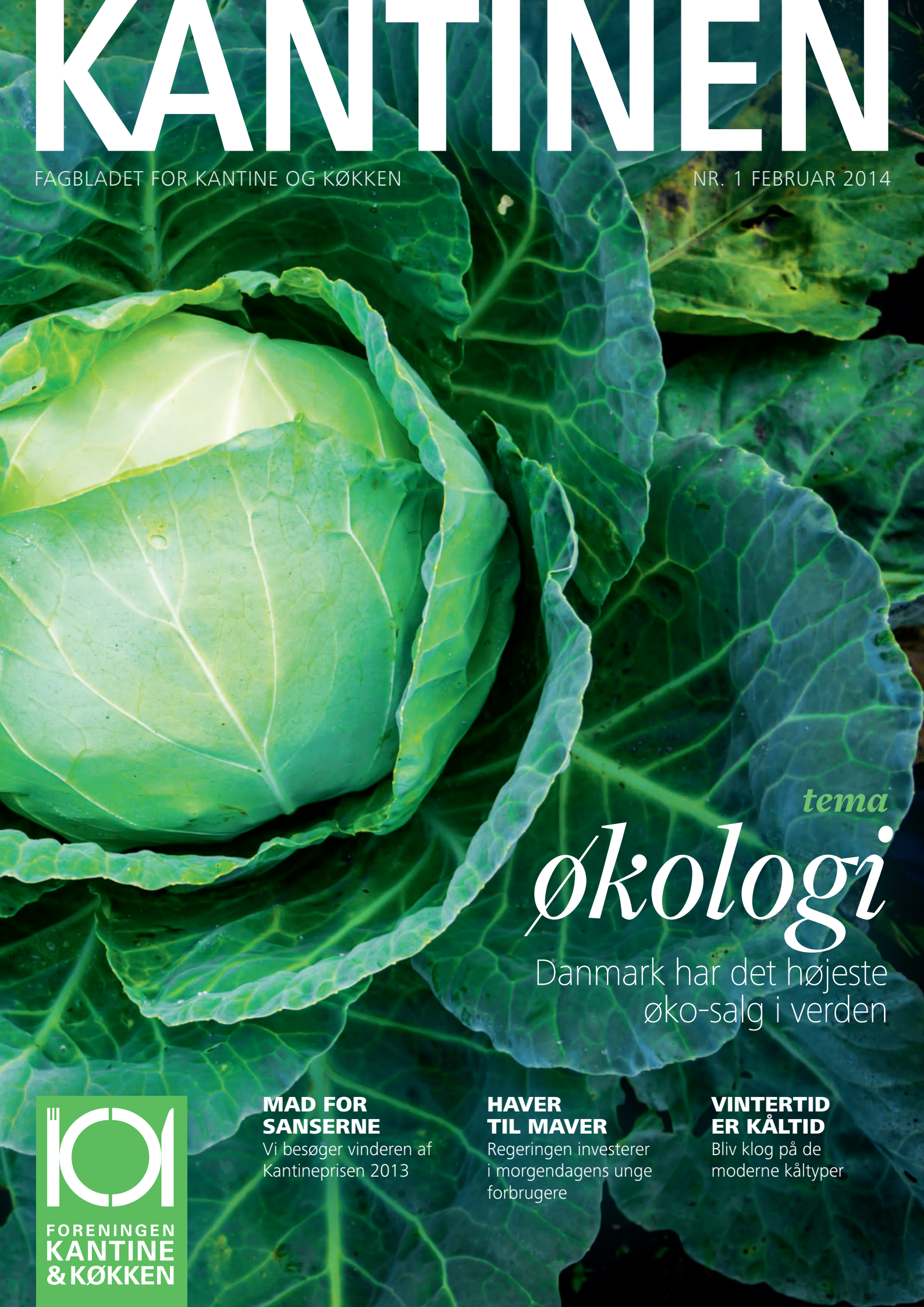
KANTINEN

FAGBLADET FOR KANTINE OG KØKKEN

NR. 1 FEBRUAR 2014



tema

økologi

Danmark har det højeste øko-salg i verden

MAD FOR SANSERNE
Vi besøger vinderen af Kantineprisen 2013

HAVER TIL MAVER
Regeringen investerer i morgendagens unge forbrugere

VINTERTID ER KÅLTID
Bliv klog på de moderne kåltyper

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

Opnå det økologiske spisemærke i guld, sølv eller bronze med hjælp fra Solhjulet

Danmarks bedste spisekammer

90-100% økologi

60-90% økologi

30-60% økologi

Vi tilbyder

- Biodynamiske og økologiske fødevarer
- Alt i frugt og grønt
- Højkvalitets kolonialvarer
- Konkurrencedygtige priser
- Kompentente konsulenter med erfaring i økologisk omlægning af kantiner og køkkener
- Levering i hele Danmark

SOLHJULET

... din øko leverandør

Solhjulet tilbyder den nødvendige viden om økologiske og biodynamiske varer samt værktøjer og inspiration til at opnå mere økologi i kantinen. Kontakt os og aftal et besøg med en af vores konsulenter.

www.solhjulet.dk

Tel: 86686444 ordre@solhjulet.dk

Velkommen til det nye KANTINEN!

Du sidder lige nu med en helt ny version af bladet KANTINEN. Et nyt år har taget sin begyndelse – og for Foreningen Kantine & Køkken starter en ny æra. En æra hvor vi skifter navn fra Kantineledernes Landsklub til Foreningen Kantine & Køkken. En æra, hvor vi åbner op for medlemskabsskab for alle, der arbejder i storkøkkener. Foreningen er ikke længere kun åben for køkken- og kantineledere, men alle, der i dagligdagen brænder for og arbejder med fødevarer i et storkøkken. Sammen er vi stærkest, i fællesskab kan vi være med til at inspirere hinanden og skabe værdi for hinanden. Det er den grundlæggende tanke bag vores nye strategi. En forening for alle, der brænder for gode råvarer og mad.

Vi har alle et ansvar. For miljøet. Og for gæsterne. Som inspirator, frontfigur og vejleder inden for alt, hvad der berører fødevarer i vores køkken. Det gælder også økologi. For økologien er ikke kun en trend, eller som nogle endda ynder at beskrive den – en begyndende døgnflue. Økologi er hot. Det er kommet for at blive i sin egenskab af sundhedsløftestang for kloden, vores miljø og dyrevelfærd. Og som sund fornuft. Økologi er også lig med et JA til fødevarer uden sprøjtemidler og GMO – uden at det nødvendigvis behøver at koste mere for dig og dine gæster. Det handler om viden. Om engagement. Og om vilje.

I denne udgave stiller vi skarpt på økologi. Vi besøger årets vinder af Kantineprisen – et køkken, der også hylder og arbejder med økologi. Og vi spørger ind til køkkenchefernes og fagfolkenes holdninger omkring økologi. Og fremtiden.

Det er også sund fornuft at spise efter årstiderne. På den måde sikrer du et langt stykke henad vejen brugen af de danske råvarer med saft og kraft. Til glæde for de danske producenter. Til begejstring for gæsterne, der får lov at udforske det fantastiske skattekammer af de mangfoldige og gedigne råvarer, vi har lige uden for døren. Det er også med skelen til, at vi slipper for at arbejde med fødevarer, der har ligget i flere uger i kølebiler på sin færd op i gennem Europa. I denne udgave tager vi et kig på nogle af de råvarer, der er til rådighed i januar og februar med et særligt fokus på kål. Krydret med opskrifter og gode tips.

I 2014 vil det nye blad KANTINEN stadig være en væsentlig kanal for os i vores forenings kommunikation. Men som et ekstra plus vil vi også fremover være at finde på Facebook, og en helt nye hjemmeside tager i skrivende stund sin form. Vi glæder os til at byde jer alle velkommen.

God læselyst i økologiens tegn.
Jan Andersen, formand

tema *økologi*

Økologien er en af de største markedskræfter i samfundet, en ideologi der er blevet en naturlighed. Vi sætter økologien under lup og spørger nogle af eksperterne.

8 Ø-mærket er reddet
9 To syn på økologi
10 "Haver til maver" vokser

portræt *vinder af Kantineprisen 2013*

14 Mad for sanserne

En opvækst i et kulinarisk barndomshjem og en gennemsyret kærlighed til årstidens råvarer er et af hovedtrækkene hos vinderen af Kantineprisen 2013, Kristian Madsen.

fokus *årstiderne i højsæde*

Lige nu er der sæson for en lang række stolte og saftige danske råvarer. Vi tager et kig på sæsonen og krydrer det med tips og opskrifter.

20 Vintertid er kåltid
22 Råvarer i januar og februar

faste

4 ***kort og godt***
6 ***bøger og bloggere***
12 ***kort og godt***
18 ***produktnyt***
26 ***klumme***
29 ***Q&A***
30 ***det sker***
33 ***fødselsdage***
33 ***nye medlemmer***
34 ***leverandørregister***

Hjælp din kollega

Flere end 300.000 danskere lider i dag af diabetes. En ny plakat til arbejdspladsen udarbejdet af Novo Nordisk og Birger Thorsteinsson, professor, overlæge, dr. Med, Nordsjællands Hospital – Hillerød vejleder om, hvordan du kan hjælpe, hvis en kollega med diabetes får lavt blodsukker.

Bestil plakaten til din arbejdsplads gratis ved Novo Nordisk Kundeservice på telefon +45 80 20 02 40 eller via e-mail kundeservicedanmark@novonordisk.com

Undgå vintersnuen

Solens stråler er kilde til D-vitamin, som er vigtigt for et stærkt immunforsvar. Men i det mørke vinterhalvår er der mange danskere, som ikke får D-vitamin nok. Det hjælper at rejse til de varme lande eller spise godt med fisk. Herudover kan man følge nogle simple råd til, hvordan man kommer sund gennem vinteren:

"Fisk som sild, laks og hellefisk er rige på D-vitamin og mineralet selen, som begge er essentielle for et godt immunforsvar. C-vitamin fra fx citrusfrugter er også vigtige, og så skal du huske at spise 600 gram grøntsager og frugter hver eneste dag. Derudover gælder det om at få nok søvn og masser af motion," lyder det fra professor og sundhedsekspert Umahro Cadogan, der har udviklet en opskrift på laks med æbler og oliven.

FOTO SUNDHEDSREVOLUTIONEN

Se Umahros opskrift på side 24.

MAD MED MINDRE KEMI!

Fødevarestyrelsens kampagne for Mad med mindre kemi har på ingen tid fået 20.000 følgere på Facebook. Siden, der administreres af en række medarbejdere fra Fødevarestyrelsen, har til formål at besvare spørgsmål om og give gode råd og tips omkring, hvordan man undgår kemi i maden.

Du kan følge med på www.madmedmindrekemi.dk, der også linker til facebook.

GÅ ET NYTÅR I MØDE MED MINDRE STRESS MED FEM KORTE RÅD

Giv din hjerne fri, træk noget frisk luft og insistér på arbejdsro. Det er nogle af de ting, du skal gøre for at få et godt og stressfrit nyt år, råder konsulenter, som står bag fem nytårsforsæt, til at hjælpe dig godt i gang med 2014. De fem råd er:

1. Arbejdsro Insister på, at der er perioder i løbet at dagen, som er fri for forstyrrelser – ingen mail, forstyrrelser og telefoner. Aftal med dine kolleger, når du tager en stund med arbejdsro.

2. Feed your brain Ved at spise bestemte fødevarer kan du hjælpe din hjerne med at producere lykkehormonet serotonin. For eksempel bananer og jordnødder, som indeholder aminosyren, tryptofan. Den omdannes til serotonin, som hjælper hjernen med at slappe af.

3. Balance your brain Der skal være balance mellem hjernehalvdelene, og derfor skal du give dig selv hjernefri, som de gamle zenmestre gjorde gennem praktisk arbejde. Find ud af, hvilket praktisk arbejde eller kropslig aktivitet, der giver dig fri – rense grøntsager, bage eller måske mødetjansen?

4. Ventilate your brain I den mørke vintertid savner vi luft og lys. Sørg for at komme uden for én gang dagligt i de lyse timer. Tag planlægningsmødet med udenfor – eventuelt til et Walk and Talk møde med dine kolleger i køkkenet.

5. Øv dig i at mærke efter: Lær at læse dit stressbarometer Tjek dit stressbarometer en gang om ugen: Tænk på opgaverne foran dig. Både de private og de arbejdsrelaterede. Når du mærker efter, hvordan det føles i din krop at tænke på opgaven, får du kontakt til din krops signaler og ikke kun kontakt til, hvad dit hoved tænker om dit travlheds- eller stressniveau.

KILDE BERLINGSKE TIDENDE

FOTO SHUTTERSTOCK

Let's go sandwich

Kunderne elsker godt brød! Derfor udvikler vi hele tiden vores sortiment, så vi kan tilbyde præcis det, de efterspørger. Lige nu har vi 5 spændende nyheder – nogle med mere fuldkorn, andre i nye smagsvarianter.

5 NYE sandwich brød!

Vi har udvidet vores sortiment af de populære forskårne, stenovnsbagte caféboller med to nye varianter. En med chili og en med ramsløg. Helt perfekte både til burgere og sandwich.

Cafébolle med chili
Varenr. 50000082

Cafébolle med ramsløg
Varenr. 50000083

Fuldkornschilistykke
Varenr. 30406511

Rustik sandwich, lys
Varenr. 50000085

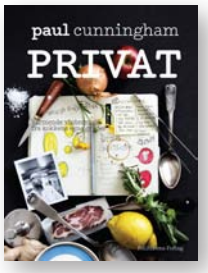
Rustik sandwich, grov
Varenr. 50000086

Chilistykkerne hitter og fås nu også som fuldkornschilistykker.

Kunderne elsker det rustikke og hjemmelavede look. Derfor lancerer vi 2 rustikke sandwichbrød – begge med skrå ender, der giver et flot udtryk og får sandwichen til at se større ud.

Schulstad BAKERY SOLUTIONS

Lantmännen Unibake



Privat

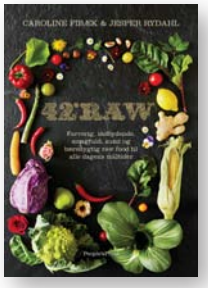
En ny enkel, rustik og bistroagtig kogebog af stjernekokken Paul Cunningham, som med få og tilgængelige ingredienser har kreeret mere end 80 opskrifter på vinterretter, der hører til blandt hans private klassikere. Kogebogen indeholder pies, simremad, supper, kød og fisk, småretter, et helt afsnit med grøntsager som tilbehør og lidt til den søde tand. Det hele med et touch af Paul Cunninghams helt særlige smittende entusiasme.

Privat, Politikens Forlag, 232 sider 300 kr.

Lakrids i maden

Manden bag de sorte kvalitetslakridser, Johan Bülow, viser i sin nye kogebog, hvordan den rå og trevlede lakridsrod gemmer på en verden af nydelse – og hvordan lakrids er et krydderi på linje med peber og safran. Lakrids i maden giver 72 bud på, hvordan du kan anvende lakrids i form af lakridspulver, lakridssirup, lakridsøl og rigtige lakridser i både det salte og søde køkken. Opskrifterne er en kombination af Bülows egne og nyudviklede opskrifter af kokken og forfatteren Louisa Lorang.

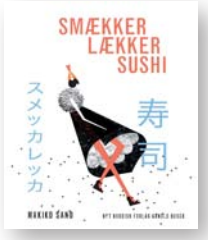
Lakrids i maden, Politikens Forlag, 202 sider 300 kr.



42°Raw

Rå, plantebaserede ingredienser, som er både mælke- og glutenfri. Det er den bæredygtige filosofi bag raw foods enkle og udsøgte køkken. I 42°Raw får du masser af opskrifter på morgenmad, frokost, aftensmad, mellemmåltider og lækre desserter, og hver enkelt servering er farverig, sprød, indbydende, smagfuld og pakket med næring. Kogebogen giver dig opskrifter på ufanatisk raw food, hvor mange af retterne egner sig fortrinligt som tilbehør og kulinarisk inspiration til en smuk og grøn tallerken i hverdagen.

42°Raw, People'sPress, 256 sider 299,95 kr.



Smækker – lækker – Sushi

I Smækker – lækker – Sushi giver forfatteren, Makiko Sano, der bl.a. har bestyret en sushirestaurant i stormagasinet Selfridges i London og leveret sushi til Buckingham Palace, overskuelige anvisninger på, hvordan du let kommer i gang med at lave sund japansk mad, så det er lige til at få retterne ind i din daglige madlavning. Her er opskrifter på japansk power-morgenmad, fryseegnede madpakker, lækre supper og salater, sushi i mange varianter til hverdag og fest og diverse andre velsmagende og indbydende japanske retter.

Smækker – lækker – Sushi, Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, 128 sider 169,95 kr.

NOT WITHOUT SALT

Salt, sødt og velsmagende. Det er ingredienserne til denne blog, der sidste år blev kåret til verdens bedste madblog af madmagasinet SAVEUR. Her deler Ashley Rodriguez, en amerikansk familiemor, sin interesse for god, simpel, og velsmagende mad – altid lavet efter sæson. Her forenes en ekstrem kærlighed for mad, fantastisk lækre billeder og små anekdoter fra hverdagen. Gå selv på opdagelse i universet, hvor smag er den vigtigste ingrediens på menukortet.

Følg bloggen på notwithoutsalt.com

INDIANSIMMER

Indiske Prerna Singh forener på sin blog hjertevarme minder fra hjemstavnen i Indien med spændende selvkomponerede opskrifter. Netop den indiske baggrund ligger til grund for bloggen, der tager indisk mad ned på et anskueligt niveau, uden at alt nødvendigvis går op i karry og stærk mad – indisk mad er meget mere end det. Prerna har desuden udgivet sin egen kogebog "The Everything Indian Slow Cooker Cookbook".

Følg bloggen på indiansimmer.com

RIBERHUS® 30+ SUNDHEDSBEVIDST GO' SMAG

Nu kan du få den gode smag som praktisk lang bane med 16% fedt.
Mild, men mellemlagret, fyldig smag fra kitmodning og med god konsistens.
Et godt signal om et sundhedsbevidst køkken med sans for kvalitet.

Arlas ostemestre har gennem produktudvikling skabt en Danbo ost med 16% fedt med den karakteristiske, kitmodnede Riberhus® smag og en god, fast konsistens.

Arla®

arlafoodservice.dk

Tættere på Naturen™

Danmark har det højeste øko-salg i verden, hele 98 procent af befolkningen kender det røde Ø-mærke, og 84 procent har tillid til det. Derfor gav det også genklang i branchen, da fødevareministeren fik stoppet EU-forslaget om at forbyde nationale økologi-logoer. Ifølge eksperter er mærket nemlig et vigtigt brand for Danmark og den fremtidige økologieksport.

FOTO ØKOLOGISK LANDSFORENING

-mærket er reddet

TEKST METTE LØVBOM

Lige før jul arbejdede EU-Kommissionen på at fremlægge forslag til EU's Økologiforordning, hvor tanken var, at de nationale økomærker skal sløjfes til fordel for EU's fælles økomærke, det grønne blad-mærke. En hurtig reaktion fra fødevareminister Dan Jørgensen (S) fik fejet forslaget af banen, et forslag, der kunne have fået store konsekvenser for naturen, miljøjet, forbrugerne og ikke mindst den danske økologieksport.

Det kendte Ø-mærke brander økologi

Hele 98 procent af den danske voksne befolkning kender det røde Ø-mærke, der igennem en lang årrække har været symbolet på kvalitet og fødevaresikkerhed. En undersøgelse viser også, at 84 procent

Det vakte jubel, da det danske røde Ø-mærke blev reddet

har tillid til mærket. Derfor ville det ifølge en brandingekspert være et selvmål af dimensioner, hvis man tog et så kendt brand af markedet.

– Det danske økomærke er så kendt, at det er på højde med andre store brands som ECCO og LEGO. Og lægger du det kvalificerede kendskab oven i – altså de værdier, som mærket er kendt for, har vi et af de stærkeste brands overhovedet på både det danske og det europæiske marked, udtaler brandingekspert og indehaver af reklamebureauet ImageConsult, Merete Due Paarup.

Økologieksporten i vækst

Nye tal for økologieksporten i 2012 viser en stigning på 12,3 pct. Dermed er økologieksporten for andet år i træk på over en mia. kroner. En positiv udvikling der vil forsætte, mener Landbrug & Fødevarer.

– Tallene viser først og fremmest, at dansk økologi er en eftertragtet vare især i vores nabolande Tyskland og Sverige, men også ude omkring i verden. Samtidig viser de også, at dansk økologi kan klare sig i den frie konkurrence på verdensmarkedet, og det er vigtigt. Vi skal i fremtiden eksportere mere af vores økologi, hvis vi skal sælge alle de økologiske fødevarer, som danske landmænd producerer, og så er det en stor fordel, at dansk økologi kan klare sig på det frie marked, udtaler Søren Gade, adm. direktør i Landbrug & Fødevarer.

Tallene fra Danmarks statstik viser, at det stadig er de danske økologiske mejeriprodukter og økoæg, der er hovedeksportvaren med en andel på 46 pct. af eksporten. Men økologisk kød og kødvarer er i voldsom vækst og steg i 2012 med 24 pct. svarende til en stigning på 36 mio. kroner. Ellers er det dansk økologisk frugt og grønt, der udfylder en tredjedel af eksporten. Frugt- og grønteksporten steg også i 2012 med til 135 mio. kroner. ■

Kantinen har spurgt to nøglepersoner om deres syn på økologi, vigtigheden af samme, og hvordan de evt. kommunikerer med gæster og forbrugere om økologi?

KIRSTEN LUND JENSEN

Beskæftigelse Økologichef i Landbrug og Fødevarer

Det er vigtigt, at vi har plads til og mulighed for at udvikle en produktionsform som økologien, hvor der både tages hensyn til natur, miljø og dyrevelfærd. Økologien har slået sig rigtigt godt fast på det danske fødevaremarked og er i dag en integreret del af den danske fødevareproduktion. Jeg tror på, at den vil få en stadig stigende betydning i fremtiden.

I vores kantine serveres en del økologiske fødevarer, men der gøres pt. ikke så meget for at formidle det systematisk. Ofte står det blot nævnt på buffetskiltene, hvis det er økologisk kød el.lign.

PER GULDBRANDT

Beskæftigelse Gastronaut og selvstændig konsulent med speciale i innovationsprocesser arbejder 360 grader inden for fødevarer og gastronomi.

Økologi, for mig, er en forudsætning mere end et kvalitetsvalg! I min verden handler økologi om at vælge det indlysende. Hvorfor fylde sig med kemikalier og genmanipulerede afgrøder, når man kan vælge et produkt, der er dyrket naturligt. Jeg vælger økologi, fordi jeg vil arbejde seriøst med rene råvarer, som har haft en naturlig vækstcyklus, og som er produceret i harmoni med naturen.

Økologien er måske en af de vigtigste drivere i vores samfund i dag og nok den foodtrend, der kommer til at betyde mest for samfundet overhovedet i årene fremover. Økologien skal bringe os både frem og tilbage. Frem ved at skubbe ligegyldige industrivarer væk fra hylderne og tilbage ved at genopdage velsmagen og kærligheden til den gode råvare.

Når det så er sagt, så skal økologien hoppe ud af sit selvhøjtidelige image og se og komme ind i kampen! Fordi noget er produceret økologisk og dermed naturligt, er det ikke det samme som, det per definition skal være dobbelt så dyrt som konventionelt dyrkede produkter. Denne tendens gør bare økologien elitær, og det hører ingen steder hjemme. Den moderne forbruger ønsker nemlig, at økologien vokser sammen med bæredygtighed, lokalt produceret og value for money. Den økologiske producent, der forstår dette, går en lys fremtid i møde, og derfor vil vi i fremtiden opleve en helt ny måde at handle fødevarer på både i detail- og engrosmarkedet. ■

Op mod 1100 børn har deres daglige gang i haverne i Krogerup.

FOTOS: AARSTIDERNE

"Haver til maver" vokser

Hvor kommer en skorzonerrod egentlig fra? Og kan du spise dine grønne bønner rå?

TEKST METTE LØVBOM

Spørgsmål den nye generation af forbrugere ofte stiller – også i kantinen. Nu skyder regeringen to millioner i at etablere et netværk, der skal sikre morgendagens forbrugere større viden om og indsigt i, hvor maden kommer fra.

Børn og unge skal nu have fingrene helt ned i mulden, hvis det står til Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. Et nyt netværk skal være med til at fremme de unges viden om mad, hvilket sker ved at afsætte to millioner til at udbrede netværket og få flere kommuner til at arbejde med skolehaver.

Vi har besøgt "Haver til Maver" i Krogerup ved Humlebæk for en snak om projekt "Haver til Maver".

Hvordan vil du beskrive den unge generations viden omkring mad og dens oprindelse?

Mai Rosthof, projektleder på "Haver til Maver" hos Aarstiderne
Generelt har den yngre generation faktisk et godt kendskab til de lidt mere basale råvarer og ikke mindst tilberedningen af dem. Men når vi bevæger os over i de lidt mere sjældne kålarter som kålrabi og glaskål, så kender de simpelthen ikke råvarerne. Ved at arbejde med et bredt spektrum af grøntsagerne hjælper vi dem til at turde mere i køkkenet, og vi udvider også deres sanser.

Hvad har overrasket dig mest ved "Haver til Maver"?
Det er helt klart den overdrevne glæde, børn udtrykker, når de høster deres første grøntsager i urtehaven. Stoltheden over at stå med sig eget græskar og gulerødder med top. Og så varmer det også hjertet, når jeg kan se den sociale arv blive brudt. Når vi er med til at flytte noget hos børnene og give dem basal viden.

Hvad betyder regeringens nye satsning på området?
Det betyder en verden til forskel. Selvom to millioner ikke lyder af meget, har det en stor symbolsk betydning for udbredelsen af projektet og ikke mindst indsatsen for at fremme madkultur og viden om samme hos de yngre generationer. ■

FAKTA OM HAVER TIL MAVER

- Haver til Maver blev stiftet af grøntsagsleverandøren Aarstiderne i 2006 som en nonprofit-organisation.
- Deres formål er »at dyrke virkelighedens skole, hvor børn arbejder med mad, have og natur og udvikler sammenhængsforståelse«.
- Det sker gennem undervisning i haven, i skoven, ved vandhullet og i udekøkkenet.
- I løbet af de seneste år har Haver til Maver spredt sig ud over landet og findes nu i Gribskov, Odense og Vejle, ligesom der er projekter under opsejling i Kerteminde og Ringsted. Flere andre kommuner har vist interesse.

FOODEXPO
FOODSERVICE · DETAIL · HOTEL · RESTAURANT

Økologien indtager Foodexpo

Glæd dig til tre inspirerende dage, når hele branchen mødes i Herning den 16. – 18. marts og få en forsmag på nyheder, fremtidens tendenser og saml inspiration.

Økologien får traditionen tro fokusdag på Foodexpo. Det sker mandag den 17. marts, hvor MCH og Økologisk Landsforening sætter ekstra spot på økologien med bl.a. økoruter, som vil guide de besøgende rundt på messen til udstillere med økologiske produkter, ligesom ekskursioner til økologiske producenter i Region Midtjylland er ved at blive stablet på benene.

Økologisk Landsforening vil også lancere en ny økologisk kogebog, der sætter fokus på økologien hos sygehuse og i plejesektoren, ligesom der vil være smagsprøver og mange andre aktiviteter.

Glæde over landdistriktsaftale

Der er glæde hos Landbrug & Fødevarers økologisektion, efter regeringen, Venstre og Konservative er blevet enige om en landdistriktsaftale.

I udmøntning af landdistriktsprogrammet 2014 og 2015 er der afsat mere end 480 millioner kroner til økologi. Der er blandt andet afsat omkring 100 millioner kroner til fremme af ny teknologi i økologisk jordbrug og lige omkring 18 millioner til at hjælpe konventionelle landmænd til at omlægge til økologi.

– Den store udmøntning af penge til økologi viser, at regeringen tager deres økologiske mål for 2020 alvorligt. Jeg hæfter mig især ved, at man har afsat 100 mio. kr. til investeringstilskud til de økologiske bedrifter over de næste to år. En indsats vi har været meget optaget af at få videreført i det nye program, udtaler landmand Uffe Bie.

KILDE EFFEKTIVT LANDBRUG

LANDMÆND OPGIVER AT PRODUCERE ØKOLOGISK MÆLK

Stadig flere landmænd opgiver økologien og skifter til konventionel mælkeproduktion, skriver Jyllands-Posten. Thise Mejeri har netop modtaget udmeldelser fra 10 landmænd, som skifter til konventionel drift. Dermed mister Thise på årsplan 15 millioner liter økomælk.

Arla har i løbet af 2013 haft ni andelshavere, som har opgivet økologien til fordel for konventionel drift.

– Vi frygter, at der vil blive en flugt fra den økologiske mælkeproduktion, siger Ole Sørensen, formand for Mælkeudvalget i Økologisk Landsforening, til Jyllands-Posten.

Netop den økologiske mælkeproduktion har hidtil været lokomotivet, der har trukket udviklingen og væksten i dansk økologi.

Hvis den sektor nu begynder at trille baglæns, bliver det formentlig umuligt for regeringen at nå målet om en fordobling af det økologiske areal inden 2020, skriver Jyllands-Posten torsdag.

En af årsagerne til, at de økologiske mælkeproducenter begynder at falde fra, er, at EU's såkaldte mælkekvoter afskaffes i 2015. Dermed får landmændene for første gang i mange år lov at producere alt det mælk, de vil.

KILDE RITZAUS BUREAU

Voldsom fremgang for økologisk lokomotiv

Danmarks økologiske lokomotiv, Thise Mejeri, har medvind som aldrig før. Mejeriets produkter – mælk, yoghurt og ost – hitter i både ind- og udland.

I 2012 voksede indtjeningen på bundlinjen med godt 190 procent fra 5,5 millioner kroner til 16 millioner kroner, og det var væsentligt bedre, end virksomheden selv havde ventet. Omsætningen steg med syv procent til 580 millioner kroner.

Poul Pedersen, direktør for succesmejeriet i byen Thise i Salling i Midtjylland, venter, at omsætningen i 2013 kommer tæt på 650 millioner kroner, samt at indtjeningen bliver mindst lige så høj som sidste år.

KILDE BERLINGSKE

Catering Engros
– en del af FoodService Danmark

Fokusér på din kerneforretning
- og lad os hjælpe dig med alt det andet

Som kunde hos Catering Engros, kan du blive medlem af CE-xtra og få en række unikke fordele, som gør din hverdag lettere:

- Kalkulationsprogram med dagsaktuelle priser
- Fordelagtige indkøbsaftaler på bl.a. mobiltelefoni, brændstof og vikarer
- Markedsledende løsninger indenfor bl.a. elektronisk egenkontrol, vagtplanlægning og forsikring
- Spændende aktiviteter, f.eks. 2-dages Chokoladekursus eller Øl og Gastronomi

Kort sagt: CE-xtra betyder merindtjening og besparelser for dig og din forretning

Kontakt Catering Engros og hør mere
om de mange fordele ved at handle med os,
og ved at være medlem af CE-xtra.
Kontakt os på tlf. 70 80 88 88 eller
læs mere på www.cextra.dk

Lunge Clean reklame & kommunikation A/S

CE xtra
- meget mere end god levering

FØLG MED HER

"Det handler om maddannelse og vores pligt til at oplyse, når jeg tager med datteren i SFOen for at fortælle om f.eks. de fem grundsmage og leger med deres sanser."

KØKKENCHEF, KRISTIAN MADSEN

En opvækst hos sin farmor i en mangfoldig verden af kulinariske madoplevelser var bl.a. med til at tænde vinderen af Kantineprisen 2013, Kristian Madsens, passion for mad. For Kristian handler mad om sanser og følelser krydret med en altoverskyggende kærlighed til gode råvarer.

Mad for sanserne

FOTOS ROSENDAHL

Juryens begrundelse *Kantineprisen 2013 går til køkkenchef Kristian Madsen hos Rosendahl Design Group A/S i Hørsholm. Kantinen er drevet af Meyer Kantiner A/S.*

Kantineprisens jury har peget på Kristian Madsen som vinder af årets pris, fordi kantinen ligger helt i top, når det gælder faglighed og nytænkning. Kristian Madsen udviser stor passion og engagement, tænker i sæson, bæredygtighed og kvalitet, og når det gælder afprøvning af nye tendenser er Kristian også med fremme. Årets vinder er derfor med til at hæve den gastronomiske overligger og bidrager til at højne kantinefaget.

TEKST METTE LØVBOM

Vi fik både grisetæer og kalvehjerter, når farmor var i køkkenet. Det var nok mest gammeldags mad, vi fik serveret, men det var altid fyldt med saft og kraft og konsekvent lavet på årstidens ærlige råvarer. Samtidig blev hver en del af råvaren brugt. Dengang var der eksempelvis ikke noget, der hed ureelle kødstykker, fortæller køkkenchef Kristian Madsen.

Vi er på besøg hos Rosendahl Design Group i Hørsholm, en af Danmarks spydspidser inden for bolig- og interiørdesign. Køkkenchef og vinder af Kantineprisen 2013, Kristian Madsen, laver hver dag mad til mellem 50-60 gæster og gør en dyd ud af at sylte, salte og kræse om råvarerne, til sidste skræl og skrog er brugt. Han bruger ufravigeligt kun sæsonbetonede råvarer i sit køkken, og så står nærhedsprincippet og madspild også højt på dagsordenen. Blommestenene forvandles til eddiker, porretoppene ryger i fondgryden, og man finder tit spiselige blomster og urter fra stranden på maden.

– Min drivkraft er mine gæster. Jeg elsker at udfordre mig selv og udvide folks madhorisont. Man skal blive glad, når man spiser min mad. Min mad skal røre ved sanserne og bevæge gæsterne. Når det sker, giver mit arbejde og min dagligdag i køkkenet reelt mening, fortæller 36-årige Kristian Madsen. På dagens menu finder vi bl.a. fiskemousse, sprængte kalkunoverlår og pocheret æg med sennepscreme og sprødstegt pølse fra gårsdagens menu. Og en lang række sunde og kraftfulde salater. I kantinen er et sandt leben af gæster, der stråler af forventning og glæde over dagens menu.

Kok ved et tilfælde

Det stod ikke skrevet i kortene, at Kristian skulle ende som kok. En skoletræt ung dreng kom ved et tilfælde i gang med et forløb på Teknisk Skole, og der fandt Kristian passionen for kokkefaget. Især kreativiteten og mulighederne for at udfolde og udtrykke sig gennem maden vejede tungt, da Kristian skulle beslutte sig for, hvilken vej han ville gå rent uddannelsesmæssigt.

– En af mine venners forældre drev Gerlev Hotel & Kro, så det var oplagt at rende dem på dørene for at finde en elevplads i køkkenet. I første omgang takkede de nej, men allerede dagen efter sendte de bud efter mig. Og så var jeg solgt. En helt ny verden åbnede sig for mig, jeg kunne være kreativ, tænke nye tanker og lege med vilde ideer. Og vigtigst af alt, jeg skulle ikke sidde stille, fortæller Kristian.

Siden da har Kristian jongleret med fødevarer i en lang række forskellige køkkener fra Kristiansminde Kursuscenter, hos Phillips og i TV-Byen, men det var reelt hos Biogen i Hillerød, han fandt sit ståsted. Og fundament som kok. En tur under vingerne hos Paw Hay gav Kristian værktøjerne og værdierne til fortsat at kunne udvikle sig inden for kokkefaget. En tid, der har betydet rigtigt meget for ham som menneske og som kok. En

FOTOS ROSENDAHL

tid, der har sat sit præg på den person, Kristian er i dag.

Datteren med på fisketur

Råvarernes oprindelse og naturens gang spiller en vigtig rolle i Kristians liv. Og maddannelse. Derfor tager han ofte sin otteårige datter med ud i naturen for at samle skovsyre eller fiske. Hun skal lære, hvor tingene kommer fra og ikke mindst, hvordan man får brugt naturen og de hele, ærlige råvarer. Han deler også sine oplevelser om turene i sin fritid på jagt og undervandsfiskning med hende.

– Et fiskeskrog smider man jo ikke ud. Det koger man med i sin fond eller fiskesuppe, ligesom man også bruger hele svinet og langtidssteger ex. svinekæber. Det handler om maddannelse og vores pligt til at oplyse, når jeg tager med datteren i SFOen for at fortælle om f.eks. de fem grundsmage og leger med deres sanser. De skal også opleve, at man sagtens kan tage naturen med ind i køkkenet. Derfor får de lov at smage på strandarve, urter og blomster.

Kristian både graver og tørrer alt i køkkenet, ligesom alt brød er bagt fra bunden. Det næste, der tages i brug i køkkenet, er Sous Vide. Belønningen for at vinde Kantineprisen 2013 fra chefen bliver udstyr til at kunne langtidstilberede. Det glæder Kristian sig til at tage i brug og ikke mindst lege kreativt med og udfordre gæsterne.

Kristian tager hele dyr hjem og lader dem hænge den tid, de behøver. Det betyder nogle gange lam på menuen i en uge ad gangen, men så er hver en del af dyret også udnyttet til fulde og kreeret på 17 forskellige måder. I virkeligheden et princip, der stiller store krav til kreativiteten i køkkenet.

”Min drivkraft er mine gæster. Jeg elsker at udfordre mig selv og udvide folks madhorisont.”

KØKKENCHEF, KRISTIAN MADSEN

Dialog med gæsterne

Kristian er dagligt i dialog med gæsterne i kantinen. Både omkring brugen af råvarer, tilberedningsteknikker og de små detaljer. Det fremmer madkulturen i huset og åbner for dialog mellem kollegerne. Og det højner niveauet, når Kristian hele tiden bliver udfordret og kan få lov at udforske.

– Vi griller af og til. Forleden fik vi kyllingebryst, der først var langtidsstegt og dernæst grillet kort. Det var så mørt og saftigt, at gæsterne gik direkte efter opskriften. Så saftig kylling havde de alligevel aldrig smagt før. Så får vi en lille snak om, hvad langsom tilberedning gør ved råvaren, og hvad de forskellige stegetemperaturer betyder for både struktur, saft og kraft, fortæller Kristian.

Faktisk tænker Kristian på råvarer døgnet rundt. Flere gange har familien oplevet, at Kristian nærved er kørt galt med familien i bilen i sin evige søgen efter vilde urter i grøftekanten og et par sekunders uopmærksomhed bag rettet til følge. Det er heller ikke mange minutter, jeg får lov at sidde stille med Kristian til frokost, der holdes øje med gæsterne, og Kristian er på spring, lige så snart han ser sit snit. I virkeligheden et klart udtryk for en ægte passion og et menneske, der hele tiden har skaberkraft og vil gøre en forskel for de bespisende gæster i kantinen. Hver dag. Året rundt. Prisen må siges at være velfortjent. ■

KANTINEPRISEN

Køkkenchef Kristian Madsen hos Rosendahl modtager Kantineprisen 2013.
Sidste års vinder var køkkenchef Mikkel Karstad, Horten Advokatpartnerselskab, og i 2011 gik prisen til kantinechef Helge Heilskov Kristensen, ATP

Formålet med Kantineprisen er anerkendelse til kantinerne i Danmark, der med ildsjæl indestår for faglighed og innovation og fremmer den gode håndværksmæssige kvalitet

Kantineprisen uddeles af Landbrug & Fødevarer og uddeles i år for 10. gang

Juryen bag Kantineprisen 2013 er:
- Mikkel Karstad, køkkenchef, Horten Advokatpartnerselskab (vinder af Kantineprisen 2012)
- Simon Milwertz Philipsen, kok og underviser i kogekundskab, Madkulturen
- Søren Madsen, konsulent, Danish Crown
- Vickie Kristensen, seniorkonsulent, Landbrug & Fødevarer

Årets tema er ’Mad med mening’, og indstillingskriterierne er:
- Holdninger til danske råvarer og økologi
- Fokus på smag
- Bæredygtighed
- Forandringer og tendenser
- Værdiskabelse for brugerne
- Fødevaresikkerheden og kulinarisk kvalitet går hånd i hånd

Nyt navn
Samme gode smag og kvalitet

Paaskebrød, Pastridor og Schulstad Bake-Off er de tre ingredienser i Lantmännen Unibakes nye B2B brand.

Produkterne er de samme.
Kvaliteten er den samme.
Men navnet er nyt.

Hvorfor? Fordi vi gerne vil tilbyde vores kunder en samlet palet af produktløsninger.

Tag derfor godt imod det nye Schulstad Bakery Solutions – og forvent samme gode kvalitet og smag.

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

Lantmännen
Unibake

01

03

05

02

04

Grej til gastronomi

01 KØLE/FRYSERUM TIL DET HELE

Få nemt dine ting på køl med køle/fryseskab uden bund. Skabet målet 1x1 meter og kan leveres med hylder eller til "roll-in", så vogne kan køre direkte ind i skabet.
Læs mere på www.cateringinventar.dk

02 ALT I ET

Ny maskine med koge-, stege- og friteringsegenskaber giver dig bl.a. mulighed for hurtig tilberedning med kraftig stegeplade og kogning under tryk. Maskinen har desuden indbygget rengøringssystem. Fås i flere størrelse og varianter.
Læs mere på www.kenstorkoekken.dk

03 MOLEKYLÆR GASTRONOMI

Hold på saft og kraft med en Sous Vide maskine, hvor du vacuumpakker dine råvarer og kommer dem i et præcist styret vandbad ved den ønskede sluttemperatur.
Læs mere på www.hwl.dk

04 RYG I EGEN OVN

VarioSmoker fra RATIONAL kan tilsluttes alle varmluftovne og giver dig mulighed for at ryge både kød, fisk og grøntsager. Du sparer således pladsen til en separat rygeovn og kan samtidig udnytte de ledige stunder i din ovn.
Læs mere på www.bentbrandt.dk

05 VASK OP MED MINIMALT VANDFORBRUG

Spar på vandet og skån miljøet med en opvaskemaskine, der har markedets laveste vandforbrug (1½ liter pr. kurv).
Læs mere på www.bronnum.dk

INSPIRATION TIL NYE RETTER

FARMEN.BIZ

Med Green Menu Planner får du gratis adgang til tusindevis af professionelle opskrifter. Du kan også planlægge din menu, få økonomisk overblik, styr på økologien og ernæringen - og med et enkelt klik, kan du bestille råvarerne hos din leverandør. Det er inspiration, planlægning og bestilling i ét system. Prøv det nye moderne køkkenredskab på din computer. **Gå ind på greenmenuplanner.dk**

BC Catering

AB CATERING – hele Danmarks Foodservice

Green Menu Planner

Systemet er tilgængeligt i marts 2014 for alle kunder hos AB Catering og BC Catering. Kontakt din lokale afdeling for at blive oprettet.

Vintertid er kåltid

Kål er en glimrende og alsidig råvare. Perfekt rå i salater og varm i simreretter, supper og wok. Der er god grund til at prøve sig frem med de grove kåltyper. For de er både mættende, økonomiske i drift og smækfyldte med vitaminer. For mange har kålen været anset som kedelig og billig mad, men den er meget mere end det. Kantinen har udvalgt fire forskellige kåltyper, du er nødt til at prøve af i din kantine.

TEKST TINE PRIES LUND

FOTOS SHUTTERSTOCK

kend din kål

Grønkål

En desværre ofte overset grøntsag, når der ikke lige er tale om grønlangkål og stuvet grønkål. Den er ikke desto mindre en sand vitaminbombe sprængfyldt med fibre og antioxidanter. Grønkål er en bladkål og kendes især på de store, krusede, grønne blade og den lækre nøddeagtige smag. Prøv den fx rå i en grønkålssalat med appelsin, brændte nødder og en lækker cremet dressing eller med en stærk vinaigrette og syltede græskar.

Savojkål

Her er tale om et dekorativt kålhoved med en mild smag af kål. Savojkål kan spises rå, men gør sig også utroligt godt både dampet og lynstegt. Brug fx de yderste, mørkegrønne blade i sammenkogte retter eller wok eller prøv at pakke fars, fisk eller ris ind i de dampede blade. Den inderste, lysegrønne del af kålen kan med fordel snittes fint og bruges til råkost.

Rosenkål

En ofte overset grøntsag, desværre. De små rosenlignende kålhoveder er rige på bl.a. vitaminer, mineraler og ikke mindst kostfibre. Rosenkålen er utrolig alsidig og kan nydes både rå, dampet, kogt og stegt. Prøv fx at koge dem i tre minutter, vend dem i olivenolie på panden og krydder med salt, peber og lidt citron eller grillet med en stærk gremolata drysset hen over.

Palmekål

En lidt anderledes kål er palmekålen, der smagsmæssigt minder om en mellemting mellem grønkål og spinat, men som har den samme grove struktur som savojkål. Kålen stammer fra Italien, men det kolde danske klima bringer faktisk den allerbedste smag frem i kålen. Stuv den, damp den, lynsteg den eller kog den. Der er faktisk ingen grænser for, hvad du kan med denne fantastiske kål.

FOTO MØYERS KANTINER A/S

fasan

Efter en fed jul kan du med fordel brillere med det lækre, magre kød, som fasanen har at byde på. Server det gerne med saftige og let syrlige frugter.

råvar

i januar og februar

linser

Sæt kulør på tallerkenen. Linser er utroligt næringsrige på protein, vitaminer og mineraler. Kog gerne linserne sammen med smagsgivere som bouillon eller krydderurter og server til kød, fisk eller vegetarretter.

knoldgaltetand

Denne lille knold, også kaldet kinaskok, er en lille lækker delikatesse og gør det smørstegt rigtigt godt til både fisk og kød. Og så er den i øvrigt nem at dyrke selv.

lange

Fisk skal i højere grad erstatte kød i vores ugentlige rationer mad, det foreskriver de nye kostråd fra Fødevarestyrelsen. Langen er en fantastisk lækker torskefisk med lyst, fast kød, som du med fordel kan servere.

Muslinger dampet i øl med fennikel og persille

Opskrift udviklet af Meyer Kantiner A/S
Til otte personer

Ingredienser
4 kg blåmuslinger
6 skalotteløg
4 fed hvidløg
6 tomater
2 fennikel
50-60 g smør
6 dl øl
2 bundt bredbladet persille
Salt og peber

Tilberedning
Skyl muslingerne i koldt, rindende vand. Rør lidt hårdhændet rundt i muslingerne med hånden. Tjek derefter om eventuelt åbne muslinger er levende ved at give dem et lille gok ned i køkkenbordet. Kassér dem, hvis de ikke lukker sig, eller hvis skallen er ødelagt. Skrub muslingerne rene med en svamp eller en lille kniv.

Orden løg, hvidløg, tomat og fennikel, og snit det hele fint. Pluk persillebladene fra stilkene, men smid ikke stilkene ud. kom grøntsagerne og persillestilkene i en gryde med lidt smør, og steg dem ved lav varme i et par minutter, uden at de tager farve. Rør godt rundt. Tilsæt øl og muslinger, kom låg på og damp ved høj varme i 4-5 minutter, til muslingerne har åbnet sig. Kassér lukkede muslinger. Hak persillen og vend den sammen med muslingerne. Smag til med salt og peber.

Server med det samme i gryden eller en stor skål. Server muslingerne som en forret eller en let hovedret med godt brød til.

er

FOTOS SHUTTERSTUCK

kvan

Nordisk når det er bedst – og en sand vitaminbooster. Kvan har en sødlig smag, men kan være ret bitter, når den er rå. Tilbered derfor gerne med sukker og brug den i det søde køkken. Kvan kan med fordel dyrkes i urtehaven, da den trives i det kølige nordiske klima.

kastanje

Er du ude efter en sød, nøddeagtig smag, er kastanjer et perfekt valg. Prøv for eksempel at riste dem i ovnen og kom dem i en salat eller brug dem som en sund snack.

stenbiderrogn

En indre skønhed og sand delikatesse, danskernes svar på kaviar. Stenbiderrognen har en mild saltet havsmag og gør sig godt på ristet blinis, kartofler eller avocado gerne med lidt dilddressing eller med en letrørt creme fraiche med rå rødløg.

Ovnbagt laks med æbler og oliven

Opskrift udviklet af Umahro Cadogan // Sundhedsrevolutionen
Til 8-10 personer

Ingredienser:
1200 g friskfileteret laks uden skind
2 madæbler
200 g grønne oliven uden sten
Hav- eller stensalt
Friskkværnet sort peber
Friskpresset citronsaft

Tilberedning:
Skær laksen i otte-ti stykker og arranger dem i et ovnfast fad. Skær madæbler i tynde både og hak oliven groft. Top laksestykkerne med æblebåde og oliven samt en smule peber. Giv dem 6-8 minutter ved 170° C i en forvarmet ovn og tag dem straks ud. Laksen er færdig det øjeblik, hvide mælkelignende dråber dukker op på overfladen.

Server med lidt hjemmebagt fuldkornsbrød og en let salat eller nogle dampede grøntsager.

FOTO SUNDHEDSREVOLUTIONEN

Uanset arbejdsmiljø, uanset aftørringsopgave

Tork tilbyder en ny generation af dispensere til professionelle brugere.

Tork tilbyder et udvalg af ergonomiske dispensere, der sammen med vores klude og aftørringspapir opfylder dine hygiejnekrav.

Kontakt din Tork repræsentant eller læs mere om Torks produkter på **www.tork.dk**

Tork Dispenser W4

Tork Dispenser M2

SCA Care of Life

Mød os på
FOODEXPO
FOODSERVICE · DETAIL · HOTEL · RESTAURANT
I HERNING - 16.-18. MARTS 2014

Mobning foregår ikke kun i skolegården

Ved du nok om mobning på jobbet?

Test din viden på forebygmobning.dk

På forebygmobning.dk kan du finde:

- 9 anbefalinger til en handlingsplan
- Gode eksempler og værktøjer
- Forskningsbaseret viden

Videncenter for ARBEJDSMILJØ

forebygmobning.dk

ØKOLOGI *er hot!*

FOTO SHUTTERSTOCK

Økologien er atter i vækst efter et par år i Tornerosesøvn. Eksporten blomstrer, og forbrugerne i detailhandlen vælger i stigende grad økologisk frem for konventionelle varer. Ja tak til rent grundvand uden sprøjtegift, anstændig dyrevelfærd og flere bier. Ja tak til mange flere vilde plantearter og mad uden GMO. Ja tak til det troværdige og let genkendelige danske røde Ø–mærke. Fokus på lokale råvarer, bæredygtige produktionsformer og en aftagende finanskrise er gunstige parametre for økologisk vækst. Med andre ord, økologi er hot.

Hvem er forrest på økologi?
Der tegner sig et tydeligt mønster hos økologiske forbrugere. Analyser fortæller, at økologien trives hos de veluddannede byboere. Begejstringen og dermed forbruget er knapt så udpræget udenfor de større byer. I landdistriktsområder med lavtlønnede borgere har økologien det svært.

Søgen efter viden og fingeren på samfundsudviklingen har afgørende betydning for dit økologiske engagement. Kig engang på køkken og kantiner i det ganske land. Hvem er iklædt den økologiske førertrøje? Hvilke institutioner og virksomheder prioriterer økologien og har gjort det i årevis? Præcis de, som søger, udvikler og deler viden. Medicinalindustrien, it-branchen, energisektoren, fødevareproducenterne og det offentlige.

Kantinevirkeligheden stemmer overens med analyserne.

Nej tak, til umulige opgaver.
Jeg hjælper dagligt kantiner i alle størrelser med blandt andet at omlægge til økologisk køkkendrift. . Hjælper dem med at skabe et overblik og får dem godt i gang med projektet. Ofte med udgangspunkt i de økologiske spisemærker guld, sølv og bronze. Alle opgaver indledes med et uforpligtende køkkenbesøg, hvor jeg hilser på personale, ser lokalerne og fornemmer atmosfæren.

Jeg siger nogle gange nej tak til et samarbejdet. Det gør jeg, når fordomme og mistillid står i vejen for udvikling. Når plejer har overtaget og styrer alle arbejdsgange. Når chefen bagtaler sit personale, og de ikke ser deres job som andet end et sted at være fra kl. 7-15. Sådan et køkken kan man i princippet ikke hjælpe med noget.

Ildsjælene kan!
Intet køkken kan omlægge til økologi uden forandring og nye målsætninger. Køkkener og kantiner med økologisk succes drives af dygtige fagfolk, som tør rykke ud af komfortzonen. Her findes en tydelig og respekteret chef, som er klar i spyttet og sin holdning. Her er ansvar og indflydelse fordelt ud i personalegruppen. Økologi er ofte en bevidst måde at synliggøre virksomhedens profil og samfundsholdning på.

Til dig som sidder og tænker, økologerne snyder, økologi er alt for dyrt, og vi har ikke tid. Din holdning er håbløst forældet. Alle køkkener kan producere økologisk mad, uden det koster ekstra tid og penge. Det er et spørgsmål om viden. Og engagement.

Restaurations- og cateringbranchen vil opleve en økologisk fremgang og efterspørgsel i de kommende år, der bliver svær at komme uden om. Hvornår mon det går op for grossisterne? Jeg kan blot få øje på en, som har spændt økohjelmen stramt nok. ■

”Til dig som sidder og tænker, økologerne snyder, økologi er alt for dyrt, og vi har ikke tid. Din holdning er håbløst forældet.”

KARIN TØNNER HANSEN
Kok og selvstændig konsulent i virksomheden KostKonsulatet med speciale i økologi og sunde frokostordninger.

SKYR
TIL DET HELE

Arla® Skyr er til morgenmad, til forret, til hovedret, til dessert – til det hele.
0,2% fedt, 11% protein og nøglehulsmærket.
Tæt, tyk og cremet konsistens til det sundhedsbevidste køkken.
Et alternativ til græsk inspirerede yoghurter.

Arla® Skyr 0,2% har en ren,
elegant smag af yoghurt og rå citronsaft,
som løfter smagen af andre ingredienser.
Kan blendes og piskes uden at miste
konsistens.

arlafoodservice.dk

Tættere på Naturen™

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

ANNONCER I **KANTINEN**

Bladet Kantinen distribueres til landets kantiner og læses af beslutningstagere i branchen med ansvar for drift, indkøb, økonomi mm.

3.500
kantiner i Danmark

600.000
måltider hverdag

Kontakt DG Media og hør nærmere om mulighederne for annoncering i bladet.

Claus Aagaard Hansen · Account Manager
Direkte: 33 70 76 63 · Mobil: 52 92 29 10 · Epost: claus.h@dgmedia.dk

dg MEDIA

Smagfuld Storfamilie

Orkla Foods Danmark er én stor, sammenbragt familie af stærke mærkevarer fra Beauvais foods og Rieber & Søn, som allerede har kørt parløb et stykke tid. De gode produkter og kendte mærker forbliver dog de samme som altid.

Her er alt, hvad du har brug for, og alt det, dine kunder glæder sig til. Fra det sure til det søde og fra fugl til fisk. Du får det hele ét sted!

Syltet grønt – Sennep & dressing – Salat & topping – Side dishes – Saucer – Frugt & bær – Seafood

DEN GAMLE FABRIK · GLYNGØRE · Beauvais · PASTELLA · BÄHNCKE FOODSERVICE · AH · K FoodService

Få meget mere inspiration til alle vores produkter på www.orklafoods.dk/Food-service

Broccolisalat med sennep og skyr

10 personer

1 kg. broccolibuketter (renset vægt)
2½ hakket rødløg
½ liter skyr
½ dl. honning
1½ dl. Bähncke Dijon Sennep
Friske krydderurter
1½ dl. tørristede solsikkekerner

Kom broccolibuketterne i spilkogende vand i 1 minut. Køl dem ned med rindende koldt vand med det samme, og lad dem dryppe tørre i en sigte. Lav en dressing på skyr, honning, Bähncke Dijon Sennep og hakket rødløg og vend sammen med broccolibuketterne. Top af med friske krydderurter og solsikkekernerne.

FINGERSPITZ

Orkla Foods Danmark
Foodservice · Hørsvinget 1-3
DK-2630 Taastrup · www.orklafoods.dk

FOTOS KANTINEN

Et glashus fyldt med sødme og sol

TEKST METTE LØVBOM

Midt i vintertiden længes tankerne tilbage til sensommeren, hvor medlemmer fra Foreningen Kantine & Køkken Trekanten var et smut forbi Katrine & Alfreds i Bellinge. Smilene var brede og kinderne røde, da en flok køkkenchefer entrerede det store "Glas-værksted", som de meterlange drivhuse hedder i daglig tale i Bellinge.

Besøget handlede om at få både virksomheden Katrine & Alfreds ind under huden. Samtidig var der også lagt op til en rejse i sanser, farver, økologi og biologisk bekæmpelse. Virksomheden forsker i økologiske huse, genanvendelse af spildevand og biologisk bekæmpelse, og humlebier spiller en væsentlig rolle i driften. Uden dem – ingen tomater. Som noget nyt forsøger man sig også med overskudstomater, der anvendes til pesto, eksklusiv ketchup og supper i samarbejde med Samsø Konservesfabrik.

Dagen efterlod store indtryk på deltagerne. En familiær arbejdsplads med særlig fokus på trivsel, medarbejdere, miljø og kvalitet fik sat sine spor på de godt 30 fremmødte. ■

Friskplukkede søde cherrytomater fyldt med sødme og karakter.

4 SKARPE

til Joan Olesen, Foreningen Kantine & Køkken, Trekanten

Hvad har du haft af forventninger til dagen?
Jeg har glædet mig allermest til at se personerne bag virksomheden. Jeg har hørt rigtigt meget positivt om Katrine & Alfreds gennem årene, de har været frontfigurer inden for tomatproduktion i Danmark, så det er rart at få sat ansigter på.

Hvad tager du med dig herfra i dag?
Først og fremmest masser af energi. Og en kæmpe respekt for den måde, de arbejder med både cyklus og økologi i deres produktion. De genanvender det meste, har eget kraftvarmeanlæg og biobekæmpelse. Og så er de ved at bygge et 100% økologisk drivhus.

Hvad var dagens højdepunkt?
Det var, da vi fik serveret en kasse friskplukkede cherrytomater. Duften, smagen og det intense i råvaren sidder stadig i mig. Det bliver næsten ikke mere ærligt.

Hvad har overrasket dig mest?
Stedets ånd og det faktum, at de faktisk udnytter hele deres produktion ved også at lave chutneyer og ketchup. Det giver god mening at videreudvikle med de råvarer, man har i egenproduktion.

SANDWICH INSPIRATION

Tirsdag den 28. januar 2014, kl. 16:00-19:00
BC Kolding, Kokbjerg 28, 6000 Kolding

Få udvidet horisonten, når Lantmännen Unibake byder op til brødshow, fortæller om trends og tendenser og kommer med god inspiration til fyld, skæreteknikker, økonomi og meget mere. Afslutningsvist får vi os naturligvis en god sandwich og snakker om dagen, der gik.

Tilmelding ikke længere mulig.

BLIV LEDER

Nørresundby: 30. januar, 4.-5. marts, 24. april og 22. maj 2014
Kolding: 28. januar, 26.-27. februar, 19. marts og 6. maj 2014

Drømmer du om en praktisk lederuddannelse, hvor fokus er på netop dine muligheder og udfordringer som leder af en kantine/et køkken?

Bliv leder på DIN måde og på DINE betingelser. En ny lederuddannelse skræddersyet til ledere af kantiner og køkkener løber af stablen fra januar 2014. Udgangspunktet er dig og dine kompetencer og behov.

For tilmelding Nørresundby kontakt Jan Andersen, jan.andersen@nordjyske.dk
For tilmelding Kolding kontakt Mette Frandsen, mtf@dskd.dk

GENERALFORSAMLING FKK
FYN

Mandag den 3. februar 2014, kl.16:00-20:00
Kantinen Naturgas Fyn, Ørbækvej 260, 5220 Odense SØ

Kom og mød designer og kogebogsforfatteren Jim Lyngvild efter generalforsamlingen. Jim, der i den gastronomiske verden er kendt for sin passion for vikingemad og i det hele taget mad fra naturen, kommer og fortæller om sin deltagelse i madprogrammet Masterchef, som han vandt.

Tilmelding ikke længere mulig.

GENERALFORSAMLING FKK
NORDJYLLAND

Onsdag den 5. februar 2014, kl. 17:00
Miljø- og Energiforvaltningen,
Stigsborg Brygge 5, 9400 Nørresundby

Kom og deltag i den årlige generalforsamling og vær med til at vælge bestyrelsen for næste periode. Efterfølgende byder lokalforeningen på lidt godt til ganen.

Pris for medlemmer: Gratis
(tilmelding nødvendig)
Tilmelding senest den 30. januar til Jan Andersen på mail artemis@post.tele.dk

FOODEXPO

FOODSERVICE · DETAIL · HOTEL · RESTAURANT

Storkøkken-leverandørerne samles i Herning - find masser af inspiration og nyheder inden for branchen.

Få en forsmag …

på hele Danmarks spisekammer 16.-18. marts 2014

Glæd dig til tre inspirerende dage, hvor hele branchen mødes i Herning

Food Walk, Øko-dag, rundvisning i MCHs køkken eller besøg Fremtidens Køkken når vi sætter fokus på bæredygtighed og økonomi – mulighederne er mange på Foodexpo 2014.
Brug en dag i selskab med kolleger og leverandører når hele branchen er samlet

Læs mere og print dit gratis adgangskort på foodexpo.dk

Scan og læg aftalen i din kalender

MCH

DE 4 ESSER

Onsdag den 19. februar 2014, kl. 16:00-19:30
Kantinen på Creativ Company,
Rasmus Færchs Vej 23, 7500 Holstebro

Kom til en aften springfyldt med inspiration, når de 4 esser: Defco, Dina Food, Oscar og Dk Trading åbner op for deres produktsortimenter med alt lige fra pålæg og pølser samt supper og bouillon til kager og desserter. Efter fremvisningen smager vi på sagerne.

Pris for medlemmer: 50 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 100 kr.
Tilmelding senest onsdag den 13. februar til Lene Ruby på tlf. 51 94 06 70 eller mail leneruby@gmail.com

GENERALFORSAMLING FKK
AARHUS OG OMEGN

Torsdag den 20. februar 2013, kl. 17:00-20:00
Arbejdsmarkedscenter Nord,
Skejbygårdsvej 13-17, 8240 Risskov

Vær med, når Mette Løvbom efter generalforsamlingen kommer og fortæller om sit spændende projekt med Salat Tøsen. Mette startede for et år siden sin Facebook-side og inspirerer i dag mere end 50.000 salattøser og salatfyre med sine spændende salater af årstidens råvarer og er i skrivende stund i gang med at producere 20 nye madprogrammer. Efterfølgende får vi smag for sagen, når Mette byder på et par af sine salater til middagen.

Arrangementet er gratis
Tilmelding senest den 13. februar 2014 til Valborg Brandstrup på mail valborg.brandstrup@mail123.dk

GENERALFORSAMLING FKK
ESBJERG

Torsdag den 27. februar 2014, kl. 17:00-21:00
Kantinen hos Macartny, Gl.Guldagervej 48, 6710 Esbjerg

Traditionen tro nyder vi hinandens selskab, når lokalforeningen er vært for spisning efter generalforsamlingen. Efterfølgende vil der være hygge i form af banko, så husk en lille pakke til 25 kr.

KOSTKASSEN

– fordi der er krummer i sundhed

- Sæt sundhed øverst på menuen i kantinen.
- Få en kreativ kostkasse med konkurrencer, aktiviteter og overraskelser.
- Alt er pakket og klar - lige fra materialer til indkøbslister og opskrifter.

Pris fra kr. 12.640,- + moms. Prisen inkluderer 2 timers let fordøjelig workshop i jeres kantine.

Læs mere på www.firmaidraet.dk/kostkassen

Kontakt os for at høre nærmere på tlf. 65 31 65 60.

DANSK FIRMAIDRÆTS FORBUND

Bemærk at indholdet i Kostkassen er udviklet til brug på erhvervs- og produktionsskoler med støtte fra Nordea-fonden.

Tilmelding senest den 20. februar til Annbritt Jønsson på alj26@sol.dk eller tlf. 24 61 67 58.

SUSHIARRANGEMENT

Torsdag den 6. marts 2014, kl. 15:30-20:00
SDU kantinen, Niels Bohrs Alle 1, Odense

Kom og vær med til at lave din egen sushi i hyggeligt samvær med vores "sushi kok" George Michagin på et niveau, hvor alle kan være med.

Pris for medlemmer: Gratis
Pris for ikke-medlemmer: 100 kr.
Tilmelding senest den 21. februar til Bettina Juul på mail bju@sdu.dk eller tlf. 65 50 73 17

65 år

Hanne Christiansen, 16.01.49
Vesterbyvej 15, Ødsted, 7100 Vejle

60 år

Magda Hedegaard Clausen, 04.01.54
Barken 36 A, 9262 Gistrup

50 år

Alice Nielsen, 18.01.64
Forum Kirkevej 40, 6715 Esbjerg N

Lone Christensen, 20.01.64
Rosengade 5, 6600 Vejen

Lone Jensen, 24.01.64
Skjernvej 70, 7500 Holstebro

Kent Hartmann Kristensen, 28.01.64
Vesterløkken 9, 5210 Odense NV

Lone Sejersen, 06.02.64
Højageren 7, 8752 Østbirk

Dorte Rasmussen, 29.02.64
Lundekærsvej 36, 5250 Odensen SV

nye medlemmer

Anne-Mette Nielsen,
Sigma 3, 8382 Hinnerup

Inga-Lill Johnsen,
Bakkehuset, 2950 Vedbæk

Ulla Falkenquist,
Uhrenholt, 5500 Middelfart

Doris Oehlenschlæger Hansen,
Sundevad Efterskole, 6200 Aabenraa

bliv medlem

AF FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

Foreningen Kantine & Køkken er en landsdækkende brancheorganisation med omkring 1.000 medlemmer. Et fagligt fællesskab for alle, der arbejder i et storkøkken og brænder for emner som mad, ærlige fødevarer, arbejdsvilkår, sikkerhed og ikke mindst nye tendenser inden for branchen.

Et medlemsskab koster kr. 385,- halvårligt. Med det følger 7 udgivelser af magasinet KANTINEN, en lang række spændende kursus- og uddannelsestilbud og netværk på tværs af branchen.

Du kan læse mere og melde dig ind i foreningen på www.kantinen.dk

kolofon

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

Formand
Jan Andersen,
Artemisvej 13,
9210 Aalborg SØ
Tlf. 40 51 85 10
E-mail: formand@kantinen.dk

Næstformand
Hanne Falk Christensen,
H.C. Ørstedsvej 23, 2. th.,
1879 Frederiksberg C
Tlf. 29 82 36 84
E-mail: hannefalkchristensen@mail.com

Kasserer
Ina Rosa Kvist
Nederbyvænget 326, Åstrup
6100 Haderslev
Tlf. 42 91 50 28
E-mail: kasserer@kantinen.dk

Sekretær
Else Marie Vesterager Lind
Højbovej 2 C
3460 Birkerød
Tlf. 21 72 15 65
E-mail: sekretaer@kantinen.dk

Adresseændringer
Lizzy Hansen,
Dalgårdsvej 31,
6600 Vejen
E-mail: LHkontor@vejen-net.dk

REDAKTION & PRODUKTION

Redaktion
Ansvarshavende Jan Andersen
Redaktør Mette Løvbom
E-mail: mette@loevbom.dk

Design & produktion
Datagraf Communications
www.datagraf.dk

Annoncesalg
DG Media
www.dgmedia.dk

FMK
SPECIALMEDIERNES OPLAGSKONTROL
Oplag ifølge Fagpressens Medie Kontrol:
4.733 eksemplarer

ISSN 0022–8885
Kantinen udkommer 7 gange årligt

Deadline for annoncer til Kantinen nr. 2
14. februar 2014

Forsidefoto: Shutterstock

automater

COFFEEBREAK
Baldershøj 17B, 2635 Ishøj
Salg 70 22 98 98
Service 70 20 98 98
k@ffe.dk
Wittenborg forhandler

bagerier

DMS DANSK MÆRKEVARE SALG A/S
Avedøreholmen 78A, 2650 Hvidovre
Tlf. 70 27 46 00, Fax 70 27 46 01

catering

CATERING ENGROS A/S
Nørremarken 2, Skovlund, 6823 Ansager
Sjælland: Stamholmen 175, 2650 Hvidovre
Jylland/fyn: Langelandsvej 17, 5500 Middelfart
Nordjylland: Industrivej 8, 7700 Thisted
Tlf. 70 80 80 80
Ordretelefon 70 80 88 88
Fax 70 80 88 89
www.cateringengros.dk

RIEBER & SØN
Havnevej 32, Havnsø, 4591 Føllenslev
Tlf. 58 16 82 00/59 26 90 50
Sennep, Ketchup, Mayonnaise, Remoulade, Dressinger, Saucer og Ristede Løg
www.foodservice.rieberson.dk

SCANDIC FOOD A/S
Store Grundet Allé
DK-7100 Vejle
Tlf. 75 71 18 00, Fax 75 71 18 34
www.scandic-food.dk
info@scandic-food.dk

chokolade, konfekture og marcipan

ODENSE MARCIPAN A/S
Toldbodgade 9–19, 5000 Odense C
Tlf. 63 11 72 00, Fax 63 11 72 01
odense–marcipan@odense–marcipan.dk
www.odense–marcipan.dk

SÜGRO DANMARK A/S
Hovedkontor 75 63 09 60
Sügro Nord 97 85 11 00
Sügro Syd 73 56 16 66
Sügro Sjælland 43 99 38 10
Konfekture, Kioskvarer, Snacks, Vin og Tobak
Besøg vores hjemmeside på www.sugro.dk

erhvervsbeklædning

KWINTET DANMARK A/S
Blangstedgårdsvej 66, 5220 Odense SØ
Tlf. 35 37 77 00 – Fax 35 37 16 42
www.hejco.dk – info@hejco.dk
Rekvirér gratis katalog

RIC DENMARK APS
Fabriksparken 42, 2600 Glostrup
Tlf. 36 72 87 78, Fax 36 72 82 87
www.forklaedemanden.dk
info@ricdenmark.dk

fisk

FISKEHALLEN GILLELEJE A/S
v/Kurt Pedersen
Tlf. 48 30 30 40, Fax 48 30 23 40
fhg@fiskehallengilleleje.dk
Afd. Gilleleje: Kanalvejen 13E + Havnen 3
Frisk fisk bragt til Deres kantine hver dag

frugt og grønt

A.M. ROSENGAARD A/S
Grønttorvet 8–20, 2500 Valby
Tlf. 36 16 75 10, Fax 36 16 62 16
www.rosengaard.dk
Frugt, grønt, 100% friskpresset juice, specialiteter og blomster leveres til Restauranter, Hoteller, Institutioner og Kantiner

---

KNUD MELBYE FRUGT & GRØNT A/S
Kildemosevej 11, 5000 Odense C
Tlf. 66 11 49 88, Fax 66 11 46 59
Mobil 28 19 10 14
www.k–melbye.dk – salg@k–melbye.dk

VESTFRUGT APS
Stærevej 4, 6705 Esbjerg Ø
Tlf. 75 12 40 88, Fax 75 12 13 33
www.vestfrugt.dk

kaffe

PETER LARSEN KAFFE A/S
löfbergs lila ab
Alt i kaffe– og maskinløsninger i hele Danmark
Ærøvej 15–17, 8800 Viborg
Tlf. 86 62 67 33, Fax 86 62 62 67
kaffe@peterlarsenkaffe.dk
www.peterlarsenkaffe.dk
Salg: Tlf. 23 93 07 04

kantinevikarer

better work, better life

VIKARER OG REKRUTTERING
Adecco har mange års professionel erfaring med at levere vikarer til køkken og kantine.
Adecco A/S Sjælland 38 38 12 50
Adecco A/S Fyn 38 38 11 40
Adecco A/S Jylland. 38 38 11 80
Åbent kl. 6-24 alle ugens dage
www.adecco.dk

OPTAGELSE I LEVERANDØRREGISTRET

Leverandørregister:
Firmanavn, adresse, telefon, mailadresse og fax – **pr. år: kr. 1.480**
Efterfølgende linie – **pr. år: kr. 220**
Logo i leverandørregister – **pr. år.: kr. 2.000**

KONTAKT DG MEDIA A/S

KØBENHAVN: St. Kongensgade 72
DK-1264 København K
Tlf.: +45 70 27 11 55
www.dgmedia.dk

KELLY SERVICES
Århus, Kolding og København
Tlf. 7010 0050
www.kellyservices.dk
Blandt de førende indenfor kantinevikarer

TEMP-TEAM
Hurtig og fleksibel vikarassistance
Faguddannede konsulenter med stor erfaring på levering af vikarer inden for kantine og køkken.
TEMP-TEAM Sjælland – tlf. 33 36 09 44
TEMP-TEAM Jylland – tlf. 70 10 09 44
Åbent
Mandag-torsdag kl. 05.30-19.30 og
fredag kl. 05.30-18.00

VIKARBØRSEN
www.vikarborsen.dk
København
Tlf. 70 25 87 41, info@vikarborsen.dk
Middelfart
Tlf. 70 20 46 30, middelfart@vikarborsen.dk
Århus
Tlf. 70 20 55 30, aarhus@vikarborsen.dk
Aalborg
Tlf. 70 20 55 30, aalborg@vikarborsen.dk
Åben dgl. 6-20 samt søndag 18-20

VIKARVAGTEN
Specialist i kantiner
Åbent 6–21 alle ugens dage
Storkøbenhavn og Sjælland
www.vikarvagten.dk
Kontakt os på tlf. 48 14 14 36
eller post@vikarvagten.dk

køle/fryse-udstyr og service

**HOVA KØLEINDUSTRI/
KLIELCO KØLESERVICE**
Krogsbækvej 1, 2610 Rødovre.
Tlf. 44 91 08 75 – Fax 44 91 09 40

møbler/interiør

ØSTERGAARD INTERIEUR A/S
Industrivej 28-30, 7430 Ikast
Tlf. 97 15 31 11, Fax 97 25 11 88
www.ostergaard-i.dk

opvaskemaskiner med tilbehør

KLEMCO–SERVICE APS
Hørkær 7, 2730 Herlev
Tlf. 44 44 01 47, Fax 44 44 49 00
klemco@klemco.dk – www.klemco.dk
Salg og service af storkøkkenudstyr
Weekendvagt

specialiteter

C&E GASTRO-IMPORT APS
Kanalholmen 25-29, 2650 Hvidovre
Tlf. 48 47 55 11, Fax 48 47 53 88
www.gastro-import.com
dialog@gastro-import.com
Ost, charcuteri og andre specialiteter fra Frankrig, Irland, England, Østrig, Italien, Spanien, Portugal og Grækenland.
Vi har også et udvalg af gourmet-oste og andre specialiteter fra Danmark og Sverige.
Alle oste i vores sortiment er modnet efter anvisning af vores egen Maître Fromager.

totalleverandør

MULTILINE A/S
Telefon 70 10 77 00
e-mail: info@multiline.dk
website: www.multiline.dk

PAPERLINX
– emballage og non-foodvarer.
Bastrupgaardvej 8-10, 7500 Holstebro
Tlf. 70 10 33 66, Fax 70 10 57 02
Web: www.paperlinx.dk
Mail: info.dk@paperlinx.com
Vi leverer og rådgiver om produktløsninger inden for emballage, kontorprodukter, tissue og rengøring samt catering produkter.

vandbehandling

BV-AQUA A/S
Centervej 32 A, 4180 Sorø
Tlf. 70 27 32 66, Fax 57 80 33 66
E-mail brita@bvaqua.dk
www.bvaqua.dk
BRITA Professionel Vandbehandling

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

ANNONCER I **KANTINEN**

Bladet Kantinen distribueres til landets kantiner og læses af beslutningstagere i branchen med ansvar for drift, indkøb, økonomi mm.

3.500 kantiner i Danmark

600.000 måltider hverdag

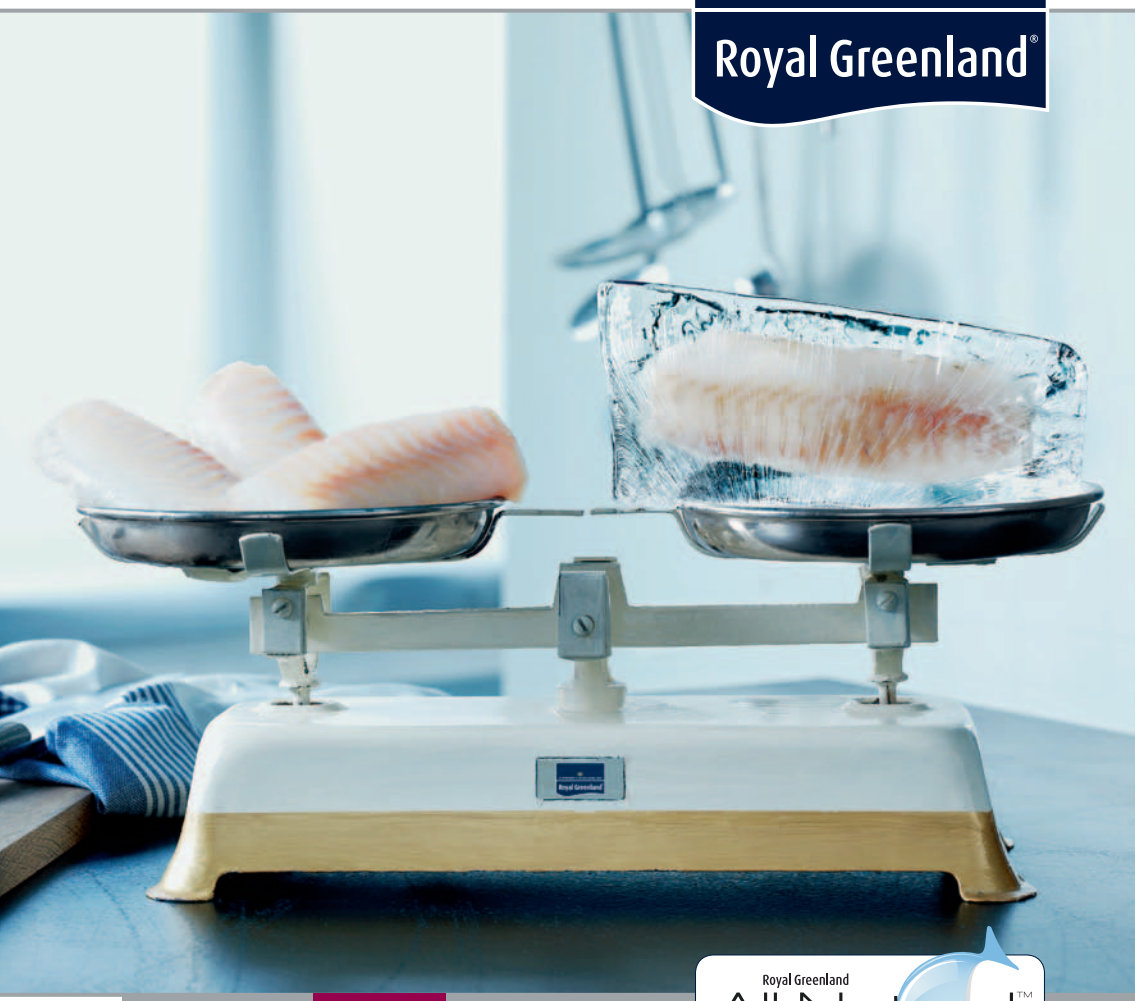
Kontakt DG Media og hør nærmere om mulighederne for annoncering i bladet.

Claus Aagaard Hansen · Account Manager
Direkte: 33 70 76 63 · Mobil: 52 92 29 10
Epost: claus.h@dgmedia.dk

dg MEDIA

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



Royal Greenland
All Natural™

POST DANMARK
PP
ID-nr. 42032
Magasinpost SMP

Husk at tjekke
nettovægt uden glasering
- så du ikke betaler for dyrt!

- Glasering er den mængde vand, som naturfisk ofte bliver ***glaseret med*** for at sikre ***friskhed*** og ***høj kvalitet***.
- ***Nettovægt uden glasering*** fremgår altid ***tydeligt*** i vores sortiment. For os er gennemsigtighed og ærlighed vigtige parametre.

Rødspættefilet, rullede, 55-75g
5 kg nettovægt uden glasering

Små torske-portioner, ca. 68g
5 kg nettovægt uden glasering

Hellefiskeloins, 90-130g
5 kg nettovægt uden glasering

Find viden om glasering på www.royalgreenland.com/foodservice