød. Hakket oksekød  
formet til bøf. Okse/kalvekød i tern.

Ben.

Høns og asparges.

Mælk.

Svinekam. Kotelet. Hakket svine kød.

Kylling hel. Kylling halv. Kylling portionsstykker.  
Fersk eller frossen.

Fersk rensset sild. Fersk sildefilet.

Æbler. Frosne æblebåde.

Jordbær. Frosne jordbær.

## Hvad er råvarer?

RÅVARER er produkter fra naturen, som af mennesker er blevet taget ud af deres naturlige elementer, og blevet omdannet til VARER, som er TIL SALG.

Råvarer er varer der ikke er tilsat noget som helst.

Alle, der arbejder med FORARBEJDNING, beskæftiger sig med RÅVARER.

Alle, der indkøber råvarer (fra grossister til madproducenter), bliver en del af PROCESSEN, der fører frem til RESULTATET af forarbejdningen af råvarer: MÅLTIDET.

RÅVARER er grundlaget for MÅLTIDET. Naturen er forudsætningen for eksistensen af råvarer.

Naturen og dennes omdannelse til råvarer er en nødvendig forudsætning for enhver industriel, privat eller offentlig produktion af hele eller dele af samlede måltider til hverdag og fest – til mange eller blot en enkelt.

Brødblandinger. Bake-off. Øllebrødspulver.

Forkogte kartofler hele, skiver eller tern.

Frosne pommefrites. Kartoffelmospulver.

Frosne gulerødder i tern. Frosne gulerødder i skiver.

Hakket kød blandet m. krydderier og formet til bøf.

Benløse fugle.

Bouillon.

Aspargespulver/-pasta.

Pasteuriseret mælk og surmælks produkter.

Marineret svinekam. Paneret kotelet. Færdigrørt fars.

Medisterpølse.

Spr. kylling. Rå kyllingerulle.

Panerede eller krydrede kyllingestykker m./u. fyld.

Saltet sild. Panerede sildefiletter.

### **Hvad er halvfabrikata?**

Halvfabrikata er lettere forarbejdede RÅVARER. Halvfabrikata indgår i forarbejdningens processen uanset hvor, og hvem der forarbejder råvarer.

Halvfabrikata adskiller sig fra råvarer ved, at der er sket en forarbejdning, og hvor man ikke kan skille halvfabrikata ad igen til råvarer. Det betyder f.eks., at hakket kød, som er forarbejdet, men ikke tilsat noget, er en råvarer, mens hakket kød tilsat f.eks. kartofler eller krydderier er en halvfabrikata, fordi der er tilsat noget, og man kan ikke skille det ad igen. Halvfabrikata skal, i de fleste tilfælde tilberedes (bages, steges, koges), før det kan spises.

Halvfabrikata adskiller sig fra helfabrikata ved, at der skal gøres noget mere ved det, før det kan spises. Det skal der ikke, når det er helfabrikata. Helfabrikata er færdige enkeltdele, der kan indgå i et måltid.

Rugbrød. Reven rugbrød. Kager.

Bagte kartofler. Kartoffelkroetter.  
Gulerodsråkost m. dressing.

Stegt bøf m./u. krydderier. Lasagne.

Frossen suppe, klar eller legeret m. eller u. fyld.

Aspargessauce/-stuvning.

Yoghurt m. frugt. Ost.

Stegt svinekam. Stegt kotelet. Stegte frikadeller. Stegt medisterpølse. Diverse pålægsvarer helt eller skiveskået.

Kogt eller stegt kylling. Stegt kyllingerulle.  
Kogt kyllingekød i tern.

Marinerede sild. Stegte sildefiletter.

Æblegrød.

Jordbærgrød. Jordbærmarmelade.

# HEL

# fabrikata

## Hvad er helfabrikata

Helfabrikata er færdigtilberedte råvarer, der kun kræver enten opvarmning, eller kan spises direkte, som det er. Helfabrikata indgår som delkomponenter af et helt måltid. Helfabrikata kræver ingen tilsmagning eller tilsætning. Det, der adskiller helfabrikata fra måltidet, er, at helfabrikata ikke er et fuldstændigt måltid.

---

Smørrebrød.

---

Kødret m. sauce og kartofler.  
Fyldte bagte kartofler med salat.  
Gulerodskrebinet. m. kartofler og råkost.

---

Lasagne m. salat og flutes.

---

Suppe klar eller legeret m. fyld og brød.

---

Høns i asparges i tarteletter.

---

Budding m. kirsebærsauce.

---

Flæskesteg m. kartofler, sauce og  
grønsager.

---

Stegt kylling m. kartofler, sauce og  
agurkesalat.

---

Rugbrød m. marineret sild og løg.

---

Æblekage.

---

Jordbærgrød m. fløde.

---

### **Fra natur til måltid**

Eksemplerne i skemaet er tilfældigt udvalgt blandt de mange afprøvninger, arbejdsgruppen har gjort af opdelingen.

Eksemplerne skal illustrere, hvordan afgrænsningen kan anvendes i praksis. Prøv selv med andre eksempler.

Brug opdelingen i dagligdagen. Det går lettere at tale sammen, hvis man taler om det samme.

DET  
SAMLEDE  
MÅLTID