KANTINEN

FAGBLADET FOR KANTINE OG KØKKEN

NR. 2 MARTS 2014

tema

messe

Slip sanserne løs på Foodexpo 2014

MINESLUND
Fra spædekalv
til spegepølse

PORTRÆT
Ledelse i fokus
i hverdagen

FOODTRENDS 2014
Hyperlokal mad hitter

FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN

INSPIRATION TIL NYE RETTER

Saltbagte rødbeder med
rygeost og rugbrødschips

Rettens økologi-procent: 82 %

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

Kontakt din lokale AB Catering eller BC Catering grossist og få adgang til køkkenredskabet

Kom nu med!

Dagene flyver afsted. Og ligner hinanden. Rutiner bliver fast-tømrede, de kreative gener dør ligeså stille hen. Vi er i mit køkken. Min arbejdsplads. En beskrivelse og et øjebliksbillede mange af jer sikkert kan nikke genkendende til. En hverdag ligesom så mange andre.

365 dage om året sætter vi hjernen i gang for at finde på nye, kreative, gastronomiske smagsoplevelser til vores gæster. For gæster stiller krav. Store krav. Akkurat som vi har høje forventninger, når vi gæster en anden kantine eller restaurant. Vi vil opvartes, beriges og prikkes til. Sanserne skal udfordres, og maden skal ikke bare være æstetisk og sanselig, den skal holde blodsukkeret stabilt, smage godt og være varieret.

Det er de færreste mennesker, der konstant magter at være nyskabende, innovative og kreative. Derfor er det uhyre vigtigt, vi hele tiden søger ny viden, udfordrer os selv og skubber til os selv. Vi er faktisk forpligtede til det. I en branche i konstant udvikling.

I denne udgave af KANTINEN sætter vi fokus på branchens store fødevaremesse Foodexpo. Med afsæt i grænseløs kokkenørderi, undergrundsgastronomi og fremtidens køkken ser vi med spænding frem til tre berigende og inspirerende dage i Herning. Det er nu, vi skal fylde depoterne med energi, suge viden til os og bare slå antennerne ud. Vi har også spurgt en af branchens førende trendeksperter om, hvad der rører sig i 2014. Hvad der menes, når eksperterne taler om "hyper local food" og "food turisme". Igen brændstof til hjernen i en travl hverdag.

Undskyldninger er der nok af. De står nærmest i kø. Også selvom vi godt ved, hvad der bedst lønner sig på den lange bane. Det er præcis som med de ugentlige løbeture. Lykkes det at hive sig op af sofaen og komme afsted, er der betaling ved kasse 1 med det samme i form af velvære og tilfredshed. Og energi. Derfor skal vi afsted. Ud og lade os inspirere – og inspirere. Ud og lade batterierne op – og suge ny energi til os.

Vi ses på Foodexpo 2014.
Jan Andersen, formand

FOODEXPO
FOODSERVICE · DETAIL · HOTEL · RESTAURANT

***tema** messe*

Foodexpo byder i år på en stribe nye tiltag, der nok skal få sanserne i sving og på nye afveje.

10 Gastronomien lever i undergrunden
11 Økologien får fokusdag på Foodexpo
12 Fremtidens køkken ser dagens lys

15 Food trends i 2014

20 Red dit kantinebudget

***portræt** Hornstrup Kursuscenter*

22 Når ledelse går op i en højere enhed

***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.

28 Roden til alt godt
30 Råvarer i marts
32 Opskrifter

38 Nye kommunikationskanaler tages i brug

***portræt** Naturmælk*

42 Vi ødelægger ikke mælken

50 Dansk mel er også kvalitetsmel

***portræt** Mineslund*

55 Fra spædekalv til spegepølse

50 Dansk mel er også kvalitetsmel

61 Fremtidens kantinefolk i hård dyst

faste

4, 6 ***kort og godt***
8 ***bøger og bloggere***
12 ***kort og godt***
18 ***produktnyt***
26 ***kort og godt***
36 ***Q&A***
48 ***klumme***
52 ***voxpop***
62 ***det sker***
65 ***fødselsdage***
66 ***leverandørregister***

Danskerne ved for lidt om fødevarer

Hvordan grisen har det i svinestalden, og hvor mange sprøjtemidler der egentlig ryger ud over en mark med gulerødder, har forbrugerne ikke megen viden om.

Derfor er de ikke i stand til at træffe bevidste valg, når de vælger svinekoteletter og grøntsager i supermarkedet. Det mener Forbrugerrådet Tænk, som derfor nu inviterer forbrugerne ud på danske gårde for at øge kendskabet til, hvordan en moderne landbrugsproduktion ser ud i dag.

Jon Fuglsang, fødevaresociolog på professionshøjskolen Metropol, understreger, at forbrugernes viden om fødevarer svinder år for år.

– Nye undersøgelser viser, at forbrugerne ikke ved, hvad der er i deres fødevarer, og hvordan de enkelte produkter i virkeligheden bliver produceret. Det skyldes dels, at vi fjerner os fra landbruget, når vi flytter ind til byerne, og dels at der er et voksende udbud af forarbejdede fødevarer, hvor indholdet er svært at gennemskue, siger Jon Fuglsang.

KILDE FOODCULTURE.DK

FOTO SHUTTERSTOCK

Svenske økoæg skaber konkurrenceforvridning

Danskerne køber økologiske æg som aldrig før, men den danske produktion kan ikke følge med. Harmonisér EU-reglerne, så de danske kan følge med efterspørgslen, lyder løsningen fra branchen.

Det er ikke kun danske økologiske æg, som de danske æggepakkerier pakker i æggebakkerne og sender af sted til supermarkederne. Pakkerierne importerer i stigende grad æg fra vores nabo, Sverige, fordi den danske ægproduktion ikke kan følge med efterspørgslen. Det blev til 0,83 mio. kilo økologiske svenske æg i de første 9 måneder af 2013.

De danske økologiske ægproducenter vil gerne stoppe for importen, men det er ikke så ligetil at øge produktionen af økologiske æg. Svenskerne modtager nemlig statsstøtte til udbygning af deres økologiske ægproduktion, hvorimod de danske kæmper med selv at kunne finansiere en udbygning.

KILDE FOODCULTURE.DK

FOTO SHUTTERSTOCK

7 mål skal gøre danskerne sundere

"Sundere liv for alle" er regeringens bud på syv konkrete, nationale sundhedsmål, der over de næste 10 år skal hjælpe danskerne til at leve længere og have flere raske leveår.

De 7 nationale mål for danskernes sundhed er:

1. Den sociale ulighed i sundhed skal mindskes
2. Flere børn skal trives og have god mental sundhed
3. Flere voksne skal trives og have god mental sundhed
4. Flere skal vælge et røgfrit liv
5. Færre skal have et skadeligt alkoholforbrug, og alkoholdebuten skal udskydes blandt unge
6. Færre børn skal være overvægtige
7. Flere skal bevæge sig mere i dagligdagen

KILDE ALTOMKOST.DK

ELEKTRONISKE STEMPELKORT TILTRÆKKER FLERE KUNDER

FOTO FASTLAB

Rigtig mange danskere går rundt med forskellige stempelkort i pungen. Det virker nemlig som en smart idé at påbegynde et stempelkort, den dag man køber den første kop kaffe, hårklipning eller pizza. Men der er meget stor chance for, at kortet aldrig bliver fyldt op med stempler.

En nye app til smartphone, FidMe, er nu udkommet i en dansk version, den samler alle ens loyalitets-, rabat- og stempelkort i én app, så kunderne slipper for altid at skulle huske på de mange forskellige kort. Med app'en kan kunderne med det samme se deres fordele, rabatter og stempelkort samt se, hvor nærmeste tilbud befinder sig.

Polar Grand Cru

- Nu som en serie af Gastronomisk kvalitetshåndværk

Gravad Laks Polar Grand Cru

Varenummer 4208
Tørsaltet 800-1200 g
Skiveskåret. Pk. 10 stk.

Håndpillede rejer Polar Grand Cru

Varenummer 5054
XX-Large i lage
1,5 kilo. Pk. 4 stk.

Røget laks vertikalskåret Polar Grand Cru

Varenummer 4103
Tørsaltet 800-1200 g
Vertikalskåret. Pk. 10 stk.

Rimmet laks Polar Grand Cru

Varenummer 4167
Tørsaltet 800-1200 g
Vertikalskåret. Pk. 10 stk.

Røget laks Polar Grand Cru

Varenummer 4102
Tørsaltet 800-1200 g
Skiveskåret. Pk. 10 stk.

POLAR SEAFOOD GREENLAND

Polar Seafood Foodservice A/S. www.polarfoodservice.dk. info@polarfoodservice.dk

fløde
– ej kun til jul

Salget af fløde til landets kantiner topper ved juletid. Men landets kantine- og køkkenchefer bør også huske fløden resten af året. Den har nemlig mange andre kvaliteter end blot at give smag og fylde til klassiske juleretter, siger Thomas Stig Jørgensen fra Hotel- og Restaurantskolen.

Fløde er en klassisk råvare i dansk madkultur og kan bruges til meget mere end traditionelle fløderetter. Fløde er fx velegnet til at afbalancere og afrunde smagen og kan give maden fylde, blødhed og konsistens, når den anvendes rigtigt.

– Det er svært at pege på andre ingredienser, der i samme grad kombinerer alle disse egenskaber, og derfor bør landets storkøkkener også arbejde og eksperimentere med fløden uden for julesæsonen, siger Thomas Stig Jørgensen, der tidligere har været ansat som køkkenchef for Meyers Madhus.

For eksempel kan fløden bruges til at afrunde fedtfattige og syrnede mejeriprodukter som skyr, der med sit lave fedtindhold og høje proteinindhold er blevet populært de seneste år.

FOTO ARLA

Når genbrug bliver til guld

Danmark har i mange år kørt fødevareemballage og -affald til forbrænding. Men fra nu af skal danskerne i langt højere grad sortere det til genbrug.

Du kan godt vænne dig til at sortere den tomme leverpostejbakke, pizzabakken og det tomme glas fra rødbederne, når du skal smide affald ud. Politikerne har både nationalt og kommunalt meget store ambitioner, hvad angår sortering og genbrug af fødevareemballage og -affald i husholdningerne.

I Regeringens ressourcestrategi fra i år lægger tidligere miljøminister Ida Auken op til, at der skal ske en forandring i danskernes forhold til affald.

– Vi er blevet for gode til at brænde af og for dårlige til at genanvende. Det er min vision, at vi får et Danmark uden affald, hvor vi genanvender flest mulige materialer i vores affald. Derfor skal vi være med til at sortere affaldet, så vi kan udvinde værdierne i det, sagde den tidligere miljøminister, da strategien blev lanceret i oktober sidste år.

KILDE FOODCULTURE.DK

NØGLEHULLET FORSVINDER
FRA FLERE DANSKE KØDPRODUKTER

Fødevarestyrelsen indfører max-grænser for saltindhold i kød og fiskeprodukter. Dermed mister flere kødprodukter mærket. Ingen spegepølser overholder sandsynligvis det nye krav.

Mange danske kødprodukter mister snart Fødevarestyrelsens lille grønne nøglehulsmærke, som vejleder danske forbrugere til at træffe sundere valg.

Det sker, fordi der bliver indført krav til saltindholdet i danske kød- og fiskeprodukter, hvis de skal have mulighed for at få nøglehulsmærket.

Tidligere har der kun været krav til indholdet af fedt, hvilket åbnede for at talrige pålægs-, pølse- og kødvarer i dag har Nøglehullet. Men med de nye krav vil en lang række af produkterne – heriblandt spegepølser – være nødt til at fjerne mærket fra indpakningerne.

KILDE FOODCULTURE.DK

FOTO SHUTTERSTOCK

Øko-efterspørgslen stiger i hele verden

Det økologiske salg fortsætter med at vokse globalt. Forbrugerne verden over købte økologiske varer for ca. 64 milliarder dollars i 2012 svarende til ca. 350 mia. danske kroner, viser en ny rapport fra det schweiziske forskningscenter FiBL og den internationale økologiske organisation, IFOAM. Det økologiske verdenssalg er således næsten tredoblet på ti år.

Danmark er det land i verden, hvor økologi fylder mest i forbrugernes køleskabe. 7,6 procent af det samlede fødevaresalg i Danmark er økologisk.

KILDE ØKOLOGISK LANDSFORENING

Fiskehapser & Frederikshavner

Overrask med en delikat smagsoplevelse

**Amanda's fiskepølser af guldlaks
og nordatlantisk kuller er
perfekte til brunch eller frokost**

**Tørsteges på pande,
opvarmes i gryde eller nydes kold**

**Naturligvis nøglehulsmærket
og lavet af msc-certificeret fisk**

www.amanda-seafoods.dk

HANDELSMÆRKE 555
SIDEN 1916
Amanda
555

fisk med et smil

Mæt & slank med LCHF

LCHF – Low Carb High Fat er en kostmodel, som har taget Danmark med storm. Principperne er enkle, maden er nem og velsmagende, og effekten mærkes øjeblikkeligt! Spis dig mæt og tab dig samtidig med mad, som kroppen kan forstå. Når kosten lægges om til LCHF, betyder det færre kulhydrater og mere fedt, og kroppen skifter på den måde brændstof. Bogen er Jane Faebers efterfølger til den populære "LCHF – Spis dig mæt & glad", der er solgt i mere end 40.000 eksemplarer.

Mæt & slank med LCHF, Politikens Forlag, 252 sider 250,- kr.

Spar med Jamie

Kunne du tænke dig sund og velsmagende mad, der ikke koster kassen? Med 'Spar med Jamie' får du lækre, farverige og optimistiske retter, som gør dig og dine gæster glade. Alle opskrifterne er fulde af gode smagsoplevelser – og er billigere, end man måske tror. Kogebogen er opdelt i kapitlerne grønt, kylling, okse, svin, lam, fisk og bonusopskrifter og kommer desuden med et fint indlæg om indkøb med omtanke.

Spar med Jamie, Lindhardt og Ringhof, 288 sider 299,95 kr.

Timms køkken – øvelse gør mester

Timm Vladimir giver dig opskrifter på retter, du elsker, men sjældent selv laver: Bøf bearnaise, tarte tatin, jomfruhummerbisque osv. Der er hverdagsmad og festmad til alle måltider. I Timm Vladimirs Køkken bliver der kreeret god hjemmelavet mad helt fra bunden af ordentlige råvarer. Madglæden og kreativiteten er i top, og det smitter!

Timms køkken – øvelse gør mester, Lindhardt & Ringhof, 228 sider 299,95 kr.

Spise med Price

I Spise med Price – de bedste fra sæson 4, 5 og 6 er Adam og James Price tilbage i sædvanlig veloplagt form. Med smittende madglæde og glimt i øjet runder de madglade brødre bl.a. Thailand, Wien, Bornholm og Skagen og hylder det danske, kulinariske klenodie – pølsevognen – med et helt kapitel. Glæd dig til opskrifter på klassiske saucer, nostalgiske mormor-retter, syndige desserter og vanvittige køkkeneksperimenter.

Spise med Price, Lindhardt & Ringhof, 340 sider 299,95 kr.

FOTO ANJALI PRASERTONG

EAT YOUR GREENS

Sundt, budgetvenligt og overvejende vegetarisk, det er kodeordene bag denne blog drevet af madskribent og madblogger, Anjali Prasertong. Anjali blogger ved siden af sine masterstudier i nutrition, men inspirationen og lysten til at arbejde med mad fik hun først for syv år siden, da hun arbejdede som sproglærer i Japan. Siden er interessen blevet enorm, og Anjali elsker at gå i etniske købmandsbutikker for at finde fremmede råvarer og gå hjem og eksperimentere i køkkenet.

Følg bloggen på eatyrgreens.com

THE FIRST MESS

Når økologi ikke er til forhandling. Grøntsagsgartner og blogger, Laura Wright, er vegetar og lever og ånder for en sund jord. Hendes blog er spækket med de lækreste vegetarretter lavet med en kreativitet sjældent set andre stedet. Hun er ikke bleg for at ytre sine holdninger til bæredygtighed og har en klar holdning om, at vi alle må tage små skridt mod en bedre verden. Og hvad er mere nærliggende end at starte med det, vi putter i munden?

Følg bloggen på thefirstmess.com

FOTO LAURA WRIGHT

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

slip sanse

Foodexpo byder i år på en stribe nye tiltag, der nok skal få sanserne i sving og på nye afveje. De unge, vilde og kommende gastronomer slipper hæmningerne løs, og det nye gastronomitorv lokker med lokale fristelser. Klokken 10.00 søndag den 16. marts slår arrangørerne dørene op til en 3-dags rejse i fødevarernes tegn.

Gastronomien lever i undergrunden

Hvad sker der, når de unge, vovede og vilde kokke slår sig løs og slipper al etikette? Og hvad mon der sker, når menukortet ryger ud til højre til fordel for fri fantasi og fortolkning af egne serveringer?

Gastronomisk Undergrund er et frirum for unge gastronomer under 26 år, eller som stadig er under uddannelse, hvor hverken chef, menukort eller gæster sætter begrænsninger for legen. Her har de unge kokke mulighed for at teste, smage, føle og lege med produkterne og servere lige præcis det for de spisende gæster, som de har lyst til. Samtidig fungerer Gastronomisk Undergrund som et netværk og udstillingsvindue for de unge kokkekræfter.

Smag på Gastronomisk Undergrund

Under Foodexpo 2014 har du mulighed for at deltage i et arrangement med Gastronomisk Undergrund, hvor de unge kokke laver innovative og spændende retter. Som gæst ved arrangementet er du ikke garanteret en sammenhængende menu, men du er garanteret et spændende indblik i, hvad der rører sig i den gastronomiske undergrund.

Køb billet

Arrangementet foregår i Hal J mandag den 17. marts kl. 14:00 - 17:00. Billetter til de kun 60 pladser kan købes for 400 kr. pr. stk. på foodexpo.dk ■

GASTRONOMITORVET
– for feinsmeckere

I år åbner man op for Gastronomitorvet for dem, der fokuserer på høj kvalitet, unikke smagsoplevelser og lækre råvarer. Så er du særlig interesseret i gastronomifaget, specialiteter af sjælden og høj kvalitet og terroir produkter, skal du slå et smut forbi Gastronomitorvet.

FOTO JONAS NORMANN

FAKTA OM FOODEXPO

Nøgletal Foodexpo 2012

Udstillere: 368
Besøgende: 21.783

Der blev på Foodexpo 2012 afholdt 12 fagkonkurrencer, hvoraf de 7 var Danmarksmesterskaber.

Fordeling af besøgende på brancherne
41,4% Hotel & Restaurant
23,2% Foodservice & Catering
18,6% Detailhandel
16,8% Andet

Besøgende
86,8% af de besøgende vil besøge Foodexpo i 2014.
På en skala fra 1-5 er tilfredshedsgraden blandt de besøgende 3,7 i 2012 i forhold til 3,4 i 2010.
De besøgende tilbragte i gennemsnit 5,1 time på messen i 2012 i forhold til 4,6 time i 2010.

Temaområder
Igen i 2012 var der stor interesse for messens temaområder blandt de besøgende
86,2% besøgte Gatronomitorvet
82,0% besøgte Intelligent Mad
37,7% besøgte Speakers Corner
19,5% besøgte WineExpo

Udstillerne
72,7% af udstillerne fik et tilfredsstillende udbytte af messen.
75,4% af udstillerne opnåede salg på messen
73,2% af udstillerne vil udstille på Foodexpo i 2014
I 2012 oplevede udstillerne den største tilfredshed med Foodexpo til dags dato. På en skala fra 1-5 ligger tilfredshedsgraden i 2012 på 3,7.

FOTO ØKOLOGISK LANDSFORENING

Økologien får fokusdag på Foodexpo

Mandag den 17. marts bliver øko-dag på Foodexpo 2014 i MCH Messecenter Herning. MCH og Økologisk Landsforening sætter ekstra spot på økologien med aktiviteter, ekskursioner, smagsprøver og boglancering.

– Økologi er topaktuelt. Der er politisk bevågenhed omkring emnet, og kunderne efterspørger økologi mere end nogensinde. Lige nu forventer vi en vækst på mellem 15 og 20 procent i 2013 inden for foodservice. Derfor er det oplagt at dedikere en dag til økologien på Foodexpo, som samler hele fødevarebranchen og kan inspirere til handling, udtaler projektleder Torben Blok fra Økologisk Landsforening, der er primus motor for flere aktiviteter og tiltag på foreningens stand mandag den 17. marts 2014.

Økologisk Landsforening arbejder især målrettet på at gøre Foodexpo til stedet for den hidtil største uddeling af fødevareministeriets økologiske spisemærke. Mærkerne gør det muligt for spisesteder at blive certificeret med guld-, sølv- eller bronzemærker alt efter, om køkkenet leverer 90, 60 eller 30 procent økologi. Der er pt. uddelt tæt på 550 spisemærker i Danmark, siden mærket blev indført i 2009.

Øko-ruter og ekskursioner

Arrangøren af Foodexpo, MCH Messecenter Herning, arbejder ligeledes på tiltag, der skal sætte økologien i fokus gennem en hel dag.

– Danskerne har taget økologien til sig, og det vil i høj grad afspejle sig på Foodexpo. Vi er i fuld gang med planlægningen og har flere tiltag på tegnebrættet – bl.a. i samarbejde med Økologisk Landsforening. Det er eksempelvis

FOTO ØKOLOGISK LANDSFORENING

særlige øko-ruter, som vil guide de besøgende rundt på messen til udstillere med økologiske produkter, og så arbejder vi på at tilbyde ekskursioner til økologiske producenter i Region Midtjylland, udtaler projektleder Carina Kirkegaard, MCH.

Økologisk kogebog udgives

De besøgende får rig lejlighed til at smage på økologi under fødevaremessen i Herning. Både blandt udstillerne på øko-ruterne og på en stor fællesstand, hvor Økologisk Landsforening samler en bred vifte af danske madproducenter og virksomheder med økologiske produkter.

Økologisk Landsforening vil også lancere en ny økologisk kogebog, der sætter fokus på økologien hos sygehuse og i plejesektoren – fortalt af branchen selv fra Randers Sygehus og Plejecenter Sølund i København.

– Vi ser frem til at vise den store bredde, der er inden for økologi. Branchen udvikler sig hele tiden, og det kan de besøgende opleve, få fif til og smage sig frem til på fællesstanden, udtaler projektleder Torben Blok, Økologisk Landsforening, der som endnu et økologisk tiltag vil lancere et nyt magasin inden for foodservice på Foodexpo 2014. ■

Fremtidens køkken ser dagens lys

Hvad rører på sig i køkkenet lige nu? Er det – som nogle forskere spår – på vej ud, eller handler det blot om ny indretning og udnyttelse af både plads og ressourcer?

Arbejder du i en kantine, har fremtidens køkken stor betydning for dig. Måske køkkenet gennemgår en total revolution og delvist smelter sammen med spisearealet. Eller måske det kræver, at du tilpasser dit arbejde og dine opgaver, så du involverer gæsterne i selve madlavningen? Besøg Fremtidens Køkken i Hal M og bliv inspireret. Overskriften er bæredygtighed og økonomi, og arrangørerne har fokus på emner som madspild, ressourceudnyttelse, energi, køkkenteknik, foodtrends og fremtidens råvarer. På området får du konkrete tips og tricks til bedre resultater i køkkenet. Du bliver klogere på ny viden og har mulighed for networking med relevante branchefolk. Oplægsholdere giver dig et billede af anderledes løsninger, og aktivitetsområderne giver dig muligheden for selv at prøve kræfter af med nye tendenser og teknologier. ■

FOTO SHUTTERSTOCK

Besøg Foreningen Kantine & Køkken på Foodexpo
– OG FÅ ET HALVT ÅRS GRATIS MEDLEMSKAB!

Igen i år vil Foreningen Kantine & Køkken være at finde på Foodexpo, i år i J-hallen på stand J7320. I den forbindelse tilbyder foreningen gratis medlemskab i 6 mdr. Med dit medlemskab følger 7 årlige udgivelser af magasinet KANTINEN samt en lang række kursus- og uddannelsestilbud. Den over 50 år erfarne forening har i dag knap 1.000 medlemmer fordelt over hele landet, på den måde har du hele tiden netværk og mulighed for sparring med kolleger i dit lokalområde.

Du kan læse mere om foreningen på **www.kantinen.dk**

Catering Engros · Dagrofa S·Engros · Kød Grossisten · HKI OST – en del af FoodService Danmark Gruppen · Prima•frugt · SØRWI

Mød os den 16. - 18. marts på:

FOODEXPO

FOODSERVICE · DETAIL · HOTEL · RESTAURANT

i Hal M på stand 9660

Besøg hele Danmarks spisekammer på Foodexpo den 16. - 18. marts 2014 og få en forsmag på fremtidens tendenser og nyheder.

Foodexpo er Danmarks største fagmesse for alle os, der lever af og lever for mad.

Print dit gratis adgangskort på www.foodexpo.dk

DANISH CROWN
FOODSERVICE

NYHED!
Rørt fars

Glutenfri

Besøg
DANISH CROWN FOODSERVICE
på Foodexpo 2014

100% DANSK
DANISH CROWN
SVINEKØD

FRILAND ØKO

TenderPork

Kig forbi stand nr M9650
og få en smagsoplevelse!

Tendenserne i fødevarebranchen er i konstant bevægelse. Det afspejles allerede i flere hjørner af både detail- og foodservicesektoren, ligesom man sidste år kunne opleve Restaurant Day blive en succes i Danmark. Vi har sat en af Danmarks eksperter i foodtrends, Cathrine Frederiksen, stævne for at høre lidt om de tendenser, der rører sig i branchen lige nu.

FOTO SHUTTERSTOCK

FOTO OLE STOBBE NIELSEN

food trends i 2014

CATHRINE FREDERIKSEN

TITEL: Iværksætter, konsulent og trend researcher for bl.a. PepsiCo, Pejgruppen og Grøn koncert. Er initiativtager og ambassadør for Restaurant Day i Danmark og har særligt fokus på mad og forbrugertrends. Underviser på Kaospiloterne i designtænkning og fremtidsforskning

UDDANNELSE: Uddannet Kaospilot med fokus på iværksætteri & strategisk fremtidsforskning

ANDET: Vinder af Mad+Mediers pris for årets madevent 2013

www.cathrinefrederiksen.com

TEKST METTE LØVBOM

Der er kommet langt mere fokus på fødevarer i Danmark – på trods af at vi kun bruger 10% af vores indkomst på mad. Hvad skyldes det?

Under finanskrisen er vores værdier og holdning til, hvad der er luksus, blevet redefineret. I stedet for dyre biler & sommerhuse handler velvære og luksus nu om god vin til maden, mørk chokolade og mad tilberedt af de bedste, lokale og gerne økologiske råvarer. Lige nu er det at have overskud og være ovenpå defineret af, hvor godt vi spiser, og hvor meget vi passer på os selv. Det er simpelthen blevet et statussymbol at spise det rigtige mad.

Det globale fokus på klima har også betydning. Der er en stigende forståelse for, at vi ikke har uendelige ressourcer og ikke kan fortsætte med den nuværende belastning. Derfor er innovatører, iværksættere, designere og virksomheder verden over gået i gang med at løse denne udfordring på forskellige måder. De ideer og tanker, der kommer ud af det, rammer også Danmark. Og selvom Danmark er et konservativt land, når det kommer til mad og forandringer, så kommer de nye tiltag til os med tiden.

Til det kommer, at der er stærke kræfter i Danmark, som virkeligt har taget maden til sig som emne. Det er alt fra offentlige støttede projekter til designere og iværksættere. Folk, som er hurtige til at omsætte ideer til handling, viser vejen lige nu. Og de har fået et massivt større talerør, end de ellers har haft. Aldrig har det været

”Det handler men i ligeså simpelthen mere

så nemt at komme ud med sine budskaber på facebook, twitter og instagram.

Hvad vil du pege på som de vigtigste food trends i 2014?
En af de tendenser, der har potentiale til at vokse sig rigtig stor, er ”Big Sister”. Trenden går ud på, at virksomhederne går ind og tager et valg for kunden, INDEN produktet kommer i supermarkedet. Forbrugerne ønsker idealistisk set at købe økologisk, lokalt, ærlig mad, men når man står i supermarkedet, er det nemmere at vælge noget andet, da det oftest er billigere. Når man så kommer hjem, så er man ikke stolt af at servere buræg eller have den ikke-økologiske mælk stående på bordet.

Vi kan se tendensen lige nu udfolde sig ved, at COOPs Änglamark og Urtekram-serie vinder frem og får mere og mere hyldeplads. Også Løgismose gør sig godt bemærket ved at sætte kvalitet og smag frem for mængde. Et andet godt eksempel er Irma og Kvickly, der ved at stoppe med salg af buræg øgede omsætningen i deres butikker.

Hvis man som virksomhed kan lykkes med at træffe nogle af de rigtige beslutninger og tage ansvar i produktionen og samtidig holde en fornuftig pris, så vil

Irma og Kvickly har haft succes med at stoppe salg af burhøns.

både om en bevidsthed om klimaet, høj grad national tryghed. Vi stoler på mad, der kommer fra Danmark."

CATHRINE FREDERIKSEN

FOTO SHUTTERSTUCK

man være en succes. De virksomheder, der hjælper deres kunder til at være den bedste udgave af sig selv hvor som helst og når som helst, er de virksomheder, der vil vinde frem.

I forhold til kantiner vil det betyde, at man kan øge tilfredsheden, hvis man sætter smag og kvalitet foran mængde og udbud. Men vær opmærksom på, at priserne ikke må skrues alt for meget i vejret – hellere skære ned på mængden. Og så skal ændringer kommunikeres og helst ikke kun til gæsterne, men også til omverdenen. Den branding smitter af på den enkelte forbrugers selvforståelse.

FOTO ØKOLOGISK LANDBRUGSRÅDGIVNING

Begreberne "hyper local" og "food tourisme fylder mere og mere i danskernes bevidsthed, når det kommer til valg af fødevarer. Hvad er det for tendenser, vi ser foldet ud her?

Mikro-trenden "Hyper Local" handler om ønsket om at ville "være tættere" på sin mad. Det handler både om en bevidsthed om klimaet, men i ligeså høj grad national tryghed. Vi stoler simpelthen mere på mad, der kommer fra Danmark. Dansk kød, danske kartofler og jordbær er mærkater, vi længe har forbundet med kvalitet, men nu er det tid til at tænke "lokalt" endnu bredere og længere ud. Haveforeningerne i Danmark har ventelister, torvehallerne er en kæmpe succes, og flere og flere gårde åbner online butikker, så man kan handle direkte hos dem. Lokal mad og lokale oplevelser vil blive et voksende konkurrenceparameter.

Med inspiration fra udlandet er der mulighed for, at vi i de næste år kommer til at se mad dyrket ultralokalt. Det kan være, at supermarkederne indfører urtehaver, eller vi kommer til at se hydroponisk grøntsagsproduktion i byerne. Og det er ikke kun i forhold til mad i

Supermarkederne, vi vil se trenden udspille sig, her er der nemlig rigeligt plads til udvikling, både når det kommer til, hvordan vi spiser sammen, med hvem og hvem der har lavet maden.

Mikro-trenden "Food Tourisme" er en interessant og kompleks mikro-trend, der indeholder mange mindre strømninger. På de sociale medier er det tydeligt, at hvad vi spiser, virkeligt er med til at definere os. Mad er en af de ting, vi fokuserer på, når vi er sammen, når vi rejser og oftest en del af pakken, når vi er ude for at opleve noget. At være en "foodie" – en som nyder og går op i mad – er et mærkat, flere og flere ynder at give sig selv. Der er nærmest tale om en voksende global foodie-bevægelse, som ønsker at rejse og opleve.

Fordi mad bliver mere lokalt, bliver det også mere interessant som en del af turistdestinationen. Vi rejser ikke kun til Japan for at opleve Tokyos vilde skyskrabere, men i ligeså høj grad for at nyde sushi lavet af mestrene selv. Og på samme måde er udlændinge og også en københavner, der kommer til Nordjylland, interesserede i at opleve lokal dansk madkultur. Også her er der plads til nye iværksættere, som kan arrangere lokale, private madværter og foodtours og fx. sælge opskrifter, så folk kan genskabe det, de har oplevet, når de kommer hjem.

De, som kan give dem de efterspurgte oplevelser og reklamere for dem uden for lokalmiljøet, vil vinde frem i 2014-17.

Hvor ser du økologi som en trend bevæge sig hen?

Jeg mener, at økologi i fremtiden vil være et must og ikke noget, man som sådan "slår sig op på". Det vil være en naturlig del af fødevareproduktion ikke at gøre brug af unødvendige kemikalier og sprøjtemidler, efterhånden som forskning i, hvor meget det skader mennesket og miljøet. Det kræver dog, at forbrugere, producenter, forskere, EU og detailhandlen arbejder fælles hen imod dette mål. Og det ser ud til, at viljen er der lige nu. ■

Det søde, det sunde og det syrlige

01 CAFÉBOLLER MED KRYDDERI

Nytænk din burger og server den i en bolle enten med chili eller ramsløg. Bollerne har en unik smag, hvor chilivarianten giver ekstra bid og ramsløgsvarianten en mild smag af hvidløg. Begge varianter har et højt indhold af vand i dejen, som giver en lækker krumme, og så er de desuden markedets eneste serie af forskårne caféboller bagt i stenovn.

02 FLØDEBOLLESKALLER

Lav flødeboller uden overtræksmaskine. Løsningen er færdige flødebolleskaller og en ny marcipanrulle fra Odense Marcipan. Flødebolleskallerne står i en bakke med 27 stk. klar til at blive fyldt med det hjemme-producerede guf, der kan varieres med mange forskelle smagsmuligheder. Guffet fyldes lynhurtigt i skallerne med en sprøjtepose og afsluttes med marcipanbunde.

Få mere at vide på Odense Marcipans stand på FoodExpo

03 SMÅT MEN GODT

Tidens tendens siger, at kager ikke nødvendigvis skal være store. Derimod er trenden, at der skal være mulighed for at prøve at smage lidt forskelligt. Til dette nye marked præsenterer Bæchs en sampak af minikager, som indeholder et blandet sortiment med lille træstamme, brownie minibar, orangemazarin og passionstop. Minikagerne er færdige, frosne og klar til servering.

Få mere at vide på Bæchs' stand på FoodExpo

04 MÆLKEFRI SERIE

En ny økologisk mælkefri serie er netop kommet på markedet. Serien indeholder fire sojadrikke – naturel, kalcium, vanilje og kalcium samt kakao – derudover to risdrikke i en kalcium- og en naturelvariant. Drikkene er 100 % økologiske, laktosefri og fyldt med en verden af smagsoplevelser.

Læs mere på www.urtekram.dk

05 FRUGTFYLDTE BALSAMICOER

Nyeste skud på Urtekram-stammen er de tre nye økologiske balsamicoer med henholdsvis hindbær, citron og granatæble. Hver og en er de lækre smagsgivere og giver retterne et løft – hindbærbalsamicoen til især salater og marinader, citronbalsamicoen til salater, fisk og kylling og granatæblebalsamicoen til bl.a. det nordafrikanske køkken samt det asiatiske køkken.

Læs mere på www.urtekram.dk

Med Arla® ØKOlab kan du få 40-60% økologi i dit køkken – uden at det koster ekstra.
Plus faglig stolthed og værdien af en ansvarlig profil i en tid,
hvor alle taler om bæredygtighed.

Og økologiske mejeriprodukter fra Arla tæller godt på økologiprocenten.
Fordi vi har besluttet, at vi som verdens største producent
af økologiske mejeriprodukter skal hjælpe økologien ind i foodservice.

Vi kan starte med en snak på

FOODEXPO
FOODSERVICE · DETAIL · HOTEL · RESTAURANT

Mød Arla Foodservice på
Foodexpo i Herning den 16.-18. marts 2014
Økologisk Landsforenings Fællesstand
Hal M, stand M9540
og i Hal M, stand M9740

Mød en af vores undervisere fra Arla® ØKOlab og hør hvordan andre har fået succes og profil med økologi – og find ud af, om økologi kan smages

Arla®

arlafoodservice.dk

Tættere på Naturen™

Forestil dig, at du køber fem paller mad, slæber det hele ind i kantinen og derefter smider den ene direkte i affaldscontaineren.

Tal fra Landbrug & Fødevarer viser, at vi danskere smider op til ca. 20% af de indkøbte fødevarer ud.

Red dit kantinebudget

Når der er lavvande i kantinens budget, er kreative spare-ideer i høj kurs. Enkelte nemme tricks i hverdagen kan give store besparelser, Forbrugerbevægelsen Stop Spild Af Mad giver nye råd om at spare både tid og madspild – og få mere luft i budgettet.

01 Få styr på indholdet af dine køleskabe, dit fryserum og dine køkkenskabe. Stil de ældste fødevarer forrest og få dem brugt op først. Brug det sidste i dine køleskabe og i fryserummet. Der gemmer sig skatte derinde, som du sagtens kan bruge op først.

02 Planlægning er et godt våben i kampen mod madspild. Ugeplaner, indkøbslister eller det allernemmeste trick: Tag din smartphone og snup et billede af indholdet af dit kølerum, så du har overblikket, når der skal bestilles varer.

03 Mængderabatter er en madspildsfælde – brug mængderabatterne fornuftigt og kun, hvis du er sikker på, at du får brugt al maden. Ellers er det penge ud af vinduet.

04 Kvalitet frem for kvantitet er også en god idé. Køber du fødevarer af bedre kvalitet, har du også større tilbøjelighed til at bruge dem op i kantinen, for du har betalt godt for dem. Ved netop at spare penge på mindre madspild, kan du også få råd til at være lidt bedre ved dine kolleger og gæster ved at købe fødevarer af højere kvalitet.

05 Opbevar maden rigtigt. Sørg for at overholde de gængse hygiejneregler. Der er masser at vinde, hvis du opbevarer maden rigtigt.

06 Husk at beregne portionsstørrelser, når du laver mad. Og hav styr på antallet af spisende i din kantine. Det er en god idé at være ekstra opmærksom der.

07 Stil mindre størrelser tallerkener og fade frem på buffeten. Så undgår du, at gæsterne overspiser, og maden ser også mere indbydende ud. De sidste 20 år er vores tallerkenstørrelse vokset – og det kan desværre også ses på befolkningens taljemål!

08 Stil maden gradvist ind. Det er en god idé at stille maden gradvist ind i takt med, at maden bliver spist. Der er ingen grund til, at maden står fremme på bordet i flere timer, så hellere fyld op løbende.

09 Hav styr på holdbarheden og på to vigtige begreber: 1) "sidste anvendelsesdato" bruges på fersk kød, fersk fisk, m.m. Maden skal helst ikke spises efter denne datos udløb. 2) "mindst holdbar til" bruges på pasta, ris, knækbrød, chokolade, müsli, m.m.

10 Brug resterne og anret restemaden delikat. Vær kreativ og udnyt resterne til nye retter – men husk også at anrette dem delikat. Det skal se indbydende ud.

11 Husk at komme resterne hurtigt i køleskabet, da det er ikke godt for maden at stå fremme på bordet i flere timer.

12 Hav en fast bonus-restedag om ugen fx. om fredagen, hvor du "spiser op" i din reste-beholdning og udnytter alle de gode rester. Fortæl evt. dine gæster, hvorfor det er vigtigt i relation til madspild.

13 Brug grøntsagsrester til at koge fond på. Alle former for løgskaller, gulerodstoppe, hvidløgsskaller, vaskede kartoffelskræller, vaskede selleriskræller, porretoppe, tomat- og agurkestumper, mm. kan bruges til at koge fond på.

14 Før en madspildsdagbog og registrér hvor meget mad, du smider ud. Du bliver automatisk opmærksom på at smide mindre ud, og du lærer af dine erfaringer. ■

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

FOTOS JONAS NORMANN

Synlighed i dagligdagen. Åben dialog og involvering af alle medarbejdere. Og respekt for hinanden som menneske og kollega. Det er grundtanken bag ledelsen af køkkenet på Hornstrup Kursuscenter, der for nyligt vandt prisen som "Årets konferencecenter 2013".

Når ledelse går op

TEKST METTE LØVBOM

Blikket fanger med det samme det skrevne ord på væggen, når man træder ind af døren hos Hornstrup Kursuscenter i den smukke Grejsdal lige uden for Vejle. Ordet "ÅND" er malet som smuk sirlig graffiti direkte på væggen. En af værdierne på stedet. Her florerer troen på, at medarbejdere kan trives hver dag på arbejdet, hvis man selv vil tage et ansvar og være med til at gøre en forskel. Med til det hører også filosofien om, at både ånd, tryghed, viden og involvering tilsammen kan være med til at gøre en forskel. Når blot det går op i en højere enhed. Man er ikke et sekund i tvivl om, at her er menneskerne i centrum. Der lyder en summen af glade gæster overalt, ligesom man fornemmer både latter og en løssluppen tone fra det tilstødende køkken. Arbejdsglæde er vel det ord, der bedst beskriver den atmosfære, der møder en på stedet.

– Medarbejderne er med til at forme og definere kulturen. Vi har i alle i fællesskab formuleret en personalepolitik, som årligt tages op til revision, så den ikke ender som støv på hylden. Vi har også udarbejdet en stresspolitik. På den måde har alle her i huset den nødvendige viden og i særdelehed også værktøjer til at håndtere netop stress, siger Marianne Nis-Hanssen, der til dagligt er køkkenchef.

Ledelse som drivkraft

Hornstrup Kursuscenter ledes tilsammen af ægteparret Jørgen Kronborg og Marianne Nis-Hanssen, der begge har

i en højere enhed

Viden er en nødvendighed i det daglige. Uden den kan medarbejdere ikke agere. Og trives.

mange års ledelseserfaring gennem deres tidligere jobs som institutionsledere. Begge seminaruddannede og dermed fra en helt anden branche, men det afholdt dem ikke fra at søge jobbet tilbage i 2001 som ledere af stedet, der ejes og drives af Frie Skolers Lærerforening, FSL.

– Vi har altid drømt om et fælles arbejdsliv, så da vi så stillingsannoncen en kedelig regnfuld søndag, var vi ikke længe om at beslutte os. Et af kravene i annoncen var dokumenteret brancheerfaring, men vi valgte at anskue det på den måde, at ledelses- og undervisningserfaring også ville komme os til gode. Og så slog vi også på, at jeg i mange år havde lavet mad ud af huset til selskaber og derfor anså mig selv som en solid lystkoger. Det virkede, fortæller Marianne. Ægteparret overtog stedet, men det var med en god portion ydmyghed, de spændte trådte ind ad døren i 2001. For det første var her tale om en helt ny branche, og for det andet havde stedet været selvkørende uden leder i et par måneder. Et faktum, der fortalte meget om menneskene på stedet.

Det handler om involvering og om at give medarbejderne ansvar. Når først man i fællesskab har defineret medarbejdernes roller, er det langt nemmere for den enkelte at udføre sit arbejde. En slags dobbelt ansvarlighed fra både ledelse og medarbejdere. Man går også meget op i at italesætte problemerne, så ting ikke bliver tabu eller kører i hårdknude. Arbejdet med mennesker og udvikling af samme er i det hele taget den bærende drivkraft for Niels og Marianne i det daglige.

Et særligt sted

Et samsurium af kursister bevæger sig rundt på gangene – i dag er ca. 30 sygeplejersker på besøg for at efteruddanne sig. Overalt summer det af energi. De lyse lokaler og rammerne på stedet indbyder til både læring og leg. Tager man et kig ind i rummet med effekter og udstyr til netop læring, samler der sig hurtigt et billede af et sted, der hæver sig markant over andre kursuscentre.

Stedet er netop kendt for sit særlige fokus på læring og kreative kursusfaciliteter. Et andet kendetegn er den særlige atmosfære og de nære relationer kursister

Det handler om meningsfyldthed. Og om at blive hørt som menneske, fortæller Martin Monberg

og medarbejdere på stedet imellem. Og så er der lige det med maden. Den får som ofte fem stjerner ud af fem, når kursisterne evaluerer deres ophold.

På bordet foran mig står friskbagt brød, økologisk smør, marmelade og frisklavet urtethe. En del af den store morgenbuffet, gæsterne møder hver dag. Når de altså lige har været et smut forbi køkkenet i morgensutterne og spørge efter en banan til løbeturen, inden den officielle buffet åbner, eller har rundet bagindgangen for at låne en refleksvest til cykelturen i den tidlige morgendis. Et tydeligt kendetegn for stedet – man er i øjenhøjde med gæsterne, og der er altid tid til en snak eller en særlig forplejning uden for de vante rammer.

Her investeres i ledelse

Når medarbejderne skal på kursus, lukker man centeret. En beslutning, der både betyder færre opgaver og dermed også mindre omsætning, hertil skal tillægges udgifter til løn til medarbejderne i selve kursusperioden.

– Vi er 24 medarbejderne på stedet, men når vi har valgt at sætte fokus på ledelse, må vi også gå hele vejen. Det betyder, at alle medarbejdere uden undtagelse er med i processen. Metropoler som Paris og Berlin har været rejsedestination for samtlige medarbejdere. Det er med til at styrke sammenholdet, når man flytter sig ud af de vante rammer og oplever nye ting sammen, fortæller Marianne.

Senest har det sammensatte MIO udvalg bestående af ledelsen, repræsentanter fra alle funktioner, sikkerhedsrepræsentanten og tillidsrepræsentanten igangsat en langsigtet udviklingsproces, der har til formål at sætte fokus på personlig udvikling gennem etablering og gennemførelse af skræddersyede personlige projekter for hver enkelt medarbejder. Der bliver i fællesskab sat klare mål, så alle kender hensigt og vej hen til målet.

Her putter man sig ikke

Kulturen på stedet er markant. Så markant at man ofte kan spotte på nye medarbejdere allerede efter en måneds tid på stedet, om de bliver hængende. Og det gør de typisk.

FAKTA OM HORNSTRUP KURSUSCENTER

Hornstrup Kursuscenter ligger ved Grejsdalen ved Vejle og ejes og drives af Frie Skolers Læreforening, FSL under ledelse af Marianne og Jørgen Kronborg. Centeret er åbent for alle typer af virksomheder og organisationer – private og offentlige. Stedet er siden 1973 drevet som kursuscenter med fokus på møder, kurser, konferencer samt festarrangementer for både private og virksomheder. Centeret satser især på innovativ kompetenceudvikling, og i dag er både coaches, mødedesignere og læringskonsulenter ansat. Hornstrup Kursuscenter blev i 2013 udråbt til årets konferencecenter og har 24 fastansatte fordelt på køkken, administration, rengøring og pedel/IT.

FOTOS: JONAS NORMANN

At stedet også er familiært, er man ikke længe om at spotte. Der hersker en helt speciel tone medarbejder og ledelse imellem. Et specielt bånd.

– Dem, der tænker, "jeg vil egentlig bare passe mig selv og gøre, som jeg nu har lyst," holder ikke længe på stedet. Ledelsen har formået at skabe en kultur med 100 % åbenhed og gennemsigtighed på trods af forskelligheder og udfordringer de forskellige faggrupper imellem. Samtidig er de lykkedes med at fastholde en kontinuerlighed i en svingdørsbranche, hvor man ofte er ansat som løsarbejder. Et klart billede på styrken af vores ledelse på stedet, fortæller innovator og tillidsrepræsentant på stedet, Martin Monberg.

Det handler om meningsfyldthed. Og om at blive hørt som menneske.

– Når man først kan være på arbejde som menneske, giver det mening. Vi bruger jo alle rigtigt mange timer på arbejdspladsen i det daglige. Mennesker skal udvikles indefra og lære at bruge de kompetencer, de har. De skal have lov at tage ansvar og føre det helt ud i livet. Så sker der ofte det, at de oplever, at de er en del af en større helhed. Og er med til både at styrke og dygtiggøre, siger Martin.

Mange ville måske tænke, at her er alt for meget blødsødenhed og dialog om alt. Men på Hornstrup Kursuscenter er det naturligheden selv. Ligesom det også er naturligt at synliggøre rengøringsholdet på stedet. For de er sørme også en del af det fasttømrede team. På skranken ind mod værelsesfløjen står fine billederammer med fotos af alle rengøringspigerne – i daglig tale også kaldt "The Pink Ladies".

En stor familie

At stedet også er familiært, er man ikke længe om at spotte. Der hersker en helt speciel tone medarbejder og ledelse imellem. Et specielt bånd. Grænserne mellem arbejde og fritid synes også at glide ud.

– For nogle år siden valgte jeg at prøve kræfter som selvstændig forpagter af en restaurant et lille års tid, men fandt hurtigt ud af, at det slet ikke var foreneligt med mit familieliv. Da Marianne og Jørgen gennem et besøg på restauranten fik nys om, at jeg ikke trivedes på stedet, var de ikke længe om at tilbyde mig mit gamle job. Også selvom de faktisk måtte vente flere måneder på, at jeg kunne tiltræde jobbet, fortæller souschef i køkkenet Gert Hilmer Bach. I perioden hvor han var væk fra Hornstrup Kursuscenter, sås han jævnligt med medarbejderne i fritiden.

Kommunikation på stedet er i konstant fokus. I receptionen noteres alle relevante nyheder og info i den fælles Kina-bog, ligesom der jævnligt holdes personalemøder.

– Viden er en nødvendig i det daglige. Uden den kan medarbejdere ikke agere. Og trives. Der findes ikke noget værre end skjulte dagsordener i et arbejdsmiljø. Det skaber usikkerhed og ubalance. Derfor er vores ledelse i princippet som en åben bog, og døren er altid åben. På den måde sikrer vi et dynamisk og frit arbejdsmiljø, lyder det fra Marianne Nis-Hanssen. ■

Grøn menuplanlægning

Dansk Cater er klar til at tilbyde alle landets kantiner og institutioner et helt unikt koncept, som gør det muligt for kokke og kantinepersonale at planlægge menuer ud fra tusindevis af opskrifter, som "trækkes" ind i en ugeplan. Konceptet, der hedder Green Menu Planner, kombinerer inspiration, planlægning, fokus på økonomi og økologi og giver landets kokke en unik mulighed for at bruge mere tid på deres passion: Madlavning.

Der er altså tale om et koncept, som ikke blot leverer inspiration i form af opskrifter og årstidsbestemte temaer, men også giver et unikt indblik i pris pr. kuvert, økologiprocent og holder fokus på madspild.

– Vi fodrer Green Menu Planner med tusindevis af opskrifter, som tager højde for økologiske omlægningsprincipper, sæsonens råvarer og grossistens tilbudsvarer. Vi har simpelthen lavet et system, som kan hjælpe alle slags køkkener med at blive en del af den grønne dagsorden uden at gå på kompromis med hverken kvalitet eller fleksibilitet, udtaler Jan Michelsen, Direktør i Green Menu Planner, som også fortæller, at køkkenerne selv kan lægge deres egne opskrifter ind i systemet.

Få mere at vide ved Green Menu Planner på FoodExpo.

FOTO DANSK CATER

NY STØTTE TIL MERE ØKOLOGI I OFFENTLIGE KØKKENER

Fødevareminister Dan Jørgensen offentliggjorde i februar under et besøg hos Økologisk Landsforening, at regeringen afsætter 28 millioner kroner til et økologisk løft af de offentlige køkkener i 2014. Ministeren tilbragte dagen i Aarhus, hvor man var i gang med at uddanne kommunens køkkenfolk i økologisk omlægning.

Midlerne går til uddannelse af køkkenmedarbejdere, som udover at indføre 60 procent økologi også reducerer madspild og skaber sundere og mere klimavenlig mad med mere grønt og mindre kød – alt sammen inden for eksisterende budgetter.

KILDE ØKOLOGISK LANDSFORENING

FOTO SHUTTERSTOCK

Danskerne spiser morgenmad i en fart

Størstedelen af danskerne bruger ikke meget energi på dagens første måltid, viser en ny undersøgelse af danskernes morgenmadsvaner.

Undersøgelsen foretaget af analysebureauet Norstat på vegne af Arla viser, at 57 procent af danskerne kun bruger cirka fem minutter på at spise morgenmad – og hele 72 procent laver noget andet som eksempelvis at se tv eller tjekke mail, mens de spiser morgenmad.

Hos landets største fødevarevirksomhed, Arla, kan man godt genkende tendensen. Her oplever man et stort salg af de morgenmadsprodukter, som er velegnede til et hurtigt måltid alene.

KILDE FOOD-SUPPLY.DK

FOTO SHUTTERSTOCK

Kvaliteten af dansk mælk er bedre end nogensinde før

Bedre trivsel og mindre sygdom i de danske kvægbesætninger betyder, at dansk mælk aldrig nogensinde før har haft en så høj kvalitet, som den har i dag.

Yverne hos økologiske og konventionelle danske malkekøer har aldrig været sundere. De nyeste tal fra Videncentret for Landbrug viser, at det såkaldte tankcelletal i de danske kvægbesætninger aldrig før har været så lavt, som det er i dag. Tankcelletallet er et udtryk for hvor mange af køerne, der lider af bakterieinfektioner i yverne.

Det lave celletal har bl.a. den sidegevinst, at forbruget af antibiotika i malkekvægbesætningerne er faldet. Videncentret for Landbrug havde en målsætning om at reducere antallet af antibiotika-behandlinger for yverbetændelse med 10 procent.

KILDE FOODCULTURE.DK

Vi kan være med til at gøre dine ambitioner til en sund forretning

Satser du på en forretning med en sund profil,
og er dine kunder med på on-the-go bølgen, så præsenterer vi et godt koncept til dig.
Mejeriprodukter, der ligger godt i hånden og med en indtjening,
som gør godt.

Vi har gjort det nemmere at vælge oste efter dine ambitioner
– hvad enten du er til økologi, satser på håndværk,
arbejder med det sundhedsbevidste køkken eller har et stramt budget.
Vi har det, du skal bruge!

Vi kan starte med en snak på

FOODEXPO
FOODSERVICE · DETAIL · HOTEL · RESTAURANT

Mød Arla Foodservice på
Foodexpo i Herning den 16.-18. marts 2014
Hal M, stand M9740
og på Økologisk Landsforenings Fællesstand
Hal M, stand M9540

Velkommen i ostebutikken og i køkkenet, hvor vi serverer skyr morgen, middag og aften og bruger fløde som nøgle til flere grøntsager på menuen

Arla®

arlafoodservice.dk

Tættere på Naturen™

roden til alt godt

Rodfrugten er en både fantastisk men også nødvendig grøntsag her i de lange vintermåneder. Den er spækket med grove fibre og masser af smag og byder på stor variation i køkkenet. Det er også en økonomisk råvare, og så mætter den fantastisk som supplement til den traditionelle kartoffel.

TEKST METTE LØVBOM

FOTOS SHUTTERSTOCK

Persillerod

Den lille opsvulmede hvide pælerod, som mange elsker at hade, er i virkeligheden en yderst delikat grøntsag med en mild persillesmag. Udover roden, som både kan bruges rå og blancheret i salater, som suppetern og pureer, kan også bladene anvendes – primært som suppevisk. Persilleroden ligner pastinakken i udseende, men hvor pastinakken har en lille rand mellem rod og stilk, går persillerodens lige op. Et fantastisk alternativ til kartofler.

Pastinak

Pastinak stammer fra Central- og Sydeuropa, hvor den har været dyrket i flere tusinde år, men da kartoflen kom til Europa, overtog den langsomt pastinakkens plads. Pastinakken har en let sødlig og nøddeagtig smag og gør sig fantastisk både bagt og stegt. Er også god i gryderetter som det søde element.

kend din rod

Skorzonerrod

Skorzonerrod, skorzoner eller "fattigmandsasparges", som den også bliver kaldt i folkemunde, er en 20-25 cm lang pælerod med et brunsort barklag. Roden kan blive helt op til 1 meter lang og har en dejlig mild smag. Den er bedst, når den er let kogt. Server den med en sauce verte. Enkelt, smukt og delikat.

Rødbede

Rødbede er blevet en af de mest populære rødder de seneste år, især de gule og bolchestribede har fundet vej til buffeten i både rå og bagt form. Brug rødbederne rå i salaten, i grøntsagsjuicen eller bagte og marinerede som tilbehør. Pulken fra saftmaskinen kan bruges i knækbrød og brød.

rosmarin

Den stedsegrønne krydderurt er tilgængelig hele året og er god at have i sin basisurtehave – helst gerne inden døre i vinterperioden. Rosmarin kan anvendes både frisk og tørret i madlavning. Prøv fx at tilsætte et par friskhakkede blade i din dressing eller lav dit eget provencekrydderi af tørret rosmarin, timian, merian, basilikum og estragon, som er særdeles velegnet til simreretter, lam og grillet grønt.

råvarer

i marts

ramsløg

Sæt smag på dine retter med ramsløg. I takt med populariteten af nordisk mad har ramsløg vundet større og større indpas i de danske køkkener. Ramsløg smager af en mellemting mellem purløg og hvidløg og gør sig ganske godt i både salater og supper, men er også fortræffelig i krydder-smør og pestoer. Alternativt kan du tørre ramsløgbladene og bruge som krydderi til dine simreretter.

julesalat

Sprød og saftig – det er, hvad julesalaten er. Julesalaten er en sund sag, med den tilføjer du bl.a. dine retter magnesium og calcium samt både B- og C-vitaminer og gode kostfibre. Brug den i salater, kog den, steg den eller braiser den, og opbevar den mørkt og køligt for at undgå en gennemtrængende bitterhed.

rabarber

Forsmag på sommeren. De lækre røde stængler, som tit får lov at vokse i urtehaven er nærmest uundværlige, mens vi venter på sommeren. Rabarber er fantastisk til marmelade og kompot eller som knas til en salat. Prøv også som shot sammen med æble og pære, det er friskt og syrligt på samme tid. Rabarber fås sidst i marts og frem til oktober.

FOTOS SHUTTERSTOCK

brændenælde

I naturen gemmer sig de lækreste urter – og ukrudt. Det er så småt ved at være tid til brændenældens indtog. Brændenældeskuddene kan bruges gastronomisk bredt i fx frikadeller eller pandekager, som suppe med lækre brændenældebrød til eller tørrede til te. Så snart brændenælderne er tilberedt, brænder de hverken hænder eller ganer.

kumquat

En super lækker lille citrusfrugt, hvor den søde skræl bør nydes med det mere syrlige frugtkød. Og kun fantasien sætter grænser for, hvad du kan bruge den til. Spis den rå, sammen med is, sylt den i sirup eller kom saften i din sursød sauce. Det store indhold af pektin gør ligeledes kumquats velegnede til kompot, marmelade og gelé. Frugten kan både dyrkes hjemme i stueopdræt og i vinterhaven.

rødfisk

Sæt kulør på tallerkenen. Rødfisken er en mager fisk med en smag, der minder om krabbe. Fisken får en utrolig flot farve, når den steges på skindet. Server fx stegt i lidt olie med æble-rødløgskompot og karry-abrikossauce.

Rødbedesalat med rucola, valnødder og feta

Opskrift af Sæson for god smag

Ingredienser:
500 g mellemstore rødbeder
1 hakket rødløg
1 æble i tern

Bærvinaigrette
3 spsk. god eddike el. evt. hindbær, sherry- eller æbleeddike
1 dl. oliven– eller valnøddeolie
Salt og peber
1 håndfuld rucola
25 g valnøddekerner
125 g feta eller afdryppet mozzarella

Tilberedning:
Kog og pil rødbederne. Afkøl og skær dem i tern eller strimler og bland dem med de øvrige ingredienser. Pisk dressingen sammen, smag til med salt og peber og vend den i salaten. Vend de resterende ingredienser i salaten med let hånd og server.

Ramsløgspesto

Ingredienser:
Ca. 20 blade ramsløg
1-1½ dl god olivenolie
1 humpel parmesanost (svarer til 2 spsk. revet)
5 hele mandler
Citronsaft
Salt og peber

Fremgangsmåde:
Blend friskskyllet ramsløg med olivenolie, revet parmesanost, salt, peber, et strint citron og mandler. Når det hele har en grødet konsistens, smages det til og sættes på køl. God som dyppelse til brød, i en pasta eller som dip til grøntsagsstænger. Den er proppet med smag og kan sagtens holde sig på køl et par uger.

Bagte rodfrugter med birkes og peberrodscreme

Opskrift af Salat Tøsen

Ingredienser:
10 store pastinakker
10 store persillerødder
5 gulerødder
3 spsk. olivenolie
50 g blå birkes
Dressing
200 g creme fraiche
2-4 spsk. friskrevet peberrod
1 tsk. sukker
Saft af ½ citron
Salt og hvid peber

Fremgangsmåde:
Skræl pastinakker, persillerødder og gulerødder. Skær dem i både og vend dem i olivenolie og birkes (her fra Urtekram). Bag dem i ovnen 20-25 min. ved 200 grader.

Bland creme fraiche (her 18% fra Thiese) med friskrevet peberrod (afhængig af hvor stærk, du vil have den), sukker, citronsaft, salt og hvid peber. Lad det trække lidt. Tag rodfrugterne ud og server dem lune med cremen til.

Sjove inspirerende dage i flotte omgivelser. Masser af nye produkter, leverandører og smagsoplevelser i særklasse...

HØRKRAM MESSE

DEN 29. - 30. APRIL 2014
KL. 10 - 17 I MESSE C, FREDERICIA

Tirsdag den 29. april

10.00 Messen åbner
11.00 Sundhed i et bredt perspektiv med Chris MacDonald
13.00 Molekylær gastronomi
17.00 Messen lukker

Onsdag den 30. april

10.00 Messen åbner
11.00 Madspild med Celina Juul
13.00 Molekylær gastronomi
17.00 Messen lukker

PROGRAM *for* MESSEDAGENE

HØRKRAM FOODSERVICE

BAGERGÅRDENS

PROFESSIONELT & SMART

Kohberg Bagergårdens rugbrød i nyt professionelt og smart design.

Nem, nemmere - Kohberg Bagergårdens rugbrød er gjort **køkkenklar** med nyt smart design. Helt nye, praktiske og køkkentilpassede emballager kendetegner Bagergårdens rugbrød som lanceres i uge 9.

Hos Kohberg Foodservice arbejder vi konstant på at forstå vores kunders køkkenbehov. Derfor har vi designet vores rugbrødsserie Bagergårdens nye emballager 100% **køkkensmarte og kantineklare.**
Vores kunder ude i køkkenerne vil kunne opleve tre designfordele:

Bagergårdens rugbrød er Kohbergs velkendte produktkvalitet udviklet af fagfolk til fagfolk.
Inkl. 3. designfordele:

2 Hurtig afkodning af datomærkning og antal skiver

1 Tydelig produktvariant i forskellige farver uanset hvordan posen vender

3 Mærkninger på forsiden baseret på dine behov samt læsevenlig deklaration

Oplev de nye flotte Bagergårdens rugbrød i fuldt flor på

FOODEXPO
stand nr. 9950
HAL M

OPENING.DK . 14438

DET SAGDE BRUGERNE...

Vi har testet designets brugervenlighed og fjernkending ude i køkkenerne og modtaget køkkenfaglige udsagn om emballagen, fortæller Pernille Hougaard, Marketingchef, Kohberg Bakery Group A/S, Foodservice:

"Brødet passer godt til vores smøremaskine"

"Godt med fremhævelse af antal - det er langt vigtigere end vægten"

"Rigtig godt med tydelig datolabel - den der irriterende klips falder af og bliver væk"

"Rigtig godt med label på alle siderne"

VELKENDT KVALITET

Tre nye varianter af rugbrød - med mange fordele:

- ✔ **med 29 skiver**
- ✔ **ned til 1% fedt**
- ✔ **op til 55% fuldkorn**
- ✔ **op til 9% fibre**
- ✔ **bagt på surdej**
- ✔ **med nøglehulsmærke**
- ✔ **med økologisk variant i rugbrødsserien**

Velkommen til Bagergårdens rugbrødsserie.

Kohberg Foodservice
- bager for dit køkken

VI HAR TÆNKT PÅ DIG OG DINE MEDARBEJDERES ARBEJDSDAG I KØKKENET

Bagergårdens er blødt, spise- og smørevenligt, som dine kunder elsker det og fås som:

NYHED

BAGERGÅRDENS CLASSIC RUGBRØD

Et blødt og smørevenligt rugbrød, perfekt ved smør-selv. Er bagt på halvsigtet rugmel og rugkerner, der i ældningsprocessen med hvedemel, bygmalt og hørfrø giver et blødt, mildt og smagsafrundet rugbrød.

29 skiver · 1450 g

NYHED

BAGERGÅRDENS FROKOST RUGBRØD

Her er det! Rugbrødet uden kerner! Og alligevel fyldt med alt det gode ved rugbrød; surdej, rugmel, hvedemel og en anelse sirup. Det er et rugbrød, der er legende let at smøre, og samtidig er spisevenligt og blødt i strukturen. Holder godt på friskheden og er derfor særdeles egnet til buffet.

29 skiver · 1300 g

NYHED

BAGERGÅRDENS ØKOLOGISK SOLSIKKE RUGBRØD

Økologisk rugbrød er populært i de kantiner der tænker i økologi og bæredygtighed.
Med Bagergårdens Økologiske Solsikkerugbrød får du et saftigt og fuldkornsfyldigt rugbrød, der er blødgjort med en masse økologiske solsikkekerner, der samtidig giver høj smag og gode fedtsyrer. Helt perfekt i økologiske kantiner med buffetservering.

29 skiver · 1450 g

Kohberg

Kohberg Bakery Group A/S | Foodservice | Sverigesvej 3 | DK-6100 Haderslev | Tel.: +45 7364 6400 | www.kohberg.com | foodservice@kohberg.com

FOTO LØVBOM KOMMUNIKATION

Der blev idegenereret, da 10 køkkenchefer var samlet for at styrke foreningen.

En messe tager form

TEKST METTE LØVBOM

Forventningerne var høje, da 10 køkkenchefer satte hinanden stævne en iskold februar eftermiddag for at ideudvikle på Foreningen Kantine & Køkkens rolle i den kommende messe FoodExpo i Herning. Gennem en tilrettelagt workshop var formålet at idegenerere med fokus på foreningens udvikling, hvervning af nye medlemmer og ikke mindst synliggørelse af foreningens nye navn og identitet i de til dagen kreative lokaler lige uden for Kolding.

Sidst i 2013 skiftede foreningen navn fra Kantineledernes Landsklub til Foreningen Kantine & Køkken, og i samme øjemed lukkede foreningen op for en langt bredere medlemsskare. Alle med interesse for køkkenfaget kan nu melde sig ind i foreningen og få glæde af de mange aktivitets- og uddannelsestilbud.

Salen sprudlede af ideer og vilde tiltag lige fra opbygning af stand af europaller til kokkeevent på standen. Der blev drøftet råvarer, farver, ord, signaler og meget mere. Arbejdet med at få standen op at stå er allerede i fuld gang. ■

4 SKARPE

til køkkenleder
Helle Flensburg Larsen, Fyn

Hvad har du haft af forventninger til dagen?
Jeg har været meget spændt på at tage hul på den del, der handler om at synliggøre foreningens nye image og navn for det brede publikum – herunder nuværende medlemmer, men også potentielle nye medlemmer. Og så har jeg glædet mig meget til at idegenerere med kolleger på tværs af foreningen.

Hvad tager du med dig herfra i dag?
En hel bunke energi! Og en lyst til virkelig at gøre en forskel. For foreningen – og for branchen. Det er enormt vigtigt, vi kan netværke på tværs i branchen og ikke mindst inspirere hinanden. Ellers bliver hverdagen hurtigt grå og rutineret.

Hvad er dagens højdepunkt?
De mange ideer, der fløj igennem lokalet! Jeg glæder mig vildt meget til at være en aktiv del af messen og ikke mindst stå på standen, de tre dage messen løber. Jeg vil suge nye indtryk til mig og bare nyde at være en del af foreningens team i Herning.

Hvad har overrasket dig mest?
At der virkelig er højt til loftet i foreningen. Der hersker en enorm vilje til at gøre en forskel for køkkenfolket og branchen generelt. Det mærkede jeg tydeligt i dag, ligesom jeg også fornemmede en særlig energi og drivkraft blandt medlemmerne.

FINGERSPITZ

Sådan gør du dit køkken

Hot. Spicy. Eksotisk.

Giv dit danske køkken nye dimensioner. Prøv f.eks. at give et spændende orientalsk pift til din pastasauce med Bähncke Æble Chutney ... eller hvad med at sætte ekstra fut i din tomatsuppe med et godt skud Bähncke Hot Tomat Salsa. Nemt. Og stærkt!

Masser af ideer!

Bähncke Æble Chutney klæ'r din karrysuppe.

Lidt Bähncke Tomat Salsa gør underværker i din sauce.

Prøv Bähncke Tomat Salsa som en del af dine marinader.

Se mere på lunchclub.dk

Smagfuld Storfamilie

Orkla Foods Danmark er én stor, sammenbragt familie af stærke mærkevarer fra Beauvais foods og Rieber & Søn. Her er alt, hvad du har brug for, og alt det, dine kunder glæder sig til. Lige fra det sure til det søde. Du får alle mulighederne, når du køber ind ... og du får det hele på ét sted.

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

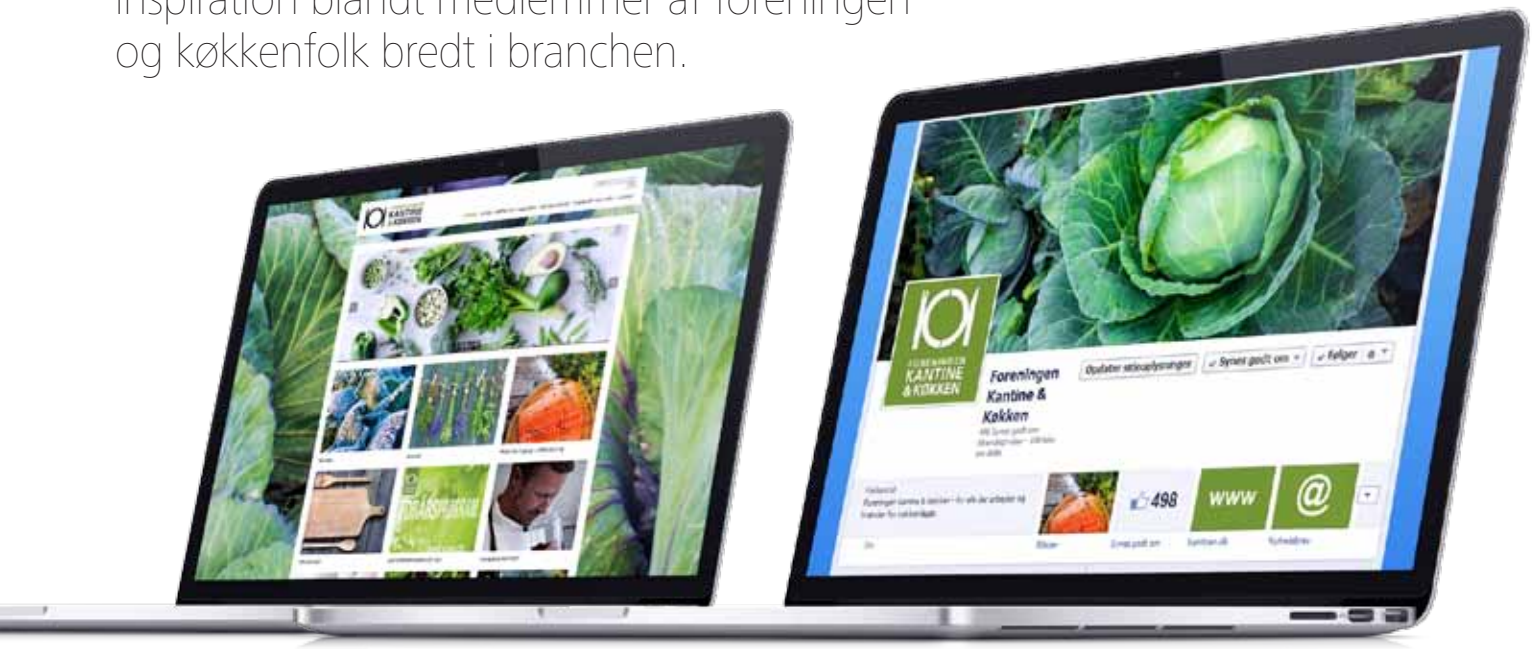
DEN GAMLE FABRIK · GLYNGØRE · Beauvais · PASTELLA · BÄHNCKE · AH

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

Orkla Foods Danmark

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

To helt nyudviklede platforme for Foreningen Kantine & Køkken skal fremover være med til at øge dialogen og sikre ny inspiration blandt medlemmer af foreningen og køkkenfolk bredt i branchen.



Du finder den nye hjemmeside på www.kantinen.dk og facebook på www.facebook.com/ForeningenKantineKokken

Nye kommunikations-kanaler tages i brug

I 2014 har både Foreningen for Kantine & Køkken, fagbladet KANTINEN og strategien for begge fået en større overhaling. Nu lancerer den over 50 år gamle forening to nye platforme, så medlemmer og køkkeninteresserede dagligt kan følge med og søge inspiration om alt, hvad der rører sig i et storkøkken.

www – en hjemmeside værd et besøg

På den nye platform www.kantinen.dk kan læserne både finde ugemenuer fordelt på de fire årstider, ligesom der vil være masser af inspiration at finde til forskellige tilbud inden for uddannelse og kompetenceudvikling på det personlige plan. Hjemmesiden vil være dynamisk og blive opdateret flere gange i måneden, så indhold og stof hele tiden er relevant.

Foreningen har også lanceret en ny facebook-side, der på næsten ingen tid har fået flere hundrede køkkeninteresserede med på vognen og i dialog. Tanken med siden er daglige opdateringer om brancherelevante tiltag og nyheder. Man håber også fra foreningens side på at åbne op for dialog køkkenfolk i mellem på tværs af interesser og ikke mindst geografi.

– I og med at vi har ændret udgivelsesmønsteret på magasinet til syv publikationer årligt, stiller det helt nye krav til type af stof til både det trykte medie og online-kommunikation. Vi skelner mellem de hurtige nyheder til www og facebook og de lidt mere tunge brancherelaterede artikler tiltænkt fagbladet, fortæller redaktør Mette Løvbom.

Den opmærksomme læser vil måske også have bemærket de markante ændringer i bladet. Nye genrer er kommet til, ligesom man nu også arbejder med syv bredde brancherelaterede temaer henover året. Med tiden forventer foreningen, at den nye hjemmeside vil blive platform for jobannoncering og opfordrer derfor både medlemmer og branchefolk til at abonnere på deres nyhedsbrev. ■

BÆREDYGTIG KAFFEGLÆDE
- fra bønne til bundlinje

GEVALIA professional

Vores kaffe smager ikke bare godt! Den er også bæredygtig – i produktion og i levering. Vi leverer nemlig kaffen gennem din grossist, så du får den sammen med dine øvrige varer. For miljøet betyder det mindre **transport og CO^2** – for dig betyder det **færre leverancer, mindre administration** og **færre fakturaer.**

Det er ikke kun kiloprisen på kaffe der udgør din samlede kaffepris!

Kontakt os på:
supportafhdk@mdlz.com og få et bud på, hvordan vi gør din kaffeløsning bæredygtig!

SKAB EN GOD STEMNING

- også i kassen. Så skal du bare koncentrere dig om den gode service

MODEL 4845
Selvbetjent kantineløsning
Kan monteres på bord, stativ og væg

MODEL 7502
Restaurantløsning
Med integreret 80mm termoprinter og evt. scanner

TEKNIK, DER GØR EN FORSKEL

- PC-Cash twin windows software
- Hurtig og lydløs termoprinter
- Utallige tilslutningsmuligheder
- Elegant og stilfuldt design i diskret fremtoning
- Ukompliceret og hurtig betjening med det fulde overblik
- Overskuelige rapporter og statistikker
- Integration til dankortterminal

FOODEXPO
FOODSERVICE · DETAIL · HOTEL · RESTAURANT

FOODEXPO HERNING
16-18 MARTS 2014
HAL K
STAND 8206

Vind en iPad Air Wifi 16 GB!
Tilmeld dig vores nyhedsbrev og deltag i lodtrækningen!
Vinderen bliver udtrukket d. 31. marts 2014

CASH COM DATA
KASSE- RESTAURANT- & DETAILSYSTEMER

Jylland: T: 8646 7572 . **Sjælland**: T: 4453 7572 . www.cashcomdata.dk . info@cashcomdata.dk

ROSE POULTRY A/S HAR FÅET NYT NAVN

NU HEDDER VI HKSCAN DENMARK A/S

BÅDE KYLLINGEN OG SORTIMENTET ER DET SAMME

Alt fra fersk økologisk kylling og saftige majsfileter, til hele kyllinger og forskellige udskæringer – både ferske, frosne, marinerede og specialkrydrede.

Hvad du end vælger, kan du være sikker på at du altid får lækker og saftig dansk kylling.

Dansk Kylling ✓

Fuld sporbarhed ✓

Salmonellafri ✓

Halalcertificeret ✓

Samme brede sortiment ✓

ROSE

HKSCAN DENMARK A/S
Tværmosevej 10
7830 Vinderup
www.hkscan.com

HKSCAN

FOTO NATURMÆLK

Mælk er præcis, som det skal være, når det kommer ud af koen. For Naturmælk handler mejerikunsten om ikke at ødelægge den perfekte råvare. Og det kræver mere, end man lige tror.

Vi ødelægger ikke mælken

TEKST VIBEKE LUND ARKIL

Få kilometer vest for hovedstilstandslinjen under sidste istid ligger Tinglev. Her er fladt. Helt fladt. Jorden er sandet, og nogen har lagt en lineal på kortet, dengang man besluttede, hvor landevejen skulle gå. Bag en nåletræsplantage titter en række velplejede, gulmalede bygninger frem. På skiltet hænger den samme ko med blomsterkrans, som man i dag finder i de fleste supermarkeders køledisk. Og på mange toprestauranters menukort.

Sådan har det ikke altid været. For Naturmælk har vejen fra idealistisk tanke til anerkendt økomejeri været både lang, kroget og fuld af sten. Men drivkraften i dag er den samme idealistiske entusiasme, som i 1994 fik en håndfuld økologiske mælkeproducenter til – efter mange års kamp – at etablere det første, selvstændige, økologiske mejeri i Danmark.

Ham de ringer til

Mejerichefen tager imod på kontoret. I skjorte, cowboybukser og hvide mejeristtræsko. Leif Friis Jørgensen har været med helt fra den spæde start i 1988, hvor økologisk mælk mest var en luftig drøm hos en lille flok mælkeproducenter – og hvor han selv var ansat hos MD Foods. I dag er han den første, de ringer til, når de har brug for noget helt særligt på menukortet hos både Noma, Geranium og Brødrene Price. Og i morgen annoncerer han, at Osteriet Hinge – også – er blevet en del af Naturmælk, som derfor nu har råmælksost som en del af sortimentet.

– Vi er nået rigtig langt. Og det er virkelig tilfredsstillende at opleve den anerkendelse, vi får – både fra almindelige forbrugere og fra professionelle, som virkelig ved, hvad smag og kvalitet handler om. Men historien har også lært os ikke at læne os tilbage og tro, at nu kører det bare. For sådan er det aldrig i denne her branche.

Det kørte bare

Det er svært at forestille sig Leif Friis Jørgensen tilbagelænet. Hans krop danser energisk rundt på stolen, glider hyppigt ud af den og hen til skrivebordet for lige at tjekke mobilen, når den ringer. Armene gestikulerer, og øjnene lyser, når han får lejlighed til at fortælle en af de mange anekdoter fra Naturmælks historie. Som historien om dengang de troede, at nu kørte det bare.

– Det var helt i starten. Da vi etablerede Naturmælk i 94, var det med fokus på produktion af ost, fordi vi regnede med, at de store sad så meget på mælken, at vi ikke havde en chance der. Men utroligt nok lykkedes det os at lande en femårig aftale med FDB om at levere økologisk mælk til deres

FOTO ØKOLOGISK LANDSFORENING

FAKTA OM NATURMÆLK

- Naturmælk ligger i Tinglev, Sønderjylland, og er grundlagt i 1994 af en række økologiske mælkeproducenter, der gennem længere tid havde drømt om at starte deres eget selvstændige mejeri.
- Mælken kommer fra 31 landmænd med forskellige besætninger og produktionsmetoder. Nogle laver almindelig økologisk mælk, andre producerer biodynamisk eller har jerseykvæg, mens andre igen kun fodrer med græs, hø og urter, hvilket giver mælken en helt særlig smag.
- Naturmælks produkter findes i dag i en lang række af landets supermarkeder, lige som mejeriet har aftaler med stort set alle grossister på markedet og også handler direkte med mange restauranter og kantiner.

www.naturmaelk.dk

"Vi er nået rigtig langt. Og det er virkelig tilfredsstillende at opleve den anerkendelse, vi får – både fra almindelige forbrugere og fra professionelle, som virkelig ved, hvad smag og kvalitet handler om."
Leif Friis Jørgensen

BRYGGET PÅ LIDENSKAB

JACOBSEN

Besøg Carlsbergs stand ved
FoodEXPO messen!

Print din gratis billet på **www.foodexpo.dk**
og indtast koden: **Food-46UF3M**

Vi begynder lige med en Jacobsen

Lige så meget som Naturmælk værner om hurtigheden i udviklingen, værner mejeriet om langsommeligheden i produktionen.

FOTO NATURMÆLK

butikker. Så det kørte bare derudad – og vi tænkte overhovedet ikke på, hvad der ville ske, når de fem år var gået.

Men de fem år gik, og pr. 1. januar 1999 mistede Naturmælk kontrakten med FDB.

– Vi måtte sælge mælken bulk til England for at overleve. Det kunne kun betale sig i en kort periode, men heldigvis lykkedes det os at lande en aftale med Dansk Shell, så vi fra 2001 leverede til alle deres butikker. Vi blev pludselig landsdækkende og gik fra 2.500 til 15.000 liter om dagen. Smilet på Leif Friis Jørgensens ansigt er bredt.

"Der går ikke en dag, hvor vi ikke har haft en af vores 31 landmænd i røret. De kommer med nye idéer og forslag til, hvordan vi kan videreudvikle vores produkter gennem deres produktion og fremme den økologiske tanke."

LEIF FRIIS JØRGENSEN

Double Cream og Høost

Ved siden af mælkeproduktionen har Naturmælk løbende etableret en produktion af en lang række andre, økologiske mejeriprodukter. I restaurationsbranchen kan Naturmælks "Double Cream" (fløde 48%) få enhver koks tænder til at løbe i vand, og samtidig har en væsentlig del af Naturmælks specialoste vundet priser – både herhjemme og i udlandet.

– Vi har satset på et meget bredt udvalg af produkter. Vi har jo landmænd, som leverer meget forskellig mælk til os. Vi har både økologisk og biodynamisk mælk i sortimentet, lige som vi har mælk fra almindeligt dansk, malkekvæg og fra jerseykvæg. Det udnytter vi i vores produktpalette, forklarer Leif Friis Jørgensen.

Produktpaletten tæller blandt andet kærnemælk med aronia-bær, biodynamisk demeter-ost, yoghurt med danske solbær og ribs samt Høost, hvor mælken kommer fra køer, som kun får græs, hø og urter i deres foder.

Udvikler hver dag

– Der går ikke en dag, hvor vi ikke har haft en af vores 31 landmænd i røret. De kommer med nye idéer og forslag til, hvordan vi kan videreudvikle vores produkter gennem deres produktion og fremme den økologiske tanke. Det gennemsyrer hele vores virksomhedskultur og er helt klart det fundament, vi står på, siger Leif Friis Jørgensen.

At udvikling og hurtighed er en del af virksomhedskulturen i Naturmælk, vidner de mange anekdoter om. Som da brødrene Price skulle åbne deres restaurant og – naturligvis – ikke havde nok i de normale 15 grams portionspakninger med smør.

– De ville gerne have os til at levere smør i 50 grams portionspakninger. Og selvfølgelig ringede de først 14 dage før, de skulle bruge dem. Selv om vi har et lille produktionsanlæg, som hurtigt kan stilles om, var det en opgave af de større. Men det lykkedes at finde en løsning. Vi leverede smørret i en 50 grams plasticbøtte med låg, som Brødrene Price kunne sætte deres eget signaturlogo på. Og selv om de til at starte med havde forestillet sig en miniudgave af vores normale smørpakker, var de meget tilfredse med løsningen, fortæller Leif Friis Jørgensen.

Langsom produktion

Hurtighed og fleksibilitet i udviklingen kendetegner Naturmælk. Det er fordelen ved at være et lille mejeri med et lille produktionsanlæg og forholdsvis små mængder. Det tager ikke så lang tid at omstille sig, når der opstår nye muligheder og nye markeder at vinde.

– Det værner vi om, for det er netop den evne, der har gjort det muligt for os at overleve de kriser, vi har haft. Og det er helt sikkert også det, der vil sikre os en lys fremtid, siger Leif Friis Jørgensen.

Men lige så meget som Naturmælk værner om hurtigheden i udviklingen, værner mejeriet om langsommeligheden i produktionen. For når det gælder smag

FOTOS: NATURMÆLK

Rundvisning på mejeriet i Sønderjylland.

"Vi gør meget ud af at gøre så lidt ved mælken som muligt, for det er vores holdning, at mælk er lige præcis, som den skal være fra naturens side."

LEIF FRIIS JØRGENSEN

og kvalitet, bliver der ikke gået på kompromis. Mange af dem, der er gamle nok til at kunne huske det, beskriver smagen af Naturmælks sødmælk som meget tæt på smagen af barndommens mælk – hentet direkte i malkekarret på nærmeste gård. Og det er langt fra en tilfældighed.

Så lidt som muligt

Vi gør meget ud af at gøre så lidt ved mælken som muligt, for det er vores holdning, at mælk er lige præcis, som den skal være fra naturens side. Så vores opgave er sådan set at lade være med at ødelægge den, siger Leif Friis Jørgensen.

Ikke at ødelægge mælk er faktisk en lidt sværere opgave, end det umiddelbart lyder til:

– Det handler om fedtstrukturen. Fedtstrukturen i mælk er utroligt følsom, og der skal ikke ret meget til for at ødelægge den. Når den først er ødelagt, vil fedtet lægge sig i klumper, og mælken får en helt anden smag. Det er derfor, mange mejerier vælger at homogenisere mælken. For når først fedtstrukturen er ødelagt, kan man lige så godt smadre fedtet til helt små partikler, der ikke klumper, men lægger sig jævnt i mælken, forklarer Leif Friis Jørgensen.

Hos Naturmælk er hele produktionen lagt an på at behandle mælken så nænsomt, at fedtstrukturen bevares, og det er noget, der kræver tid.

Et par grader

– For det første skal man passe rigtig meget på, når man pumper mælken. Det gælder både fra gård til mælkebil, fra mælkebil til mejeri, og når vi flytter rundt med den inde på mejeriet. Det skal gå langsomt, og hvor det kan lade sig gøre, skal mælken helst løbe af sig selv, siger Leif Friis Jørgensen

Også pasteuriseringen skal man være varsom med. Når den biodynamiske hømælk produceres, bliver den langsomt varmet op til 63 grader og holdt der i en halv time, hvorefter den langsomt køles ned igen.

– Temperaturen betyder rigtig meget – ikke bare i forbindelse med pasteuriseringen, men også i en række af de andre processer. Der skal ikke mere til, end at den er et par grader ved siden af, så går det galt. Og jeg kan smage det lige med det samme, siger Leif Friis Jørgensen.

Det kan mange af Naturmælks kunder også – både de private og ikke mindst de professionelle. En væsentlig del af årsagen til, at Naturmælk tæller så mange kokke og toprestauranter blandt de professionelle kunder, er netop, at mejeriet benhårdt insisterer på, at processen skal tage den tid, det tager ikke at ødelægge mælk. ■

FÅ ET ØKOLØFT MED DE NYE

Rynkeby Økologiske Lemonader

NYHED

Med Rynkebys økologiske lemonader styrker du dit værtskab og sætter pondus bag din økoprofil. Rynkeby Organic Fruit Lounge køler er ikke kun flot design og betjeningskomfort, men din mulighed for at forkæle kunderne.

ORGANIC FRUIT LOUNGE

- ✔ 10 LITER BAG IN BOX
- ✔ READY TO DRINK
- ✔ FOKUSERER PÅ KVALITET OG KOMFORT
- ✔ NUL SPILD
- ✔ SPAR SKRIDT

NYHED

GÅ PÅ EN HELT NY SMAGS-OPDAGELSE OG VÆLG MELLEM

- ✔ 2 klassiske og enkle smage med hyldeblomst eller rabarber
- ✔ 2 velkendte smage med ny kulinarisk kant af mynte eller grøn te

MØD OS PÅ FOODEXPO 2014 HAL M, STAND 9748 og oplev hvorfor Rynkebys Lemonader er økologi med god smag...

Rynkeby Foods A/S
Tlf. 63 62 32 00
info@rynkeby.dk
www.foodservice.rynkeby.dk

DK-ØKO-100
EU/Ikke-EU Jordbrug
EU/Non-EU Agriculture

Rynkeby

make it a beautiful day

FOTO ROSENDAHLS

SÅDAN DRÆBER DU EN *sund buffet*

Kantineprisen – udgift eller velfortjent belønning?

Der bliver brugt mange gode kræfter, tid og penge på at tilbyde medarbejderne i dansk erhvervsliv god og sund frokost. Alligevel oplever vi på vores vej rundt i danske kantiner, at indsatsen ikke altid får den ros og anerkendelse, som den fortjener. Det har jeg selvfølgelig gjort mig nogle tanker om, og her får du et par erfaringsbaserede bud på, hvorfor dette vigtige personalegode ikke altid bliver taget imod med kyshånd.

1. Sundhedsforvirring stjæler madglæden
Den ensidige og fedmeforskrækkede indgangsvinkel til sundhed i medierne har efterhånden gjort mange fornuftige mennesker dybt frustrerede over, at det skal være så svært at vide, hvad der er sundt og usundt. Den ene dag prises kartoflen til skyerne, og næste dag udråbes den som årsag til, at vi bliver så tykke i Danmark. Det skyldes især, at folk uden forstand på ernæring får taletid på tv om stenalderkost og fastekure, fordi 50% af os drømmer om at blive tynde af den mad, vi spiser. Men sund mad er ikke lig med slankekost. Det tror de fedt- og kalorieforskrækkede kantinegæster, så derfor kan de ikke se fornuften i kartoffelindslag på buffeten, og hvis rejesalaten smager, så englene synger, vokser mistanken om, at de nok slet ikke har styr på kostpolitikken i køkkenet.

2. Køkkenet mangler selvsikkerhed
Kantinekøkkenet har sandsynligvis helt styr på kostpolitikken, men de ser også tv og læser livsstilsmagasiner og bliver forvirrede. Qua deres uddannelse ved de en del om ernæring, men ikke nok til at kunne formidle budskabet, når kantinemaden for alvor er under beskydning. På dette sted i kommunikationen er arbejdsglæden i køkkenet i fare, fordi "hysteriske" kunder let får lov at fylde for meget.

5 ting, der ødelægger frokosttilfredsheden og arbejdsglæden i kantinen

3. Der er mange følelser i frokosten
Mad er spækket med følelser, og vi bruger i stor udstrækning de sociale måltidssituationer til at vise omverdenen, hvem vi er, og hvordan vi har det. "Jeg har styr på mit liv og på mine sunde spisevaner", eller "Jeg er ligeglad med kostrådene – jeg spiser præcis, som det passer mig". Når frokosten for mange tilmed er arbejdsdagens højde-punkt, kommer følelserne for alvor i kog, hvis forventningerne til sundheden eller indholdet i frokostmåltidet gang på gang ikke indfries. I værste fald bliver frokosten et dagligt irritationsmoment, der spreder dårlig karma som ringe i vandet rundt om frokostbordet.

4. Kantinemaden får skyld for meget
"Jeg har taget fem kilo på, siden jeg blev ansat her. Du laver alt for god mad". Det kompliment er ofte helt ufortjent. Mængden af mad på tallerkenen og kompositionen af måltidet ud fra de enkelte tilbud på buffeten er kun kantinegæsten herre over. Desuden er det ofte mere relevant at tælle de kalorier, der ryger inden for vesten mellem måltiderne til møder og kaffeslapperas med kollegerne.

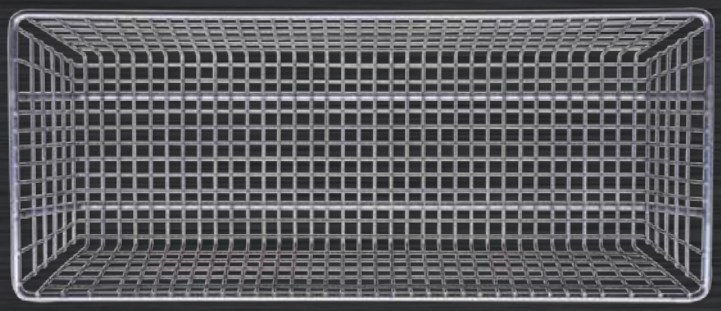
5. God kommunikation er altafgørende
Selv med en sund kostpolitik i køkkenskuffen er det en stor mundfuld for køkkenper-sonalet at formidle budskabet om, at maden er frembragt af sunde ingredienser og efter sunde tilberedningsprincipper. Derfor kan det være en god investering at få dygtig eksperthjælp udefra til at få alle parter til at forstå hinanden og spille sundt sammen. Til gavn for mad- og arbejdsglæden. ■

VIBEKE LUND *prof.bachelor i human ernæring*
Ejer af sundhedskommunikationsvirksomheden Sukkersheriffen, der laver sundhedsprojekter med fokus på spisevanerne i arbejdstiden.

Mød os på FOODEXPO Stand nr. M9485

FARM FRITES

1000 WAYS TO POTATO



QUICK OVN

- Klar på 4 minutter
- Sprøde pommes frites
- Specialiter som kartoffelbåde, råstegte og løgringe.
- Portionskontrol vha. kurv
- Ingen friture

Få mere ud af din **ovn** ...

En ny og banebrydende tilberedning af pommes frites:

Quick Ovn Fries er klar efter kun 4 minutter i ovnen, og når vi taler om smag og sprødhed, kan de ikke skelnes fra de klassiske friture-stegte pommes frites.

Og husk, at Farm Frites har en lang række andre produkter, som også gør din ovn ekstra nyttig.

Respekt for naturen, glæden ved kartofler og fokus på kvalitet er hjertet i hvert eneste produkt.

FOTO: LØVBJERG KOMMUNIKATION

Der er kommet langt højere fokus på det danske korn og mel, gamle stolte kornsorter har fundet sin vej ind i køkkenet igen.

Dansk mel er også kvalitetsmel

Den tid, hvor det var langhåret at bruge dansk mel – og helst groft spelt – i sin brødproduktion, og hvor det at bage dansk var synonymt med tungt og groft brød, er ovre. I dag finder du en bred vifte af spændende, danske meltyper, der er kendetegnet ved god smag, stor variation og rigtig god bagekvalitet.

Melet fås også i forskellige formalingsgrader og/eller formalet på sten- eller stålkværne. Vigtigst er det, at du kender den kvalitet, du vil have. Skal det være til brød eller kager, groft eller fint, eller måske du vægter smagen eller den seje italienske krumme?

Brød har traditionelt set været noget, der ligger under pålægget. I nogle tilfælde et hvidt kønsløst produkt. De senere år er det blevet trendy at bage nye typer af brød, hvor indholdet af groft, og kerner er meget varierende, ligesom der også eksperimenteres med surdej, koldhævning og bagning i stenovne og brødcocotte.

Der er kommet langt højere fokus på det danske korn og mel, gamle stolte kornsorter har fundet sin vej ind i køkkenet igen, vi ser både dalarhvede, emmer, svedjerug og ølandshvede som et fast sortiment hos nogle af de danske melproducenter.

Bornholms Valsemølle er et af de steder, man arbejder innovativt med de nye kornsorter. Her maler man melet på stålvalser, og kornet nyder godt af de mange solskinstimer på øen. Man siger, at mængden af sol påvirker melets bageevne.

Dalarhvede: En vårhvede med oprindelse i Sverige. Har et højt folinsyreindhold – næsten tre gange højere end alm. hvedemel.

Ølandshvede: Ølandshvede har mindre kerner og deraf større mængde skaldele. Melet har et højere indhold af protein og gluten, sidstnævnte har en meget blød struktur.

Emmer: Emmer kan spores helt tilbage til 10.000 f.Kr. Emmer er meget velegnet til at bage, men helst sammen med andre meltyper, da emmer har et slapt gluten.

Svedjerug: Er meget aromatisk, har små kerner og kan blive op til 2,80 meter høj. Har højt proteinindhold, og brød med svedjerug holder sig saftigt længe, men skal blandes med andet mel for ikke at blive klægt.

(Dalarhvede, ølandshvede, emmer og svedjerug kan købes gennem Grøn Fokus.) ■

Dansk grovbrød

Opskrift er udlånt af Morgen Jensen, Grøn Fokus

Ingredienser:
4 dl vand
2 dl yoghurt
8 gram gær
10-15 gram havsalt
300 gram groft ølandshvedemel – Aurion
4-500 gram bornholmsk hvedemel

Fremgangsmåde:
Aften:
Bland væske, gær, salt og 6-700 gram øland og hvedemel. Ælt i røremaskine på relativ høj hastighed i ca. 10-15 min til dejen slipper skålen og samles omkring dejkrogen.
Det er tydeligt, når dette sker…
Stil til hævning køligt (ikke køleskab) i minimum 8 timer til dejen har dobbelt størrelse.

Morgen:
Herefter kan du enten …
Vende den forholdsvis linde dej ud på en bageplade med bagepapir. Del dejen i to stykker og form den forsigtigt til et par brød. Drys med groft ølandshvede.

Efterhæver lunt i ca. ½ time. Træk forsigtigt brødene (træk i bagepapiret) over på den forvarmede bagesten og bag i ovn ved ca. 250 grader 15-25 min.

Dette brød er meget saftigt og holder sig friskt 1 uge.

… eller …
Vend dejen ud på bordet og ælt forsigtigt lidt mere hvedemel ind i dejen (ca. 150-200 gram). Form herefter til to brød, som efterhæver lunt i 1-2 timer til ca. dobbelt størrelse.
Drys med groft ølandshvede.

Træk forsigtigt brødene (træk i bagepapiret) over på den forvarmede bagesten og bag i ovn ved ca. 250 grader 15-25 min.

Dette brød er mere ensartet, lidt saftigt og holder sig friskt i op til 1 uge.

En uforglemmelig oplevelse

Tork LinStyle® servietter giver ny mening til begrebet “engangsserviet”.

De ser ud og føles som tekstil, er af høj kvalitet og signalerer ren elegance.

Tork LinStyle® servietter fås i et stort udvalg af farver, så du altid kan finde en, der matcher din stil og indretning.

Tal med din leverandør eller læs mere på **www.tork.dk**

Mød os på

FOODEXPO

FOODSERVICE · DETAIL · HOTEL · RESTAURANT

I HERNING - 16.-18. MARTS 2014

SCA *Care of Life*

Foodexpo åbner snart dørene til årets fødevare-messe. Hvad har du af forventninger til messen?

JANNI WAGNER HANSEN

Beskæftigelse Kantineleder

Jeg glæder mig helt vildt til at se Foreningen Kantine & Køkkens nye stand og ikke mindst være med til at synliggøre vores fantastiske forening for ny medlemmer i hele landet. Og så har jeg store forventninger til programmet i år. Herning Messecenter har været utroligt dynamiske og fantastisk gode til at markedsføre messen, der er virkelig bygget en spænding op. Jeg tror, jeg har fået mails fra dem hver uge den sidste måneds tid. Personligt glæder jeg mig til at høre mere om økologi og bæredygtighed på økologiens dag, det er en tendens, der er i rivende udvikling, og som vi som køkkenfolk er forpligtede til at følge med i. Jeg er også spændt på at høre mere om madspild og det at sortere sit affald. I det hele taget tager jeg på messe for at suge viden til mig om samfundets tendenser – ikke så meget for at finde nye produkter hos producenterne, det er mest de store linjer i branchen, der trækker i mig.

JAN ANDERSEN

Beskæftigelse Formand for Foreningen Kantine & Køkken

Jeg har rigtig høje forventninger til årets FoodExpo i Herning. Jeg glæder mig som formand helt vildt til at præsentere foreningens nye identitet, og jeg håber, at vi kommer til at hilse på en masse medlemmer – nye som gamle. Vi har lagt så meget tid og mange kræfter i udviklingen af foreningen, og det skal bl.a. vise sig på messen.

Som medlem af messekomitéen ved jeg, at folkene bag yder en kæmpe indsats for at få alt klappet og klart til åbningen den 16. marts, og vi kan i år se frem til en masse nye spændende tiltag som fx busturene til økologiske producenter i området.

I år kommer ligeledes en masse storkøkkenfirmaer og udstiller inventar, det glæder jeg mig også til. Det giver noget helt andet at se produkterne i virkeligheden. ■

Skiveskåret pålæg • Dansk håndværk

delika® DELIKATE SPECIALITETER

Fristende uskyldige

NYHED

TILBUD
Køb 3 få 4 kasser!
Svarende til kun:
kr. **4,95** pr. stk.
Normal pris kr. 6,60 plus moms

0 kalorier

Naturlig smag & farve

Nu kan du lade dig friste med god samvittighed. AQUA D'OR's fire varianter med blid brus og smagen af frugt er helt uden kalorier. De smager lidt som om du ikke må. Men du må godt. Prøv selv ny Mango & Passionsfrugt, hyldeblomst & æble, hindbær & solbær eller citron & grapefrugt. **De er alle fire fristende uskyldige.**

AQUA D'OR

depot -danmark.dk

Læs mere, se alle vores produkter og find dit lokale depot på:

depot-danmark.dk

Kontakt din lokale leverandør på tlf.:

Esbjerg	7515 8510	Odense	4241 6980
Thisted	9792 6746	Aalborg	2988 7960
Svendborg	7022 4611	København	4327 0000
Lollandfalster	5470 0147	Sydøst Jylland	6019 5470
Nordvest Sjælland	5962 1830	Århus	8696 2018

mom's®

Fastfood uden friture

Friturefri Zone
www.mom-s.com

Med en *mom's* kan man servere bedre og sundere fastfood – billigt og hurtigt.

Man kan tilberede en portion perfekte pommes frites på to minutter – eller man kan servere en saftig burger med en bøf af 100 % rent oksekød lige så hurtigt. En *mom's* tilbereder kyllingenuggets, vafler, kager og alverdens snacks - og det hele sker uden brug af olie eller fedt.

Den kan anbringes de fleste steder der ellers er egnet til køkkenudstyr - og kræver ikke meget mere plads end en almindelig mikrobølgeovn. Hvis man gerne vil spare de omfattende installationer, der normalt er nødvendige for at servere fastfood, har man brug for en *mom's*-løsning.

Den brænder ikke maden på og enhver kan betjene den med samme gode resultat. Maskinen er altid standby; den er altid parat.

Ring og hør nærmere.

Tlf: (+45) 72 20 66 10
w: mom-s.dk
e: mail@mom-s.com

Driftsikker & levedygtig
Enkel & hurtig

- billigere
- lettere
- sundere
- hurtigere

Færre omkostninger
Større profit

2 maskiner
kan tilberede
16 kilo pommes frites på
en time

FOTOS LØVBOM KOMMUNIKATION

Mineslund sælger primært til restauranter og kantiner.

Fra spædekalv til spegepølse

Når Mineslund hvert år forvandler 300 studekalve til kødudskæringer og pålæg af sjældent høj kvalitet, handler det om at gøre så lidt som muligt, så langsomt som muligt.

TEKST VIBEKE LUND ARKIL

Det er en af de få dage denne vinter, hvor februarsolen sender sine lave stråler ind gennem bilens forrude hele vejen hen over Storebæltsbroen. Og varmer den vintertrætte ansigtshud på en måde, som ikke efterlader nogen tvivl om, at foråret snart kun er et stenkast væk. Kalundborg Havn tårner sig op i horisonten. Med gigantiske portalkraner, raffinaderiets tanke og kraftvarmeværkets enorme skorsten, der spyer en omvendt kegle af damp op mod himlen. Vi drejer til venstre og lader det industrialiserede samfund bag os, passerer Lerchenborg Gods, skov og marker for at finde Mineslund på spidsen af Asnæs.

– Folk spørger som regel om, hvad vi gør for at få så god en kvalitet. Men faktisk handler det om, hvad vi ikke gør.

Langsom vækst

Et diskret skilt med omridset af et kohoved svinger ivrigt i vinden ude fra Kattegat, som ligger glitrende blåt på den anden side af marken. Kampestensmurede staldbygninger og et hovedhus fra midten af 1800-tallet omkranser gårdspladsen, der genlyder af tilfreds muhen. Morgenfodringen af 700 studekalve er i gang, og for enden af gårdspladsen er der kig ind i en af de åbne stalde, hvor de fritgående dyr begejstrede er i gang med et bjerg af ensilage.

Det er, hvad de lever af, studene. Ensilage og hø – og så selvfølgelig masser af græs om sommeren. Det gør deres vækst naturligt langsom. Og kødet mørkt og fuldt af smag.

– Vi henter tyrekalvene hos lokale, økologiske mælkeproducenter, når de er mellem en og to uger gamle. De bliver afhornet og kastreret med det samme, så vi undgår hormonerne og dermed sikrer en rolig adfærd og langsom vækst, siger Eirik Vinsand, landmand og indehaver af Mineslund.

Et naturligt liv

Fra en afsidesliggende stald stikker ammekøer på rad og række utålmodigt hovederne ud over rækværket. De har ikke fået deres ensilage endnu, og det passer dem tydeligvis ikke. Bag dem går, ligger, hopper og står hen ved 50 helt unge kalve. De første måneder af deres liv på Mineslund

FOTOS: LØRDAG KOMMUNIKATION

Kalvene på Mineslund får mulighed for at leve det liv, som er naturligt for kvæg.

FAKTA OM MINESLUND

Mineslund ligger på Asnæs ved Kalundborg og producerer årligt cirka 300 økologiske stude, opfodret alene på hø, ensilage og græs. Mineslund forarbejder selv kødet efter slagtning og tilkøber herudover stude fra lignende, økologiske producenter for at kunne følge med efterspørgslen.

Ved siden af oksekødet forarbejder og sælger Mineslund også udskæringer og pålæg fra svin og lam. Og både i netbutikken og gårdbutikken kan man købe økologisk and og kylling fra andre producenter. Alt kød fra Mineslund er dansk.

40 procent af salget er til private, der primært handler via Mineslunds netbutik. Mineslund har indledt et samarbejde med den økologiske grossist Grøn Fokus, men sælger primært direkte til restauranter og kantiner.

www.mineslund.dk

tilbringer de her, tæt på yveret. Efter to år er de klar til slagteren.

– De vejer cirka 50 kilo, når de kommer og omkring 300 kilo, når de er klar til slagteren. Det er jo en vækstrate, som en konventionel kødkvægsproducent ville tage sig til hovedet over, men den gør underværker for kødet. Sammen med foderet og muligheden for masser af motion, giver det en helt fantastisk kvalitet, forklarer Eirik Vinsand og fortsætter:

– Folk spørger som regel om, hvad vi gør for at få så god en kvalitet. Men faktisk handler det om, hvad vi ikke gør. Vi giver jo bare kalvene mulighed for at leve det liv, som er naturligt for kvæg. De får det foder, kvæg er bygget til at spise, de får luft, og de får motion. Så kvaliteten handler i virkeligheden om, at vi ikke øger deres vækst kunstigt gennem foder eller ved at begrænse deres muligheder for at bevæge sig.

På samme måde handler Mineslunds forarbejdning af kødet til udskæringer og pålæg også i høj grad om, hvad de ikke gør ved det.

Ingen gård uden dyr

Oprindeligt var Mineslund en del af Lerchenborg Gods. Mineslund blev sammen med Asnæsgården solgt fra i 1950, og de 672 hektar blev fra 1954 og frem til 1989 ejet og drevet af Eirik Vinsands stedmor, Titi Lund. Hun var en passioneret dyreven, og Eirik Vinsand forsatte, efter overtagelse i 1989, bestræbelserne på at bevare og udvikle mælkeproduktionen på Mineslund. Men ræset med konstant at effektivisere, øge besætningen og øge produktiviteten passede ikke med det liv, Eirik Vinsand og hans familie ønskede at leve. Det handlede alt for meget om kvantitet og alt for lidt om kvalitet. Så efter en del års overvejelser var han og familien i 2007 klar til at skifte malkekvæget ud og satse på produktion af økologisk kød og pålæg.

– Vores beregninger viste, at rent økonomisk ville det bedst kunne betale sig, hvis vi alene satsede på forarbejdningen af kødet. Men jeg kunne ikke forestille mig at have en gård uden dyr, og samtidig giver det jo også mulighed for at arbejde med processen hele vejen fra spædekalv til spegepølse, siger Eirik Vinsand.

"Jeg kunne ikke forestille mig også mulighed for at arbejde

EIRIK VINSAND

Præindustrielt håndværk

Bag den opslåede, bordeaux, plankedør er en moderne, stilren glasdør passet perfekt ind i kampestensmuren. Når den går op, ringer klokken ude i slagteriet og minder en af medarbejderne om at slippe pro-

at have en gård uden dyr, og samtidig giver det jo med processen hele vejen fra spædekalv til spegepølse."

duktionen et øjeblik, fordi der er kunder i gårdbutikken. Diskene bugner af alt fra okserullepølse og postejer til kød i udskæringer, man leder forgæves efter i ethvert dansk supermarked. Butikkens bagvæg er af glas og giver direkte udsyn til produktionen inde bagved.

– Den bedste betegnelse for det, vi laver, er vel godt, gammeldags, præindustrielt håndværk. Der er ingen automatiserede processer her. Det samme kan man sige om ingredienserne – at de er præindustrielle. De eneste konserverende tilsætningsstoffer, vi bruger, er kogning, salt og røg, fortæller Eirik Vinsand.

Nitrit og gluten finder man heller ikke i produkter fra Mineslund, så rullepølsen er kun lyserød, hvis den er røget. Ellers er den grå.

Tunge og nyretap

– Ud over krydderierne, som enhver slagter med respekt for sig selv holder tæt ind til kroppen, gør vi så lidt ved kødet som overhovedet muligt. For os handler forarbejdningsprocessen om at sikre, at kødet får den tid, det skal have. At det hænger længe nok under de rette forhold, at det får den nødvendige tid i rygeovnen – og at det får tid til at hvile mellem de forskellige processer, siger Eirik Vinsand.

Samtidig bruger Mineslund altid hele dyret, og det har givet anledning til et forretningsområde, som Eirik Vinsand i første omgang ikke havde regnet med:

– Vi oplever faktisk både hos vores professionelle kunder og hos vores private kunder, at der bliver en større og større efterspørgsel efter de lidt mere atypiske udskæringer, som man ikke længere finder i supermarkedet. Det, synes jeg helt personligt, er rigtig dejligt, for selv om det er udskæringer, det typisk tager lidt længere tid at tilberede, så er det jo virkelig velsmagende og lækkert kød, som det ville være en skam at hakke.

Foruden tunge, hjerte, oksekæber, bov og spidsbryst, er nyretap en af de anderledes udskæringer, som Mineslund sælger meget af.

– Det er jo et virkeligt lækkert stykke kød, som mange mennesker desværre aldrig har hørt om, siger Eirik Vinsand.

Drømmen om et slagteri

Fremtidsdrømmen er, at Mineslund i løbet af et par år også huser eget slagteri. I dag bliver studene kørt til slagtning i Slangerup, hvilket tager en times tid.

– Vi er meget omhyggelige med ikke at stresse dyrene. De går direkte fra bilen og ind til slagtning, så de ikke skal stå et fremmed sted sammen med fremmede dyr. Men det ville da være bedre, om de bare lige skulle over i nabobygningen, så derfor er vi i gang med at søge midler til at opføre vores eget slagteri her, forklarer Eirik Vinsand. ■

Den bedste betegnelse for det, vi laver, er vel godt, gammeldags, præindustrielt håndværk. Der er ingen automatiserede processer her.

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

GRØNVANG

- en moderne fødevarevirksomhed

Grønvang sprayfedt
Varenr. 65100

Stegemargarine 10x500 gr
Varenr. 10203

Plantemargarine 4x2 kg
Varenr. 51101

Grønvang · Grønvangsalle 2A · 6600 Vejen · www.gronvang.dk · Kundeservice 7536 0005 · kundeservice@gronvang.dk

Små brød med store muligheder

Små brød er populære, fordi størrelsen giver uendelig mange anvendelsesmuligheder – f.eks. som tilbehør til mad, på morgenbordet eller som sandwich og mini-burgere. Derfor har vi skabt en række små og lækre nyheder, som dine kunder med garanti vil elske.

Find inspiration på www.schulstad bakerysolutions.dk

Rustikt kuvertbrød, lys
Varenr. 50000088

Rustikt kuvertbrød, grov
Varenr. 50000087

Assorterede minibrød
Varenr. 20474001

Vores nye, lækre og rustikke kuvertbrød fås både i en lys variant bagt på durumhvedemel, fuldkornshvedemel og surdej – og en grov variant bagt på fuldkornshvedemel, rugflager, surdej og malt. Brødene er bagt i stenovn.

Vi lancerer nu en mixkasse med 4 minibrød: Lyst, mørkt, havre og solsikke. Brødene kan bruges direkte efter optøning og er perfekte til alle dagens måltider.

Schulstad BAKERY SOLUTIONS

Lantmännen Unibake

FINEST BELGIAN

Hot Chocolate

STIR & ENJOY REAL CHOCOLATE

A NEW RITUAL TO ENJOY GREAT CHOCOLATE TASTE

IT'S A NEW RITUAL. AND IT WILL STIR UP YOUR HOT DRINKS MENU.
FINEST BELGIAN HOT CHOCOLATE IS A NEW WAY TO ENJOY A TRUE HOT CHOCOLATE.
DISCOVER THE BOX, THE FLAVOURS AND MUCH MORE AT **WWW.MYHOTCHOCOLATE.COM**

CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

Fremtidens kantinefolk i hård dyst

12 ernæringsassistentelever konkurrerede i tre dage i Aalborg om at være Danmarks bedste i et køkken. Vi fulgte Pia Pihl Sørensen i hendes arbejde med økologisk havørred.

Bevæbnet med en laksetang og en stor portion omhu står Pia Pihl Sørensen bøjet over et skærebræt, hvorpå der ligger en filet af havørred. Selv om hun er omringet af tilskuere, konkurrenter og dommere, er der koncentration at spore i hendes iver med at pille hver enkelt af de tilbageværende små, hvide ben ud af fileten. Perfekt skal det være, når målet er at gå videre i konkurrencen for morgendagens nye medarbejdere i kantiner og andre storkøkkener og i sidste ende vinde titlen som Danmarksmester. Vi er til DM i Skills – en konkurrence for unge fra 29 fag ved landets erhvervsskoler.

Nærmere bestemt er vi i en hal, der til dagligt bliver brugt til atletik i Aalborgs store idrætskompleks Gigantium. I dagens anledning er her indrettet en stribe små køkkener – interimistiske, men med både håndvask, komfur, køleskab og alt andet til faget hørende.

Her konkurrerer 12 af de bedste ernæringsassistentelever fra lige så mange skoler gennem tre dage om at blive den bedste.

Større krav til de unge

Imens Pia pertentligt pakker ørredfileterne ind i tynde skiver af gul bede, som hun har skåret på et mandolinjern, fortæller hendes lærer fra Svendborg Erhvervsskole om nutidens unge på den uddannelse, der gerne skal føre til et job i et storkøkken. For eksempel i en kantine.

– Der bliver stillet højere krav til de unge i dag, end der gjorde, da jeg begyndte at undervise for 18 år siden. Især efter der for en halv snes år siden blev indført svendeprøve, er kravene steget. I dag skal de både kunne mere i et køkken og have en større teoretisk viden om mad og ernæring, fortæller læreren, Jette Kofoed Klausholm.

FOTO SKILLSDENMARK

Pia Pihl Sørensen sammensatte sin menu udelukkende af økologiske råvarer, da hun deltog ved DM i Skills.

De tre dage i Aalborg er rigtig gode for både skolerne og de unge, mener Jette.

– Uddannelsen bliver profileret, og de unge, der er med, får nogle ekstra udfordringer og en stor oplevelse, forklarer hun.

Øko-råvarer hele vejen igennem

Pia har selv sammensat sin menu ud fra en råvarekasse, som er ens for alle 12 i konkurrencen og ud fra nogle få lokale fynske ingredienser, hun har taget med hjemmefra. Både fisken fra Bisserup Havbrug og alle andre ingredienser er økologiske.

Opgaven lyder på kantinemad for voksne. Hun har valgt at lave pocheret havørred i gule beder med pommes Anna, rygeostcreme, råkost med kål og grøn salsa.

I ugerne inden konkurrencen har Pia, der er førsteårselev og stiller op til DM for første gang, trænet intensivt hjemme og i køkkenet på Odense Universitetshospital, hvor hun er i praktik. Men i dag bliver resultatet ikke helt så perfekt, som det blev under træningen. Nogle af de raffinerede små ruller med økologisk ørred og gul bede falder fra hinanden. Alligevel er hun glad for oplevelsen ved at være med.

– Det har været sjovt og spændende, smiler hun. Pia ender som nr. 6 af de 12 deltagere i konkurrencen. ■

FAKTA OM FISK MED RØDT Ø-MÆRKE

Fisk fra danske økologiske dambrug og havbrug:

- Tæller med i økologi-regnskabet, når man vil have det økologiske spisemærke i guld, sølv eller bronze
- Forhandles af en række fiskehandlere og af mindst et af landets førende cateringfirmaer
- Er opdrættet efter regler svarende til dem, der gælder for økologiske dyr på land

FOODEXPO
FOODSERVICE · DETAIL · HOTEL · RESTAURANT

FOODEXPO – NORDENS VIGTIGSTE FAGMESSE

16.-18. marts 2014
MCH Messecenter Herning, Vardevej 1, 7400 Herning

Besøg hele Danmarks spisekammer og få en forsmag på nyheder, fremtidens tendenser, saml inspiration og mød de mange udstillere, som står klar til at fremvise deres bedste.

Foreningen Kantine & Køkken er klar med en stand på messen. Kom og besøg os og få en snak med kolleger fra hele landet.

Print dit gratis adgangskort allerede nu på www.foodexpo.dk

NETVÆRK FOR KØKKENPROFESSIONELLE

20. marts, 24. april, 19. juni, 11. september og 13. november 2014
Sukkersheriffen, Slotsgade 65 B2, 3400 Hillerød

Brænder du for sund ernæring, og kunne du tænke dig at udbygge din viden både teoretisk og praktisk? Så er netværksgruppen "Ernæringsfokus" måske netop noget for dig. Her sætter vi fokus på egen sundhed i arbejdstiden og redskaber til at øge overskuddet til jobbets udfordringer fysisk som mentalt.

Netværksgruppen er for alle engagerede madproducerende medarbejdere i køkkener og kantiner i Storkøbenhavn & Nordsjælland og strækker sig ud over fem møder på Sukkersheriffens domicil i Hillerød. Undervisning udmønter sig i ernæringsfaglige emner, workshop og øvelser, udveksling af erfaring, gensidig inspiration, udveksling af fif til at skabe større tilfredshed med et sundt madtilbud, foredrag og indlæg fra andre relevante fagprofessionelle.

Pladserne kan anvendes på skift blandt alle medarbejdere i køkkenet.
Første møde er torsdag den 20. marts 2014 i Hillerød. Derefter: 24/4, 19/6, 11/9 og 13/11 2014.

Pris: 1 års abonnement ekskl. moms 13.500 kr.
Tilmelding til Sukkersheriffen på vl@sukkersheriffen.dk eller tlf. 70 28 10 38

GENERALFORSAMLING FKK

TREKANT & SØNDERJYLLAND

28. marts 2014, kl. 17:00
Marias Køkken & Kursusværksted, Randsbuen 107, Rands, 7000 Fredericia

Vær med når vi til vores generalforsamling denne gang besøger Marias Køkken & Kursusværksted. Inden generalforsamlingen vil Maria Bastholm fortælle lidt om stedet og om sine projekter. Arrangementet er forbeholdt medlemmer.

Tilmelding senest den 14. marts til Inge Marie Ravn på mail imravn63@gmail.com tlf. 23 71 47 46.

BAGEKURSUS

Onsdag den 9. april 2014, kl. 16:30-21:30
Bagekurset.dk, Industrivej 50b, 6760 Ribe

Find bagelysten frem og få masser af inspiration til bagning. På kurset laver vi fire forskellige deje: Nemdej, der ikke kræver ældning – godt til fx brød eller pizza, speltdej med grød til pølsebrød, burgerboller mv., nem rugbrødsdej til lækre saftige rugbrød og universaldej til fx flutes, madbrød eller rundstykker. Med dig hjem får du det brød, du har bagt, deje og masser af inspiration og viden.

Deltagerantal max 14 pers. efter først til mølle-princippet.

Pris for medlemmer: 400 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 725 kr.
Tilmelding senest den 8. marts til Annbritt Jønsson på 24 61 67 58 eller på alj26@sol.dk
Betalingen skal ske ved tilmelding.

KOKKESKOLE/SEMINAR VED PETER FOLDBY

Torsdag den 10. april 2014, kl. 17:00
FOLDBYS, Skovlundvej 12, 8541 Skødstrup

Vi tilbringer et par gode timer i køkkenet, hvor Peter vil snakke om de forskellige tilberedninger, som han benytter sig af gennem menuen. Der vil blive lagt vægt på teknikker og fremgangsmåder.

Efter tilberedningen går vi til bords og nyder menuen sammen med afstemte vine. Der vil efterfølgende blive serveret kaffe, te og sødt.

Pris for medlemmer: 300 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 600 kr.
Tilmelding senest den 1. april til Irma Munk på mail irmamunk@gmail.com. Betaling skal ske ved tilmelding på reg.nr. 1978 og kontonr. 8125926070, husk at oplyse hvem betalingen gælder for.

BESØG PÅ CAVI-ART OG SIKA

Torsdag den 24. april 2014, kl. 15:15
Cavi-Art, Jens Møller Products, HI-Park 411, 7400 Herning samt SIKA Footwear, HI-Park 30, 7400 Herning

Cavi-Art fortæller om, hvordan man får ideer til at lave Cavi-Art af tang og kommer med god inspiration til at eksperimentere hjemme i kantinerne. Derefter kører vi til SIKA, der vil fortælle os om godt og sikkert

LARSEN

FOODEXPO

FOODSERVICE · DETAIL · HOTEL · RESTAURANT

Successen fortsætter

Hal M / Stand 9682

FISK I RULLER

TIL BUFFET, SMØRREBRØD, SANDWICH OG MEGET MERE.

Messenyhed

Makrel i tomat
Tun Gourmet

- NEMT
- SUNDT
- UDEN KONSERVERING
- MINDRE AFFALD
- LANG HOLDBARHED, OPBEVARES VED STUETEMPERATUR

Besøg os på messen og få aftalt et salgsbesøg af Larsen hos dig og modtag en pose med spændende Larsen fiskespecialiteter.

Larsen Danish Seafood A/S • Phone: +45 96661540 • Fax: +45 98671054 • www.larsenseafood.dk • info@larsea.com

fodtøj. Afslutningsvist får vi en bid mad i deres kantine, og hvem ved, måske er der Cavi-Art på menuen.

Pris for medlemmer: 100 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 150 kr.
Tilmelding senest den 11. april til Anette Sørensen på mail anettebs1@gmail.com

BESØG HOS XOCOLATL

Torsdag den 24. april 2014, kl. 17:00
Brdr. Menighedens Honningkagebageri, Lindegade 36, 6070 Christiansfeld

Kom til en spændende dag, hvor Kim Rasmussen vil fortælle om håndværket bag de lækre honningkager og den udsøgte chokolade med smagsprøver undervejs.

Pris for medlemmer: 125 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 175 kr.
Tilmelding senest den 9. april til Inge Marie Ravn på mail imravn63@gmail.com tlf. 23 71 47 46. Betaling skal ske ved tilmelding på reg.nr. 9551 og kontonr. 6580901342, husk at oplyse hvem betalingen gælder for.

TAPAS ARRANGEMENT

Tirsdag den 7. maj 2014, kl. 16:00
Defoco og Beauvais Food, Snorresgade 15, 2300 København S

Defoco kommer og holder oplæg, hvorefter der vil være holdinddeling og "action" i køkkenet, hvor vi tilbereder lækre og spændende "Tapas-hapsere". Vi smager, hygger og snakker om udbyttet af dagen, så kom og få masser af inspiration med hjem i form af nye produkter og opskrifter.

Arrangementet er gratis.
Tilmelding senest den 23. april til Hanne på tlf. 29 82 36 84 eller Margit på tlf. 20 20 21 47.

I FISKENS TEGN

Onsdag den 21. maj 2014, kl. 16:00 - 20:00
Miljø- og Energiforvaltningen, Stigsborg Brygge 5, 9400 Nørresundby

Den ny trend er "Spis/server fisk to gange om ugen", kom til fiske-event og få masser af ny inspiration med hjem. Venmark Fisk har gennem årene udviklet sig til en landsdækkende leverandør af fisk i alle former til bl.a. storkøkkener, restauranter og kantiner.

Få en god dag med dine kollegaer og prøv at tilberede/smage fisk, som du måske ikke har prøvet før.

Pris for medlemmer: Gratis
Pris for ikke-medlemmer: 250 kr.
Tilmelding senest den 14. maj til Gitte Vangsø på mail GV-forsyning@aalborg.dk

TUREN GÅR TIL
WELLINGS LANDSBYMUSEUM

Torsdag den 22. maj 2014, kl. 15:45
Wellings Landsbymuseum, Mejlbyvej 10, 6660 Lintrup

Vi mødes på Museumspladsen i Esbjerg kl. 15:45 og kører sammen afsted til landsbymuseet (ca. 30 minutters kørsel). Når vi ankommer til Wellings, vil der være rundvisning med guide, og efterfølgende slår vi os ned i krostuen og hygger os med den medbragte mad og drikkelse.

Pris for medlemmer: 50 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 150 kr.
+ 30 kr. pr. person til den som kører
Tilmelding senest den 19. maj til Annbritt Jønsson på mail alj26@sol.dk eller på tlf. 24 61 67 58.

PALISADEN OG EN TUR I KIRSTENS KØKKEN

Torsdag den 22. maj 2014, kl. 16:45
Kongernes Jelling, Gormsgade 23, 7300 Jelling

Kom til en hyggelig dag, hvor vi starter med en guidet rundvisning ved Palisaden i Jelling. Bagefter tager vi et smut i Kirstens Køkken på Ringvejen 1 i Jelling, hvor hun vil fortælle om sine erfaringer med at gå fra at være kommunalt ansat til at være selvstændig. Kirsten sørger slutteligt for lidt godt til ganen.

Pris for medlemmer: 125 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 175 kr.
Tilmelding senest den 6. maj til Inge Marie Ravn på mail imravn63@gmail.com tlf. 23 71 47 46. Betaling skal ske ved tilmelding på reg.nr. 9551 og kontonr. 6580901342, husk at oplyse hvem betalingen gælder for.

SOMMERUDFLUGT TIL "VESTKYSTEN "

Tirsdag den 17. juni 2014, afgang kl. 15:00 og 15:45 fra hhv. Holstebro, TV Midt/Vest og Herning, Markedspladsen

Oplev vestkysten, når vi til sommer tager bussen og kører mod Hvide Sande. Første stop er Vestkystens Gårdbutik i Hovvig, hvor alle de lokale specialiteter kan købes. Husk evt. en køletaske, hvis der skal købes stort ind. Efterfølgende går turen mod Hvide Sande Røgeri, hvor fiskene afhentes på

auktionen og bearbejdes på eget skæreri og røgeri. Der er desuden en stor butik og egen restaurant tilknyttet, hvor vi skal nyde en lækker fiskebuffet. Er vejret til det, går vi en tur på stranden, inden det går hjemad.

Pris for medlemmer: 200 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 450 kr.
Tilmelding senest den 10. juni til Janni på tlf. 20 93 56 71 ellers arbejdstlf. 99 28 34 27

65 år

Kirsten Andersen, 13.03.49
Egedesmindevej 51, 6715 Esbjerg

60 år

Henny Gravesen, 02.03.54
Händelsvej 6, 7500 Holstebro

Jan Plauborg, 21.04.54
Kastanievej 5, 8300 Odder

Margit Jensen, 21.04.54
Nøddeskov, 9310 Vodskov

50 år

Mette Paarup, 12.03.64
Ryttervej 65, 5700 Svendborg

Hanne Korsgaard Jørgensen, 17.03.64
Lupinparken 76, 6000 Kolding

Lene Mortensen, 18.03.64
Viborgvej 52, 7400 Herning

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

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

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:
5.600 eksemplarer

ISSN 0022–8885
Kantinen udkommer 7 gange årligt

Deadline for annoncer til Kantinen nr. 3
4. april 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

FOODSERVICE
Hørsvinget 1-3
DK-2630 Taastrup
Tlf. 43 58 93 00
www.orklafoods.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

grossister

Kontakt din lokale afdeling Tlf. nr.

AB Catering Aalborg	96 32 41 00
AB Catering Holstebro	97 42 52 00
AB Catering Ribe	75 42 18 33
AB Catering Slagelse	58 52 59 65
AB Catering Aarhus	72 224 224
AB Catering København	72 302 402

Hjemmeside & webshop: **abcatering.dk**

AB Catering tilbyder, udover Danmarks største sortiment, en vedkommende og personlig rådgivning af alle kunder. Uanset størrelse og behov.

Kontakt din lokale afdeling Tlf. nr.

BC Catering Aalborg	98 38 01 33
BC Catering Skanderborg	87 93 87 93
BC Catering Kolding	76 32 18 00
BC Catering Herning	97 22 14 33
BC Catering Roskilde	46 77 35 00
BC Catering Nykøbing Falster	54 49 27 00
BC Catering Odense	63 15 88 55

Hjemmeside & webshop: **bccatering.dk**

BC Catering tilbyder, udover Danmarks største sortiment, alsidige muligheder for bestillinger. Bestil varer online 24/7 eller få kompentent, personlig betjening over telefonen.

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

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 man-fre kl. 06-16 samt søndag kl. 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

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

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

POST DANMARK
PP
ID-nr. 42032
Magasinpost SMP

Vi ses den 16.-18. marts
FOODEXPO

Royal Greenland deltager igen på den store fødevaremesse i Herning, hvor vi har fokus på koldtvandsrejer og naturfisk. Vi ses den 16.-18. marts.

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