KANTINEN

FAGBLADET FOR KANTINE OG KØKKEN

NR. 5 SEPTEMBER 2014

tema

trends & tendenser

TERROIR OG SANKNING
En ny tendens i storkøkkenet?

ÅRSTIDENS RÅVARER
Bliv forelsket i blommer, kantareller og bønner

KLUMMEN
Ærlig mad, ærlig talt!

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

BKI
BRASIL KAFFE IMPORT

BRASIL KAFFE IMPORT

Der er ikke mange der ved det

Men BKI betyder faktisk Brasil Kaffe Import – fordi vores passion og kærlighed til kaffen startede i Brasilien.

Vi er med når kaffen plukkes, tørres og sorteres inden sækkene lastes og sejles til Danmark.

Her ristes kaffen i vores eget risteri – så du kan nyde en perfekt friskbrygget kop kaffe.

Læs mere om historien på:
www.bkifoods.dk

Er du ærlig i dit køkken?

Økologien er kommet for at blive. Den er eksploderet i en sådan grad, at mere end 800 af landets storkøkkener nu kan bryste sig af et økologisk spisemærke i enten bronze, sølv eller guld. Alene i år har Økologisk Landsforening registreret mere end 200 nye økologiske kantiner. En samfundstendens, der udvikler sig hastigt lige nu.

En anden vigtig tendens i branchen er det, man hos landets trendforskere kalder for "wholesome food" – i kokkekredse også kendt som "ærlig mad". Mad lavet fra bunden af sæsonens råvarer uden nogen form for tilsætningsstoffer. Mad lavet med hjertet uden halvfabrikata og skrammel.

Vores nye klummeskribent, Per Guldbrandt, tager både økologi og ærlig mad under lup. Begge dele er ifølge ham pligtegenskaber, vi bør vælge til i et så stort et omfang som overhovedet muligt. Det handler især om at være 100 % ærlig i sit køkken og ikke bare tro, at et enkelt glas syltede rødbeder og hjemmebagt rugbrød kan udgøre konceptet "ærlig mad" alene. Men i stedet gå hele vejen og se det samlede udbud i vores køkken igennem.

De bedste råvarer skaber naturen selv. Og den giver dem oven i købet til os i overflod. Alligevel ved vi godt, at det kan virke uoverskueligt at skulle træde ud af køkkenet og tage sig tid til fx at sanke i skoven og på stranden – eller køre på torvet efter sæsonens friske råvarer.

Jeg tror inderst inde, det handler meget om at turde tage sig tiden. De gamle velkendte rutiner kan ikke måle sig halvt så meget med den inspiration, der kommer ind i køkkenet, når man gør det selv. Og ikke at forglemme den glæde man oplever, når man selv har høstet råvarerne i naturen og kan dele historien med gæsterne.

Det handler om at tage skridtet fuldt ud og stå ved det. Og så handler det om at være ærlig. Hudløs ærlig.

God fornøjelse!
Jan Andersen, formand

tema *trends og tendenser*

Tendenserne peger mod at udnytte naturens råvarereservoir

8 Økologien rykker for alvor
10 Terroir og sankning – en ny tendens i storkøkkenet?
12 Masser af messer

portræt *Ferring*

16 Fremtidens køkken

Her driver man kantinen med fokus på menneskerne

fokus *årstiderne i højsæde*

Efteråret rummer en sand palette af både farve- og vitaminrige bær

24 Naturens vitaminer
26 Råvarer i september

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***

Kød fra naturkvæg er sundere og smager af 'vildt'

En god smag i munden. Det kan man sige i mere end én forstand, når man sætter tænderne i en bøf fra kvæg, der har afgræsset naturarealer som for eksempel enge og overdrev.

Ud over at dyrene plejer naturen, viser en ny dansk undersøgelse nemlig, at den rige græsvegetation i kombination med de mange urter, der vokser på arealerne, giver kødet en rigtig god fedtsyresammensætning og muligvis et højere indhold af antioxidanter. Samtidigt får det en mere vildtagtig smag.

Undersøgelsen er lavet af forskere på Aarhus Universitet og er et led i projektet 'Smag på Landskabet', som har til formål at udbrede naturplejen i Danmark.

Analysen af kødets fedt viser, ifølge Margrethe Therkildsen, lektor på Aarhus Universitet og forsker på projektet, et ret højt indhold af det sunde umættede fedt – især omega-3 fedtsyrer. Det er en af de essentielle fedtsyrer, som vi mennesker ikke selv kan danne, og derfor skal have tilført.

KILDE FOODCULTURE.DK

FOTO SHUTTERSTOCK

FJERKRÆ BLIVER VERDENS LIVRET I 2023

Bacon og svinekoteletter har længe været det mest populære kød i alverdens køkkener. Men nu må det vige førstepladsen til kyllingebryster og drum-sticks. Det forudser organisationen OECD i rapporten 'Agricultural Outlook 2014-2023'.

OECDs prognose viser, at produktionen af fjerkræ vil vokse med 27 procent og stå for næsten halvdelen af alt kød i verden i 2023. Ifølge OECDs forudsigelser stiger forbruget af svinekød dog stadig med 15 pct. frem mod 2023.

KILDE FOODCULTURE.DK

FOTO SHUTTERSTOCK

Flasker af genbrugspapir på vej frem

Stor udenlandsk interesse for ny dansk opfindelse – en biologisk nedbrydelig flaske fremstillet af papir og strandsand. Papirvirksomheden EcoXpac har sammen med Teknologisk Institut udviklet en protypeflaske af genbrugspapir, som er biologisk nedbrydelig. I fremtiden kan disse fiberflasker komme til at erstatte plasticflasker, vurderer Søren Rahbek Østergaard, sektionsleder ved Teknologisk Institut. Han er netop vendt hjem fra en international emballagemesse i Australien, hvor flere store udenlandske fødevareproducenter viste interesse for flasken. Også en stor dansk fødevareproducent overvejer at sætte papirflasken i produktion, oplyser han.

KILDE FOOD-SUPPLY.DK

Miljøministeren lader økologiske æbleavlere i stikken

Det konventionelle landbrugs stadigt stigende forbrug af pesticider og anden kemi går nu ud over de økologiske æbleavlere. Særligt pesticiden prosulfocarb, der anvendes til blandt andet ukrudtsbekæmpelse og sprøjtes over primært korn- og kartoffelmarker, giver problemer. Det skyldes, at en del af prosulcarben fortætteres i atmosfæren og falder ned sammen med regnvandet. Det fordeler sig således også over de økologiske æbleavleres træer. Det er urimeligt hårdt for de mennesker, der bruger mange timer og masser af knofedt på at holde deres afgrøder kemifrie.

Madblogger Anette Harbech Olsen prøver på sin blog at råbe miljøministeren op: *"Så, fru miljøminister Kirsten Brosbøl, det er her, du skal vise flaget, og hvad du står for. Det nytter ikke at se tiden an eller at gemme sig bag floskler, tom politikersnak eller frivillige ordninger. Det her handler om giftige kemiske stoffer, der gør os mennesker syge, ødelægger vores miljø og vores gode, økologiske afgrøder. Der er brug for handling lige NU. Mit råd er; Sæt for en gangs skyld folkesundheden øverst på dagsordenen, lyt til forbrugerne og forbyd brugen af pesticider i Danmark. Vi gik enegang i udfasningen af transfedtsyrer tilbage i 2001, ganske enkelt fordi vi bliver syge af at spise dem. Vi kan gøre det samme med pesticider. Forbyd brugen af skadelige pesticider i det konventionelle landbrug nu, ellers har vi ikke økologisk råvareproduktion om få år."*

KILDE MADFORLIVET.COM

FOTO SHUTTERSTOCK

MSC Torskerogn fra Amanda Seafoods

Kvalitet, du kan stole på

Bæredygtige, praktiske torskerognsruller fra Amanda. Fås i følgende varianter:

- **Torskerogn naturel 750 g**
- **Torskerogn med dild 750 g**
- **Torskerogn med soltørret tomat 750 g**
- **Skiveskåret torskerogn naturel 300 g/40 skiver**

Til salatbaren, tapas, mousse, "bøffer", sushi eller som pålæg.
Få inspiration på www.amanda-seafoods.dk.

CERTIFICERET BÆREDYGTIGT FISKERI MSC www.msc.org

HANDELSMÆRKE 555 SIDEN 1916

Amanda

fisk med et smil

Naturalmanak

Den danske natur er fyldt med spiselige lækkerier, men hvor er det nu lige, man finder ramsløg, hvornår må man plukke havtorn, og hvad skal man passe på, når man selv har sat sig for at samle bær, nødder, svampe, planter og andet i naturen? Med Claus Meyers Naturalmanak i hånden bliver du guidet sikkert gennem vildnisset gennem årets gang og kommer hjem med alt fra blåmuslinger og brombær til strandkvan, brændenælder og violer.

Naturalmanak, Lindhardt og Ringhof, 312 sider, 249,95 kr.

LêLês grønne køkken

Vietnamesisk mad er sund, (kalorie)let og tilberedt med masser af grøntsager og krydderurter. I kogebogen LêLês grønne køkken får du 70 opskrifter fra Ahn Lês egen familie, fra hendes rejser og fra de retter, som folkene bag de populære LêLê-restauranter selv spiser. Retterne er enkle, forfriskende og opdelt i delikat fingermad, supper og sprøde salater, som alle rummer den særlige femte smag: umami.

LêLês grønne køkken, Gyldendal, 176 sider, 299,95 kr.

Meyers mad til små og store

Vind over kræsenheden og styrk børnenes sult efter nye madoplevelser. Den nye kogebog fra Meyers Madhus giver inspiration til at styrke børns lyst til at springe ud i nye madoplevelser, smage på ting, de ikke har prøvet før eller nyde retter, som normalt stemples som voksenretter. Gennem leg og ved at udfordre børnenes nysgerrighed kan du stimulere deres interesse for mad generelt og dermed deres modtagelighed for nye smagsoplevelser.

Meyers mad til små og store, Lindhardt og Ringhof, 192 sider, 199,95 kr.

Kend de spiselige vilde planter – og undgå de giftige

Du behøver hverken være naturuddannet eller gourmetkok for at finde gode spiselige ting i naturen. En ny bog fra Helle Buchardt Boyd tager dig med ud i naturen og guider dig gennem skov og krat. Bogen er handy og overskueligt bygget op med nøje beskrivelser af de enkelte planters former, farver, findesteder og anvendeligheder.

Kend de spiselige vilde planter, Foreningsforlaget, 160 sider, 198 kr.

FOTO: VERYGOODFOOD.DK

VERY GOOD FOOD

Er du vild med enestående restauranter, og savner du inspiration til nye steder, så er Trine Lais blog bestemt et besøg værd. Trine har blogget i mere end syv år om sine restaurantbesøg, som hun vel at mærke selv betaler, og du vil kun kunne læse om de steder, som hun vil vende tilbage til. Du vil ikke blive mødt af anmeldelser, for da smag er forskellig, lægger Trine i stedet vægt at beskrive de elementer og oplevelser, som begejstrer hende.

Følg bloggen på verygoodfood.dk

I AM A FOOD BLOG

Stephanie Le hedder forfatteren bag den succesfulde madblog 'I am a Food Blog', der startede på en udfordring fra manden, Mike. På bloggen ser man Stephanies kærlighed og hyldest til mad med opskrifter lige fra lemonader og desserter til salater og hovedretter som pizza med karamelliserede rejer eller grillede majs, som du aldrig har smagt dem før. Det er heller ingen tilfældighed, at bloggen er blevet kåret til 'Årest madblog 2014' af madmagasinet SAVEUR.

Følg bloggen på iamafoodblog.com

FOTO: IAMAFOODBLOG.COM

3 nye friskbrød til catering

Undgå madspild!
Prøv de nye rugbrød uden endeskiver

Vi har udviklet tre nye rugbrød med gods i – specielt til catering: et klassisk mørkt, et mildt solsikke og et groft. De tre brød egner sig perfekt til buffet, og du kan glæde dine gæster med brød der:

- ✓ er bagt på vores populære rugsurdej
- ✓ er bagt uden brug af stråforkortere og konserveringsmidler
- ✓ er skåret i gode, smørbare skiver – uden endeskiver
- ✓ fås både med og uden kerner
- ✓ har et højt fiberindhold og op til 59% fuldkorn
- ✓ har en god saftig krumme
- ✓ alle er Nøglehuls- og Fuldkornsmærkede

26170
Mørkt Rugbrød
22 skiver, 1000 g

26169
Groft Rugbrød
22 skiver, 1000 g

26171
Solsikke Rugbrød
22 skiver, 1000 g

Schulstad BAKERY SOLUTIONS

Lantmännen Unibake

Økologien rykker for alvor

Mere end 800 af landets storkøkkener kan nu skilte med et økologisk spisemærke i enten bronze, sølv eller guld. Alene i år er listen af køkkener med det populære Ø-mærke vokset med 200. Vi har talt med Joachim Kjeldsen fra Økologisk Landsforening om tendensen.

TEKST METTE LØVBOM

Hvorfor er interessen for Ø-mærket steget så markant blandt storkøkkener?
Målet om 60% økologi i offentlige måltider er en af de helt store og vigtige grunde til, at vi ser en udvikling i storkøkkenernes fokus på økologiske råvarer. Danskerne har i en årrække været verdens mest økospisende folkefærd, og opmærksomhed om økologi og vigtigheden i, at vi alle kan være med til at gøre en forskel for

FOTO: SHUTTERSTOCK

Danskerne har i en årrække været verdens mest økospisende folkefærd.

miljø, natur, dyrevelfærd og sundhed, er for alvor ved at brede sig fra køkkenbordet derhjemme og til den mad, vi spiser og tilbereder uden for hjemmet.

Det er især de offentlige køkkener, der har taget førertrøjen på, hvorfor?
Vi ser, at flere og flere storkøkkener er ved at være klar til at gå i gang med økologien, fordi rigtigt meget af personalet har været igennem et kursusforløb, og deres viden om økologi og det økologiske køkken med mere grønt, mindre kød og mindre madspild er vokset. Der er fundet nye løsninger for økologisk vareindkøb, og grossisterne har fået mange flere økologiske varenumre på hylderne.

De private kantiner halter gevaldigt bagud, hvad vil I gøre ved det?
Det er nu ikke rigtigt, at de private halter bagud. Det er snarere de offentlige, der er på vej på omgangshøjde. Vi har oplevet, at det primært var de private kantiner, der i stort antal først gik i gang med at lægge om til økologi. De har været i gang længe. Nu er det så de offentlige storkøkkener, som følger trop. Vi vil være med på deres økorejse med information og inspiration og finde løsninger på de udfordringer, de løber ind i. I øjeblikket skaber fx offentlige indkøbsregler udfordringer flere steder. Regler, der gælder for indkøb af printerpatroner og kontorstole, passer ikke altid særligt godt til fødevareindkøb, hvor årstid, kvalitet og ønsket om lokale varer ofte spiller ind. Det arbejder vi bl.a. på i en styregruppe under fødevareministeriet, ligesom nye kantine-økonetværk og fokus på de gode økologiske råvarer skal fastholdes og udbygges. ■

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

Vil du med på rov i naboens have efter æbler? Eller måske du har lyst til at hjælpe den lokale bæravler med at få høstet sensommerens overskydende bær, inden de rådner op?

Terroir og sankning

– EN NY TENDENS I STORKØKKENET?

TEKST METTE LØVBOM

Begreberne terroir og sankning har for længst indtaget scenen på de store restauranter og til dels også hjemme hos de private forbrugere. Men også storkøkkenerne begynder at sætte fokus på lokale råvarer, der selv hentes i naturen.

Forleden kunne man læse på facebook, hvordan en enkelt økologisk bæravler fra Samsø måtte lade 100 tons solbær rådne op, da udgifter til at få plukket bærerne ikke kunne konkurrere med priserne på udenlandske bær. I ren desperation tilbød han lokale borgere og køkkenansatte at komme forbi og plukke de vitaminrige sorte bær. I samme tråd eftersøgte en institution i 2640-området grøntsager, frugt og grønt til deres projekt "fra jord til bord", og i et indlæg rettet mod storkøkkenerne i Furesøområdet tilbød kommunen gratis pluk-selv af vilde hindbær. Begrebet kaldes sankning, og det går i korte træk ud på at høste naturens overskydende råvarer lige fra tang og havtorn til vilde æbler og svampe. Ganske gratis.

I de seneste par år har trenden omkring nordisk mad i sig selv været med til at bane vejen for sankning på de større restauranter, men også blandt storkøkkener ser man en tendens inden for sankning. Køkkenpersonalet tager ud i naturen sammen en eftermiddag eller i weekenden for at sanke og samtidig være sammen socialt med hinandens familier i fritiden. Informationerne omkring steder for sankning finder man enten hos kommunen, i det lokale kokkenetværk eller ved at spørge den lokale anlægsgartner om offentlige steder med spiselig beplantning. Man kan også gå ind på sanker.dk, der er et brugerbaseret forum for vidensdeling om offentlig sankning samt udbud og erhvervelse af rettighed til sankning hos private, følge deres facebook side "sanker" eller downloade app'en sanker til sin smartphone.

Terroir – ny nordisk trend

Begrebet terroir, der stammer fra ordet terre, der betyder jord, stammer oprindeligt fra de franske vindistrikter og er en måde, hvorpå man klassificerer den specifikke jord, afgrøden stammer fra. Jordbundens sammensætning af mikroflora af eks. svampe, alger og bakterier bliver således unik fra region til region. I norden har begrebet sat sig fast som en ny trend, der i korte træk går ud på at finde, hente og anvende råvarer fra lokalområdet. At handle lokalt handler først og fremmest om at vælge danske råvarer, men følger man terroir-princippet, tager man skridtet videre og vælger bevidst udelukkende lokalproducerede varer. Det betyder også i yderste konsekvens, at man totalt fravælger oversøiske og udenlandske varer som f.eks. vanilje, kakao og kaffe og i stedet erstatter med f.eks. kornkaffe og andre smagsgivere og krydderier. Tendensen afspejles også i den danske detailhandel, hvor senest SuperBrugsen har igangsat en større kampagne for netop at lokalisere op i mod 500 lokale leverandører. Årsagen til tendensen kan findes flere steder, men ifølge netop Superbrugsen har selve historien og oprindelsen af råvaren og vejen fra jord til bord en afgørende betydning for valget af netop lokale råvarer, og man forventer at trenden vil bredde sig i både detail- og foodservice og for alvor sætte sig fast i bevidstheden hos de danske forbrugere. ■

Hvor meget gør du ud af at handle råvarer lokalt?

STINE KIKKENBORG
Køkkenchef, TREFOR

Jeg køber frem for alt dansk. Det er kvalitet for mig. Jeg køber også rigtig meget lokalt. Det gør jeg, når det giver mening, og når råvarerne er i sæson. Fx køber jeg æbler og kål ved den lokale æbleavler, kød får jeg fra Egtved Slagteren, der ligger blot 20 km væk, og så er min grønthandler desuden begyndt at få råvarer fra lokale avlere. Jeg synes, det er vores ansvar i kantinerne at bruge de lokale avlere for på den måde at støtte op om dem, så de ikke uddør.

BRITTA LANGE
Kantineleder, Østjyllands Politi

Jeg går rigtig meget op i at få friske lokale råvarer. Vi tager på marked i Aarhus hver onsdag og også fredag, hvis det er muligt. Der køber vi bl.a. råvarer fra Samsø og Tunø. Lige nu arbejder vi fx rigtig meget med blommer, brombær og majs, for de er i sæson.

For mig betyder det rigtig meget, at jeg ved, hvor råvarerne kommer fra, og tit er de også økologiske og dermed uden sprøjtemidler. Jeg synes, det er vigtigt at gøre kollegerne opmærksomme på, at her får de et måltid af danske råvarer, så det gør vi meget ud af at fortælle dem, når de tager af buffeten.

FOTO ØKOLOGISK LANDSFORENING

masser af messer

BIOFACH 2015

Folkene bag verdens største økologimesse er i fuld færd med forberedelserne til næste års BIOFACH. Messen finder næste gang sted i Nürnberg den 11.-14. februar 2015, hvor økologiske producenter fra hele verden vil stå klar til at vise dig de nyeste trends og produkter inden for økologi.
Læs mere på biofach.de

MAD

Fødevaremessen MAD har ønsket at skabe et udstillingsvindue for Danmarks producenter og forhandlere af danskproduceret mad. Se, hør og smag mange gode produkter og traditioner i dansk madkultur, når messen løber af stablen den 17.-19. oktober i Aarhus.
Læs mere på mad-aarhus.dk

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

COPENHAGEN FOOD FAIR 2015

Copenhagen Food Fair 2015 handler om VÆRTSKAB og det uendelige potentiale, der ligger i at skifte fokus fra den traditionelle serviceydelse til at tage ansvar for kundens, gæstens, kollegaens og partnerens oplevelse. Fødevaremessen løber af stablen fra den 22.-24. februar 2015.
Læs mere på copenhagenfoodfair.dk

Food & Consumer Trends 2016-2019

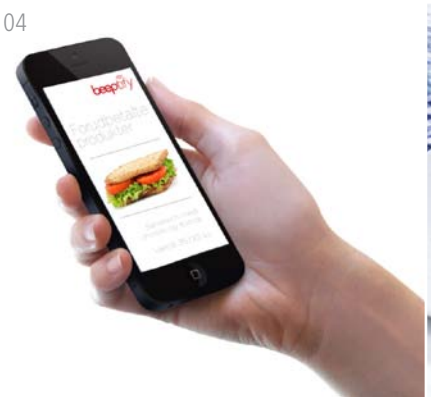
Fokus på tidsånd, forbrugerdagsorden, måltidets rolle og madkulturen. pej gruppen præsenterer en rækker superdygtige og inspirerende foredragsholdere, der bidrager med hver deres faglige viden og giver indspark til skabelsen af fremtiden. Mød bl.a. Søren Gericke, foodtrendekspert Cathrine Frederiksen og forbruger- og tidsåndsekspert Louise Byg Kongsholm. Konferencen foregår den 2. september i København, den 4. september i Oslo og den 9. september i Herning. Prisen er kr. 3.995,-
Læs mere på foodkonference.dk

Kokkens Catering

Opdag hele sortimentet www.cateringengros.dk

Catering Engros

FOTOS SALLING COPPER, SANTA MARIA, FORBO FLOORING, BEEPTIFY, ROYAL GREENLAND



Få styr på alt i dit køkken med nogle af branchens helt nye tiltag.

01 DESIGNERGRYDER

Håndlavede kobbergryder i høj håndværksmæssig kvalitet og moderne design fra Salling Copper. Gryderne er med messinghåndtag formet som et vindrueblad. Indvendigt er de fortinnede med 100 % rent tin. Grydernes, der fås i tre forskellige størrelser, kan købes hos Bent Brandt.
Læs mere på sallingcopper.dk

02 ET PIFT PÅ TOPPEN

To nye Texas BBQ-marinader og to nye toppings udfordrer danskernes smagsløg. Har du grill på menuen, kan du prøve at spice kødet op med Tex Mex-marinader til kylling og svin såvel som okse. Eller prøv de to nye toppings, Chili Mayo og Jalapeño Topping, som topping eller dip.
Læs mere på santamariaworld.com/da

03 SKRIDSIKKERT UNDERLAG

Våde gulve kan kompromittere sikkerheden, men med den rette gulvbelægning kan du mindske risikoen for faldskader betydeligt. Forbo Flooring har lanceret en ny kollektion af skridsikre vinyler, som er specielt udviklet til professionelle køkkener og vådrum.
Læs mere på forbo-flooring.dk

04 NY BETALINGSLØSNING

Forudbetalinger, rabatordninger, klippekort og gavekort i én løsning. Danske Beeptify har lanceret Beeptify eWallet, der letter administrationen og samtidig får betalingen til at foregå hurtigere og mere hygiejnisk. Vigtigst af alt er betalingen lige så sikker som en bankoverførsel og godkendt af Finanstilsynet.
Læs mere på beeptify.com

05 DELIKATESSEROGN

En kort sæson for stenbiderrogn skal ikke hindre dig i at servere frisk stenbiderrogn. Royal Greenland har lanceret frisk, frosset stenbiderrogn uden kunstige tilsætningsstoffer. Den hurtige indfrysning af rognen, inden for 24 timer efter fangsten, sikrer, at smagen af den grønlandske rogn bevares. Rognen er kun tilsat salt.
Læs mere på royalgreenland.dk

OPENING DK. 14715

Økologi og ren frugtforkælelse med høj smagskvalitet

HOS RYNKEBY HAR VI FOKUS PÅ VORES KUNDERS MENING

Derfor har vi spurgt tre vidt forskellige køkkener om deres mening om Rynkeby konceptet Organic Fruit Lounge. Læs her om de fordele som henholdsvis Peter Harbo, Køkkenchef & Souschef (GladMad Hillerød), Adam Berg, Food & Beverage Manager (Odense Congress Center og Odense Sport & Event) samt Thomas Bo Rasmussen, Køkkenchef (Maersk Training Svendborg), oplever med Organic Fruit Lounge.

✔ HIGH-END KØLER, DESIGNET TIL AT PASSE IND ALLE STEDER
✔ ØKOLOGISK LEMONADE OG JUICE, 10 LITER BAG IN BOX
✔ 2 TAPPEHANER

BRUG DERES 10 GODE GRUNDE TIL AT VÆLGE ORGANIC FRUIT LOUNGE

- ✔ Er tidsbesparende, simpel og hygiejnisk i håndteringen
- ✔ Har en høj smagsvariation på 2 juicer og 4 lemonader
- ✔ Er med til at mindske spildet via god dosering og udnyttelse af rester fx i marinader
- ✔ Er med til at sende gode, positive og økologiske signaler til kunderne
- ✔ Er drikkeklart, smager godt, og er lavet med omhu
- ✔ Er 100% køkkenpraktisk og køkkenlogisk med Bag in Box
- ✔ Kræver ikke vandtilslutning, hvilket er en stor placeringsmæssig fordel
- ✔ Er med til at gøre dine kunder mere tilfredse, fx gennem positiv goodwill
- ✔ Er 10 gange nemmere i brug end små juicer og blandinger, og derfor styrbar for køkkenet, herudover kan lemonaderne fint bruges i stedet for sodavand

Rynkeby

make it a beautiful day

Fremtidens køkken

Solen skinner fra en skyfri himmel, i baggrunden lyder et højt sus fra metroen i sin fart ind på perronen på stationen på den anden side. Mastodonter af højhuse svinger henover hovedet som et resultat af de mange store prestigefyldte byggeriprojekter, der har fundet sted i Ørestaden igennem de seneste par år. Men der summer også af liv, natur og vand i et område, der nok mest af alt er kendt for det gigantiske shoppingcenter Fields.

FOTO MARTIN KAUFMANN

Martin Appel, "In the Ferring kitchen people come first".

Vi er hos Ferring International PharmaScience Center (IPC) på Kay Fiskers Plads. En af Danmarks førende medicinalvirksomheder, der beskæftiger sig internationalt med lægemidler inden for behandling af barnløshed, fødsel, mave-tarm sygdomme og urinvejesygdomme. En moderne virksomhed i udvikling i en branche, der stiller krav til hurtig udvikling. Langt fremme i skoene, når det kommer til international produktudvikling og forskning. Men også iøjnefaldende langt fremme i skoene, når blikket falder på deres køkken. Og modige. I en tid, hvor tendensen viser, at flere og flere udliciterer deres køkken og køber enten hel- eller halvhjertet ind i færdige kantinekoncepter, er det nærmest befriende at støde på et køkken, der går imod tendensen. Eller måske det er den nye tendens?

500 mand fordelt på over 30 nationaliteter gæster hver dag køkkenet i Ferring. I køkkenet finder vi otte mand i rollerne som enten kokke eller catere og to opvaskere. Tempoet er højt, men man fornemmer samtidig en tydelig og klar arbejdsfordeling og en gennemtrængende glæde. Og energi. Og netop energien er centrum i køkkenets bevidste valg om at forblive en privat kantine. Det handler om passion og om vilje. Og om at turde at gå i dialog med brugerne. Og så er det altafgørende, at ledelsen på stedet bakker op omkring valget og vejen videre frem i stedet for at trække det – for mange nemme kort – og udlicitere tjansen. Lige her er det tydeligt, at køkkenet hos Ferring i den grad spiller en afgørende rolle i husets bærende værdisæt. Køkkenet er en væsentlig del af hele husets kultur, hvor mennesket er i centrum.

Manifest som holdepunkt

– Vi arbejder ud fra et nøje formuleret manifest med en overordnet vision om, at "in the Ferring kitchen, people come first". Vi udvikler os gennem en åben dialog mellem brugerne og kollegerne i køkkenet og forholder os nysgerrigt til kvalificeret og faglig kritik. Og så ligger det os meget højt på sinde at arbejde for simple, men sunde kostvaner baseret på danske økologiske råvarer i sæson. Ærlig mad hvor både kvalitet og smag er i højsæde, fortæller Martin Appel, køkkenchef hos Ferring igennem de seneste 12 år.

I Ferring har man valgt at udvikle køkkenet ved målrettet at arbejde med både personale, kompetencer og køkkenets rolle som madkulturbærer i virksomheden. Hvert år tager hele køkkenet på en forlænget weekendtur for at hente inspiration og ny energi til det daglige. I år går turen til Mallorca, hvor middelhavskøkkenet skal udforskes. Sidste år var det 8-mand store crew tre dage i River Cottage.

– Vi boede i hytter midt inde i en skov centreret i området. Og så var vi skiftevis i deres arbejdskøkken og på restaurant. En fuldstændig fantastisk rejse gennem deres køkken og ikke mindst principperne bag. Bæredygtighed, lokale råvarer og smag er en altafgørende faktor i deres køkken, og så summer stedet i den grad af energi.

"Vi arbejder ud fra et nøje formuleret manifest med en overordnet vision om, at 'in the Ferring kitchen, people come first'. Vi udvikler os gennem en åben dialog mellem brugerne og kollegerne i køkkenet og forholder os nysgerrigt til kvalificeret og faglig kritik."

MARTIN APPEL

FOTO MARTIN KAUFMANN

FOTO MARTIN KAUFMANN

I køkkenet anvender man kun danske økologiske råvarer og det bedste udefra.

FERRING

Ferring International PharmaScience Center (IPC) er et stort internationalt biofarmaceutisk selskab med afdelinger i over 40 landemed mere end 3000 medarbejdere.

Ferring lægger med sin store passion for videnskab stor vægt på forskning og udvikling af innovative medicinske præparater indenfor terapiområderne: Infertilitet, obstetrik, urologi, gastroenterologi, endokrinologi og osteoartritis.

Vi blev så blæst bagover af det hele, at vi aflyste et fint restaurantbesøg den sidste aften, da vi hellere ville nørde igennem i det åbne udekøkken over bål i skoven, fortæller Martin.

Danske økologiske råvarer og det bedste udefra

I fryserummet står der kassevis af danske håndstøbte økologiske ispinde lavet på jerseymælk med lokale urter, bær og smagsgivere. En overraskelse til kollegerne midt i den ulidelige sommervarme. Igen med fokus på brugen af danske råvarer i sæson og igen med fokus på smag. Og økologi. Rundt om i køkkenet bugner det med sæsonbetonede grøntsager og fisk. Et køkken der på trods af fokus på danske råvarer bevidst arbejder med det internationale køkken ud fra filosofien om at lege med danske råvarer og, når det giver mening, hive det bedste udefra ind i køkkenet. Huset er multikulturelt. Det afspejles også tydeligt i køkkenet, der i dag bl.a. har thaisuppe med danske sprøde grøntsager og rødfisk på menuen.

Køkkenet har det økologiske spisemærke i sølv – en bevidst strategi og afstandstagen til det konventionelle. Det handler om ansvar. Og om at turde tage ansvar – for det vi spiser og for den rolle, man har som et storkøkken, der hver dag formidler madkultur til over 400 internationale bespisende gæster. Og netop rollen som formidler tager køkkenet hos Ferring meget seriøst. Over 100 kolleger er i dag medlem af husets Gourmetklub – en klub stiftet på initiativ af køkkenfolket med det formål at inspirere kollegerne til at gå i køkkenet derhjemme og lave mad fra bunden af.

Inspiration udefra

Madspild står meget højt på agendaen i køkkenet. Og det har ikke været helt uden udfordringer, at køkkenpersonalet har

Maden serveres fra køkkenet anretterpult.

FOTO MARTIN KAUFMANN

SKAL DIN FORRETNING HAVE FART PÅ?

SE MULIGHEDERNE PÅ: ARLAFOODSERVICE.DK

Arla On-the-go gør dine kunder glade, giver din kantine en sundere profil og gavner ikke mindst din bundlinie. Vi stiller kølere eller betalingsautomater til rådighed og rådgiver om varesortiment i forhold til din målgruppe.

Læs mere på arlafoodservice.dk eller kontakt din lokale Arla konsulent, hvis du er klar til en sundere forretning.

FOTO MARTIN KAUFMANN

Hos Ferring udvikler køkkenpersonalet sig gennem dialog med kollegerne.

"Rapporten har i den grad hjulpet os med at omlægge dele af processerne, ligesom det også har inspireret os til at arbejde målrettet og bevidst med madspild."

MARTIN APPEL

kastet sig over den nye trend. For det er nemlig en helt ny tendens, som godt nok er på alles læber, men som faktisk kræver en specifik tilgang, hvis man vil arbejde seriøst med den. Derfor inviterede Martin og hans kolleger et par studerende fra Proffesionshøjskolen Metropol ind i den daglige gang i køkkenet netop for at lave en detaljeret rapport over, hvor meget mad der rent faktisk bliver smidt ud – og ender som madspild.

– Vores skraldespande og øvrige containere blev praktisk talt overvåget i en hel uge. To unge mennesker sad på lur og noterede alt det, der endte som skrald. Både mønster, mængde og indhold blev nøjsomt skrevet ned. Det kom der så en rapport ud af, og jeg skal lige love for, at det var lidt af en øjenåbner for os alle. Rapporten har i den grad hjulpet os med at omlægge dele af processerne, ligesom det også har inspireret os til at arbejde målrettet og bevidst med madspild, fortæller Martin.

Køkkenet får også jævnligt besøg af elever fra Hotel & Restaurantskolen i Valby. Det er med til at skærpe sanserne hos kollegerne, når den vilde, visionære, men også lidt usikre ungdom træder ind i køkkenet. Og det er med til at løfte fagligheden hos eleverne, når de udfordres på den måde.

– Forleden havde vi 15 elever herinde på en gang. De fik til opgave at lave mad til hele huset, og de var praktisk talt helt overladt til sig selv, vi andre var bare observatører og back-up. Her var altså tale om temmelig tunge serve-

TenderPork
-din garanti for en spiseoplevelse
udover det sædvanlige!
Kødet er naturligvis
100% dansk!
100% DANSK
DANISH CROWN
SVINEKØD
Tender Pork er tilsat en mild smagsneutral lage, der sikrer en høj og ensartet spisekvalitet i kødet.
Lagen indeholder lidt majsstivelse, som bevarer kødsaften i kødet og beskytter mod udtørring, også hvis kødet skal varmholdes eller genopvarmes. Tender Pork lagen indeholder desuden salt og sukker, som fremhæver kødets egen smag.
Du kan anvende Tender Pork, på samme måde som du anvender traditionelt svinekød. Men forskellen er tydelig, især på de magre kødstykker, som bliver meget mere møre og saftige.
Resultatet er altid et saftigt, velsmagende stykke kød, til glæde for dig og dine kunder!
Bestilles hos din grossist
www.danishcrown.dk/foodservice
DANISH CROWN
FOODSERVICE

FOTO MARTIN KAUFMANN

Køkkenet har sine egne bybier i hjertet af bygningen.

ringer, der krævede ekstremt meget af de unge mennesker. Vi vil gerne sende et signal om, at vi tager det her seriøst, og at vi faktisk også forventer, at eleverne både tager initiativ og ansvar, smiler Martin.

I flere omgange har køkkenet også hentet både kokke og gastronomer ind i køkkenet med hver deres særlige kompetencer inden for bl.a. både molekylær gastronomi, konditori og fisk. Igen handler det om at højne fagligheden og hente inspiration. Inspiration kommer også fra den store udegård i midten af bygningen, hvor køkkenets fire bistader leverer spandevis af glæde, liv og friskslynget honning til køkkenet hen over sommeren.

Det kan godt lade sig gøre at drive en stor kantine med fokus på menneskerne i den og ikke mindst deres ressourcer og energi. Det kan også lade sig gøre at holde fokus på danske økologiske råvarer i sæson og samtidig rumme et multikulturelt køkken og publikum på en helt ærlig facon. Helt neden på jorden. Det er Ferring i hvert fald et levende eksempel på. ■

SP1S
ENGANGSSERVICE
TIL GASTRONOMI

TIL DIG, DER TÆNKER UD AF HUSET OG IND PÅ BORDET

UD AF HUSET
· Nemt at transportere – flot at åbne
· Slut med brugt service, der ikke bliver returneret
· Ingen opvask

IND PÅ BORDET
· Slip fantasien løs
· Servering med stil eller et glimt i øjet
· Ligner en million – koster mindre

SP1S er professionelt engangsservice fra BENT BRANDT. Se hele sortimentet i vores showrooom, på www.bentbrandt.dk eller bestil brochure.

BENT BRANDT
Godt Grej til gastronomi
Langdyssen 7, Lisbjerg · 8200 Aarhus N · Telefon 8930 0000 · bb@bentbrandt.dk

Naturens vitaminer

Haver og krat bugner lige nu med bær. Små bær, store bær, røde bær, sorte bær, sure bær, søde bær. Ud over at smage vidunderligt så er mange bær rige på antioxidanter og vitaminer og har derfor sundhedsfremmende egenskaber. Netop derfor er bær yderst populære i smoothies, ligesom mange bær syltes til marmelade og gelé eller til kompot. Men du kan også sagtens bruge dem i salater som det søde eller syrlige element. Vi har kigget på nogle af sensommerens bær og giver dig her fire af de bedste.

TEKST TINE PRIES LUND

FOTOS SHUTTERSTOCK

kend dit bær

Blåbær

Kongen af superfoods. Med sit kæmpe indhold af antioxidanter stiger blåbærret til tops på listen over superfoods. Den dybe blå nuance er et biprodukt af såkaldte flavenoider (en gruppe naturstoffer, red.), som er at finde i netop frugter og bær, og som er med til bl.a. at beskytte hjernens hukommelse. Blåbær er ideelle som vitaminbooster til sunde smoothies, men de gør sig også godt i bagværk, som marmelader og i salater. Blåbær er i sæson fra juli – september.

Brombær

Brombærrene er netop nu og frem til oktober klar til at blive spist i naturens krat eller fra haven. De saftfyldte aromatiske bær er tilmed rigtig sunde, deres mange antioxidanter og C-vitaminer har en positiv effekt på hjertet og har efter sigende en forebyggende effekt mod kræft. Brombærrene kan spises direkte fra busken, men kan også med fordel bruges til syltning og i desserter og juicer.

Solbær

Smag af sommer. De små, runde, sorte bær er lækre og friske i grød og bagværk, men kan som andre bær anvendes til marmelade, gelé og kompot. Solbær har ligesom blåbær et højt indhold af antioxidanter og andre sundhedsfremmende stoffer. Solbær modner i juli-august, men modsat jordbær og hindbær kan solbærrene godt hænge et par uger på busken, inden de falder af.

Hyldebær

Efter hyldeblomsterne kommer bærrene. De hvide klaser skiftes ud med små sorte bær, men de bliver ikke mindre anvendelige af den grund. Smagen kan minde om en mellemting mellem blommer og solbær; mild, men med en syrlig eftersmag. Hyldebær skal tilberedes, før de kan nydes, ellers kan de være giftige. Sørg for at filtrere kernerne fra, når bærrene er kogt og lav så fx saft, sirup eller suppe.

Blomme

Frisk og saftig. Blommen er en lækker spise og er velegnet til både salater og desserter, men også til tærter, chutney og syltning. De tidligste blommer modner, mens det endnu er sommer og de seneste først i oktober. Prøv også at frys dem med eller uden sukker, det er nemmest, hvis du halverer dem og fjerner stenene. Blommer er rige på kostfibre og en god kilde til A- C- og K-vitamin.

råvarer i september

Grønne bønner

Grønne bønner kan opdeles i snittebønner, perlebønner og haricots verts. Snittebønnerne har lange, flade og brede bælge og perlebønnerne korte og runde bælge. Nye spæde bønner sælges oftest som haricots verts. Bønnerne er lette at have med at gøre, de skal blot pynes og kan derefter blancheres, dampes, koges, grilles, stuves, indgå i supper eller lynsteges.

Tomat

Den røde runde sag fås i et væld af former og farver og kan tilberedes på adskillige måder. Fra helt små gule cherrytomater til store saftige lilla bøftomater – rå eller kogte, tørrede eller i puréer. Tomater er rige på A- og C- vitamin samt mineraler og kostfibre. Et godt tip er at opbevare dine tomater ved stuetemperatur, da de mister smag i køleskabets kølige klima.

Majs

Kogt, grillet eller rå. De søde og saftige majs kan spises fra kolben med smør på, men kan også bruges afskåret rå i fx salater. Majsene, der er fyldt med A-B- og C-vitaminer samt mineraler, kostfibre og antioxidanter, kan fås frem til oktober. De gule kerner fås også i lilla, røde og sorte nuancer. Indholdet af stivelse er højt, og majs bør derfor spises i moderate mængder.

FOTOS SHUTTERSTOCK

Krebs

Krebs er et magert skalddyr, der indeholder mange gode næringsstoffer, og så er de en god kilde til protein og essentielle fedtsyrer. Kog dem inden de skal anvendes og server dem enten naturel, i supper, i en frisk salat eller i varme retter. Køb krebsene friske når de er i sæson og frys dem eventuelt – dog maksimalt seks måneder, så smager de bedst.

Kantarel

Skoven er så underfuld. I bunden titter kantareller og andre svampe frem netop nu. Den almindelige kantarel er en af de mest populære spisesvampe herhjemme. Kødet er fast og duften behagelig abrikosagtig, mens smagen er en smule bitter. Udover den almindelige findes også den blege kantarel og den almindelige orangekantarel. Prøv at eddikesylte kantarellerne eller tør dem, så kan de bruges i risottoer, sovse, supper eller som smagfuldt drys.

FOTO TINE HVOLBY

Sæt fokus på ærlig mad uden skrammel og tilsætningsstoffer.

ÆRLIG MAD, *ærligt talt*

Madscenen er i kraftig forandring. Den moderne madforbruger er troløs og kræver inspiration og aflastning i sit travle liv. For hende, er det ikke længere nok, at det er god kvalitet eller økologi. Hun vil have en leverandør, hun kan læne sig op af, så det bliver nemmere for hende at være et moderne menneske. Du ved; balancen mellem familie, børn og den rigtige karriere. At kunne dyrke sport på højt plan, være på de sociale medier 24:7 og i det hele taget være travl og succesfuld.

Konsekvensen af udviklingen er, at måltidet ændrer sig fra, hvad vi tidligere har kendt. Fra at være samlingsstedet for familien til at være det nærvær, man skaber sammen med andre omkring mad og drikke. Det uanset om det er med den rigtige slowristede kop filterkaffe eller sandwichen, man deler under et strategimøde på arbejdet.

Fælles for det hele er, at maden skal være hjemmelavet, den skal være sund, økologisk og lokalt produceret. Herudover skal den have særlige pligtegenskaber såsom; gluten-fri, laktose-fri, e-nummer-fri, sukker-fri og så skal den være proteinrig – altså det rigtige protein! Og så skal det være nemt! Maden skal nemlig være til at tage med på farten eller med hjem, så vi kan komme videre i vores travle liv.

Wow! hvem sagde, at det er nemt at drifte kantiner? Ingen, for moderne kantinedrift er en højt professionaliseret bedrift, der kræver indsigt i både gastronomi, madtrends, økonomi og markedsmekanismer.

Mange stemmer diskuterer lige nu økologien og dens fremtid. Vores fødevareminister har kørt en hel sommerkampagne om danske råvarer og økologi. Flere og flere kantiner tager økologien til sig i større eller mindre omfang. Så der har aldrig været så meget medvind for økologien, som der er lige nu. Det store spørgsmål er blot, om det er nok kun at satse på en økologiomlægning i kantinen, eller der skal mere til?

I min optik er økologi en pligtegenskab, som bør vælges til i så stort omfang som overhovedet muligt. Men det, der virkelig rykker noget i forhold til den moderne forbruger, er begrebet, der på engelsk hedder Wholesome Food, som er det helt nye sundheds- og værdibegreb på madscenen.

I kokkekredse har vi i mange år kaldt det for "ærlig mad". Altså mad uden skrammel og tilsætningsstoffer lavet fra bunden af gode økologiske råvarer. Det er nærmest blevet en kliche, men hånden på hjertet, så er de fine ord ikke altid blevet fulgt op af handling. Alt for ofte er det blevet italesat, mens udbuddet på buffeten har været præget af rigtig mange halvfabrikata, der blot lige har været en tur i Convections-ovnen på det helt rigtige genopvarmningsprogram. At sylte rødbeder og lave et par daglige friske salater skaber ikke konceptet "ærlig mad." Det er blot få elementer, der absolut er bedre end ingenting, men det, der rykker noget, er, hvis vi lader tanken om ærlig mad gennemsyre hele vores køkken og hele vores udbud. Først da bliver vi troværdige og interessante overfor vores kunder, fordi vi er til at stole på. ■

PER GULDBRANDT *gastronaut & gastronomisk iværksætter*
Spotter madtrends og omsætter dem til nye madkoncepter

FOTO JONAS NORMANN

Lotus Professional bliver til Tork

Du vil se nogle ændringer i det ydre med nye Tork navne og emballage.
Men det vigtigste ved Lotus Professional aftørrings- og rengøringsprodukter lever videre indeni.

Tork har tæt kontakt til kunderne og vi lytter godt efter for at kunne udvikle de mest relevante produkter og services, som gør det lettere for dig at tage vare på hygiejnen på din arbejdsplads.

SCA Care of Life

Få mere information på www.tork.dk

Sommerudflugt til Vestkysten

TEKST TINE PRIES LUND

Inspiration og netværk var nøgleordene, da Foreningen Kantine & Køkken Midt/Vest var på sommerudflugt til Vestkysten. Udflugtens første stop blev gjort ved Hovvig Gårdbutik, hvor lækkert oksekød fra de økologiske vestjyske Charolais-køer bliver solgt på lige fod med fx hjemmelavede kaffeblandinger, kager, müsli og knækbrød samt diverse balsamicoer og eddiker. Parret, der er 5. generation på gården, har desuden været på Samsø for at lære at lave is – is som de nu også sælger fra gårdbutikken.

Efterfølgende gik turen til Danmarks største fiskebutik, Hvide Sande Røgeri, der hver dag får 1,5 tons fisk hjem, som de selv opskærer og ryger. Kokken Jimmy fortalte om restauranten og de ændringer, der er blevet foretaget. En lækker fiskebuffet satte punktum for dagen, der samtidig var sommerens sidste arrangement. ■

FOTO SHUTTERSTOCK

4 SKARPE

Lene Ruby
Formand for FKK Midt/Vest

Hvad har du haft af forventninger til dagen?
Jeg har glædet mig rigtig meget til vores sommerudflugt og til hyggeligt samvær med de andre kantineledere. Jeg har set meget frem til besøget på gårdbutikken, da jeg ved, de har ændret en hel del i deres sortiment og bl.a. ansat en konditor.

Hvad tager du med dig herfra i dag?
Gårdbutikken har bestemt ikke skuffet mig, tværtimod. Der var de lækreste hjemmelavede produkter, og det har givet mig inspiration til at prøve flere ting af herhjemme. Det er bestemt et sted, jeg sagtens kunne finde på at besøge igen.

Hvad var dagens højdepunkt?
Som ægte vestjyde nyder jeg virkelig Vestkysten, og det er altid hyggeligt at være sammen med kollegerne fra foreningen.

Hvad har overrasket dig mest?
Det har været meget inspirerende at møde Dorthe og mærke den energi og drivkraft, hun render rundt med. Den brændende iværksætterånd har gjort stort indtryk på mig.

NYHED!

Riberhus®

skiveskåret convenience med god smag

Nu kan du få den gode, fyldige og aromatiske Riberhus® smag i skiver. Du sparer tid og hårdt arbejde med opskæring – og du slipper for spild. Det er praktisk, og det er hygiejnisk. Nu udvider vi sortimentet, så du altid kan finde osten, der passer til din smag, dit behov og din profil.

Se hele Riberhus® sortimentet på arlafoodservice.dk

Arla Riberhus® Lidt bedre end andre gode oste

Riberhus® vugge
ML 30+ (16%) • 6x900 g
Varenr. 27560

Riberhus® bogpak
ML 30+ (16%) • 5 kg
Varenr. 18234

Riberhus® vugge
ML 45+ (25%) • 6x900 g
Varenr. 27969

Riberhus® bogpak
ML 45+ (25%) • 5 kg
Varenr. 18115

Riberhus® økologisk vugge
ML 45+ (24%) • 6x900 g
Varenr. 27949

LIMFJORDEN, JEG ELSKER DIG …

Mandag den 1. september 2014, kl. 17:00
Mødes: Handbjerg Marina, derefter: Vestergård, Fjordbakken 9, Handbjerg, 7830 Vinderup
Arrangementet er arrangeret af FKK Midt/Vest og er for alle medlemmer af FKK

Turen går til Limfjorden, hvor vi skal besøge Vestergård i Handbjerg, hvor Martin og Birte Daasbjerg hvert år producerer 135.000 økologiske pekingænder.

Vi mødes med Martin på havnen i Handbjerg, hvor han vil give en rundvisning og fortælle om det fantastiske havneprojekt. Herefter tager vi hjem til Vestergård, hvor vi skal besøge ællingerne i stalden og ænderne på marken. Martins kone Birte er uddannet økonoma og har en stor andel i udviklingen af nye produkter og opskrifter til and. Eftermiddagen sluttes af i haven på Vestergård, hvor vi skal nyde lækker mad med and.

Pris for medlemmer: 100 kr.
Pris for ikke-medlemmer 200 kr.
Tilmelding senest den 28. august til Lene Ruby på mail leneruby@gmail.com eller telefon 51 94 06 70.

BESØG PÅ IL FORNIO

Onsdag den 10. september 2014, kl. 15:00-18:00
IL Fornaio A/S, Strandlodsvej 13 K, 2300 KBH S
Arrangementet er arrangeret af FKK Øst og er for alle medlemmer af FKK

Kom på besøg ved Danmarks største stenovnsbageri IL Fornio, som er på en Italiensk brødmission for at bevare den sprøde skorpe, den seje krumme og smagen af korn og kerner. Desuden vil Elvion komme og fortælle deres historie.

Der vil være lidt smagsprøver, så man går ikke sulten derfra.

Pris for medlemmer: Gratis
Pris for ikke-medlemmer: 50 kr.
Beløbet indbetales på reg.nr: 5035 kontonr. 0001455360 med deltagerens navn. Tilmelding er først gældende, når betaling er registreret. Tilmelding seneste den 4. september til Hanne Falk Christensen på mail hannefalkchristensen@gmail.com eller telefon 29 82 36 84.

KRYDDERURTEHAVEN

Onsdag den 10. september 2014, kl. 16:30
Krydderurtehaven, Plougstrupvej 69, 6771 Gredstedbro.
Arrangementet er arrangeret af FKK Esbjerg og er for alle medlemmer af FKK

Rundvisning i Krydderurtehaven, der byder på mere end 1200 forskellige krydderurter, snapseurter, farve- og medicinplanter.

Pris for medlemmer: 50 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 100 kr.
Tilmelding senest den 8. september til Annbritt Jønsson på mail alj26@sol.dk eller telefon 24 61 67 58.

INTRODUKTIONSMØDE OM MADSPILD

Onsdag den 17. september, kl. 14:30
Deloitte, Weidekampsgade 6, 2300 København S

Kom og få introduceret hvilke muligheder og udfordringer, der er i at komme madspild til livs og bliv inspireret til mindre madspild i dit eget køkken, når Deloitte inviterer branchen til introduktionsmøde om madspild.

Tilmelding til Andreas Schmiegelow på mail aschmiegelow@deloitte.dk eller telefon 30 93 68 16.

KURSER OG NETVÆRK FOR KØKKENPROFESSIONELLE

Start: Den 18. september, kl. 14:00-16:30
Slotsgade 65 B2, 3400 Hillerød

Brænder du for at lave sund mad, og har du lyst til at mødes med andre, der har de samme professionelle udfordringer i hverdagen? Så er kursusrækken "Ernæringsfokus" måske lige noget for dig og dine kolleger. I løbet af fem møder fordelt på et år kan jeres køkkenteam på skift deltage til en blanding af undervisning, workshops, øvelser, udveksling af erfaring, gensidig inspiration, fif til at øge tilfredsheden med jeres madtilbud samt indlæg fra relevante fagpersoner.

Begrænsede antal pladser, 12 deltagere på hvert hold.

Tilmelding til Sukkersheriffen på vl@sukkersheriffen.dk eller tlf. 70 28 10 38.

SVAMPETUR

Tirsdag den 23. september 2014, kl. 16:00-20:00
Hammer Bakker, vi mødes ved lejrpladsen
Arrangementet er arrangeret af FKK Nordjylland og er for alle medlemmer af FKK

Kom og oplev og få fortalt om de fortræffeligheder, som Hammer Bakker byder på, når vi skal på svampetur med Naturvejleder Esben Buch, som vil fremtrylle lidt grill-lækkerier. Vi bliver guidet gennem naturens spisekammer, og vi vil blive trakteret af Esben.

Pris for medlemmer: 100 kr.
Pris for ikke-medlemmer 300 kr.
Beløbet betales på dagen.
Tilmelding senest den 15. september til Gitte Vangsø på mail gitte.vangsoe@aalborg.dk

KOM PÅ TUR MED DAMEGLADE HJORTE

Onsdag den 24. september 2014, kl. 18:00
Jyndevad Dyrehave, Hjortsballehøjevej (ved den røde port)
Arrangementet er arrangeret af FKK Midt/Vest og er for alle medlemmer af FKK

Kom med ud og se kronhjortene lige syd for Herning i Jyndevad Dyrehave. Her kan man netop se og høre de brunstige kronhjorte, der brøler så ihærdigt, at det kan høres flere kilometer væk. Det er muligt at blive tilskuer til dyrenes brunst-markeringer ved at besøge Jyndevad Dyrehave, hvor man også kan se dådyr.

Husk praktisk tøj og sko, da vi kan blive beskidte. Vi slutter aftenen af med lidt lækkert til ganen og et glas vin.

Pris for medlemmer: 50 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 100 kr.
Tilmelding senest den 13. september til Anette på mail anettebs1@gmail.com

ØKO-BESØG PÅ GOTHENBORG

Torsdag den 25. september 2014, kl. 17:00
Gothenborg, Gothenborgvej 3, 8653 Them
Arrangementet er arrangeret af FKK Aarhus & omegn og er for alle medlemmer af FKK

Lone Hedegaard og kok Charlotte Corneliusen vil fortælle om deres "indgang" til økologi. Det bliver et arrangement med sjæl, charme og god smag.

Vi mødes i Gothenborgs rustikke lokaler, hvor vi også får mulighed for at handle i den lille økologiske købmandsforretning med alt, hvad dit økohjerte begærer, og så skal vi selvfølgelig smage en buffet fra Lones køkken.

Pris for medlemmer: 100 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 250 kr.
Beløbet indbetales på reg.nr. 1978 og kontonr. 8125926070 med deltagerens navn. Tilmelding først gældende, når betalingen er registreret. Tilmelding til Gert Larsen på mail gfladr@hotmail.com eller telefon 28 70 01 98.

BESØG HOS BENT BRANDT

Tirsdag den 30. september 2014, kl. 16:30-20:30
Bent Brandt, Langdyssen 7, Lisbjerg, 8200 Aarhus N
Arrangementet er arrangeret af FKK Trekanten og er for alle medlemmer af FKK

Bent Brandt byder velkommen, og Kim Schytt Olesen vil fortælle om bæredygtig køkkenproduktion. Derefter vil Anna Ring Kongstad give indspark til tapas og buffet, og så spiser vi. Efter spisning bliver vi vist rundt, og der er mulighed for at gå på opdagelse i udstillingen. Til sidst vil der være mulighed for at handle.

Pris for medlemmer: 100 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 250 kr.
Beløbet indbetales på reg.nr: 9551 kontonr. 6580901342 med deltagerens navn. Tilmelding er først gældende, når betaling er registreret. Tilmelding senest den 15. september til Inge Marie på mail imravn@gmail.com

SUPPE-SEMINAR

Tirsdag den 7. oktober 2014, kl. 16-19:30
Skolekøkkenet Bakkeskolen, 6705 Esbjerg Ø, indgang fra p-plads på Tulipanvej
Arrangementet er arrangeret af FKK Esbjergog er for alle medlemmer af FKK

Få ny inspiration til suppen, tag med på OSCAR Suppe seminar. Vi snakker bl.a. om kostrådene, fokusområder i kantinen og oplevelse af serveringen. Der vil blive budt på både mad og drikke.

25 pladser efter først-til-mølle-princippet.

Pris for medlemmer: 50 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 100 kr.
Tilmelding senest den 26. september til Hanne Holm på mail nh112 @esenet.dk eller telefon 20 84 34 79.

fødselsdage

60 år

Niels Ole Jørgensen 14.10.54
Georgsminde 19, 8900 Randers

Britta Petersen 18.10.54
Nr. Møllevej 4, Øster Snobæk, 6400 Sønderborg

50 år

Lise-Lotte sandholm 23.09.64
Porsevænget 37, 7400 Herning

Mette Jahn 29.09.64
Gjesingsvænget 9, 6715 Esbjerg N

Marianne Rendbæk 06.10.64
Sigfredsvej 1, 5200 Odense V

Valborg Brandstrup 24.10.64
Bavnegårdsvej 95, 8361 Hasselager

Lisbet Fogh Mortensen 28.10.64
Albert Dams Vej 18, 8600 Silkeborg

nye medlemmer

Dorthe Tram, Tekniskforvaltning Vej & Park, 2650 Hvidovre · **Lise Lotte Madsen**, Aktivitetscenter, 7500 Holstebro · **Jette Groth**, Caverion, 7000 Fredericia

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. 6
12. september 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

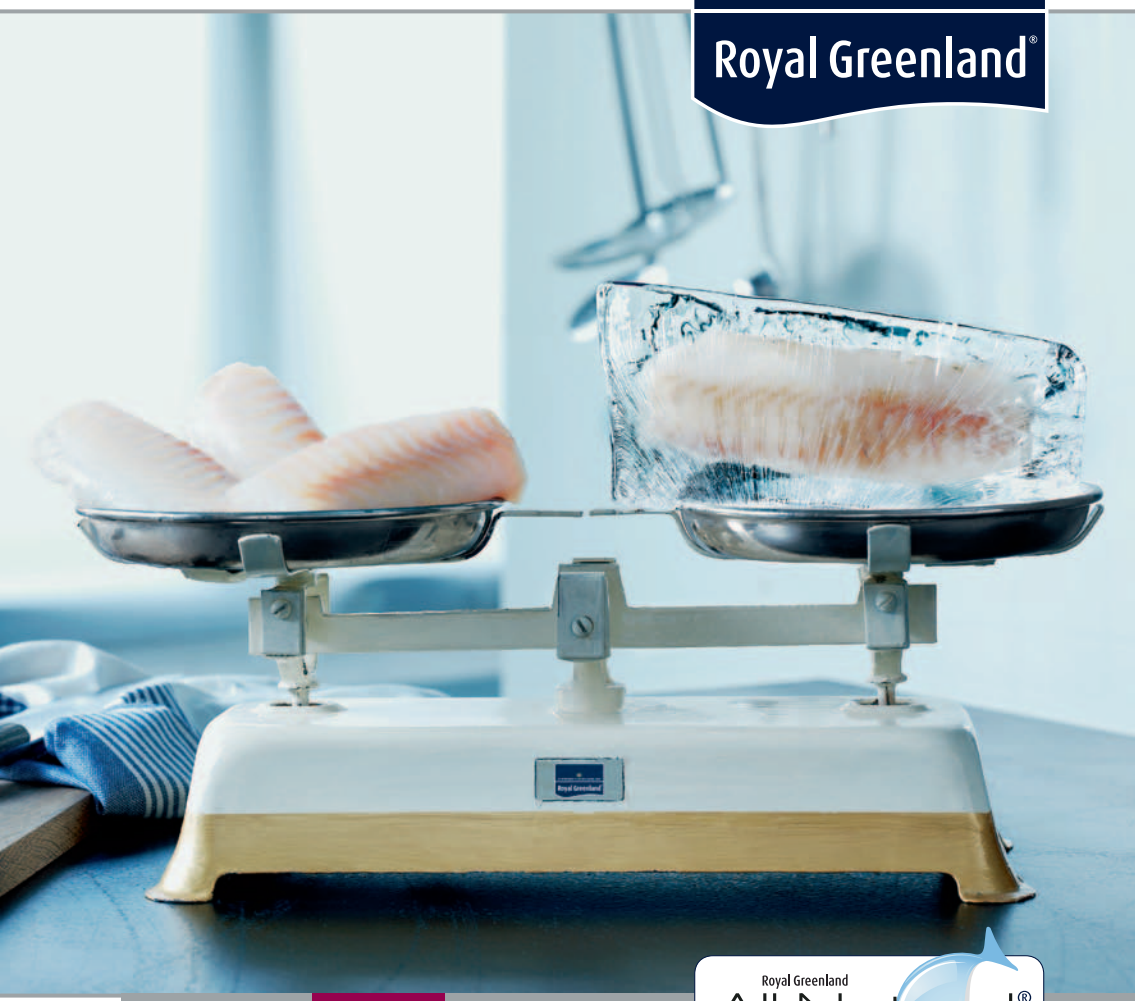
Efterfølgende linie – **pr. år: kr. 220**
Logo i leverandørregister – **pr. år: kr. 2.000**

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