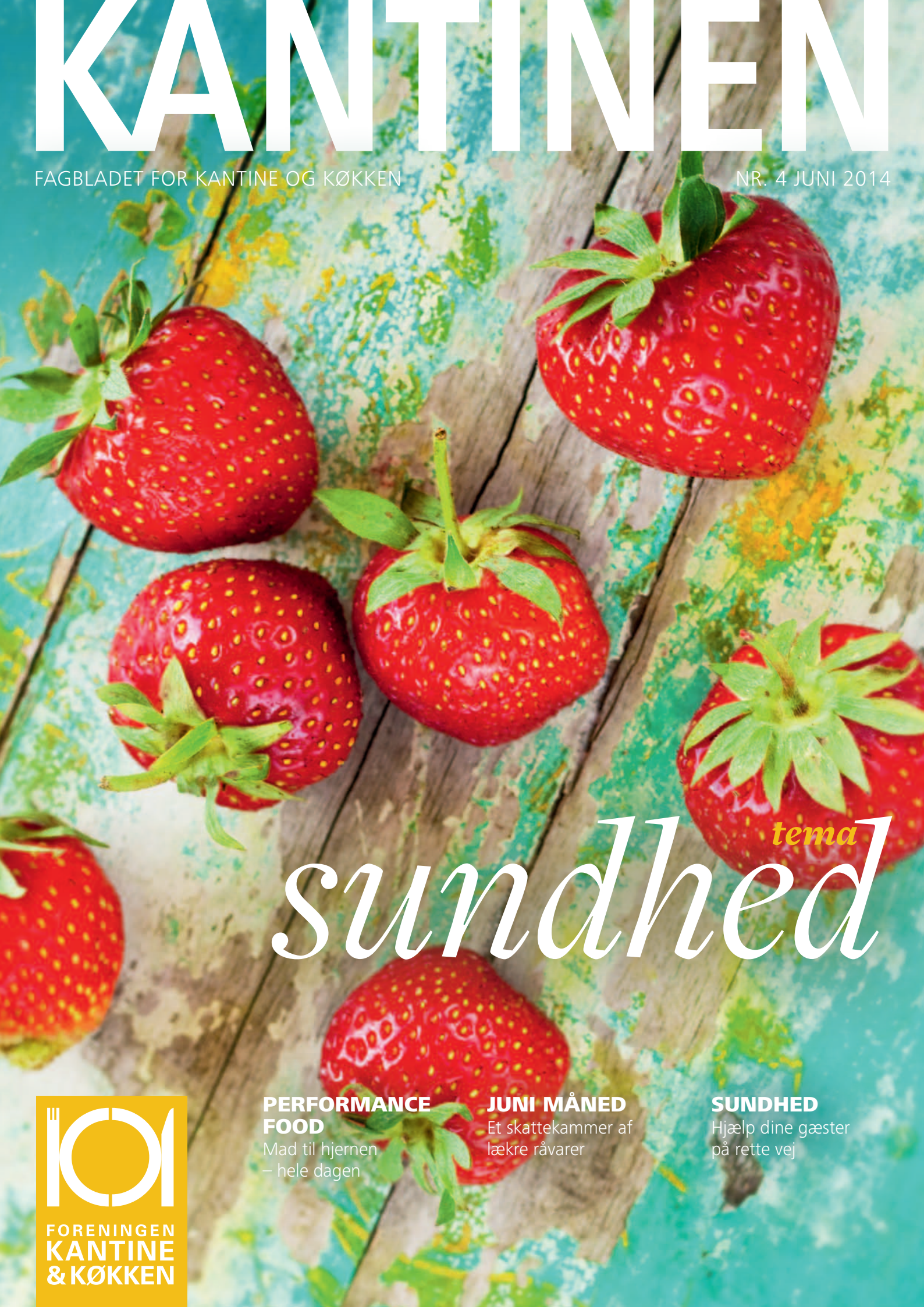
KANTINEN

FAGBLADET FOR KANTINE OG KØKKEN

NR. 4 JUNI 2014



tema

sundhed

PERFORMANCE FOOD
Mad til hjernen – hele dagen

JUNI MÅNED
Et skattekammer af lækre råvarer

SUNDHED
Hjælp dine gæster på rette vej

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

BKI

BRASIL KAFFE IMPORT

Ristet i Danmark siden 1960

For BKI foodservice er kaffe en passion og en tillidssag. Derfor kan du stole på os som samarbejdspartner og leverandør, når du skal servere den helt rigtige kaffeløsning til virksomhedens medarbejdere, gæster eller kunder. Med mere en 70 varianter og posestørrelser, har vi også en kaffe der passer til jer.

Nyt design - samme gode smag

BKI foodservice · læs mere på www.bkifoods.dk · kontakt os tlf: 86292299 · email: bki@bki.dk

Tager du ansvar?

I Danmark er 47% af den voksne befolkning overvægtige, og hele 13% er svært overvægtige. En stigning der ifølge Sundhedsstyrelsen primært finder sted i de yngste aldersgrupper. Samtidig viser tendensen, at kost og ernæring fylder mere og mere i både de trykte og på de sociale medier. Livstilsformer som LCHF, paleo og 5:2 diæt vokser eksplosivt lige nu, det samme gør forskernes bekymringer omkring de yngste generationer og deres forhold til mad. Og ernæring.

Som medarbejder i et storkøkken og formidler af madkultur har vi et ansvar. Et stort ansvar. Vi kan ikke trække hesten til truget, men vi kan inspirere, vidensdele, motivere og sikre, at de yngre generationer også med tiden besidder den basale viden om kost, sammensætning af de tre byggesten – kulhydrater, fedt og protein – og vigtigheden af, at de daglige måltider bliver nogle af dagens gode øjeblikke. Og højdepunkter. Vi har også har ansvaret for at sikre oprindelse og kvalitet af de råvarer, vi til dagligt tilbyder gæsterne i vores kantine. Og bæredygtigheden hele vejen igennem værdikæden i vores fag.

Hos køkkenleder Liselotte Kira Gregers på BDO i Aarhus har man sat skarpt fokus på sundhed. Og på gode råvarer. Her springer man over de lette industriløsninger og bruger tid på både at lave mad fra bunden, men også at oplyse gæsterne i kantinen om vigtigheden af at sammensætte en god kost og derigennem bibeholde et stabilt blodsukker. Hele dagen. Vores nye klummeskribent, Per Guldbrandt, giver os også et dybere indblik i, hvordan han arbejder professionelt med "performance food". Hjernemad, der skal sikre, at vi mennesker præsterer optimalt hele dagen igennem på vores arbejdsplads ved at indtage kvalitetsmad.

Tænk at få tildelt så stort et ansvar. For folkesundheden og madkulturen. Og tænk at få lov at bære den fremad mod den næste generation. Det forpligter. Men det giver også muligheder. Dem bør vi gribe og forvalte, så er vi med til at løfte ansvaret i bred flok.

Rigtig god sommer til jer alle
Jan Andersen, formand

***tema** sundhed*

Frokosten kan være med til at inspirere dine gæster til en sundere hverdag.

8 Performance food – energi til hele dagen
10 Fuldkorn er guldkorn
12 Sund hver dag

***interview** BDO, Aarhus*

16 Med energien i centrum

Mød en køkkenleder, der går "all in" på sundhed.

***fokus** årstiderne i højsæde*

Juni måned byder på så mange sanselige og farverige råvarer. Lige uden for døren.

24 Smag for salat
26 Råvarer i juni

faste

4 ***kort og godt***
6 ***bøger og bloggere***
11 ***voxpop***
14 ***produktnyt***
28 ***klumme***
30 ***Q&A***
32 ***det sker***
33 ***fødselsdage***
33 ***nye medlemmer***
34 ***leverandørregister***

FOTO: SHUTTERSTOCK

ØKOLOGI ER MEST UDBREDT I BØRNE-MÅLTIDERNE

Børnehaver og vuggestuer er frontløberne, når det gælder den økologiske omlægning af måltiderne i offentlige køkkener. Hensynet til børnenes udvikling og helbred er i fokus, når institutionerne serverer økologisk mad, fremgår det af en ny rapport.

Hensynet til børnenes udvikling og helbred motiverer arbejdet med økologi i daginstitutionerne, viser den nye rapport fra Fremforsk, som bl.a. tager udgangspunkt i Aarhus Kommune. I samarbejde med Københavns Madhus er Aarhus kommune netop nu i gang med at uddanne kommunens køkkenmedarbejdere i økologisk omlægning.

Også her er det tydeligvis børnemaden, der står for langt det største økologiske forbrug indtil nu. 34 procent af maden i børnehaver og vuggestuer i Aarhus er økologisk, mens det samlede økologiforbrug i kommunen er på 11 procent.

KILDE: OKOLOGI.DK

FOTO: CATERINGLANDSHOLDET

Cateringlandsholdet tager form

I januar 2014 etablerede Foreningen Kokkelandsholdet det danske cateringlandshold med henblik på deltagelse i VM for Cateringhold ved VM i Luxembourg 2014 og OL i Erfurt 2016. Cateringlandsholdet fungerer som en selvstændig enhed under Foreningen Kokkelandsholdet og har præcis samme bestyrelse. Den daglige drift varetages af direktøren for Kokkelandsholdet Sten Slot samt team manager Tonny Overby Meyer fra Teknisk Skole Silkeborg.

Cateringlandsholdet består af 7 motiverede og innovative ildsjæle, der brænder for at præsentere mad med kvalitet og smag. Holdets deltagere er udvalgt ved en optagelsesprøve i januar 2014 og har fornyligt været i træning sammen for at skærpe sanserne til konkurrencen i november. Næste gang der udtages til landsholdet er januar 2015.

LÆS MERE PÅ CATERINGLANDSHOLDET.DK

Vi spiser mere fersk fisk

Flere rødspætter og færre tun på dåse. Fersk fisk havner i stigende grad i på tallerknerne, mens fiskekonserves og -færdigretter konsumeres i mindre og mindre grad, viser en ny opgørelse af fiskesalget i Danmark.

Fremgangen i det danske fiskesalg har været en tydelig tendens siden 2006, hvor fiskekampagnen "2 gange om ugen" blev indledt. På otte år er forbruget øget med godt 1500 ton fisk og 800 ton fiskefærdigretter.

I de officielle kostråd anbefaler Fødevarestyrelsen derfor, at du spiser 350 g fisk om ugen, heraf ca. 200 g fed fisk som laks, ørred, makrel og sild.

KILDE: ALTOMKOST.DK

FOTO: SHUTTERSTOCK

Danmark vandt sølv ved Bocuse d'Or

Den danske repræsentant ved dette års europamesterskaber i Bocuse d'Or vandt en sølvmedalje og er dermed videre til finalerne i Lyon i 2015.

"Det gik rigtig fint. Rygeosten drillede lidt, men jeg tror ikke, dommerne opdagede det. Det er nok bare min egen perfektionisme, der spiller ind dér." Sådan lyder ordene fra Kenneth Hansen, der var den danske repræsentant ved de netop overståede Bocuse d'Or europamesterskaber, der i år foregik i Stockholm.

De tyve deltagende lande skulle både lave en kødplatte og en fiskeplatte. I kødplatten var nogle af de hovedingredienser, som deltagerne skulle bruge, griseblod, grisetæer og svensk skinke. Og det var en fordel for Danmark, at svinekød var en så afgørende ingrediens, vurderer Kenneth Hansen, der til daglig er chefkok på Svinkløv Badehotel.

KILDE: FOODCULTURE.DK

Stensikker succes

Filone, grov
Varenr. 50100014

Filone Rug
Varenr. 80499

Filone Havre
Varenr. 80498

Filone, lys
Varenr. 50100012

Vidste du...

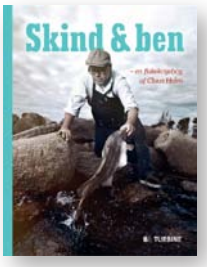
- at kunderne elsker det rutikke og hjemmelavede look

- at brødets høje vandindhold og bagning i stenovn giver et saftigt og friskt brød i længere tid

I stenovnen stiger varmen op som damp fra stenene og pakker sig tæt om brødet - det giver en sprød skorpe og saftig krumme, da brødets fugtighed indkaples og brødet holder længere på den gode smag.

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

Lantmännen
Unibake



Skind & ben

Claus Holm er manden bag en ny serie af kogebøger. Skind & Ben er en fiskekogebog med fiskeretter for enhver smag og til ethvert temperament og evner i køkkenet. Til hvert kapitel, der er inddelt i fisketyper, og til hver af de 41 fiskeretter kommer Claus Holm med anekdoter holdt i det gæve humør, som vi kender ham for fra TV.

Skind & ben, Turbine, 114 sider 249,- kr.

50 år – 50 opskrifter

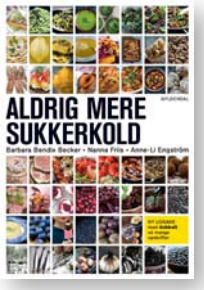
50 år med Søren Gericke i køkkenet. Denne jubilæumsudgivelse indeholder opskrifter for enhver smag, når Gericke genskaber 40 af sine klassiske retter gennem tiden og kaster sig over 10 helt nye retter. Faktisk er der 53 opskrifter, men sådan er Gericke. Regler, programmer og drejebøger er til for at blive brudt i Søren Gerickes univers. Glæd dig til en gastronomisk rejse gennem 50 år.

50 år – 50 opskrifter, Turbine, 122 sider 249,- kr.

Spis

Mikkel Karstads nye udgivelse er både en kogebog og en inspiration til at improvisere med de råvarer, du har lige for hånden, som er i sæson. Kogebogen tager udgangspunkt i den mad, Mikkel selv holder så utroligt meget af. Fx. er et helt kapitel dedikeret til mad over bål og skovtur, mens andre er en hyldest til forskellige råvarer som fennikel, rosenkål og blæksprutte.

Spis, Lindhardt og Ringhof, 240 sider 349,95 kr.



Aldrig mere sukkerkold

Klassiske, enkle og sunde retter til hverdagen. Med kogebogen ved hånden kan du lave god, nem og nærende mad til hverdag og fest for folk i alle aldre. Opskrifterne er baseret på sunde principper om at undgå hurtige kulhydrater fra blandt andet sukker og hvedemel, holde blodsukkeret stabilt, vælge sunde madvarer og få dem integreret i hverdagen.

Aldrig mere sukkerkold, Gyldendal, 272 sider 249,95 kr.

FOTO MARTIN KAUFMANN.DK

BECAUSEITMATTERS

En klar holdning til smag og kvalitet ligger bag kreationerne af enhver servering her på bloggen. Mette, som driver bloggen, er vokset op på en selvforsynende gård, hvor alt blev lavet fra bunden, og grøntsager var noget, man hentede ude i haven. Det afspejler sig i den grad i de kulinariske værker, hun tryller frem. Det æstetiske udtryk gengives til perfektion, når hendes kæreste Martin skyder billederne.

Følg bloggen på becauseitmatters.dk

A TASTY LOVE STORY

Danske Josephine driver en engelsksproget blog, der skal inspirere alverdens kokke, uddannede som hjemmegjorte, til at være kreative i køkkenet og dele ud af deres kærlighed til mad. Josephines baggrund som bachelor i ernæring og sundhed afspejler sig i hendes sunde opskrifter og velvalgte ingredienser. Mottoet er alt med måde, så du vil ud over salater og sunde hovedretter også kunne finde is og cupcakes – kun af de bedste råvarer naturligvis.

Følg bloggen på atastylovestory.com

FOTO JOSEPHINE MALENE KOFOD

KVALITET – VÆKST - BALANCE

KANTINEPRISEN 2014

LANDBRUG & FØDEVARER

LANDETS **BEDSTE KANTINE**

De nominerede er...

Køkkenchef
Liselotte Olsen
BDO
Cheval Blanc

Køkkenchef
Thomas Møller
Egmont Magasiner
Hannemanns Køkken

Køkkenchef
Søren Ernst
Telia, Eurest
Compass Group Danmark

Medarbejderne på tre danske arbejdspladser har særlig god grund til at glæde sig til deres frokost. De har nemlig landets bedste kantiner.

Kantineprisen er Landbrug & Fødevarers pris til kantiner, der tænker nyt, og som formår at skabe værdi for deres gæster. De nominerede er valgt, fordi de i særlig grad står for holdning til kvalitet, råvarer og smag.

Vi glæder os til at kåre vinderen på Fødevaredagen den 28. oktober. Følg med på kantineprisen.dk

Landbrug & Fødevarer

LANDBRUG FØDEVARER

Til efteråret byder KANTINEN velkommen til en ny klummeskribent, gastronaut Per Guldbrandt, der til dagligt driver konsulentvirksomhed med speciale i bl.a. udvikling af fødevarekoncepter og performance food. Sidstnævnte iscenesættes som brændstof og energi til hjernen, så vi mennesker kan holde os på toppen en hel arbejdsdag og yde præcis det, der forventes af omgivelserne. Vi har sat Per i stævne til en snak om performance food.

Performance Food som stimulans

TEKST METTE LØVBOM

Hvordan vil du beskrive performance food?
For mig handler performance food om at skabe en naturlig stabil balance i vores energiniveau med god hjemmelavet mad, hvor maden stimulerer vores sanser. Målet er, at vi bliver i stand til at gennemføre en arbejds- eller mødedag uden sult, koncentrationsbesvær og humørsvingninger. For når vi har det godt, kan vi også bedre arbejde optimalt.

Vores hjerne og muskler kræver sukker for at performe ordentligt. Vi kan vælge at fixe problemet med hurtigt sukker, eller vi kan give kroppen et brændstof – den rigtige mad – der virker længere og dermed frigives langsommere.

Det lyder banalt, og det er det faktisk også. Der, hvor der kan være forskel i tilgangen, er valg af midler og metode for at nå målet. En måde kunne være at designe en energidrik, der holder os loaded, hvis vi blot drikker 3 gange i timen – problem solved! Men hvem gider det? Som gastronaut og maddesigner handler det for mig om at komme tilbage til det naturlige og langt væk fra alt det hurtige pre-fabrikerede, som jo i virkeligheden blot virker som energidrikken, der sippes 3 gange i timen.

Hvordan arbejder du med det?
Jeg har valgt at konceptualisere måden, jeg arbejder med performance food på. Det betyder, at jeg har skabt en arbejdsramme, hvor jeg arbejder med en række designpunkter, som skal bearbejdes for at sikre en god effekt af performance food.

Jeg arbejder f.eks. med begrebet neogastronomi, som er et udtryk for, hvordan maden overordnet kan stimulere vores

Gastronaut og klummeskribent, Per Guldbrandt, arbejder med at stimulere både sanser og performance gennem mad.

FOTO JONAS NORMANN

FOTO JONAS NORMANN

Små måltider gennem hele dagen skærper sanserne.

sanser og performance. Altså - hvilke råvarer er relevante. Og hvordan skal de bearbejdes eller tilberedes for at få den ønskede effekt på vores sanser?

Men også historiefortælling og dramaturgi spiller en afgørende rolle. Maden skal fortælles med en relevant historie for at skabe opmærksomhed, refleksion og effekt. Og så skal den iscenesættes, så den både involverer og skaber nysgerrighed.

Jeg har arbejdet med performance food ved store konferencer, workshops og i udviklingsprocesser over hele landet. Og det vil med lige så stor succes kunne anvendes i kantiner over det ganske land. I virkeligheden vil en modig kantine faktisk kunne skabe en helt ny ramme for arbejdsperformance og kantinedrift. Det ville med garanti give genlyd langt uden for landets grænser.

Har valget af råvarer en betydning for kvaliteten af performance food?
Naturlighed smager nu en gang bedst! Så selvfølgelig skal performance food laves på friske råvarer, der både er i naturlig sæson, og som er økologiske. Ellers ingen naturlighed, smag og kraft.

I takt med at vi har udviklet os som samfund, har vi fjernet os mere og mere fra naturlighed. Madens omdrejningspunkt er blevet et spørgsmål om pris, lang holdbarhed og funktionalitet. Det skal være nemt, kunne holde en evighed og så må det ikke koste noget, for der er ingen, der vil betale for kvalitet.

Industrien har kvitteret og givet os lige præcis det. Det betyder så bare, at maden, hvis bestanddele nu for det meste består af stivelse (kulhydrat), fedt og en masse e-numre tricker menneskets blodsukker til at slå saltomortaler. Performance food er modvægten til dette paradigme. Maden skal tilbage til den naturlige råvare. Tilberedningen skal være skånsom og respektfuld, så nærringsstoffer, egenskaber og smag bevares bedst muligt. Når maden bliver naturlig igen, virker samspillet med kroppens naturlige behov igen.

Hvordan kan man arbejde med det i en kantine?
Stil de svære spørgsmål! Kig på udbuddet, skal der nødvendigvis være et stort udvalg? Kig på indkøbet, skal det nødvendigvis være nemt eller billigt?

Involver ledelsen i virksomheden, se det som en enestående mulighed for at arbejde helt overordnet med medarbejdernes performance, sundhed og velbefindende. Det vil enhver seriøs ledelse bakke op om.

Og så skal overliggeren sættes højt! I stedet for at rende efter 30% økologi, skal man måske give sig selv og sin virksomhed chancen for at tage ansvar for medarbejdernes velbefindende på et helt nyt niveau. Det er nemlig det, performance food handler om. ■

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

FOTO SHUTTERSTOCK

VIDSTE DU, AT …

- Fuldkornsris, -kerner, -couscous mv. med fuldkornslogo består af 100 % fuldkorn?
- Knækbrød, fuldkornspasta, -nudler og morgenmadsprodukter med fuldkornslogo indeholder mindst 60 % fuldkorn?
- Brød som lyst fuldkornsbrød, rugbrød og pitabrød med fuldkornslogo indeholder mindst 30 % fuldkorn?

Fuldkorn er guldkorn

Danskerne spiser langt mere fuldkorn i dag end for blot 10 år siden. Det gælder også andelen af danskere, der lever op til anbefalingen om at spise tilstrækkeligt fuldkorn. Men hvad er det nu lige helt præcist, der gør fuldkorn til guldkorn? Det får du svaret på her.

TEKST TINE PRIES LUND

Et af fødevarestyrelsens officielle kostråd opfordrer danskerne til stadig at vælge fuldkorn. For selvom DTU Fødevareinstituttet i en undersøgelse fra 2013 kan fastslå, at danskernes indtag er steget fra 32 gram om dagen i 2004 til 55 gram per dag i 2013, så er der stadig lidt vej op til de anbefalede 75 gram om dagen.

Ifølge seniorrådgiver Heddie Mejborn fra DTU Fødevareinstituttet skyldes stigningen ikke, at danskerne spiser mere brød og flere kornprodukter end tidligere, men at fødevarerne har et højere indhold af fuldkorn. Fuldkornslogoet gør det også nemmere at vælge de sunde alternativer til.

En god basis

Kornprodukter som gryn, mel og korn er vigtige basislevnedsmidler for os. Fordelen ved fuldkornet er, at man maler alle kornets bestanddele, og man derfor bebeholder de mange vitaminer, mineraler, fibre og antioxidanter fra skaldelene og kimen. Udover at fuldkornsprodukter giver en mere stabil mæthed og derved får os til at spise mindre, så kan en fuldkornsrig kost også nedsætte risikoen for diabetes, hjertesygdomme og tarmkræft.

Fuldkorn i kantinen

Fuldkornspartnerskabet, organisationerne bag Fuldkornslogoet, har gjort det nemmere for kantiner og storkøkkener at sætte fuldkorn på menuen. Fuldkornslogoet er nemlig med til at hjælpe dig, når du køber varer ind, og på hjemmesiden fuldkorn.dk finder du bl.a. uddannelsesmateriale og opskrifter, der kan hjælpe dig med at sætte ændringerne i gang. Et godt sted at starte er fx ved at skifte hvide ris og pasta ud med brune ris og fuldkornspasta, ligesom det hvide brød kan suppleres med eller erstattes af fuldkornsbrød.

Læs mere på www.fuldkorn.dk ■

Hvad gør du for at hjælpe dine gæster med at holde et stabilt blodsukker?

ANDERS THORSAGER

Beskæftigelse: Kantineleder, ATP Frederikshavn

I alle ATP´s kantiner, gør vi meget ud af at hjælpe vores spisende med at holde et stabilt blodsukker. Vi er meget opmærksomme på, at det hjælper dem med deres præstation og energi dagen igennem.

Dagligt har vi en frugtbuffet stående med årstidens frugter, den supplerer vi med forskellige sunde snacks – heriblandt en del brød-snacks med rug og kerner.

Vi gør meget ud af at vores frokost. Via dens sammensætning sikres, at brugerne holder et stabilt blodsukker.

Endvidere sørger vi for, at vores mødeforplejning er blodsukkerstabiliserende. Det vil sige, at vi undgår slik, kager og andre ting, der kan være medvirkende til at slå blodsukkeret ud af kurs.

Som et led i at oplyse de ansatte om vigtigheden af et stabilt blodsukker og virkningen heraf lavede vi sidste år en temauge udelukkende med blodsukkerstabiliserende retter, snacks og brød.

Tilkendegivelser har klart været, at det kan mærkes.

LOUISE NORDBO

Beskæftigelse: Kok, TREFOR

De ansatte har mulighed for at forsyne sig med gulerødder, frugt og en nærende snack i løbet af formiddagen.

Til frokost har vi valgt at lave fyldige salater frem for den traditionelle salatbar, der kun giver hurtig energi.

Vi har altid fokus på at anvende grove grøntsager, og der er dagligt en af salaterne, der er baseret på pasta, kartofler, linser, bønner eller lignende. Til salater og dressinger bruger vi surmælksprodukter, der har højt proteinindhold – eksempelvis skyr, kvark og hytteost.

Alt vores brød er hjemmebagt og langtidshævet på surdej og økologisk groft mel. Vi undgår så vidt muligt tomme kalorier i form af hvidt brød, og de ansatte får kun kage/dessert en gang om ugen.

Alt vores mælk, æg, ost og mel er økologisk.

Sådan er den ny chutney fra Bähncke

Chutneyen er lavet på to klassiske, danske ingredienser: Æble og gulerod. Den har betegnelsen stærk, men Bähnckes chutney har ikke den brændende styrke, man kender fra det orientalske køkken ... snarere en afbalanceret styrke fra paprika, som gør den egnet til danske retter, der har en egen-smag, som ikke skal overdøves, men suppleres.

FINGERSPITZ

Grill med et ekstra twist!

Chutney er på vej tilbage i forreste række af krydderihylden. Og Bähnckes sursøde og stærke Æble-Chutney er et perfekt supplement til dine klassiske grillanretninger.

Resten af familien er også klar

Orkla Foods er en stor familie med meget andet at byde på, når køkkenet står i grillens tegn; f.eks. syltet grønt, sennep og dressinger, salat og toppings, side dishes, saucer og meget mere.

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

Orkla Foods Danmark

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

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

BLODTRYKSAPPARAT

Et blodtryksapparat er en hurtig og nem måde at tjekke både blodtryk og puls på. HeartPro.dk er en dansk forhandler af Microlife-produkter. Microlife er en af verdens førende producenter inden for udvikling og fremstilling af medicinsk udstyr. Blodtryksapparaterne fås fra kr. 499,-. **Læs mere på HeartPro.dk**

FOTO HEARTPRO.DK

FOTO SHUTTERSTOCK

Khorog rosiner

De små grønne rosiner er ekstra søde og har en æble-/pæreagtig smag uden det syrlige. Og så er de økologiske. Rosinerne, der er en hurtig måde at få blodsukkeret op på, forhandles hos rawandmore med priser fra kr. 37,-. Alle produkter er 100 % økologiske. **Læs mere på rawandmore.dk**

sund hver dag

Godt kød fra Gert Nielsen

Vi salter og lagrer efter gammel opskrift – men røger med ny, sund teknologi.

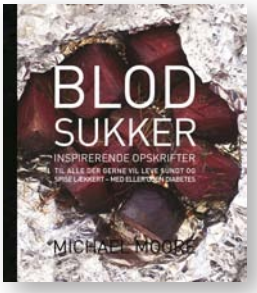
Bestil den gode smag i dag.

Slagterfirmaet
Gert Nielsen A/S
Vi gør os umage

www.gertnielsen.dk

Opskriften på stabilt blodsukker

Sund mad skal have masser af smag og være lavet af gode råvarer. Det mener Michael Moore, tv-kok og toprestauratør i London og Sydney, som selv har oplevet at blive ramt af et hjerteanfald. Kogebogen BLODSUKKER er spækket med hans yndlingsretter samt gode råd og tips til et stabilt blodsukker. **Læs mere på lindhardtogringhof.dk**



Inspiration til et sundere liv

"Mad for Livet" er en blog og et uundværligt værktøj for dig, der gerne vil vide mere om madens store betydning for vort helbred. Anette Harbech Olesen, der driver bloggen, har de seneste 15 år arbejdet med sund mad og ernæring. På madforlivet.dk får du viden om mad, sundhed, forskning, sunde tips og opskrifter. **Læs mere på madforlivet.dk**

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

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

- Kalkulationsprogram med dagsaktuelle priser
- Fordelagtige indkøbsaftaler på bl.a. mobiltelefoni, brændstof og vikarer
- Markedsledende løsninger indenfor bl.a. elektronisk egenkontrol, vagtplanlægning og forsikring
- Spændende arrangementer, f.eks. thai food eller Tilberedning af vildt

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

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

Lynge Clean reklame & kommunikation A/S

CE xtra
- meget mere end god levering

FØLG MED HER

01

02

FOTOS: SOY4YOU, ØKOFISK.DK, SHUTTERSTOCK, URBANGREENHOUSE.DK, NATURMÆLK

03

04

05

Forbrugerne efterspørger i stigende grad nye innovative produkter med fokus på bæredygtighed, smag og oplevelser.

01 FREMTIDEN ER SOYA

Flere førende kræftforskere anbefaler at begrænse indtaget af rødt kød til højst 500 gram om ugen. For at nå det mål, er der brug for nogle alternativer. Sojabønnen er en af dem. Sojabønnen er i sig selv meget fed, det omgår Soy4you ved at fjerne næsten alt fedtet. Tilbage er proteiner af høj kvalitet samt en masse fordøjelsesfremmende kostfibre. Soy4you findes i to varianter, en naturel og en brun.
Læs mere på soy4you.dk

02 ØKOLOGISKE FISK

For naturen, for fiskene og for dig. Økologiske fisk har mange fordele. Fiskene, der kommer fra dambrug og havbrug, får foder fremstillet af afgrøder fra økologisk landbrug, det giver fin struktur og super smag. Økologiske fisk er desuden en oplagt måde at få økologiprocenten i kantinen op på. Spørg efter økologiske fisk og skaldyr hos din faste leverandør til køkkenet.
Læs mere på okofisk.dk

03 ØKOLOGISKE SLAGTERVARER

Økologisk oksekød, svinekød og lam i topkvalitet. Slagtermester Nicolaj Sørensen, der får sit kød fra Økogårdene Skjern Enge, modner kødet på krog efter de oprindelige danske slagtetraditioner. På den måde får de naturlige enzymer tid til at modne kødet, hvilket gør det både fast og mørt. Slagter Sørensen er desuden vinder af Årets Fødevarepris 2012.
Læs mere på slagtersørensen.dk

04 DRIVHUS PÅ HJUL

Oplev glæden ved hjemmedyrket frugt, grøntsager og krydderurter – også selvom pladsen er trang. Urban Greenhouse er et mobilt, fleksibelt drivhus udviklet og designet, så det passer ind i byens små uderum. Hjulene gør det nemt at flytte huset efter solens stråler. Udover et bed til planter er der et areal med krukkeplanter.
Læs mere på urbangreenhouse.dk

05 BIODYNAMISK HØMÆLK

Markedets sundeste mælk med store smagsoplevelser. Hømælk er mælk fra køer, som ikke er fodret med nogen form for ensileret foder. Fedtprocenten ligger mellem 3,4 %-4,0 % alt efter dagens fedtprocent. Biodynamisk Hømælk fra Naturmælk har vundet Mejeribrugets Gourmetpris 2013.
Læs mere på naturmaelk.dk

DALOON®

KOMFORT
a la carte

- Smagsoptimerede
- Lette at tilberede
- Kort køkkenflow
- Perfekt som sommertilbehør
- Nøglehul
- Clean Label

Ovnruller
en sprød forkælelse

Clean Label

Sommeren nærmer sig, og det er derfor en stor køkkenfaglig fornøjelse at præsentere vores smagsoptimerede **ovnruller**. De er perfekte og komfortable i de kantiner, som køber ind efter buffet-tendenser om max 30 energiprocent fedt, flere integrerede grøntsager og færrest mulige tilsætningsstoffer.

Hos Daloon Foodservice ved vi, at det er de allerbedste og naturlige råvarer, der sikrer en god smagskvalitet. Derfor arbejder vi efter høje produktkrav gennem vores kvalitetsstempel Clean Label.

OVNRULLER MED OKSEKØD
En sprød rulle med et godt crisp allerede ved første bid
Varenummer: 800517
Vægt: 100 g/stk.

OVNRULLER MED GRØNTSAGER
Et varieret og vegetarisk fyld med mange integrerede grøntsager
Varenummer: 800518
Vægt: 100 g/stk.

Få mere inspiration til menuer på daloon.dk/foodservice

Daloon A/S · Delfinvej 3 · DK-5800 Nyborg · Tel. +45 63 31 63 31 · Fax +45 63 31 63 63
Email: forbrugerservice@daloon.dk · www.daloon.dk/foodservice

OPENING.DK . 14457

Med energien

TEKST METTE LØVBOM

Det er en af de dage, hvor regnen bare siler ned. Køerne hober sig op på den trafikerede Havnegade langs kajen ved smilets by, Aarhus. Et voluminøst byggeri langs havnen tårner sig op og vidner om et område i udvikling. En af Danmarks mest aktive havnefronter, der lige nu er ved at formatere sig til en mastodont af en erhvervspark med markante arkitektoniske perler som det isbjerg, vi kan skimte i horisonten. Vi er på besøg hos BDO i Aarhus.

En revisionsvirksomhed med omkring 120 medarbejdere, der hovedsagligt arbejder med regnskab og rådgivning inden for revision, og som for godt et år siden bevidst valgte at lægge kursen om i køkkenet og rette fokus mod sundhed. Og smag.

"Jeg blev i virkeligheden ansat til at varetage den nye kurs fra dag et. Og det første jeg gjorde, var da også at smide stort set hele indholdet fra køl ud. Vi tog et bevidst valg om ikke at arbejde med prefabrikerede varer i køkkenet og i stedet arbejde med at lave sanselig mad fra bunden af årstidens råvarer," fortæller cater og køkkenchef Liselotte Kira Andersen. Det betød farvel til frossen færdig kartoffelmos, bake-off og en række andre produkter af mindre lødig karakter. Såkaldte industriprodukter. Liselotte, der dagligt leder kantinen på fjerde sal hos BDO, er ansat af Cheval Blanc Servicerestauranter A/S og indgår således også som en fast del af deres team, ligesom hun dagligt arbejder med deres implementerede koncept "køkken fri fornuft" og samlede program.

Et kig rundt i kantinen vidner om en seriøs og målrettet tilgang til den mad, man hver dag arbejder med i køkkenet. Hver måned har sit tema, der enten har en

i centrum

naturlig kobling til årstiden og de sæsonbetonede råvarer eller en begivenhed eller en mærkedag i samfundet. Holdepunkter vil nogen nok kalde det. Men man ser også et tydeligt og bevidst fokus på fordelingen mellem proteiner, stive kulhydrater, grønne kulhydrater og fedt i den måde, man oplyser og vejleder gæsterne i kantinen omkring den daglige kost. Via plakater søger man at rådgive gæsterne omkring sammensætningen af netop proteiner, kulhydrater og fedt med afsæt i den enkeltes behov. På den folkelige og "down-to-earth" måde. Og det skal det også være. For det fylder en del i kantinen, eller personalerestauranten, som den bliver kaldt hos BDO.

Stabilt blodsukker hele dagen

Rundt om i lokalet står der små skåle med tørret frugt, lakridsbagte pekannødder og skåret frugt i mundrette

FOTO JONAS NORMANN

Køkkenchef Liselotte Kira Andersen nyder udsigten til Aarhus Havn.

BDO

BDO er en verdensomspændende revisionsvirksomhed fordelt på 56.000 medarbejdere i 144 lande. I Danmark beskæftiger virksomheden godt 1.100 medarbejdere på kontorer i 32 byer. Deres kompetencer spænder fra deres revision med speciale i moms, afgifter, køb og salg af virksomheder og it-revision til revision og rådgivning af kommuner og andre offentlige virksomheder.

”Det handler om at tilbyde måltider, der rent faktisk indbyder gæsterne til at spise små mellemmåltider gennem hele arbejdsdagen”

LOTTE KIRA ANDERSEN

FOTOS JONAS NORMANN

Der er energi at spore i kantinen på BDO i Aarhus.

bider. Og på gangene og i de forskellige afdelinger i den 4-etager høje bygning på havnefronten står der ligeledes sunde godter, som de ansatte kan betjene sig af hele dagen.

”Størstedelen af mine daglige gæster har et meget stillesiddende arbejde. Samtidig arbejder de med tal og revision. Det stiller store krav til koncentrationsevnen i løbet af dagen. Derfor arbejder vi bevidst med at hjælpe gæsterne til at opretholde et stabilt blodsukker hele dagen. Det handler om mange små måltider uden kunstige sødestoffer og for mange af de tomme kalorier. Og så handler det om at tilbyde måltider, der rent faktisk indbyder gæsterne til spise små mellemmåltider gennem hele arbejdsdagen,” lyder det fra Liselotte.

En gåtur rundt i bygningen vidner om et miljø, hvor størstedelen af arbejdsdagen foregår stillesiddende ved skrivebordet. En arbejdsdag, der kræver et stabilt blodsukker og mad til hjernen på de helt rigtige tidspunkter. Men en ting er sammensætningen af kosten. En anden ting er sanseligheden omkring maden og det æstetiske. Det finder man i så rigelige mængder i Liselottes kantine. Her handler kost og sundhed ikke bare om fedt og ernæring. Det handler også om glæden ved at indtage et måltid i selskab med sine gæster. Rammerne og stemningen. Og begge dele er gode og til stede. Med udsigt til havnens arkitektoniske perler og en sirlig duft af mad lavet fra bunden er sanserne mere end beriget i kantinen. Man dufter så tydeligt de nysyltede rabarber og de friskplukkede ramsløgsblomster, der pryder vaserne rundt om i kantinen. To af forårets helt store bebudere. For her arbejder man med sæsonerne. Råvarer uden for sæson er et sjældent syn i kantinen.

Sankere i fritiden

I køkkenet finder vi også Britt, der er uddannet cater. Sammen med Liselotte laver de to piger dagligt frokost til mellem 70-80 gæster, ligesom de står for mødeforplejning og løbende arrangementer for personale og gæster. Kravene til de to piger er høje. En stigende efterspørgsel efter både stenalderkost, glutenfri måltider og LCHF fra gæsterne både udfordrer og stimulerer. Men det får også de to piger til at skærpe sanserne. For mad handler ikke kun om tal. Og om regler. Det handler om farver, smag og duft. Derfor bruger de begge tid på at opsøge og finde vilde urter og bær i naturen. Liselotte sanker ofte med børnene, når de er på en af de mange lange gåture i skoven. Her handler det også om madkultur og om at lære den næste generation, hvad mad handler om. Og om madens oprindelse.

TenderPork

NYHEDER!

Kødet er naturligvis 100% dansk!

100% DANSK
DANISH CROWN
SVINEKØD

GRILLKØLLER, ØLMARINEREDE

Tender Pork grillkøller, ølmarinerede, er skåret af skinkeskank (spoleben med skankekød). Ølmarinaden er lavet på hirseøl og smagt til med rosmarin. Det er ægte rustikt nordisk mad – med masser af smag. Braiseret i mørk øl med masser af rodfrugter og urter, bliver den en herlig ret.

20 x ca. 230 g • Ca. 4,6 kg/karton • Løsfrost

SPYD AF SVINEFILET, KRYDREDE

Tender Pork spyd er skåret af dansk svinefilet. Kødet er magert, men stadig mørt og saftigt, og krydret med en mild smag af paprika og koriander. Produktet er velegnet til både stegning i ovn og på grill.

50 x 100 g • 5 kg/karton • Løsfrost

SVINEKAM MED PEBER OG RAMSLØG MARINADE

Svinekam med peber og ramsløg er en mager svinekam uden svær og ben. Kødet er tilsat Tender Pork lage og derfor meget velegnet til varmholdning og genopvarmning.

2 x ca. 3900 g • Ca. 7,8 kg/karton • Frost

TENDER PORK ER DIN GARANTI FOR EN SPISEOPLEVELSE UDOVER DET SÆDVANLIGE!

Bestilles hos din grossist

www.danishcrown.dk/foodservice

DANISH CROWN
FOODSERVICE

FOTO JONAS NORMANN

Størstedelen af gæsterne har et meget stillesiddende arbejde.

Og netop oprindelse og passionen for samme fylder meget hos Liselotte. De sidste tre år har hun været ambassadør for Store Smagedag, og i 2013 vandt hun og Britt en velfortjent 2. plads i årets Store Smagedag konkurrence. Med et bevidst fokus på, at et måltid ikke skal afvikles, men derimod udvikles, og at mad skal tilberedes af ærlige råvarer i sæson, forsøgte de to piger at sætte fokus på vigtigheden af, at måltidet hele tiden forbliver æstetisk og indbydende og ikke ender som en kønsløs affære. Det lykkedes.

Dialog som inspiration

En af lederne på stedet har aldrig før i sit liv spist fisk. Men det gør han nu. For fisk tilberedt med en god portion kærlighed og respekt for råvaren har nemlig åbnet både øjne og smagsløg. Og en lyst til at prøve noget nyt. En anden leder har hot dogs som sin store livret. Og passion. Hot dogs i alle afskygninger, og den krølle greb køkkenet også forleden, da de lavede hot dogs fra bunden med løg tørret i ovnen, relish, hjemmelavet ketchup, remoulade og pickles. Til stor begejstring for hele huset.

Gennem tæt dialog med gæsterne udvikler Liselotte køkkenet og maden. Og det går begge veje. Det hænder, at gæsterne kommer med hjemmebagt brød fra privaten for at inspirere, og friskplukkede blomster fra gæsternes villahaver finder også tit vejen til vaserne i kantinen.

Klokken har slået tolv, der lyder en summen af gæster på vej ind i kantinen, flere af dem kommenterer på buffeten og den herlige duft, der for længst har indfundet sig på fjerde sal. Bare fem minutter senere er kantinen mere eller mindre fyldt – hovedsagligt med unge mænd i skjorte og

OPENING.DK . 14529

Vi er et Ø foran!

Derfor præsenterer vi et nyt og styrket sortiment af økologisk bagerhåndværk til **ØKOløft** i alle professionelle køkkener. Vi vil i fremtiden kalde vores økologiske koncept for **ØKOmax** - fordi vi bare er et **Ø** foran ...

Velkommen til **ØKOmax** med **Kohberg!**

Urtekram Mildt Fuldkornsrugbrød, ca. 950 g
Varenr.: 10194000

Urtekram Rustikt Kernerugbrød, ca. 950 g
Varenr.: 10193000

Nyhed

Bagergårdens Øko. Solsikke, ca. 1.450 g
Varenr.: 10021000

Økologisk Fuldkorns-rugbrød, ca. 900 g
Varenr.: 10351000

Økologisk Mørkt Rugbrød, ca. 1.450 g
Varenr.: 10134000

Nyhed

Økologisk Fiber Havrerugbrød, ca. 900 g
Varenr.: 18129000

Nyhed

Økologisk Fiber Solsikkerugbrød, ca. 900 g
Varenr.: 18120000

Økologisk Grov Sandwichbolle, ca. 95 g
Varenr.: 18705000

Nyhed

Stor Økologisk Burgerbolle, ca. 100 g
Varenr.:17941000

Økologisk Kerne-franskbrød, ca. 585 g
Varenr.: 18237100

Økologisk Burgerbolle, ca. 60 g
Varenr.: 17940000

Kom et foran med Kohberg

Kohberg **ØKOmax** er vores koncept af friske og frosne rugbrød, hvedebrød, skiveskårede og hele brød, burgerboller og sandwichboller - altid økologisk og max fyldt med korn og kerner. Produceret i Danmark og bagt uden stråforkortere!

Kohberg Foodservice - bager for dit køkken

Kohberg

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

jakke, et segment, der ifølge Listelotte går utroligt meget op i, hvad de putter i munden. Hvordan maden smager og har sin oprindelse. Der bliver sat pris på maden. Det er tydeligt under dagens frokost. Det oser af velbehag og glæde blandt gæsterne, der ivrigt spørger ind til de mange hjemmesyltede herligheder rundt om i kantinen.

Liselotte henter også inspiration gennem de faste køkkenchefmøder hos Cheval Blanc. Hver 3. måned mødes man på henholdsvis Sjælland og i Jylland til en inspirationsdag med fokus på fødevarer, koncepter og emner i branchen. Næste møde byder på virksomhedsbesøg hos Yding Grønt og middag på den historiske Norsminde Kro lige syd for Aarhus.

Men hvordan er det mon egentlig at arbejde efter et fasttømret koncept, hvor den røde tråd og de gennemgående temaer bliver udviklet, besluttet og implementeret fra centralt hold. Og hvordan er det mon at referere til og sparre med personer, der fysisk sidder et helt andet sted i landet?

"I det daglige styrer jeg fuldstændig selv mit køkken og ledelsen af samme. Og jeg mærker præcis lige så stor opbakning og interesse fra min nærmeste leder, som var vi under samme tag. Det er klart, at jeg har et koncept og en række retningsgivende værktøjer, som jeg til en hvis grad kan benytte, men i det store hele har jeg stor frihed og plads i mit arbejde. Gæster er forskellige, og køkkenchefer er forskellige, det skal man i virkeligheden drage fordel af i den måde, man udvikler og driver en kantine," slutter Liselotte. ■

CHEVAL BLANC SERVICERESTAURANTER A/S

Cheval Blanc Servicerestauranter arbejder professionelt med drift af personalerestauranter og beskæftiger 160 medarbejdere i Danmark – herunder køkkenchefer, kokke og catere. Virksomheden arbejder med sundhedsprogrammet "Køkken Fri Fornuft" i alle deres personalerestauranter med fokus på ernæring hos den enkelte gæst. Virksomheden bespiser dagligt ca. 15.000 mennesker med fokus på sæsonens råvarer og tilberedning af alt fra bunden.

På Green Menu Planner får du inspiration, menuplanlægning og bestilling i èt system. Systemet er gratis for kunder hos AB Catering og BC Catering.

Se mere på www.greenmenuplanner.com

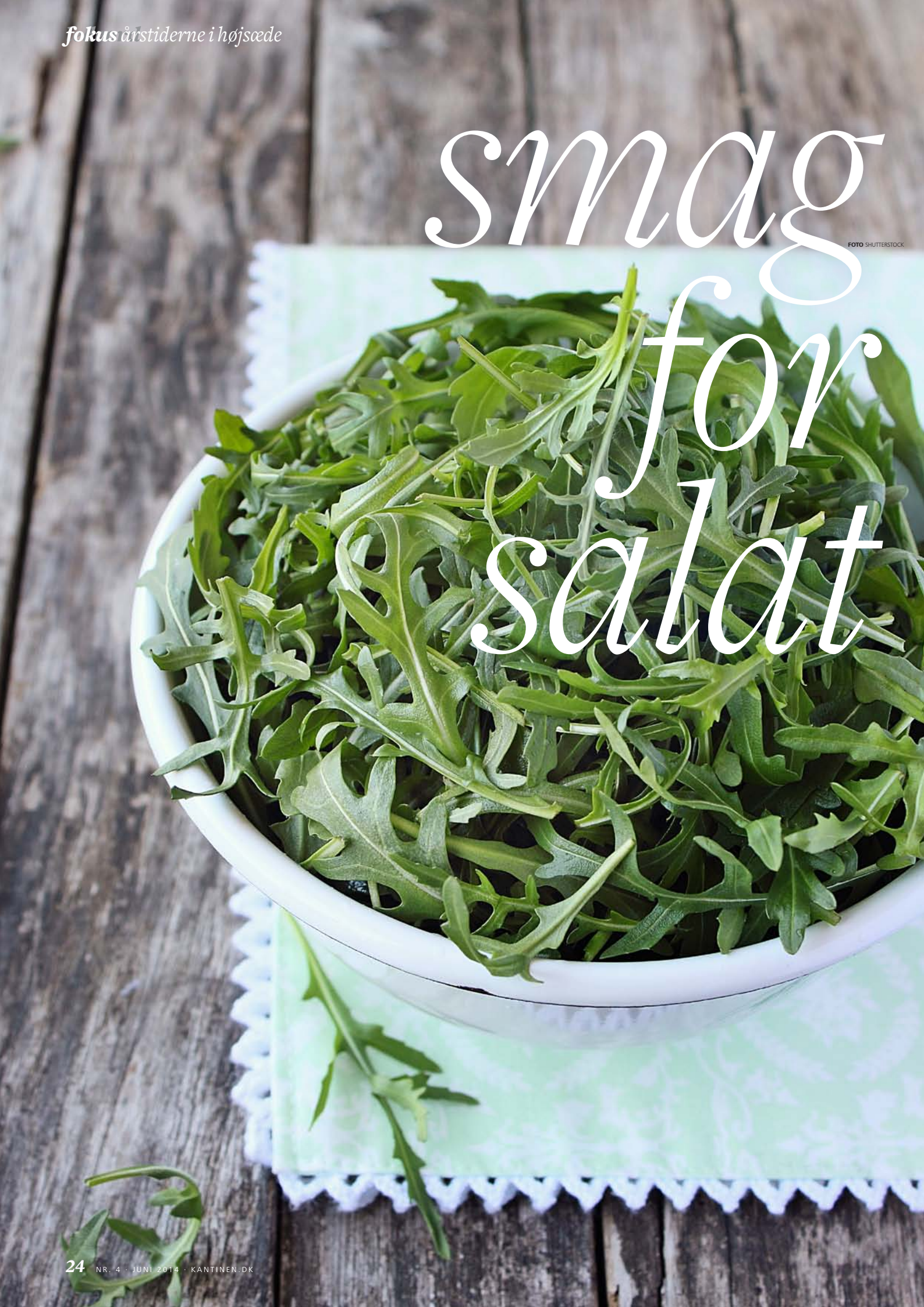
AB CATERING – hele Danmarks Foodservice

BC Catering

Green Menu Planner

smag for salat

FOTO SHUTTERSTOCK



Det er sommer, det er sol, og det er salat. Grøntsager og salat står på spring for at blive høstet og anrettet. Og spist, naturligvis. Salat er smagen af sommer og vejen til en sund, men også varieret kost. Salat er ikke bare salat. Nej, salat er en yderst alsidig spise, den kan bruges til forret, til hovedret, som pynt eller tilbehør eller som bærende element i en servering. Faktisk er det kun fantasien, der sætter grænser. Vi har fundet fire bud på sommerens måske bedste salater. Spørg efter dem hos din cateringgrossist.

TEKST TINE PRIES LUND

FOTOS YDING GRØNT

kend din salat

Rød Mizuna

Rød Mizuna er en populær japansk bladgrøntsag, der har en fyldig og aromatisk smag lidt hen ad rucola, dog ikke så gennemtrængende. Den røde Mizuna er flot i både salatblandinger og til forretter. Bladene er flotte og savtakkede og kan med fordel afprøves til at pynte fade med eller til anretninger på tallerkener. Rød Mizuna er desuden suveræn som smagsgiver i en sandwich.

Ærteskud

Ærteskud er små ærteplanter, der er høstet, når de har en højde på 8-12 cm. Ærteskud er urteagtige i strukturen, og så har de en mild og saftig smag af grønne ærter. Ærteskud er god i salatskålen og til kolde forretter. Desuden pynter de et fad eller en tallerken på smukkeste vis. Server og anret dem på et fad som sunde snacks. 3-4 Ærteskud kan også dampes let eller bruges i wok retter.

Babygrønkål

Babygrønkål har udseende som den klassiske, fuldvoksne grønkål, blot i en mindre variant. Smagen er lidt lettere og mere mild i kålsmagen. De små knasende blade gør sig godt i wokretter, tærter, dampet som tilbehør eller som erstatning for spinat. Babygrønkål er desuden velegnet i salatskålen pyntet med tørret frugt og nødder med en god olie-eddike dressing til. Babygrønkål indeholder en lang række antioxidanter og vitaminer og er desuden rig på fibre.

Fuglegræs

Fuglegræs er et helt almindeligt forekommende ukrudt i den danske natur. Fuglegræs har en lækker og delikat smag og er en spændende urt/salat, som passer perfekt i det nordiske køkken. Fuglegræs kan bruges i begrænsede mængder i salater, til pesto, som pynt eller tilbehør til kød, suppe eller fisk. Fuglegræs kan føres tilbage til vikingetiden, hvor vikingerne plukkede den og pakkede den ind i dyreskind for at holde den frisk, således at de havde frisk grønt til hele turen.

Hyldeblomst

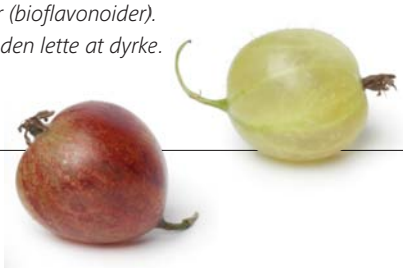
Sommeren er over os, hylden står i fuldt flor. I juni kan vi nyde godt af hyldeblomsten, der med sin søde aromatiske smag og duft er fantastisk i saft og is, men også olier og som smagsgiver til sommersalater. Hyldeblomsten, der vokser vildt ved skove, krat og marker, er sund og forfriskende og rig på både A- og C-vitaminer.

Jordbær

Danmarks mest spiste bær er det skønne røde jordbær.
Som alle andre bær er jordbærret med sine mange antioxidanter rigtig gode for både kolesteroltallet og blodtrykket. Brug dem ikke kun i desserter og smoothies, men prøv dem fx. også i salater og som eddike. Et godt tip er at skylle dem så lidt som muligt og lade haserne sidde under skylning, derved bevarer du mest mulig smag og får mindst muligt vandoptag.

Stikkelsbær

Bærrene kan både spises grønne og som modne bær. De grønne syrlige bær er ikke uspiselige. En gammel klassiker, som smager fantastisk, er stikkelsbærgrød, som er et fremragende alternativ til rabarber. Udover en masse antioxidanter indeholder bærrene A-, C- og P-vitaminer (bioflavonoider). Stikkelsbær trives i det nordiske klima og er desuden lette at dyrke. Pas dog på, når du plukker – de stikker!



Makrel

Røget, stegt, grillet, ovnbagt – mulighederne er mange med makrel-fisken, der dur til andet end konserves. Prøv fx. fyldt sommermakrel med solbærsauce og salat. Makrellen, der typisk bliver 30-40 cm, er en halvfed fisk med et højt indhold af B-vitaminer og Omega-3 fedtsyrer og er desuden rig på jod og selen.

råvarer

i juni

FOTOS SHUTTERSTOCK

Spinat

En superfood i verdensklasse. Udover antioxidanter er spinat fyldt med A-, B-, C- og K-vitaminer samt mineralerne folat og magnesium. Spinaten stammer fra Asien, men er nem at dyrke i køkkenhaven herhjemme også. Den kan sås, så snart frosten er ude af jorden, og allerede 4-8 uger senere er den spiseklar. Babyspinat er glimrende i rå salater, desuden kan spinat dampes, sauteres, kommes i supper eller bruges traditionelt i tærter.

Glaskål

Kålfamiliens ofte oversete medlem. Den fine kål, der er spiseklar fra midt juni til september, har en let og sød smag af kål. Den sommerfriske kål er eminent rå i salaten i tynde skiver, og her kan du med fordel beholde skrællen på, hvorimod hård og grov vinterskræl skal af. Kålen, der både kan fås i en lilla og en grøn sort, er som andre kåltyper rig på grove kostfibre, ligesom den er sprængfyldt med både A-, B- og C-vitaminer og mineraler.

Et kantinekøkken kan være en yderst krævende og stressende arbejdsplads, ikke mindst fordi der er meget, der skal nås på kort tid hver dag. Men det er ikke det værste.

ALLE HAR BRUG FOR EN *ud-af-køkkenet-*

I virkeligheden går min største bekymring på arbejdsglæden. Den skal have masser af "kærlighed" for at kunne klare mosten i et job, hvor der produceres noget så følelsesladet som mad. Oplever man kun sin egen lille køkkenverden, kan man let glemme, at udfordringerne er de samme alle vegne – også inde hos nabofirmaet. ALLE i organisationen håber, føler og forventer, at frokosten SKAL være lige i skabet hver evig eneste dag.

Vejen til hjertet går via maven

Intet andet sted i virksomheden foregår der noget, som alle på sammen måde har en interesse i og en mening om. Og er der noget, der kan gøre en sulten kantinegæst nedslået eller nærmest lykkelig, så er det, når maden viser sig at være en skuffelse eller en positiv overraskelse.

Nogle vil have alle grøntsagerne serveret hver for sig i skåle. Andre synes, det er skruphamrende kedeligt og vil hellere have spændende blandende salater med alskens sjove sammensætninger og kreative kombinationer af frugt, grønt og bælgfrugter. Nogle har hørt, at kartofler er usunde og bliver næsten provokerede af at se dem på buffeten med jævne mellemrum. Andre benytter en hver lejlighed til at udtrykke savnet af retter som hakkebøf med bløde løg, brun sovs og hvide kartofler.

Modtag min dybeste respekt

I betragtning af hvor forskellige ønsker, der er til kantinemåltidet, synes jeg, I klarer det helt fantastisk derude! Det er dog også min oplevelse, at mange af jer er nødt til at iklæde jer en imaginær mentalhygiejnisk beskyttelsesdragt, inden I går ud og fylder op ved buffeten.

Arbejdsglæden er en udsat størrelse, når madglæden i kantinen på den måde er i spil. Brokkehoveder vil der altid være, men for at undgå, at de kommer i vejen for fornøjelsen ved at arbejde i køkkenet, skal der tænkes og handles forebyggende.

For det første er det vigtigt, at I er så godt funderet i jeres viden om sund kost som overhovedet muligt. I skal kunne bevare jordforbindelsen og insistere på ikke at lave diætmad, selvom stenalderkoststormen, stivelses-fobien eller andre oppe i tiden fikse kostråd raser om ørerne på jer. For det andet er det vigtigt at opleve, at det ikke kun er i jeres køkken, I har en nærmest umulig opgave med at leve op til forventningerne. Det har de i alle gode kantinekøkkener.

Netværk og besøg hinandens køkkener

Jeg oplever tydeligt slagkraften, der vokser ud af dialogen mellem kantineprofessionelle på kryds og tværs af dansk erhvervsliv, når de mødes i mit regi og udveksler erfaringer. Der er slet ingen tvivl om, at lysten til at være pro-aktiv og ambitiøs i et køkken, får god næring fra bevidstheden om, at I både har en stor fælles udfordring og en meget-meget vigtig fælles mission. ■

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

FOTO JONAS NORMANN

Leg i køkkenet med nye virkemidler kan både være med til at løfte arbejdsglæden og interessen fra dine gæster.

-oplevelse

KANTINEPROJEKT

få opdateret din faglige viden – det sidste hold kursister var vilde med forløbet!

Fakta

- 20 kursusdage delt i to moduler
- Specielt fokus på netop dit jobområde
- Mulighed for jobrotationsordning eller løntabsgodtgørelse efter gældende regler

Mere info

Ring og aftal et uforpligtende besøg med Charlotte Kastrup på tlf. 99 122 272 eller mail: chk@ucholstebro.dk

AMU-kurser

45362 - Personlig udvikling til arbejde og uddannelse
42453 - Grøn kost
47066 - Sund og velsmagende mad til voksne
46811 - Salg og markedsføring inden for madproduktion
45497 - Bagværk i restaurant og kantine

Kursusforløb til dig der arbejder med mad!

fx på...

- ERHVERVSSKOLER
- EFTERSKOLER
- I EN KANTINE

MAD TIL MENNESKER uch

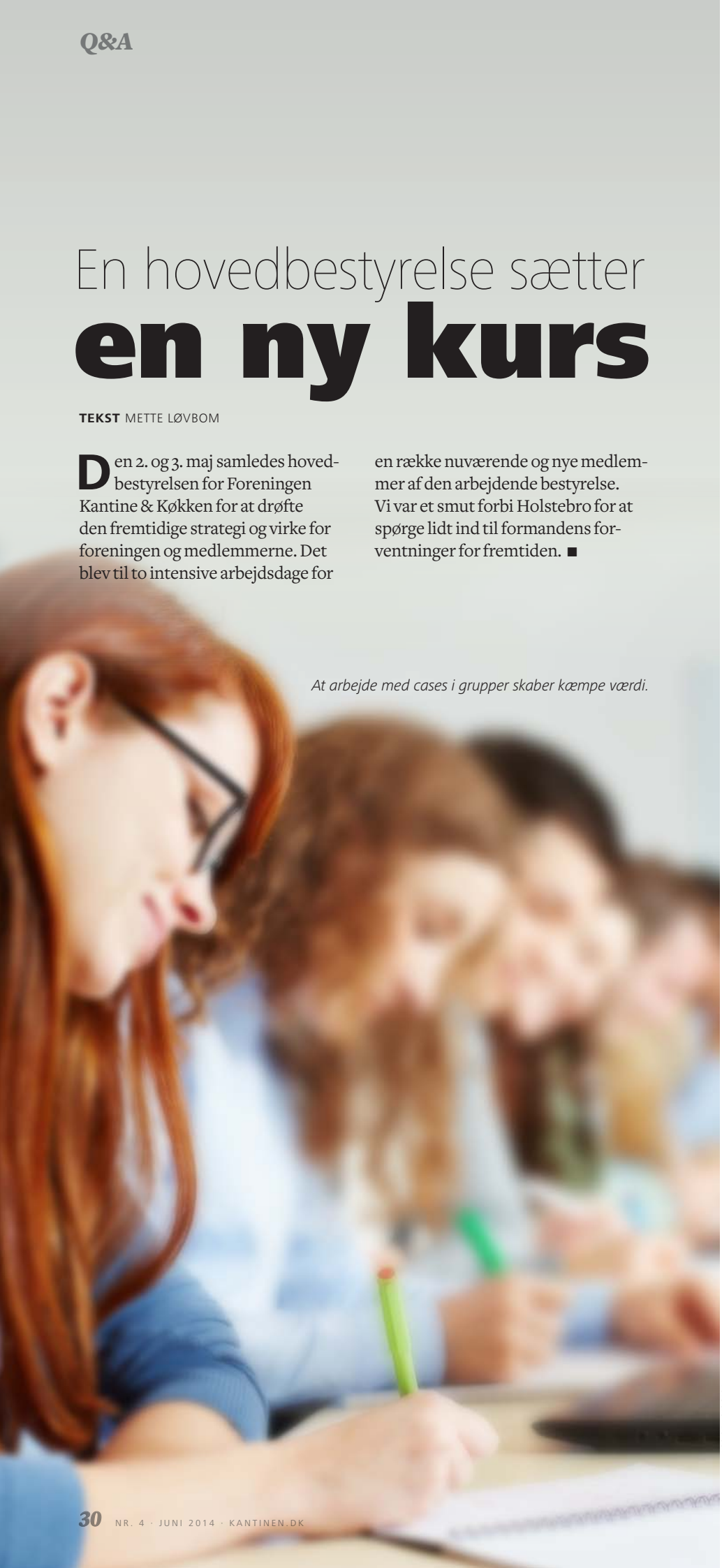
Holstebro
START I EFTERÅRET 2014...

Døesvej 70 • 7500 Holstebro • telefon 99 122 222 • www.mad.ucholstebro.dk

En hovedbestyrelse sætter **en ny kurs**

TEKST METTE LØVBOM

Den 2. og 3. maj samledes hovedbestyrelsen for Foreningen Kantine & Køkken for at drøfte den fremtidige strategi og virke for foreningen og medlemmerne. Det blev til to intensive arbejdsdage for en række nuværende og nye medlemmer af den arbejdende bestyrelse. Vi var et smut forbi Holstebro for at spørge lidt ind til formandens forventninger for fremtiden. ■



At arbejde med cases i grupper skaber kæmpe værdi.

FOTO SHUTTERSTOCK

4 SKARPE

Jan Andersen
Formand for Foreningen Kantine & Køkken

Hvad har du haft af forventninger til dagen?
Jeg har været utroligt spændt og har glædet mig så meget til, at vi igen kunne arbejde i samlet flok med foreningens virke. Ikke mindst da vi inden for de sidste par måneder har mærket en stabil tilslutning til foreningen af nye medlemmer. Over 50 nye køkkenentusiaster har meldt sig ind i vores foreningen, det stiller krav til os, der skal forvalte både foreningens og medlemmernes interesser.

Hvad tager du med dig herfra i dag?
En fornyet lyst til igen at trække i arbejdstøjet. Bestyrelsen rummer så meget vilje og energi til at gøre en forskel for alle dem, der til dagligt arbejder i branchen, det kunne man tydeligt mærke her i weekenden. Man VIL virkelig foreningen, og man VIL virkelig arbejde mod at gøre foreningen attraktiv for alle, der brænder for og arbejder med fødevarer og mad i et storkøkken.

Hvad er dagens højdepunkt?
At helt nye ansigter frivilligt ønsker at være en del af bestyrelsen og derigennem aktivt være med til at højne niveauet og sikre, at foreningen har en fremtid. Både i dag. Og i morgen.

Hvad har overrasket dig mest?
At det stadig kan lykkes at samle så mange frivillige hænder i vores forening. Vi har alle travlt i hverdagen, derfor er det ekstra værdifuldt, når medlemmer selv kommer på banen og beder om indflydelse. Vil man have ansvar, skal man selv tage det. Det skal jeg lige love for, at både nuværende og nye medlemmer er et levende bevis på.

FÅ SUNDHED, ØKOLOGI OG BÆREDYGTIGHED

IND I JERES KØKKEN

Ønsker jeres køkken at arbejde målrettet med 'Det økologiske spisemærke', sæsonens lokale råvarer, mindre madspild, 'Nøglehullet' og mere fokus på sundheden – lige fra planlægning til servering og kommunikationen af maden? Så tilbyder Hotel-og Restaurantskolens kursusafdeling faglig sparring, uddannelsestilbud og kompetenceløft inden for disse områder.

Vi har en lang række spændende kursustilbud
Vi arbejder på skolen målrettet med sundhed, økologi og bæredygtighed og neden for finder du et lille udpluk af vores mange aktuelle kurser:

- Bæredygtighed i storkøkkener (3 dage)
- Ernæring og økologi med spisemærket (3 dage)
- Det økologiske køkken (5 dage)
- Gårsdagens overproduktion (2 dage)
- Indførelse af økologi i storkøkkener (3 dage)
- Omlægning til økologisk madproduktion (3 dage)
- Kreative retter med korn og spirer (2 dage)
- Økologisk planlægning (5 dage)
- Sundere og lækkert smørebrød der lever op til Nøglehulsmærket (3 dage)
- Sundere retter med Nøglehulsmærket på spisesteder (2 dage)
- Økologi i den daglige madproduktion (3 dage)

Hvis du vil vide mere: Gå ind på www.hrs.dk - kurser
Du er også velkommen til at kontakte Mariann Præstegaard, kursus- og udviklingskonsulent på tlf. 3386 2250 /4132 0830 eller e-mail: mp@hrs.dk eller Mette Toftegaard Rasmussen, ansvarlig for Sundhed, Økologi og Bæredygtighed på tlf. 3386 2275 / 4093 4220 eller e-mail: mtr@hrs.dk.

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 fiske-buffet. Er vejret til det, går vi en tur på stranden, inden det går hjemad.

Tilmelding ikke længere mulig.

NETVÆRK FOR KØKKENPROFESSIONELLE

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. Undervisningen udmønter sig i ernæringsfaglige emner, workshops 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.

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

KULINARISK SYDFYN – FØDEVAREMARKED

28.-29. juni 2014
Ryttervej 65, 5700 Svendborg

Det kulinariske Sydfyn har i århundreder været hjemsted for originale råvarer og fødevareproduktion. Produkterne kan stadig købes fra frugtplantagernes vejboder, i gårdbutikkerne, på den ugentlige torvedag og i Svendborgs specialbutikker.

I to dage vil mere end 100 udstillere fra hele Danmark og bl.a. Tyskland give smagsprøver på produkter af høj kvalitet.

Læs mere på kulinarisksydfyn.dk

SMAG PÅ NORDSJÆLLAND – FESTIVAL 2014

17. - 27. juli 2014
3250 Gilleleje

Se, lyt og smag. Vær med, når kirsebærret fejres i al dets sødhed, rødhed og saftighed, og den lille, kønne by Kerteminde tænder op for et storslået kirsebærgilde med aktiviteter og underholdning for alle aldre og sanser. Gennem hele weekenden vil byen summe af visuelle, musikalske, kunstneriske og kulinariske oplevelser.

Læs mere på kirsebaerfestival.dk

HIRTSHALS FISKEFESTIVAL

31. juli-2. august 2014
Norgeskajen 7, 9850 Hirtshals

Hirtshals Fiskefestival strækker sig over tre dage med flere faste aktiviteter og events. Den byder bl.a. på guidede havnerundfarter, konkurrencer, smagsprøver og auktion af fisk. Ved festivallen er der rig mulighed for at udfordre sin viden om fisk og fiskeri og ikke mindst få smag for frisklandet fisk.

MAD & DESIGN

13.-14. august, 27.-28. august
samt 10.-11. september 2014
Designskolen Kolding, Ågade 10, 6000 Kolding

Design er ikke kun formgivning af produkter – man kan også designe en service eller en strategi. Ideer er heller ikke noget, man får. Det er noget, man udvikler. Lær hvordan og få designernes værktøjskasse til at skabe innovation, kreativitet og ny energi i dit køkken.

Kurset er målrettet brug af design, innovation og kreativitet i forhold til køkken- og kantinefolk. Dagene vil være tilrettelagt med forskellige oplæg fra design- og madeksperter - deriblandt Mette Hvarre Gassner fra Ti Trin Ned - opgaver relateret til egen praksis, designmetoder og samarbejdsformer.

Forløbet strækker sig over 6 dage og er gratis, men da D2i – Design to innovate bl.a. er finansieret af EU-midler, kræver det, at du skal udfylde en række dokumenter, der dokumenterer din deltagelse i kurset.

Læs mere og tilmeld dig på cm.dskd.dk/designogmad

NB! Der er egenbetaling for forplejning.

SKAGEN FOOD & DESIGN MARKET 2014

22. august 2014
Den Gamle Auktionshal, 9990 Skagen

Alle sanserne kommer i drømmeland, når nordjyske fødevareproducenter for 9. år i træk står klar til at fortælle den gode historie om deres produkter, og der er mulighed for at smage og handle alt fra fisk og skaldyr til ost, chokolade, nyslynget honning og meget mere.

Læs mere på skagen.dk

COPENHAGEN COOKING

22.-31. august
1165 København K

Copenhagen Cooking er nordens største madfestival. Festivalen har især fokus på spiseoplevelser på steder ud over det sædvanlige og på nordisk mad og bæredygtighed samt begivenheder, hvor gastronomien sættes ind i en historisk eller kulturel ramme.

Læs mere på copenhagencooking.dk

LEDELSE PÅ DEN FEDE MÅDE

Fem moduler, august-december 2014
Aalborg, Kolding, Nordhavn

Praktisk ledelsesuddannelse med seks måneders fokus. Uddannelsen er lavet specielt til ledere af kantiner og køkkener og inkluderer tre gange individuel sparring samt to profiltests fra Garuda (basis- og kompetenceprofil).

Modul 1: Adfærd som leder
Modul 2+3: Ledelse i praksis
Modul 4: Kommunikation
Modul 5: Salget

Pris pr. person:
Alle 5 moduler inkl. individuel sparring
kr. 15.500,- ekskl. moms og forplejning
Forplejning pr. modul
kr. 275,- ekskl. moms

Se datoer og adresser på kantinen.dk/kalender/uddannelse-kurser

Henvendelse og tilmelding til: Edel Clausen, Aktiv Fokus på mail Ec@aktivfokus.dk eller tlf. 60 20 05 06.

fødselsdage

60 år

Grethe Villumsen 12.07.54
Skelagervej 291, 8200 Århus N

Søren Bach Jensen 17.07.54
Nøddekrattet 5, 8850 Bjerringbro

Ingrid S. Jensen 23.07.54
Hjelevej 233, 7451 Sunds

Ann-Grethe Marcussen 06.08.54
Rørsangervænget 7, 5610 Assens

Else Marie Vesterager Lind 13.08.54
Højbovej 2 c, 3460 Birkerød

50 år

Johnny Sørensen 14.07.64
Bøgedals Alle 91, 5250 Odense SV

Anna-Marie Møberg 24.07.64
Åtierg Skowej 1, 7323 Give

Kirsten Tarbensen Nielsen 21.08.64
Kærvænget 10, 7480 Vildbjerg

Nye medlemmer

Lisbeth Lønk Sørensen, Den Prominente, 9000 Aalborg · **Jan Hamilton**, Energi Midt, 8600 Silkeborg · **Monika Tetens**, Idd-Wen A/S, 9670 Løgstør · **Jacob Bøgstrup**, FTZ, 5250 Odense · **Charlotte Egdal Sjøgaard**, BoConcept, 6870 Ølgod · **Gitte Kjerkegaard**, JWL Maskin- & Plastfabrik A/S, 8722 Hedensted · **Majbritt Kolding**, Amu Fyn, 5220 Odense · **Mette Hansen**, Stoholm Fritids & kulturcenter, 7850 Stoholm · **Lisbeth Harkes Andersen**, Sukkertoppen/center for døgn tilbud, 7100 Vejle · **Lajla Jørgensen**, 7100 Vejle

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. 5
8. august 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.

industrigulve

BELÆGNINGSTEKNIK APS
Leverandør af epoxygulve
Broenge 16, 2635 Ishøj
Tlf. 43 40 40 45, Mobil 20 13 18 98
vibeke@belaegningsteknik.dk
www.belaegningsteknik.dk

kaffe

GEVALIA
Søndre Ringvej 55, 2605 Brøndby
Tlf. 70 14 50 93 – www.mdlzafh.dk
Stærke kaffekoncepter målrettet det professionelle marked.
Gevalia, Mastro Lorenzo, Gevalia 1853, Gevalia Økologisk, Karat, Tassimo.

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

Det personlige match - Kvalitet til tiden

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

økologiske specialiteter

ØKOTASTE
Maglebæk Søpark 1
2660 Brøndby Strand
Tlf. 23 25 06 17
ruth.cording@okotaste.dk
www.økotaste.dk

OPTAGELSE I LEVERANDØRREGISTRET

Leverandørregister:
Firmanavn, adresse, telefon, mailadresse og fax
– pr. år: kr. 1.480

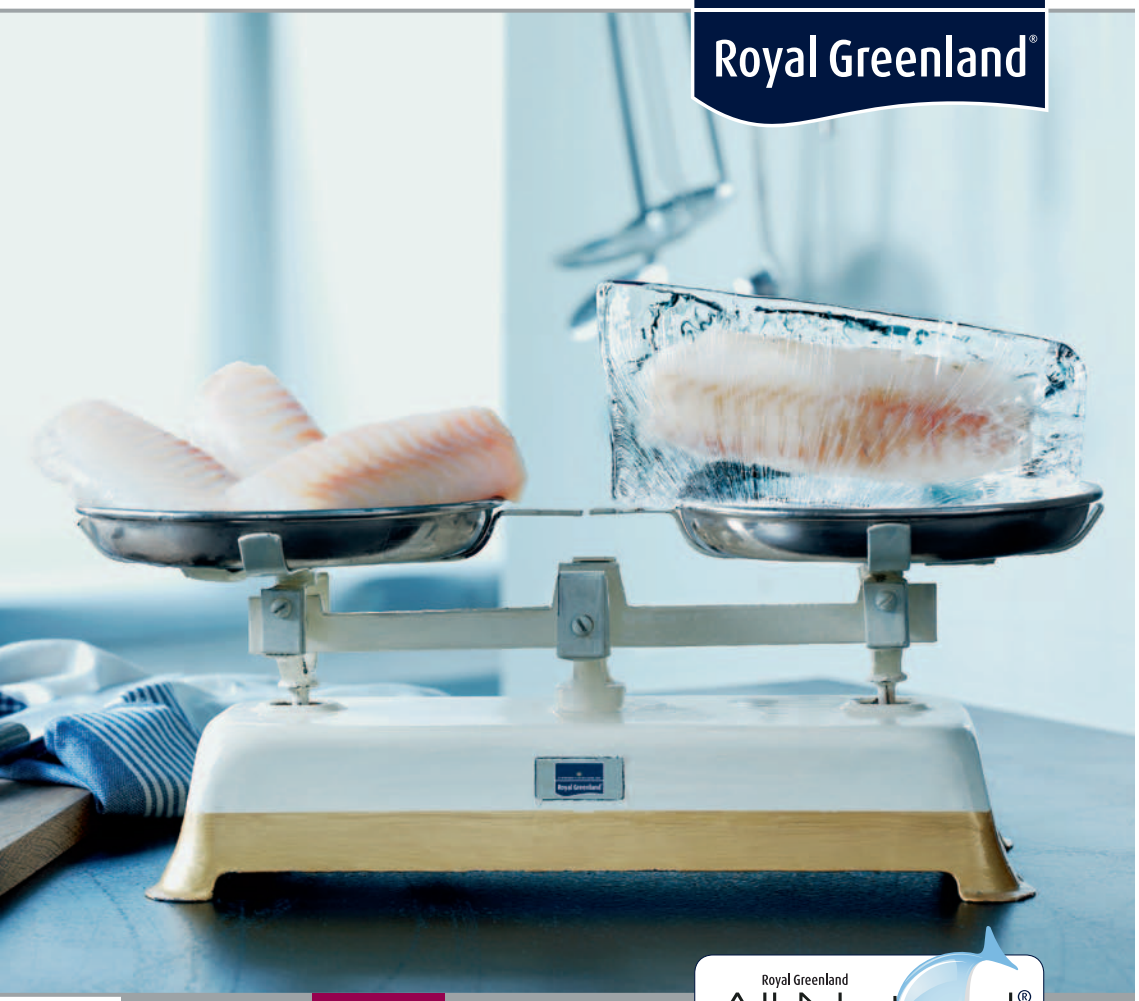
Efterfølgende linie – **pr. år: kr. 220**
Logo i leverandørregister – **pr. år: kr. 2.000**

KONTAKT DG MEDIA A/S

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

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



Royal Greenland
All Natural®

POST DANMARK PP

ID-nr. 42032
Magasinpost SMP

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

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

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

Små torskeloins, 60-80g
5 kg nettovægt uden glasering

Hellefiskeloins, 90-130g
5 kg nettovægt uden glasering

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