KANTINEN

FAGBLADET FOR KANTINE OG KØKKEN

NR. 6 OKTOBER 2014

tema

arbejdsmiljø

TRIVSEL
Er din stress sund? Symptomerne på stress kan opleves både fantastiske og ubehagelige, men hvornår er stressen skadelig?

PORTRÆT
Arbejdsglæde som drivkraft. Mød Maj og Lone, der til sammen har arbejdet 20 år i Fertin. Her snakker man om tingene, både de gode og dårlige.

EFTERÅR
Kend dit vildt. Netop nu og vinteren igennem er det sæson for vildt. Vi går bag om fire vildtarter.

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

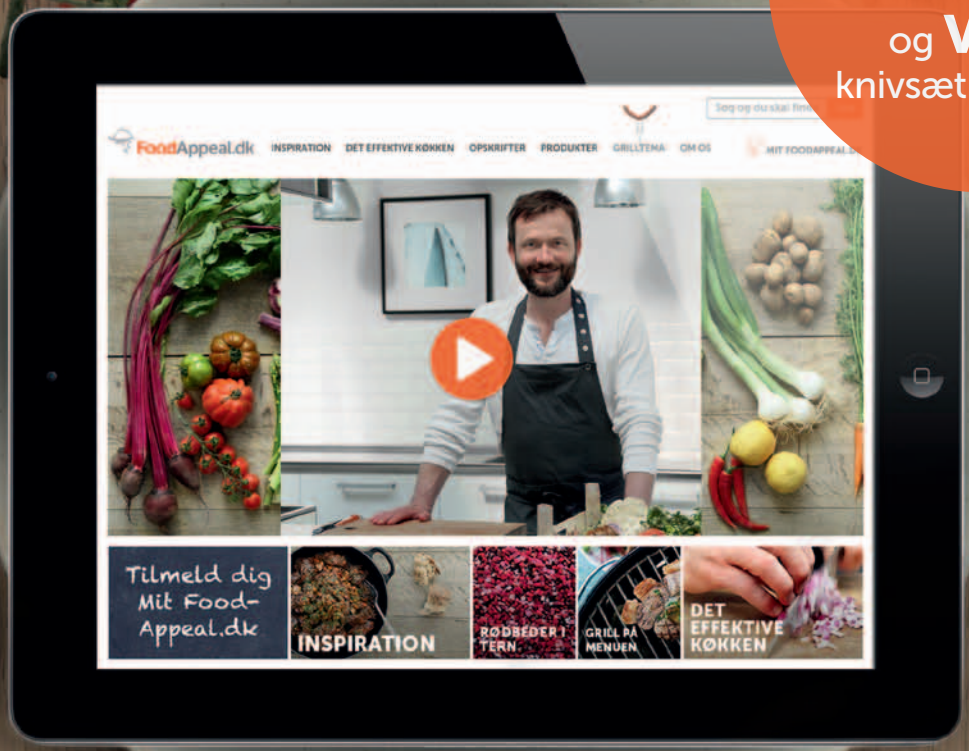
Rosenstand & Kyllebæk

Vi serverer inspiration og gode råd til køkkenfolket

FoodAppeal.dk er Orkla Foods Danmarks nye online madunivers for professionelle køkkenfolk. Her kan du bl.a. finde lækre og nemme opskrifter og masser af inspiration. Læse om vores velsmagende produkter, og hvordan de kan bruges på utallige måder. Og få tips til, hvordan du undgår madspild og sparer både tid og penge. Du kan også logge på Mit FoodAppeal.dk, hvor du kan gemme dine madplaner og indkøbslister, samle dine yndlingsopskrifter og altid have dine links til andre nyttige sider liggende ét samlet sted.

Velbekomme.

Tilmeld dig
GRATIS
Mit FoodAppeal.dk
og **VIND**
knivsæt fra Shun.



FoodAppeal.dk

Beauvais · Den Gamle Fabrik · Glyngøre · Bähncke · Pastella · K

Orkla Foods Danmark

Tager du ansvar for din trivsel?

Mange af os har på et tidspunkt i vores arbejdsliv mærket på egen krop, hvad det vil sige at være en del af et dårligt arbejdsmiljø. For nogle kan det koste oceaner af energi bare at skulle slæbe sig selv på arbejde. Lysten til at gøre en indsats i det daglige er som forsvundet som dug for solen, og man kan næsten ikke se sig ud af de mindste udfordringer.

De fleste af os kan helt sikkert nikke genkendende til de følelser, men det er de færreste, der rent faktisk formår at sætte ord på oplevelsen. For hvad er årsagen til ens mistrivsel på arbejdspladsen? Hvorfor gør det ondt helt ind i sjælen, når man er på arbejde?

En ting er at sætte finger på problemerne, en helt anden er at italesætte dem. For det kan sagtens gøre mere ondt, end man forestiller sig. Vi har spurgt en konsulent inden for området om, hvordan man finder arbejdsglæden tilbage, og om hvordan man selv kan få indflydelse på forandringer på ens arbejdsplads. Vi kommer også rundt om både den positive og negative stress og de påvirkninger, det kan medføre kroppen. Og så er der jo lige det med vigtigheden af netop og få talt om problemerne på arbejdspladsen.

I udkanten af Vejles industrikvarter ligger én af de ældste fabrikker i Danmark, det tidligere DANDY. Her huserer to køkkenassistenter i en virksomhed, hvor det gode arbejdsmiljø skinner igennem på flere fronter. Det handler om tillid, om åbne linjer og om direkte kommunikation. Og så handler det om annerkendelse af hinanden som mennesker, kolleger og individer.

Som leder har du et ansvar for, at dine medarbejdere trives i det daglige. Nogle er de fødte ledere, mens andre har behov for at blive klædt på til udfordringen. I skrivende stund er FKK ved at lægge sidste hånd på et lederkursus under titlen "Ledelse på den fede måde" - et kursusforløb, der i efteråret kører over fem moduler i henholdsvis Kolding og Aalborg, og som skal være med til at forberede morgendagens ledere i vores kantiner. Skal du med?

God læselyst
Jan Andersen, formand

***tema** arbejdsmiljø*

De fleste af os oplever både op- og nedture på jobbet. Få gode råd til bedre arbejdsglæde.

8 Er din stress sund?
10 Har du ondt i arbejdsglæden?
12 fokus på trivsel

***portræt** Fertin*

17 Arbejdsglæde som drivkraft

Når der er arbejdsglæde og trivsel på menukortet.

***fokus** årstiderne i højsæde*

Sæsonen for vildt er for alvor skudt i gang.

24 Vildt godt
26 Råvarer i oktober

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

FØDEVAREMINISTER NEDSÆTTER NY MÅLTIDSTÆNKETANK

Danmark har et unikt fadebur af gode råvarer, der skal helt ind på de danske spiseborde. Derfor har fødevareminister Dan Jørgensen nedsat en måltidstænketank med Søren Gade i spidsen, hvor blandt andre Claus Meyer, Jacob Grønløkke og Jørgen Dirksen skal komme med forslag til, hvordan vi kan gøre madkulturen i Danmark bedre.

– Vi har så rig en madkultur i Danmark, men samtidig er spaghetti med kødsovs den ret, der oftest står på de danske middagsborde, og for mange har et meget lille repertoire at spille på, når de går i køkkenet. Det kan godt blive bedre, og derfor har jeg nedsat den her tænketank, der skal komme med ny inspiration til de madglade danskere, siger fødevareminister Dan Jørgensen.

KILDE FOOD-SUPPLY.DK

FOTO SHUTTERSTOCK

Madkundskab: Mindre karklud, mere smag

Madkundskab afløser hjemkundskab i folkeskolereformen. Med navneskiftet følger et øget fokus på smag og mad, og mindre tid til strygning og sulfo.

De nye færdigheds- og vidensmål for faget madkundskab er blandt andet udarbejdet af Helle Brønnum Carlsen, der er ph.d., lektor og madskribent. Hun fortæller, at alle aspekter af faget og læringsmål knytter sig til mad.

"Nogle af de elementer, der var med tilbage fra dengang faget hed husgerning, er ikke med længere. Børnene skal stadig lære at vride en karklud, når det er relevant for hygiejnen, men man bliver simpelthen ikke god til at lave mad, fordi man har lært at stryge en skjorte," siger Helle Brønnum Carlsen.

KILDE FOODCULTURE.DK

Københavns største og bedste lokale bageri

Det er visionen, der ligger bag det for nyligt indgåede partnerskab mellem Il Fornaio og Trianon Bageri København, hvor Il Fornaio i et glidende generationsskifte skal overtage Trianon-bageriet.

Virksomhederne får fælles domicil i Kastrup men fortsætter særskilt med det bedste fra Italien og Danmark. Målet er at skabe et mangfoldigt brødunivers, friskt brød til hele Storkøbenhavn samt bake-off brød til hele landet.

Frosne fordele

Kort holdbarhed, et varierende antal gæster og manglende planlægning resulterer ofte i unødvendigt madspil. Mange køkkener har imidlertid fået øjnene op for brug af frossen fisk, fordi det kan være med til at mindske netop madspildet og samtidig give en række andre fordele.

Fordelene ved brug af frossen fisk er mange; fx at det er nemt at optø netop den mængde af fisk, som der reelt set er behov for, samtidig med at en hurtigere indfrysning af fisken sikrer kvalitet og bibeholder vitaminer samt næringsstoffer i fisken. Desuden er det nemt altid at have fisk på lager i fryseren.

KILDE ROYAL GREENLAND

FOTO ROYAL GREENLAND

Dan Sukker

LAD DIG INSPIRERE

Sukker
– en sød hilsen fra naturen

Sukker findes i alle planter. Sukker skabes af sol, vand og kuldioxid i den såkaldte fotosyntese. Det er solen, der er drivkraften, og derfor kan man sige, at sukker er en form for lagret solenergi

Nu kan du tilbyde dine kunder økologisk sukker i portionsbreve – Gør varme drikke grønne

Vort økologiske sukker er dyrket uden brug af kemiske bekæmpelsesmidler og kunstgødning.

Jorden får sin næring fra naturlige gødningsstoffer. Bekæmpelsen af ukrudt på markederne foregår manuelt.

TILMELD DIG TIL VORT NYHEDSBREV. WWW.DANSUKKER.DK/FOODSERVICE

Nordic Sugar A/S, Postboks 2100, DK-1014 København K.
www.nordicsugar.dk

Bageopskrifter fra hele verden

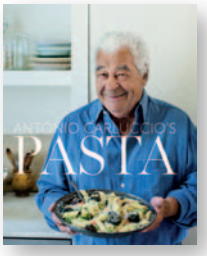
Brød, kager og kiks er et centralt element i næsten alle madkulturer. Det har aldrig været mere populært at bage end nu, og nu kan du med denne smukke og solide grundbog komme godt ind i alle de mest elskede opskrifter på bagværk fra hele verden. Med Bageopskrifter fra hele verden får du gennemprøvede opskrifter på alle klassikerne – både i det søde og det salte køkken.
Bageopskrifter fra hele verden, Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, 384 sider, 249,95 kr.

Frugt og grønt på flaske

Den nemmeste genvej til at få masser af frugt og grønt er ved at drikke det. I Frugt og grønt på flaske får du 66 opskrifter på sunde drikke, der giver et gedigent energiboost både psykisk og fysisk. Bogen er inddelt i kapitler med juicer, smoothies, shots og nøddemælk, og så er drikkene ydermere mærket, så du let kan se, hvad netop denne drik har af særlige egenskaber.
Frugt og grønt på flaske, Lindhardt og Ringhof, 160 sider, 149,95 kr.

Ægte mexicanske tacos

Den ægte smag af Mexico. Tacos er nemme at elske, det er enkel, uprætentiøs, rustik og farvestrålende mad, som er sprængfyldt med smagsindtryk. I denne bog finder du velkendte såvel som nye tacos-opskrifter til både hverdag og fest. Bløde tortillaer med forskellig slags fyld, saucer, salsaer/cremer og friske grøntsager. Og vil du lave en hel fiesta med tilbehør, er bogen også et kig værd.
Ægte mexicanske tacos, Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, 160 sider, 199,95 kr.



Antonio Carluccio's pasta

Ingen ret er så italiensk som pasta. Pasta kan tilberedes hvor som helst, når som helst, og til hvilken som helst anledning som forret, hovedret, et komplet måltid og endda dessert. I mere end 70 år har Carluccio elsket, spist, fremstillet og tilberedt pasta, og i denne kogebog videregiver han sin enorme viden om emnet og øser af sin entusiasme for at skabe nye og spændende opskrifter.
Antonio Carluccio's pasta, Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, 224 sider, 249,95 kr.

FOTO DIYFOODBLOG.COM

DIY FOODBLOG

Mød Heidi, madblogger og fritidsfotograf, bosiddende på Bornholm. Friske bornholmske råvarer ligger til grund for de mange lækre opskrifter, hvormed Heidi i den grad slår et slag for lokale råvarer i sæson og ikke mindst mad lavet fra bunden. Heidi tager selv de æstetiske billeder, der pryder opskrifterne, som hun udvikler med en sund tilgang. Fx bruger hun fortrinsvis fuldkornsmel og sirup eller honning fremfor hvedemel og hvidt sukker.

Følg bloggen på diyfoodblog.com

MY DANISH KITCHEN

Du kender det måske, fra når du er ude at rejse. Det er spændende at smage mad fra nye kulturer, men i længden kan man godt komme til at savne den gode danske mad. Gitte, der driver madbloggen 'My Danish Kitchen', kommer fra Danmark, men bor i USA sammen med sin mand. På bloggen kan du finde nye inspirerende opskrifter samt fortolkninger af gamle danske, som vi bare ikke kan undvære, når det kommer til stykket.

Følg bloggen på mydanishkitchen.com

FOTO MYDANISHKITCHEN.COM

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!**

Kom et Ø 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

Er din stress sund?

Vi kender det alle. Høj puls og hjertebanken, adrenalin der pumper rundt i systemet og en krop, der er i konstant beredskab. Et kæmpe sus. Et boost af energi, der giver én en midlertidig lykkerus. Symptomerne på stress kan opleves både fantastiske og ubehagelige, men hvornår er stressen skadelig?

TEKST METTE LØVBOM

Stress bliver ofte forvekslet med både travlhed og sygdom. Men stress er imidlertid ikke en sygdom. Det er en tilstand. En tilstand der, hvis den opleves gennem længere tid, kan udvikle sig og udløse forskellige sygdomme. For at differentiere skelner man mellem kortvarig og langvarig stress.

Kortvarig og langvarig stress

Den kortvarige form for stress er som udgangspunkt gavnlig for dig, fordi den har et helt konkret formål. Den skærper dine sanser og gør dig i stand til at handle hurtigt. Din krop bliver med et sat i alarmberedskab, i og med det autonome nervesystem sætter i gang, og produktion af hormonerne adrenalin og kortisol stiger. Du mærker typisk den kortvarige stress, når der pludselig sker noget uforudset, eller hvis du pludselig står med en uventet udfordring. Det kan være en printer, der pludselig strejker lige før et vigtigt møde eller en ovn, der står af, lige før et større selskab melder sin ankomst. Symptomerne vil føles ubehagelige, men lige så snart udfordringen er besejret, vil reaktionen og symptomerne forsvinde eller aftage, og kroppen vil igen begynde og slappe af.

Langvarig stress opstår, når de begivenheder, der tilsammen stresser os, fortsætter med at påvirke os og måske tiltager i styrke og mængde i perioder på uger, måneder og nogle gange år. Det kan være situationer, hvor men igennem en længere periode har haft dårlige relationer til kolleger eller en chef, eller hvis man konstant føler, at tiden slet ikke slår til i det daglige. Kroppen vil være i konstant beredskab, og niveauet af både adrenalin og kortisol er faretruende højt. Når kroppen er i den

FOTO SHUTTERSTOCK

tilstand, kan man sjældent mærke sine behov. Helt almindelige og menneskelige behov for f.eks. søvn og mad. Det kan medføre dårlig ernæring og mangel på søvn på den lange bane og en krop, der er udsat for ekstra belastning.

Få nu talt om det!

Videncenter for Arbejdsmiljø har for nyligt igangsat en kampagne for netop stress på arbejdspladsen. Og her fokuserer man meget på at italesætte problemerne. Den ærlige snak er nemlig en forudsætning for, at vi som mennesker kan håndtere stress på jobbet. Det er ikke let, men det første skridt er i virkeligheden det vigtigste skidt. Det er nemlig forskelligt, hvordan mennesker reagerer på stress på baggrund af kompetencer og erfaringer, derfor er dialogen så vigtig, lyder det fra folkene bag kampagnen. ■

KILDE VIDENCENTER FOR ARBEJDSMILJØ

En uforglemmelig oplevelse

Tork LinStyle® servietter giver ny mening til begrebet "engangsserviet".

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

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

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

SCA Care of Life

Har du ondt i arbejdsglæden?

FOTO SHUTTERSTUCK

De fleste af os oplever både op- og nedture på jobbet. Perioder, hvor det kan være svært at finde arbejdsglæden, og hvor det samtidig kan synes næsten umuligt at finde energi til at håndtere udefrakommende forandringer. Vi har talt med foredragsholder, proceskonsulent og stifter af Addfocus, Allan René Olesen, om hvordan man bl.a. finder vejen til en bedre arbejdsglæde.

TEKST METTE LØVBOM

Hvordan finder man arbejdsglæde og trivsel i hverdagen?
Først og fremmest er det et ledelsesansvar at sikre, at rammerne for et godt arbejdsmiljø er til stede. Når det imidlertid er tilfældet, så er det vigtigt at slå fast, at ingen af os er ansat for at trives eller for at "gå og have det rart med hinanden". Vi er ansat for at arbejde effektivt sammen om den kerneopgave, arbejdspladsen er "sat i verden" for at løse. Hvis vi oplever, at det vi går og foretager os i hverdagen, giver mening, og at vi leverer hver vores unikke bidrag til løsningen af den fælles opgave, så er vi halvvejs i mål med at finde glæden ved arbejdet og ved samarbejdet. Bæredygtige faglige og sociale relationer på arbejdspladsen er - ligesom meningsfuldheden - et afgørende element i et sundt psykisk arbejdsmiljø. Vi bliver robuste, når vi oplever at være i et miljø med stærke relationer, hvor tillid og ordentlighed er fundamentet for kommunikation og samarbejde. Man kan købe medarbejdernes tid, men ikke deres hjerter!

Hvordan håndterer man bedst forandringer på sin arbejdsplads?
Du er nødt til at gøre op med dig selv, hvor du har indflydelse. Det er forudsætningen for at trives midt i forandringer. Hvis du bruger din tid og dine ressourcer der, hvor du ikke har indflydelse, så bliver du et offer for din omstændighed og vil opleve, at din indflydelse formindskes yderligere, og at din frustration forstærkes. Du skal vælge aktivt, hvilke ord du bruger, for ord skaber virkeligheder. Hvis alle dine samtaler starter fra din frustration, har du dømt dig selv til mistrivsel. Ordet kommunikation betyder faktisk; "at gøre fælles". Det er af afgørende betydning, hvad vi gør fælles med hinanden, især i den skrøbelighed der er i en forandring. Det betyder ikke, at du i udgangspunktet skal være enig i forandringen, men at du skal påtage dig det ansvar, du har for at være medskaber af det bedst tænkelige udfald af den situation, der nu engang er blevet det fælles vilkår. Det handler alt sammen om et aktivt valg af fokus. Det er så nemt at finde idioter overalt, hvis du altså leder efter dem. Men trivsel er, når du ikke kan finde en idiot i miles omkreds. Slå automatpiloten fra og vælg aktivt! ■

Hvor stort fokus er der på arbejds-miljø hos jer?

JETTE GROTH
Kantineleder, Caverion

Der er faktisk rigtig meget fokus på arbejdsmiljø, også mere end man måske lige går og tænker over i hverdagen. Jeg startede her for godt 18 år siden, dengang var vi syv ansatte i kantinen, nu er der kun mig tilbage til at servere for de 75 ud af 90 ansatte, der er på madordningen.

Jeg føler, der bliver passet rigtig godt på mig, og når jeg kommer med noget, bliver der altid lyttet. Helt konkret er kompressoren fx blevet flyttet, fordi jeg syntes den larmede for meget. Derudover har jeg fået tilbudt en konsulent, netop fordi jeg er alene i køkkenet og ikke har andre at drøfte kantinedrift med.

GITTE KJERKEGAARD
Kantineansvarlig, JWL Maskin- & Plastfabrik

Der bliver gjort rigtig meget for, at vi alle skal have det godt. Virksomheden har fx lavet en sundhedsordning, hvor der er fri svømning, træning, fysioterapi og massage inkluderet. Det er vigtigt i en produktionsvirksomhed som vores. Derudover er der fx også en madordning, hvor medarbejderne betaler 15 kroner for morgen- og middagsmad, brød hver fredag samt frugtordning.

I kantinen er vi to flexjobbere ansat, og jeg oplever, at der bliver lyttet rigtig meget til vores behov og begrænsninger. Det giver de bedste betingelser og arbejdsvilkår, det vi værdsætter rigtig meget.

I det hele taget gør virksomheden er kæmpe stykke arbejde, og det er nok også derfor, vi har både 20-, 30- og 40 års jubilarer gående. Vi trives.

Godt kød fra Gert Nielsen

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

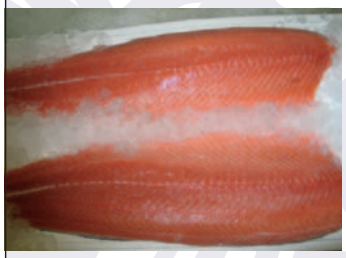
Bestil den gode smag i dag.

Slagterfirmaet
Gert Nielsen A/S
Vi gør os umage

www.gertnielsen.dk

Venmark Fisk
Hirtshals

Alt fra
den daglige laks
til friskskårne rødspætter og
andre lækkerier fra små dagbåde



Ring 98 945 965
- og hør hvad vi kan gøre for dig

Venmark Fisk A/S · Læssevej 31
9850 Hirtshals · Venmark.dk

Skræddersyet foredrag om arbejdsglæde og -trivsel

Trivsel, arbejdsglæde, fokus, motivation og forandringer er blot nogle af de ting, virksomheden Addfocus beskæftiger sig med. Virksomheden tilbyder skarpe og professionelle aktive foredrag med humor, kant og stof til eftertanke.

Læs mere på addfocus.dk

FAKTA OM ARBEJDSGLÆDE

- Undersøgelser viser, at virksomheder med glade ansatte klarer sig op til dobbelt så godt på bundlinjen
- Arbejdsglæde er en af de tre vigtigste kilder til livsglæde
- Arbejdsglæde er den bedste kur mod stress. Stress kommer ikke nødvendigvis af at arbejde for meget, men af at have det skidt mens du arbejder

Få flere gode råd på arbejdsglaedenu.dk

fokus på trivsel

Kokkens Catering

Opdag hele sortimentet www.cateringengros.dk

Catering Engros
– en del af FoodService Danmark

01

02

03

04

05

FOTOS KENSTORKOEKKEN.DK, KOHBERG.COM, FOODAPPEAL.DK, HWL.DK

Styr på køkkenet

01 OPTIMAL OVN TIL ETHVERT BEHOV

Det kan være svært at finde en ovn, der tilbyder lige netop de funktioner, du måtte have behov for i dit daglige arbejde som kok. MKN har udviklet en professionel køkkenteknologi, en FlexiCombi MagicPilot ovn, som bl.a. sikrer bedre hygiejne og hurtigere madlavning med funktioner som AutoChef og VideoAssist.
Læs mere på kenstorkoekken.dk

02 VASK PÅ SPANSK

Det er ikke ofte, at et helt nyt mærke introduceres i Danmark. Det sker nu. Spanske Jemi er et opvaskemaskine-mærke med sin helt egen historie. Opvaskemaskinerne produceres uden elektronik, idet man har den filosofi, at jo mindre elektronik, des færre fejl. Ikke desto mindre er vaskeresultatet fantastisk, og der bruges samme mængde vand, som selv de mest effektive maskiner på markedet.
Læs mere på hwl.dk

03 ONLINE MØDESTED TIL KØKKENFOLKET

Et nyt online madunivers for professionelle køkkenfolk har set dagens lys. FoodAppeal.dk er fyldt med lækre og nemme opskrifter og masser af inspiration. Få seriøs rådgivning om, hvordan man skaber et effektivt køkken. Eksempelvis med tips til mindre madspild, test af køkkenredskaber og idéer til temaer.
Læs mere på FoodAppeal.dk

04 PØLSESTOPPER

Har du mod på at prøve din egen gourmet-pølse? H. W. Larsen har netop lanceret seks nye pølsestoppere, herunder en håndpølsetopper, der snildt kan bruges til både små og mellemstore produktioner. Pølsestopperne findes både i en almindelig og en deluxe udgave og i størrelser fra 3 til 15 liter. Priserne begynder ved 1490,- excl. moms.
Læs mere på hwl.dk

05 KOHBERG PÅ MÆRKERNE

I maj lancerede Kohberg Foodservice et komplet økologisk sortiment under navnet ØKOmax for at gøre det mere overskueligt for kantiner og storkøkkener at tilvælge økologi. Nu har brødvirksomheden optimeret sit rugbrød og fået nøglehulsmærket de seks varianter; Græskar-, Softkerne-, Gulerods-, Rugkerne-, Solsikke- og Kartoffelrugbrød. Fem af disse er desuden Fuldkornsmærket.
Læs mere på kohberg.com

Se mere på www.farmfrites.com

FARM FRITES

1000 WAYS TO POTATO

QUICK OVN

Få mere ud af din ovn …

Hurtigere!

Quick Oven Fries hedder ikke kvik for ingenting: Den ny og banebrydende tilberedning sikrer dig klassisk sprøde pommes frites og den kendte smag … på kun 4 minutter per portion. Og 2 kg er klar på kun 6 minutter. Så hvad enten du skal servere for en enkelt eller mange, får du det hele ud af din ovn i en fart. Det gi'r tilfredse kunder og penge i kassen!

Farmfrites har flere andre produkter, som hjælper dig på vej – for eksempel de nyudviklede kurve til Quick Oven Fries, som både fås til portionstilberedning og til større mængder!

Quick ovn pommes frites bølge

Quick ovn pommes frites 8,5 mm

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

FOTO JONAS NORMANN

Arbejdsglæde som drivkraft

TEKST METTE LØVBOM

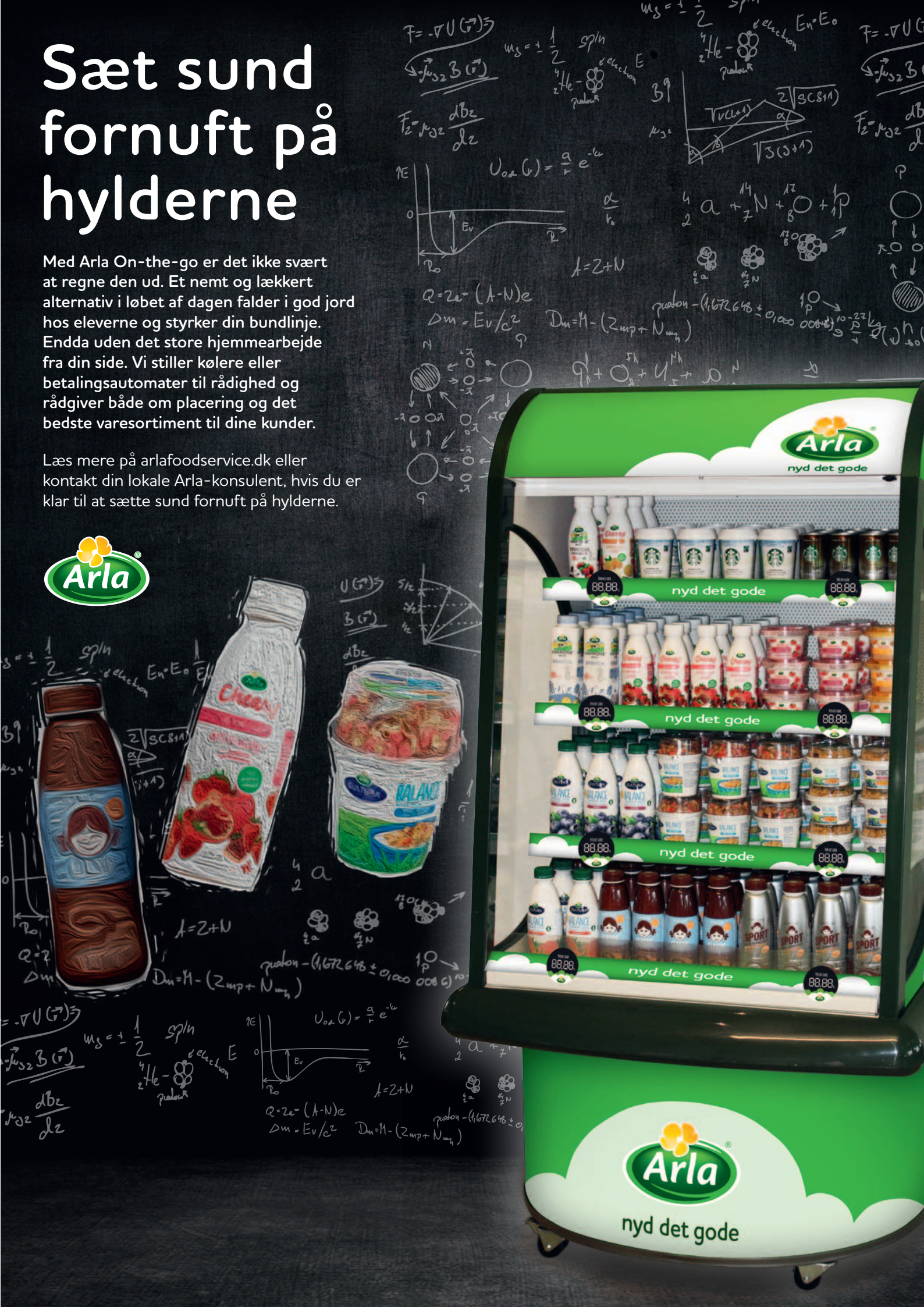
Det er en af de dage, hvor vinden ikke rigtigt får fat. Fat i den karismatiske duft af tyggegummi, en sødlig fusion af både mentol, frugt og gummi, der siver op fra de store skorstene på fabriksområdet nord for Vejle. En duft, de fleste beboere og pendlere fra Trekantområdet har oplevet fra tid til anden i deres fart på den jyske motorvej blot 500 meter derfra. Den stolte tyggegummifabrik, oprindeligt stiftet tilbage i 1915 som en karamelfabrik, blev først i 1927 til en tyggegummifabrik under navnet Vejle Tyggegummi. Et domicil, de fleste af os nok kender bedst som DANDY. I dag er vi på besøg hos ét af datterselskaberne, Fertin, der udvikler tyggegummiprodukter til BtB markeder og bl.a. er leverandør af nikotin-tyggegummiet Nicotinell.

I entréen bliver man mødt af montrer med tyggegummipakker, som de så ud, da vi var børn. Et nostalgisk gensyn, der samtidig vidner om en virksomhed, der har mange år på bagen. Vi bliver også mødt af kunst. På væggene, på gulvet, i loftet, på gangene og såmænd også uden for bygningerne i de grønne oaser. Mens vi nærmer os køkkenet i den anden ende af bygningen, må vi nøgternt konstatere, at her går man meget op i rammer, indretning og kunst. Man fornemmer sjælen.
Og farverne.

Sæt sund fornuft på hylderne

Med Arla On-the-go er det ikke svært at regne den ud. Et nemt og lækkert alternativ i løbet af dagen falder i god jord hos eleverne og styrker din bundlinje. Endda uden det store hjemmearbejde fra din side. Vi stiller kølere eller betalingsautomater til rådighed og rådgiver både om placering og det bedste varesortiment til dine kunder.

Læs mere på arlafoodservice.dk eller kontakt din lokale Arla-konsulent, hvis du er klar til at sætte sund fornuft på hylderne.



FOTOS: JONAS NORMANN

FERTIN

- Antal ansatte: 650 mand på 3-holdsskift
- Primært forretningsområde: Medicinsk tyggegummi
- Er en del af Bagger-Sørensen koncernen, som også omfatter Gumlink A/S med joint venture i Tyrkiet.

"Arbejdsmiljøet her på stedet er helt fantastisk. Alle er på en eller anden måde på lige fod uanset rang og anciennitet,"

MAJ JØRGENSEN.

Der møder os et smil og en latter, der helt overdøver den foodprocessor, der buldrer derud af i fuld gang med at lave frisk pesto af persillerester fra dagen før. Vi er i køkkenet hos Maj og Lone. Begge uddannede køkkenassistenter, begge ansat i en del år hos arbejdsgiveren i Vejle - helt præcist otte og tolv år. Og begge fuldstændigt passionerede omkring deres arbejde. Styring af køkkendriften. Og det har de ikke tænkt sig at lave om på. Hvis det altså står til dem, for det har det ikke altid gjort. Førhen var kantinen udliciteret, men en fandenivoldskhed og vilje hos de to piger skinnede alligevel så meget igennem, at de for et par år siden igen fik lov at prøve selv. Helt selv. Og der er de endnu.

En stærk kultur

På gulvet i kantinen vrimler det med ansatte i et stort samsurium af fabriksfolk, håndværkere, funktionærer og udenlandske gæster. Alligevel hersker der en vis ro og en ualmindelig god stemning på stedet. Dialogen mellem gæsterne og de to piger kører på fuld blus. Der bliver talt om alt mellem himmel og jord, og alle 150 bespisende er på fornavn. Gennemtrængende er den gode atmosfære. Hele vejen igennem. Man fornemmer virkelig noget specielt på stedet.

– Arbejdsmiljøet her på stedet er helt fantastisk. Alle er på en eller anden måde på lige fod uanset rang og anciennitet. Sådan har det været i alle de år, jeg har arbejdet her. Der hersker en meget stærk og bærende kultur i virksomheden, fortæller køkkenleder Maj Jørgensen.

Virksomheden, der har været familieejet, siden den blev stiftet, fylder næste år 100 år. Man hører ofte, at både kultur og værdier er særligt nære i netop familieejede virksomheder. Måske der er noget om devisen. Ved ét af bordene falder jeg i snak med to studerende, der de næste godt tre måneder gennemgår et virksomhedsforløb sideløbende med deres uddannelse

BÆREDYGTIG KAFFEGLÆDE
- fra bønne til bundlinje

GEVALIA professional

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

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

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

FOTO: JONAS NORMANN

Når der er 150 munde at mætte, må hovedet holdes koldt og humøret højt. Det er intet problem for de to køkkenassistenter.

som produktionsingeniører. Det er den ottende virksomhed, de er ude ved, alligevel er der noget helt specielt ved stedet her. Som studerende bliver man betragtet på akkurat lige fod med funktionæransatte i huset. Der stilles krav, bevares, men man bliver taget i mod på en helt særlig måde og føler sig hurtigt som en del af virksomheden.

Når arbejdsglæde smitter

Tilbage i køkkenet glider tingene bare. De to køkkenassistenter taler konstant med hinanden sideløbende med, at hænderne snitter savoykål og fylder opvaskemaskinen. Næsten som et ægtepar. Kendetegnende er i hvert fald en iøjnefaldende god rytme, begge kender hinandens plads. Og hinandens værd.

– I virkeligheden tænker vi meget ens. Derfor glider tingene så nemt her ude i køkkenet, også selvom vi har rigtigt travlt. Jeg tror, det er vores arbejdsglæde, der smitter. Og vores trivsel. Det sker nærmest aldrig, at vi har problemer indbyrdes, vi er ret gode til at få renset luften med det samme og få meldt ud, hvis der er noget, der går os på, fortæller Maj.

Rigtigt mange køkkener har problemer med arbejdsglæden. Og med trivsel. Mange kæmper også med et dårligt psykisk arbejdsmiljø, og ofte går det så meget ud over motivationen, at hele køkkenet næsten modarbejder hinanden. Det handler om rammerne. Rammerne til at kunne agere og udføre sit arbejde i et miljø, hvor der både er tillid til hinanden, åbenhed og klare linjer. Hos Fertin er det præcis den fornemmelse, man får, når snakken falder på, hvorfor de to piger trives så godt på jobbet. Men det handler også om respekt for hinanden og hinandens arbejdsområder. Uanset rang og historik.

– Vi spiser altid først, når størstedelen af gæsterne har været igennem. Så sætter vi os med drengene fra kedelhuset og håndværkerne og får frokost. Der er i det hele taget ingen faste pladser eller grupperinger i kantinen, alle mænger sig med hinanden på tværs af faggrænser og nationaliteter. Vi har stor respekt for hinandens faglighed her i huset, der hersker en form for ligeværdighed overalt, fortæller Lone.

Tilbage i køkkenet melder en ivrig og lidt forvirret mødeleder sig på banen. En stor gruppe gæster skal pludselig

De to køkkenassistenter taler konstant med hinanden sideløbende med arbejdet. Næsten som et ægtepar. Kendetegnende er i hvert fald en iøjnefaldende god rytme, begge kender hinandens plads. Og hinandens værd.

DANISH CROWN
FOODSERVICE

100% DANSK SVINEKØD TIL JULEBORDET!

Julen skal naturligvis være 100% dansk og derfor kan du kigge efter 100% DANSK-mærket når du vælger kød til julebordet. Det er din sikkerhed for, at flæskestegen og de andre julklassikere kommer fra grise, der er født, opvokset, slagtet og opskåret i Danmark.
Husk også at alt vores økologi er dansk!

VELBEKOMME!

100% DANSK
DANISH CROWN
SVINEKØD

Bestilles hos din grossist

SE ALLE VORES JULEHITS!*

*Scan koden med din smartphone. Overførsel af indhold fra QR-koden sker til alm. datatakst.

www.danishcrown.dk/foodservice

FOTO JONAS NORMANN

Trivsel handler bl.a. om respekt for hinanden og hinandens arbejdsområder. Uanset rang og historik. Til frokost mødes de ansatte på kryds og tværs.

køre lidt tidligere til lufthavnen end først antaget, der skal gerne trylles frokost til dem på fem minutter. Og det bliver der. I løbet af ganske få minutter kan mødeleder gå fra køkken med dampet laks, stuvet spinat akkompagneret af et varieret udbud af salater og hjemmebagt brød. Alting glider i køkkenet, der er ingen kaos at spore overhovedet. Alt imens mødelederen bliver serviceret, hældes der hjemmelavede krydderolier op på flasker til salatmenuen. Det kører som smurt i olie.

Et køkken med kun to ansatte til at servicere over 150 bespisende gæster, møder og arrangementer synes umiddelbart at være en skrøbelig konstellation. Med sygedage, fravær og skiftende belægning i kantinen skal der ikke megen fantasi til at forestille sig et kaos af rang fra tid til anden. Men ikke her. De to piger har så at sige ingen sygefravær, faktisk kan de slet ikke huske, hvornår der sidst har været ringet efter en vikar. Det handler om trivsel. I en virksomhed, hvor der er stort fokus på medarbejderne, hvor man både har fitnesstilbud, kunstforening, medarbejderforening med et hav af varierende tilbud til de ansatte og deres familier, sundhedskampagner som "Tæl skridt" og meget, meget mere inden for væggene. For mange en selvfølge, men i virkeligheden nok mere en sjældenhed på de danske arbejdspladser. Desværre. Den særprægede trivsel mærkes også uden for væggene. Hver måned mødes de to kantinepiger nemlig med tidligere ansatte i køkkenet i deres fritid til pigehygge på byens cafeer. Heldigvis. ■

Stenovnsbagt på brødmenuen

Brød bagt i vores stenovne er silkeblødt i krummen og knasende i skorpen. De høje temperaturer fra stenpladerne danner en kraftig overflade på brødet, mens fugten bevares i dets indre. Resultatet er bagværk med et flot, rustikt udseende, en sprød og saftig konsistens og en smagsoplevelse med mange nuancer. Et succesfuldt input til din kantines brødmenu.

75%

af forbrugerne foretrækker brød med sprød skorpe.

Kilde: Opeepl Insights, 2014

Mød vores stenovnsbagte familie på

schulstadbakerysolutions.dk

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

Lantmännen
Unibake

vildt godt

Sæsonen for vildt er for alvor skudt i gang. Netop nu og gennem vinteren kan vi nyde godt af vildtets luner og kødets karismatiske søde smag både som det bærende element i en servering eller som smagsgiver til de sammenkogte simreretter. Det meste vildt kan du få fat i ved din slagter, alternativt kan man bestille hele dyr ved jægere. Det er ofte billigere, men kræver mere arbejde.

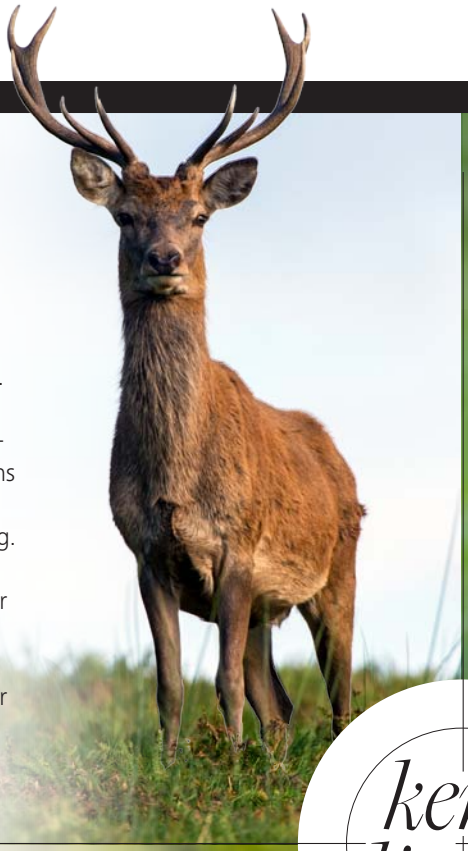
TEKST TINE PRIES LUND

FOTOS SHUTTERSTOCK

kend dit vildt

Krondyr

Krondyret er det største landpattedyr i Danmark og er en sand delikatesse inden for dyrevildt. Opdrættet krondyr er generelt mere mørt i kødet end fritlevende, mens fritlevende krondyr har en mere intens vildtsmag. Kødet er magert og har en fin struktur og kræver derfor mere opmærksomhed under tilberedningen, så det ikke bliver tørt og kedeligt.



Agerhøne

Agerhønen er en kompakt lille fugl med meget velsmagende kød, der minder lidt om kylling. Den er især god til ovnstegning. Prøv at brune den først på panden i olivenolie og steg den derefter færdig i ovnen. Agerhønen har en noget kortere jagttid end meget andet vildt – nemlig fra 16. september til 30. november.

Hare

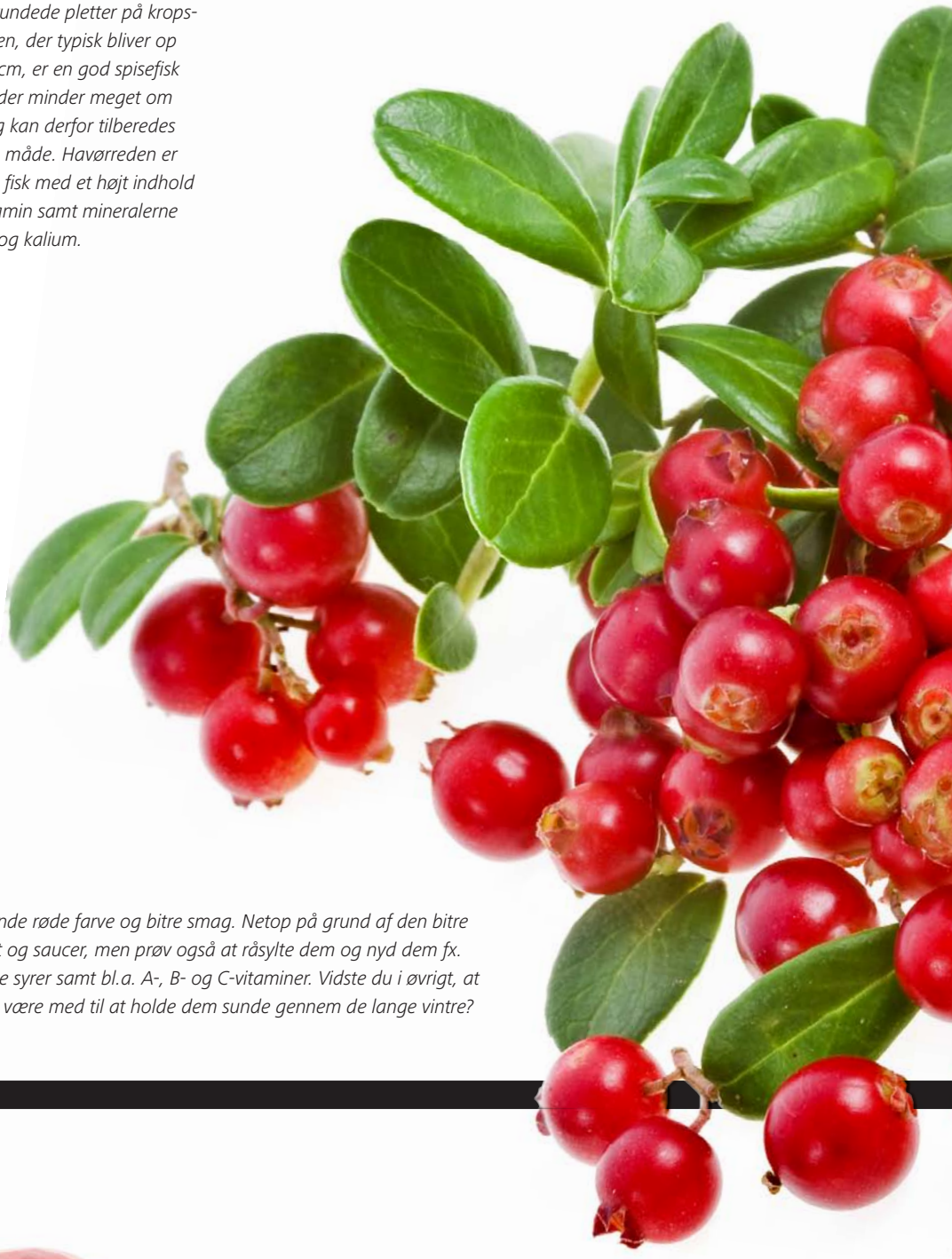
Harekød er mørkerødt i farven og har en kraftig vildtsmag. I forhold til dens slægtning kaninen er haren mere krydret i smagen. De mindre harer er mere møre og er derfor velegnede til fx. ovnstegning, mens kødet fra de større dyr egner sig bedre til efterårets og vinterens simreretter. Kødet kan også hakkes og bruges til vildtpostej eller -paté. Harens jagttid slutter den 15. december.

Muflon

Mufloner er oprindeligt korsikanske eller sardinske bjergfår, som kendes ved det saftige og karakteristiske kød. Kødet har med sin meget fine struktur en delikat smag, der både har vildtets fylde og den markante milde smag, som vi kender fra kalvekød. Muflonerne findes kun i fritlevende bestande på isolerede øer som Vejrø ved Samsø, Æbelø og Brandsø. En muflon vejer mellem 25-50 kg, når den er slagteklar.

Havørred

Havørreden er en sølvskinnende, slank fisk, som bl.a. kendes på de mange afrundede pletter på kropssiden. Fisken, der typisk bliver op til 80-100 cm, er en god spisefisk med kød, der minder meget om laksens, og kan derfor tilberedes på samme måde. Havørreden er en halvfed fisk med et højt indhold af B12-vitamin samt mineralerne jod, selen og kalium.



Tyttebær

De saftige friske bær kendes på deres skinnende røde farve og bitre smag. Netop på grund af den bitre smag koges bærrene ofte til syltetøj, kompot og saucer, men prøv også at råsylte dem og nyd dem fx. til vildt. Bærrene indeholder mange organiske syrer samt bl.a. A-, B- og C-vitaminer. Vidste du i øvrigt, at svenskernes store indtag af tyttebær siges at være med til at holde dem sunde gennem de lange vintre?

Efterårsæbler

Æblerne kan deles op i tre sæsoner, sommersæson, efterårssæson og vintersæson. Efterårssæsonen er den største og går fra oktober-december. Efterårsæblerne bør plukkes, lige før de falder af stammen og derpå eftermodnes. På den måde udvikler smagen sig mest optimalt. Af efterårsæbler kan nævnes Rubens, Cox Orange, Pigeon, Rød Aroma, Gala Must, Belle de Boskoop, Holsteiner Cox og Elstar. Brug æblerne som et sprødt element i salater, som smagsgiver i brød og kager samt efterårets mange simreretter.

Kvæde

Den gule frugt, der er i familie med både æbler og pærer, har en fin aromatisk duft og en syrlig smag af netop æble og pære. Frugten er bitter, når den er rå, og skal derfor tilberedes i ovn eller ved kogning. Det høje indhold af pektin gør kvæden ideel til syltning og det konfektlignende kvædebrød, som tit serveres på ostebordet. Kvæden er rig på C-vitaminer samt mineraler som fosfor og kalcium.

Nødder

Sunde snacks, knasende elementer i salater og bid til bagværk, ja nødder er et ultimativt must have i køkkenet. Netop nu modner nødderne, der er rige på proteiner og sunde fedtsyrer. Nyd fx. lige nu valnødder og hasselnødder - førstnævnte er fremragende i brød, kager, dessert og konfekt, og med sidstnævnte kan du imponere dine gæster med hjemmelavet chokolade-nøddesmør.

råvarer i oktober

FOTOS SHUTTERSTOCK

Græskar

Intet efterår uden græskar. Det mest kendte er nok det smukke orange hokkaido-græskar, der kendes på sin lille faste form og milde smag. Græskar er gode til mange ting fx. i supper, som chutney, til syltning eller bagte i salater. Prøv også at honningriste en håndfuld græskarkerner, det er det rene guf. Græskar indeholder få kalorier og er desuden rige på bl.a. B- og C-vitamin.

Man siger, at det er lysten, der driver værket. Med god ledelse af både arbejde og spisepauser buldrer og brager arbejdsglæden, energien og den faglige stolthed.

FOTO JONAS NORMANN

En køkkenchef, der hele tiden er på nippet til at sige noget pænt om sine medarbejdere, har med statsgaranti et velfungerende team kørende

Køkkenets psykiske arbejdsmiljø

afgør arbejdsglæden og serviceniveauet

Nede i gryden med ting, der afgør arbejdsklimaet og det psykiske arbejdsmiljø, ligger en sammenkogt ret bestående af faktorer, som for største delen er køkkenchefens ansvar. Jeg er ikke arbejdsmiljøekspert, men jeg kan efter utallige besøg i mange forskellige køkkener spotte et psykisk sundt arbejdsmiljø på flere kilometers afstand blot ved at lytte til køkkenchefens tone og tale om den arbejdsplads, han står i spidsen for.

Ledelsesmetoden

Der kan drages mange paralleller mellem den glade familie og den glade arbejdsplads. Forældre, der sætter tydelige rammer og reagerer med sikker konsekvens, når de brydes og med størst muligt tillid, når de overholdes, får de gladeste og mest kreative, selvkørende unger. På samme måde oplever jeg gang på gang, at de kantiner, hvis madtilbud sprudler mest af sundhed, kreativitet og kvalitet er dem, hvor medarbejderne er dybt motiverede til dag efter dag at være sig ansvaret og tilliden bevidst og værdig.

Ros og faglig udvikling

En køkkenchef, der hele tiden er på nippet til at sige noget pænt om sine medarbejdere på et møde med mig, har med statsgaranti et velfungerende team kørende, der giver den fuld skrue imens. Han/hun har muligvis ansat de dygtigste folk fra star-ten, men han sørger sikkert også for, at de hele tiden føler sig dygtige til det, de skal være gode til. Ros og anerkendelse kommer man langt med, men tilbud om deltag-else i kurser og arrangementer med faglig relevant inspiration giver en fantastisk følelse af fremdrift og udvikling. Selv de medarbejdere, der skal skubbes lidt, elsker det ... bagefter.

Fokus på medarbejdernes trivsel og sundhed

Der er fuld knald på arbejdstempoet fra start til slut på arbejdsdagen i kantinekøkkenet. Frokostpausen er ofte den eneste reelle pause, det bliver til – og det enten når buffeten står klar til gæsterne, eller når hovedparten af dem har fået mad i slutningen af kantinens åbningstid. Min pointe er, at der generelt går for lang tid mellem køkkenpersonalets måltider, hvilket har to kedelige konsekvenser. Den ene er, at man let bliver fristet til at spise det, man er omgivet af, når blodsukkeret er lavt. Rester af chokolade eller wienerbrød fra møder bliver ikke mindre interessante, når man er helt alene med dem under oprydningsarbejdet i et forladt mødelokale.

Den anden konsekvens af formiddagens lave blodsukker er, at man bliver træt, sur, og ukoncentreret og får lyst til at springe over, hvor gærdet er lavest. Det er under alle omstændigheder ikke, når kroppen kører på et kritisk lavt blodsukkerniveau, at man får lyst til at gøre noget bedre end i går. For slet ikke at tale om den negative påvirkning af kommunikationen med omgivelserne, atmosfæren i køkkenet og det humoristiske overskud, som en stresset hverdag kræver af alle. En hastebestilling på en mødeforplejningspakke er øredøvende irriterende, når man er flad på batterierne. Med mad i maven bliver problemer derimod til udfordringer, som man bliver pavestolt af at løse. ■

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

HØRKRAM JULEMESSE

DEN 4.-5. NOVEMBER 2014 KL. 10 - 17 I LOKOMOTIVVÆRKSTEDET

Julen nærmer sig med hastige skridt og d. 4. og 5. november slår vi dørene op til vores første Hørkram Julemesse. Lokomotivværkstedet i København danner de fantastiske rammer og der kommer til at ose af julestemning, juleinspiration, nyheder og skønne smagsoplevelser.

Alt dette bliver krydret med julebuffet, æbleskiver, smagning af julens vin fint afbalanceret med fagsnak, inspirerende foredrag, hygge med kollegaer og meget meget mere!

Velkommen til Hørkram Julemesse 2014 og vi glæder os rigtigt meget til at se dig! Læs mere om messen og se programmet for dagene på www.hoka.dk

HØRKRAM FOODSERVICE

FOTO FKK ØST

Dansk brød i verdens-klasse

TEKST TINE PRIES LUND

Onsdag den 10. september gik turen til Danmarks største stenovnsbageri, Il Fornaio. 18 medlemmer fra i alt otte kantiner var mødt op til en spændende og lærerig dag, der først og fremmest stod i brødets tegn.

Il Fornaio er Danmarks første og indtil videre eneste 100 % italienske stenovnsbageri. Alt brød er økologisk, og så er det håndlavet, for som de siger ved Il Fornaio, kan kun fingre mærke, om der er brug for væde, og om strukturen er perfekt.

Brødet, der håndæltes og –formes, har et rustikt udseende - nogle gange lidt for rustikt til at kunne blive solgt. I stedet for at kassere det frasorterede brød donerer Il Fornaio det til organisationer som Mændenes Hjem. ■

4 SKARPE

til Hanne Falk Christensen
Formand for FKK Øst

Hvad har du haft af forventninger til dagen?
Jeg kendte kun enkelte af Il Fornaios produkter fra detailhandlen inden arrangementet, så jeg har glædet mig rigtig meget til at se, hvordan de arbejder og hvorfor. Og så selvfølgelig til at få fingrene i dejen. Det er sådan, jeg lærer bedst.

Hvad tager du med dig herfra i dag?
Jeg tager en hel masse med mig hjem. Jeg har lært virksomheden bedre at kende og de værdier, som de bygger deres forretning på. Efter at have set, hørt og rørt kan jeg stå 100 % inde for deres produkter. Der er virkelig tænkt over tingene, og jeg kan kun opfordre alle til at prøve de mange forskellige brød, som i øvrigt kan købes ved de fleste grossister.

Hvad var dagens højdepunkt?
Dagens højdepunkt har helt klart været at få dejen i hænderne og få lov til at arbejde med den. Det og så alle fortællingerne. Andreas, som var vores guide, fortalte om de værdier, der ligger så dybt i virksomheden og kunne i øvrigt berette om, at ejerne faktisk kan smage forskel på det mel, der bliver brugt.

Hvad har overrasket dig mest?
Jeg er blevet så positivt overrasket i dag. Il Fornaio laver nogle fantastiske produkter af gode italienske råvarer, og så er det hele økologisk. Jeg er fx. meget overrasket over, at al deres mel ligger i minimum seks uger for at blive akklimatiseret, før de arbejder med det, og at det før brug flyttes hen til bageriet for at få den helt rigtige temperatur.

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

RÅDEJSINSPIRATION

Torsdag den 9. oktober 2014, kl. 16:00 til 19:30
Slottet, Nørregade 36-38, 5000 Odense C
(i kantinen)
Arrangementet er for alle medlemmer af FKK

Udvid din viden om og få masser af inspiration til arbejdet med rådej. Lantmännen Unibake deler ud af teori og bageteknikker og fortæller en masse om, hvad rådej kan bruges til. Undervejs skal vi have fingrene i dejen, og til sidst skal vi nyde resultatet. Tilmelding er ikke længere mulig.

INSPIRATION TIL EN SUNDERE DAGLIGDAG MED ANETTE HARBECH OLSEN

Torsdag den 23. oktober 2014, kl. 15:00
Snorresgade 15, 2300 København S
Arrangementet er for alle medlemmer af FKK

Trænger du til enkle, men effektive redskaber til en sundere hverdag, mere energi, bedre nattesøvn og til lidt let og lækkert mad, så kom og vær med og få masser af praktiske og brugbare råd, der kan anvendes med det samme. Anette er bl.a. kendt for sin madblog 'Mad For Livet', hvor hun deler ud af tips til en sundere hverdag.

Der vil være en lidt til ganen, inden vi går hjem.

Pris for medlemmer: 125 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 300 kr.
Beløbet indbetales på reg.nr: 5035 kontonr. 0001455360 med deltagerens navn. Tilmelding er først gældende, når betaling er registreret. Tilmelding seneste den 7. oktober til Bodil Nielsen på mail Bodil.nielsen@Xyleminc.com eller telefon 52 19 10 12.

SKUMMENDE FADØL OG TAPAS

Torsdag den 23. oktober 2014, kl. 15:30
Bøllingsø Bryghus, Gl. Kongevej 24, Engesvang, 7442 Engesvang
Arrangementet er for alle medlemmer af FKK

I Engesvang ligger Bøllingsø Bryghus, et lille mikrobryggeri. Vi inviterer indenfor til en rundvisning efterfulgt af en ølsmagning. Vi skal smage på et bredt udvalg af både undergærede og overgærede øl – blandt andet Rakkeren, Hedehvede og Stovt Jubilæum.

Ikke langt fra Bøllingsø Bryghus ligger Korshøj Køkken. Her har man fokus på gode kvalitetsråvarer – allerhelst fra lokale leverandører. Herfra har vi bestilt tapas og hjemmebagt brød, som vi skal nyde til øllet.

Pris for medlemmer: 130 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 300 kr.
Tilmelding senest den 16. oktober til Lene Ruby på mail leneruby@gmail.com eller telefon 51 94 06 70.

VIRKSOMHEDSBESØG HOS ARLA FOODS ESBJERG MEJERI

Torsdag den 30. oktober 2014, kl. 18:30
Esbjerg Mejeri, Kvaglundvej 84, 6705 Esbjerg Ø
Arrangementet er for alle medlemmer af FKK

Karsten Hansen viser rundt på Esbjerg Mejeri, som er en meget stor virksomhed, og en mejerist vil fortælle om alle de spændende produkter, der bliver lavet på stedet.

Pris for medlemmer: 50 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 125 kr.
Tilmelding senest den 20. oktober til Hanne Holm på mail nh112 @esenet.dk eller telefon 20 84 34 79.

BGI AKADEMIET

Mandag den 3. november 2014, kl. 17:00
BGI akademiet, Gramvej 3, 8783 Hornsyld
Arrangementet er for alle medlemmer af FKK

BGI akademiet er en gymnastik- og idrætsefterskole, hvor sund kost og ernæring er nøgleordene. Forstander Helle Vestergaard vil vise os rundt på skolen og fortælle om, hvordan hverdagen og logistikken er på en så stor skole. Derefter vil Marianna fortælle om vejen til det nye køkken.

Der afsluttes med en let anretning.

Pris for medlemmer: 50 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 150 kr.
Beløbet indbetales på reg.nr: 9551 kontonr. 6580901342 med deltagerens navn. Tilmelding er først gældende, når betaling er registreret. Tilmelding senest den 27. oktober til Inge Marie på mail imravn@gmail.com .

CHOKOLADEKURSUS PÅ EGENSE OVERGAARD

Mandag den 3. november 2014, kl. 18:00 - 20:30
Egense, Molsvej 59, 8410 Rønde
Arrangementet er for alle medlemmer af FKK

Vær med, når vi skal have fingrene i chokoladen. Vi inddeles på hold, hvorefter vi starter med en kort instruktion i, hvordan man støber, dypper marcipan samt hører om muligheder for at pynte konfekten.

Der kan støbes chokolader i både mørk- og mælkechokolade. Der er desuden mulighed for at lave forskellig konfekt med bl.a. forskellige typer af marcipan, abrikoser, appelsinskaller, figner, dadler m.m.

Der serveres kaffe, the, sandwich og sodavand. Husk forklæde.

Pris: 100 kr.
Beløbet indbetales på reg.nr. 1978 og kontonr. 8125926070 med deltagerens navn. Tilmelding er først gældende, når betalingen er registreret. Der er desuden egenbetaling på den mængde chokolade, der produceres – prisen er 200 kr./kg., som afregnes med Egense Overgaard.

Tilmelding efter først til mølle-princippet til Henny Pedersen senest den 22. oktober på mail pedersen.henny56@gmail.com eller telefon 30 33 72 37.

KANTINEVANDRING PÅ DET NYE RÅDHUS I HJØRRING

Onsdag den 5. november 2014, kl. 16:00 - 20:00
Springvandspladsen 5, 9800 Hjørring
Arrangementet er for alle medlemmer af FKK

Kom med til Hjørring og se det nye rådhus, når vi skal på kantinevandring i Annes nye flotte køkken. Anne er vært denne aften med lidt godt til ganen.

Vi lægger op til socialt samvær med et lille input om "stress". Anne har på egen krop mærket, hvordan man pludselig og uden varsel kan stå i den situation at gå ned med stress. Hun vil derfor gerne dele sine erfaringer med os.

Arrangementet denne aften er gratis og kun for medlemmer.
Tilmelding senest onsdag 22. oktober til Mette Pilgaard på mail kantinen@aalborg-teater.dk eller telefon 96 31 60 40 eller 40 60 93 68.

bliv medlem
FORENINGEN KANTINE & KØKKEN
AF FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

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

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

fødselsdage

65 år

Sonja Carlsen 23.11.49
Karolinevej 17, 5500 Middelfart

Peter Andersen 28.11.49
Jasmin Allé 7, 6920 Videbæk

60 år

Karen Fejerskov 12.11.54
Rådyrløkken 133, Slukefter, 5210 Odense NV

Annette Dons 23.11.54
Bülowsgade 71, 1. th., 8000 Aarhus C

Inge J. Nielsen 06.12.54
Østergade 10, 5881 Skårup

Marianne Bøje Sørensen 31.12.54
Heimdalsvej 6, 7000 Fredericia

50 år

Mette Christensen 02.11.64
Norgesvej 10, 9500 Hobro

Gitte Nielsen 03.11.64
Siøvej 3, 6100 Haderslev

Birgitte Dahl 11.11.64
Rolighedsvej 6, 6100 Haderslev

Marie Kristine Jochimsen
16.11.64 Rønnebækgårdsvej 29, 7000 Fredericia

Anette Ottosen 24.11.64
Skærskovvænget 3, 8600 Silkeborg

Birthe Jakobsen 12.12.64
Nygårdsvej 41 C, 2m, 6700 Esbjerg

nye medlemmer

Heidi Mamsen, Cafe kom ind, 6100 Haderslev · **Birgit Jensen**, Dalum Landbrugsskole, 5260 Odense S · **Helle Vadskær Jensen**, Dalum Landbrugsskole, 5260 Odense S · **Else Krog Hansen**, Dalum Landbrugsskole, 5260 Odense S · **Maibritt Olsen**, Dalum Landbrugsskole, 5260 Odense S · **Karin Jørgensen**, Nebs Møllegård, 4174 Jystrup · **Charlotte Bæklev Rasmussen**, Fynske Medier, 5000 Odense C · **Henrik Nørby**, Bigfood A/S, 5700 Svendborg · **Lene Vivi Jensen**, Exhaustro A/S, 5550 Langeskov · **Anita Søberg Nielsen**, Exhaustro A/S, 5550 Langeskov · **Anita Knudsen**, Interlex Advokater, 8000 Aarhus · **Susanne Jacobsen**, Kragelund Efterskole, 8723 Løsning · **Annette Bjerregaard Larsen**, Promenaden, 9210 Aalborg · **Maya Kostov**, ART Service A/S, 6710 Esbjerg V

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. 7 31. oktober 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

VENMARK FISK A/S
Læssevej 31, 9850 Hirtshals
Tlf. 98 94 59 65
www.venmark.dk
Super frisk fra Hirtshals til hele Danmark

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

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

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

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

VIKARBØRSEN
www.vikarborsen.dk
København
Tlf. 70 25 87 41, info@vikarborsen.dk
Middelfart
Tlf. 70 20 46 30, middelfart@vikarborsen.dk
Århus
Tlf. 70 20 55 30, aarhus@vikarborsen.dk
Aalborg
Tlf. 70 20 55 30, aalborg@vikarborsen.dk
Åben man-fre kl. 06-16 samt søndag kl. 18-20

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

køle/fryse-udstyr og service

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

køkkenmaskiner/kantine-diske

KANTINEX APS
Tlf. 70 20 28 00, Mobil 21 94 58 30
info@kantinex.dk – www.kantinex.dk
Køkkenmaskiner og udstyr til produktionskøkken
Kantine-diske – borde og stole

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

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Betaler du for vandet?

Royal Greenland All Natural®

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