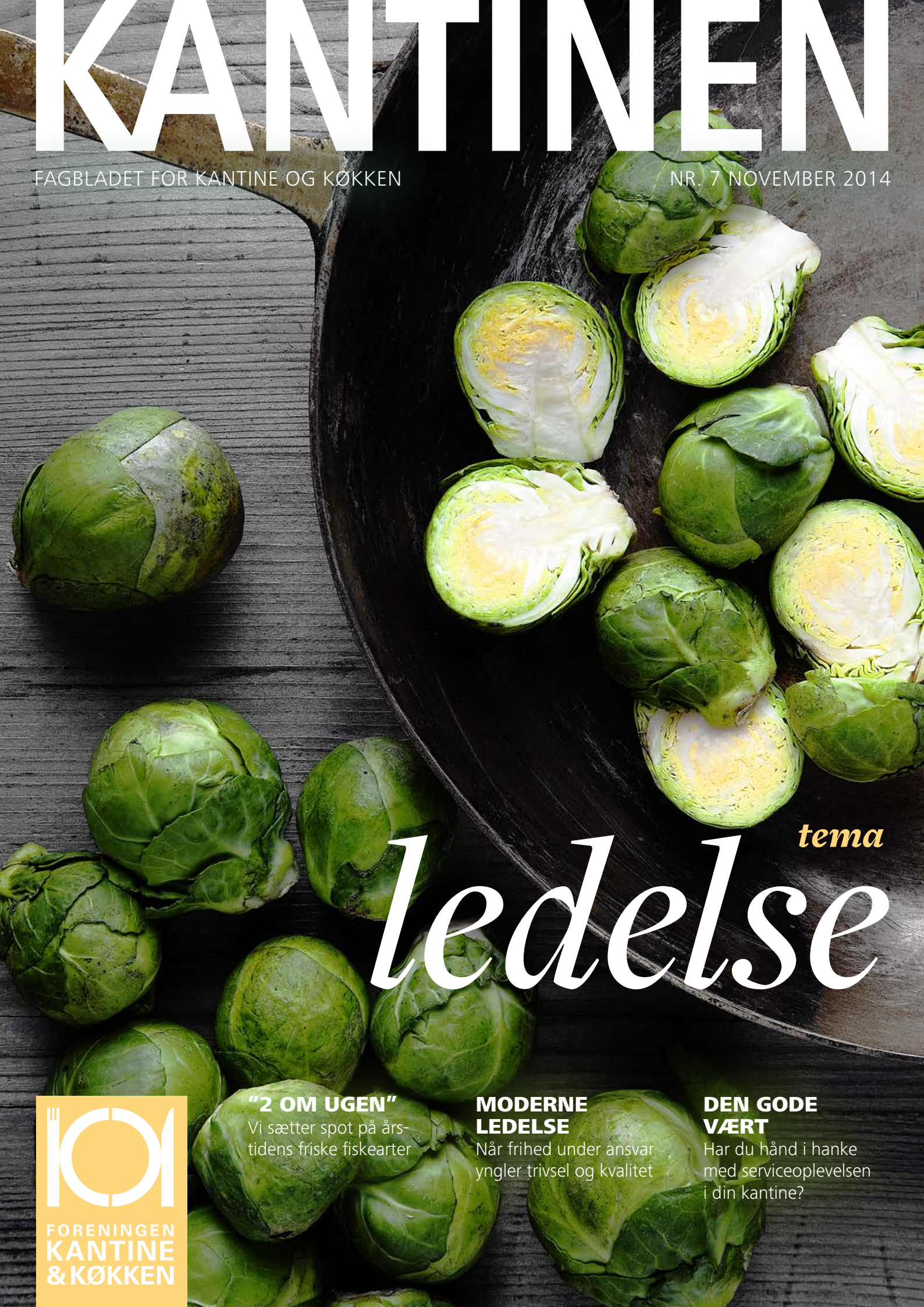
KANTINEN

FAGBLADET FOR KANTINE OG KØKKEN

NR. 7 NOVEMBER 2014



tema

ledelse

"2 OM UGEN"
Vi sætter spot på årstidens friske fiskearter

MODERNE LEDELSE
Når frihed under ansvar yngler trivsel og kvalitet

DEN GODE VÆRT
Har du hånd i hanke med serviceoplevelsen i din kantine?

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

04 Orkla Foods byder på tilbehør til alle dagens måltider

TIP

Find idéer til nye måder at bruge Beauvais Rødkål og Kirsebær sauce på FoodAppeal.dk

05

03 Flæskesteg med fennikel og rosmarin serveret med persille, kartofler, Herregårdsrødkål og skysauce.

Orkla Foods Danmark byder på det klassiske tilbehør til julebordet som rødkål, rødbeder og kirsebærsauce.

04 Bliv inspireret på FoodAppeal.dk

Tilmeld dig vores nyhedsbrev på FoodAppeal.dk og få inspiration til alt fra mad på budget til spændende nye opskrifter.

05 Rødbedegravad laks med dildsauce

En klassiker med et juleinspireret twist. Find opskriften på FoodAppeal.dk

FINGERSPITZ

Orkla Foods Danmark

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

Tag ansvar for din udvikling

Er du den fødte leder? Eller findes den fødte leder overhovedet? Ikke hvis man spørger Edel Clausen, coach og parter i Aktiv Fokus. Et lederskab er noget man tager, og noget man uddanner og udvikler sig til. Det handler om at turde. Og om at have overblik og tage ansvar.

I denne udgivelse om ledelse kan du bl.a. læse om, at en god leder er en ærlig leder. At ærlighed er vigtigere end højtrabende visioner og gode mentorevner. Og så kan du også læse om, hvor vigtigt det er at være klædt ordenligt på til lederjobbet. Så du kan leve op til de krav, der stilles til dig og dit lederskab.

Jeg tror på, det handler om at turde tage ansvar for sin egen udvikling. Som menneske, som medarbejder og som leder. Og om også at huske at tage ansvar for medarbejdernes udvikling. Kend dine medarbejdere og lad dem kende dig. Vis hvem du er som menneske og som leder og sørg for at kende dine medarbejders kompetencer og begrænsninger, så du ved præcis, hvor du skal sætte ind, når deres kompetencer skal udvikles. Sæt fælles mål. Og lad dem vide, hvad I arbejder hen mod.

Lederskab er mange ting. Det er at styre driften, både hands on i kødgryderne og administrativt. Men det er i den grad også et valg om, hvordan vi tilgår vores gæster i hverdagen. Læs Per Guldbrandts klumme om det gode værtsskab, og om hvordan vi i kantinerne kan trække elementer fra vores restaurantoplevelser ind i kantinerne. Der er mange ting, vi kan lære at gøre. Og huske ikke at gøre.

Mad er nemlig ikke alt. Hvis ikke serviceoplevelsen peaker, så kan maden være nok så økologisk, ernæringsrigtig og velanrettet. Gæsterne vil huske den manglende service og måske i mindre grad den gode mad. Centrum er stadig hele spiseoplevelsen. Og det har du også et ansvar for. Som leder.

God læselyst
Jan Andersen, formand

tema *Ledelse*

Bliv klædt på til at være den kompetente leder.

8 Er du en ærlig leder?
10 Fra kollega til leder
10 Det personlige lederskab
12 Hvad er god ledelse for dig?

portræt *Haraldskær*

16 Med frihed følger ansvar

I køkkenet på Haraldskær er der højt til loftet. Til gengæld stilles der også hver dag ekstremt høje krav i køkkenet. Det yngler kvalitet og ro. Og medarbejderne elsker det.

fokus *årstiderne i højsæde*

Det er årstid for slåen, kål og knolde.

24 Frisk fisk
26 Råvarer i november

faste

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

2

vindere af FoodTechAward 2014

De to vindere af FoodTech Award 2014 blev Bürkert-Contromatic A/S og SSI Diagnostica, Statens Serum Institut. De fik priserne for henholdsvis en ny flowmåler og et instrument til brug ved hygiejnekontrol. Vinderne blev afsløret af H.K.H. Prins Joachim, der derefter overrakte hver vinder et diplom og en præmiecheck på kr. 25.000.

KILDE FOOD-SUPPLY.DK

Årets bedste kantine ligger i Aarhus

Der var ikke megen tvivl hos juryen til Kantineprisen 2014, efter de havde været på uanmeldte besøg i de nominerede kantiner. Med sine klare holdninger til kvalitet, råvarer og smag og sit store engagement omkring at skabe en bæredygtig og spændende kantine var Liselotte Kira Gregers Andersen fra BDOs kantine i Århus en klar vinder af Kantineprisen 2014.

– Liselotte Kira Gregers Andersen brænder med al tydelighed for mad og madlavning. Det viser hun dagligt i den mad, der serveres hos BDO, men også i de projekter hun involverer sig i. I år har hun for eksempel været ambassadør på Store Smagedag, og hun giver råd og vejledning til alle, der spørger, siger Vickie Kristensen fra Landbrug & Fødevarer, der er ansvarlig for Kantineprisen.

Det var en jublende lykkelig køkkenchef, der indtog scenen for at modtage sit trofæ, blomster og diplom som vinder af Kantineprisen 2014.

– Jeg brænder for mit arbejde – hver dag. Nogle gange vågner jeg om natten, fordi jeg lige har fået en ide til en ret eller en ingrediens, jeg vil bruge. Det er det, jeg helst vil lave, og så vinder jeg i dag, det er helt utroligt, siger Liselotte Kira Gregers Andersen.

KILDE LF.DK

FOTO LANDBRUG & FØDEVARER

CATERINGLANDSHOLDET PÅ VEJ MOD VM

FOTO KOKKELANDSHOLDET

For første gang nogensinde er Danmark repræsenteret i cateringkonkurrencen for nationale hold. Det knap et år gamle cateringlandshold stiller sidst i november til VM for landshold, og de går efter guldet.
Vi kender bl.a. VM for landshold fra kokke- og juniorkokkelandsholdet, der har stillet adskillige gange. Men hvor kokkelandsholdene består af kokke fra de bedste restauranter, så består cateringlandsholdet af kokke og catere fra kantiner og cateringvirksomheder.
Holdet, der har fokus på mindre madspild, økologi, bæredygtighed og sundhed, rejste 20. november til VM i Luxembourg for at forberede sig optimalt og skal i konkurrence onsdag 26. november mod ni andre nationer. Målet er at formidle den danske madkultur samt at motivere kollegerne ude i kantinerne og cateringvirksomhederne til at give gæster og kunder en oplevelse med nytænkning og innovation.
I konkurrencen har holdet fem timer til at producere mad til 150 gæster med en menu, der skal indeholde tre hovedretter, kød, fisk og vegetar, fire stivelseholdelige garniturer samt fire salater og én dessert.

God morgen, middag og aften i dit øko køkken

Vi har lyttet til jeres ønsker og lancerer Arla® ØKO skyr 0,2% som 5 kg variant.

Med sin tætte, cremede konsistens og kun 0,2% fedt er skyr superanvendelig – ikke kun til morgenbordet og smoothies, men også til dagens pålægssalater, spreads, dips og dressinger, tzatziki og coleslaw. Skyr giver også mere smag, saftighed og holdbarhed til brød bagt med fuldkornsmel.

Lad dig inspirere på
arlafoodservice.dk

Arla®

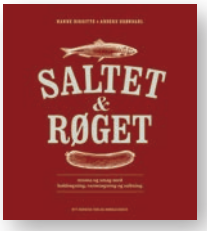
nyd det gode

Arla® ØKO Skyr 0,2%
5 kg
Varenr. 49543

Prices diner

Er du til det amerikanske diner-køkken, så kommer Price-brødrene nu med alt, hvad den kan trække af lækre diner-retter og klassiske amerikanske måltider som supper, sandwiches, steaks, salater, shakes og dirty desserter som cheese cake, pumpkin pie og key lime pie. Kogebogen indeholder mere end 100 opskrifter og varianter.

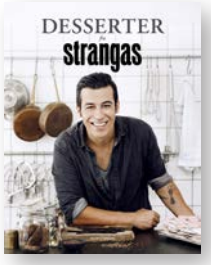
Prices diner, Lindhardt og Ringhof, 264 sider, 299,95 kr.



Saltet og røget

Hjemmelavet mad smager bare bedst. Nu får du inspiration og opskrifter til at salte og røge dine madvarer selv. Kogebogen indeholder masser af praktiske tips om moderne koldrøgning, varmrøgning, hjemmesaltning og moderne røgovne. Kom med på en rejse til et par af de store danske mestre i røgning og saltning, Tikøb Røgeri og Høyer Pølser i Sønderjylland, som afslører et par af deres favoritter.

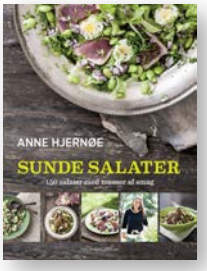
Saltet og røget, Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, 96 sider, 179,95 kr.



DESSERTER fra Strangas

Her kommer kogebogen til dig, der elsker desserter. Nicolai Strangas, der bl.a. er kendt fra TV2s Go' morgen Danmark og indehaver af Dessert Boutique i København, deler ud af sine bedste basisopskrifter. Strangas forklarer, hvordan du anretter dine desserter, så de ligner en million og giver dig enkle værktøjer og opskrifter, der altid lykkes.

DESSERTER fra Strangas, People's Press, 200 sider, 299,95 kr.



Sunde Salater

Mangler du inspiration til dine salater? Og vil du gerne skrue op for sundhed og velvære? Så kommer Anne Hjernøe her med 151 saftige salater i alle afskygninger. Både salater, der er lette og lige til at gå til samt salater, der kræver lidt mere forberedelse. Der er salater, som et tænkt som tilbehør til kød og fisk og mere mættende salater, der kan fungere som et måltid i sig selv.

Sunde salater, Politikens Forlag, 272 sider, 300,- kr.

FOTO KIRSTEN SKAARUP

ET LIV MED MAD, BØGER OG REJSER

Kirsten Skaarup, der indtil for ganske nylig har kørt bloggen, kødfri fredag, er nu skiftet over i et andet univers nemlig kirstenskaarup.dk. Menuerne er stadig kødfri, og fokus ligger i smagsoplevelsen. Siden hun blev vegetar for mere end 40 år siden, har hun lært, hvordan mad i virkeligheden smager og bør smage. Kirsten, der har rejst i mere end 50 lande for at samle inspiration, har udgivet omkring 20 kogebøger, og måske kender du allerede bestselleren, Vegetarisk Køkken, der også er udgivet i USA og Tyskland. Bloggen er bestemt et besøg værd, hvis du er til ærlige råvarer og god smag i munden.

Følg bloggen på Facebook og på kirstenskaarup.dk

KAMMERFRUEN OG FEDTEGREVEN

Mød Elisabeth Poulsen, der til daglig laver mad i en vuggestue. Her gør hun en dyd ud af at udnytte de begrænsede midler, hun har til rådighed. Helt præcist har hun kun 12 kr. til tre måltider, så her handler det om at få mest muligt ud af de økologiske råvarer hver eneste dag. Elisabeth er lidt af en madnørd, og hun elsker at eksperimentere i køkkenet. Fokus er på sunde og nærende madoplevelser til børnene, men også i ligeså høj grad deres forældre og bedsteforældre.

Følg bloggen på Facebook og på kammerfruenogfedtegreven.dk

FOTO KAMMERFRUEN OG FEDTEGREVEN

VARIATION TIL BRØDKURVEN

Med Kohbergs forbagte rugbrød i din brødkurv, kan du nemt og hurtigt servere lune og lækre hjemmebagte rugbrød med sprød skorpe og saftig krumme – garanteret variation til enhver smag!

Brødene er både fuldkorns*- og nøglehulsmærkede, og så er de som altid, når Kohberg bager for dig, produceret i Danmark og uden brug af stråforkorter!

*Bemærk at Softkernerugbrødet er nøglehulsmærket, men endnu ikke fuldkornsmærket.

Kohberg

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

Er du en *ærlig leder?*

En god leder beskrives ofte som en ærlig leder. En, der tør være hudløs åben og gennemsigtig både i sin lederstil og i sin kommunikation. Også når der opstår kriser og situationer, der kræver, at der skal tages svære beslutninger.

TEKST METTE LØVBOM

Kan du godt tåle at høre sandheden, selvom den er ubehagelig? Så er du ifølge organisationen Lederne helt almindelig. De seneste års krisetider har nemlig været medvirkende til, at den gamle dyd – ærlighed – er kommet i fokus og er blevet det kendetegn hos en leder, medarbejderne vægter højest.

I en undersøgelse foretaget af Lederne i samarbejde med analysebureauet YouGov, kan man læse, at en god leder anno 2013 blandt andet skal være mere troværdig og ærlig. Derimod er det mindre vigtigt, at lederen er visionær og en god mentor. Både ledere og medarbejdere er i undersøgelsen blevet bedt om at vælge de personlige egenskaber, som bedst karakteriserer den gode leder, og blandt ledere såvel som medarbejdere består top tre af egenskaberne "troværdig", "handlekraftig" og "ærlig og ligefrem".

Med ærlighed følger også åbenhed. Og svære budskaber. Men ifølge undersøgelsen vil medarbejderne hellere høre den nøgne sandhed end at blive ført bag lyset eller ligefrem holdt i det uvisse. Det personalemæssige har altså fået en stigende betydning for god ledelse, og det har øget vigtigheden af de almene menneskelige egenskaber i forbindelse med lederens håndtering af de daglige ledelsesudfordringer. Det er simpelthen

FOTO JONAS NORMANN

ikke muligt at få medarbejderne med uden åbenhed.

Det at være ærlig er for mange også kimen til et frugtbart og positivt samarbejde med de øvrige kolleger, det skaber stærke relationer og venskaber og kan være med til at forbedre trivslen på arbejdspladsen markant. At kompetencen "handlekraftig" også er med blandt de tre vigtigste egenskaber i undersøgelsen hænger godt sammen med det samlede, komplette billede af en god leder. Som leder skal man nemlig være i stand til at handle og reagere hurtigt, også selvom beslutninger ofte kan være vanskelige og tunge at gennemføre, da de ofte kan medføre store ændringer – men sammen med egenskaberne "ærlig og ligefrem" og "troværdig" skaber det den perfekte cocktail hos en dygtig leder. ■

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

Fra kollega til leder

11. december 2014, København

Som nyudnævnt leder står du over for en række nye personlige og faglige udfordringer. Her er et kursus, der kaster lys over de udfordringer og dilemmaer, der følger med overgangen fra kollega til leder. Du får de ledelsesmæssige værktøjer, der sikrer, at overgangen til ny leder bliver så gnidningsfri som muligt. Du bliver klædt på til at gribe de mange muligheder, den nye position rummer, og du får de teknikker, der sikrer dig succes i jobbet som ny leder.

Kurset strækker sig over en dag og koster 4.900,- kr. ekskl. moms. Læs mere på lederweb.dk

FOTO JONAS NORMANN

At leve

Arianna Huffington er kendt for at have grundlagt og opbygget internetmediet Huffington Post, som hun nu er bestyrelsesformand for. Men i 2007 kollapsede hun og faldt om derhjemme på grund af overanstrengelse. Den dramatiske hændelse fik hende til at stoppe op, genoverveje formålet med sin tilværelse – og skrive en bog om sine nye erkendelser.

At leve – Arianna Huffingtons metode til succes: trivsel, visdom, forundring og gavmildhed er resultatet. Huffington gør i processen op med, at succes og penge er de eneste mål i livet. Mål, som hun tidligere styrede efter og vurderede højt. Hun kommer frem til fire nye pejlemærker: trivsel, visdom, forundring og gavmildhed.

At leve, Gyldendal Business, 301 sider, 300,- kr.

Det personlige lederskab

At være leder er ikke længere en rolle, man kan tage af og på, men et stærkt personligt anliggende. Med udgangspunkt i personlige beretninger går bogen i dybden med en række centrale postmoderne ledelsesbegreber som integritet, autenticitet, mentalisering, refleksion, emotionel intelligens, relationer, autoritet, personlighed, væren i nuet og selvforandring. Det personlige lederskab.

Bogen kan købes på plusbog.dk
Det personlige lederskab, Hans Rietzels Forlag, 200 sider, 300,- kr.

Stenovnsbagt på julemenuen

Brød bagt i vores stenovn er knasende udenpå og silkeblødt indeni. De høje temperaturer fra ovnens stenplader danner en kraftig skorpe på brødet, mens fugten bevares inde i krummen. Resultatet er bagværk med et flot, rustikt udseende, en sprød og saftig konsistens og en smagsoplevelse med mange nuancer.

Brug stenovnsbagt brød som et succesfuldt input til årets julemenuer!

75%

af forbrugerne foretrækker brød med sprød skorpe.

Kilde: Opeepl Insights, 2014

Mød flere sprøde fra stenovnen på

schulstadbakerysolutions.dk

Schulstad BAKERY SOLUTIONS

Lantmännen Unibake

Hvad er god ledelse for dig?

LIS BREJNBJERG

Beskæftigelse: Kantineleder, Rødkilde Gymnasium

Overblik er alfa omega. For at kunne tage styringen og drive en kantine eller virksomhed for den sags skyld er det nødvendigt at have overblik og handlekraft.

Jeg har en dobbeltrolle som kantineleder, for jeg har jo også en leder over mig. Så jeg prøver selv at videregive nogle af de ting, jeg har behov for som medarbejder. Det handler bl.a. om at være god til at give informationer. Medarbejderne skal kunne forstå intentionerne og formålene med de ting, vi laver. Og så handler god ledelse i mine øjne i lige så høj grad om anerkendelse af medarbejderne. Jeg har fire medarbejdere ansat, og jeg gør meget ud af at fortælle, når de gør det godt. Omvendt forventer jeg, at de kommer og siger til, hvis der er noget, de ikke forstår, eller som de er uenige i. Kun ved at samtale kan vi udvikle os. Og kantinen.

CAMILLA JØLVER

Beskæftigelse: Kantineleder, Blindecenter Bredegaard

For mig er godt lederskab lig med klare linjer, det at være lydhør over for sit personale og ikke mindst personalepleje. Personalet er vores vigtigste ressource, så det er vigtigt, at vi behandler vores ansatte godt og med respekt. Når man arbejder i en offentlig virksomhed som her, er det ikke muligt at give de ansatte gaver, hvis de har udmærket sig, og dér er det især vigtigt at kunne anerkende og værdsætte dem. Man skal være god med ord.

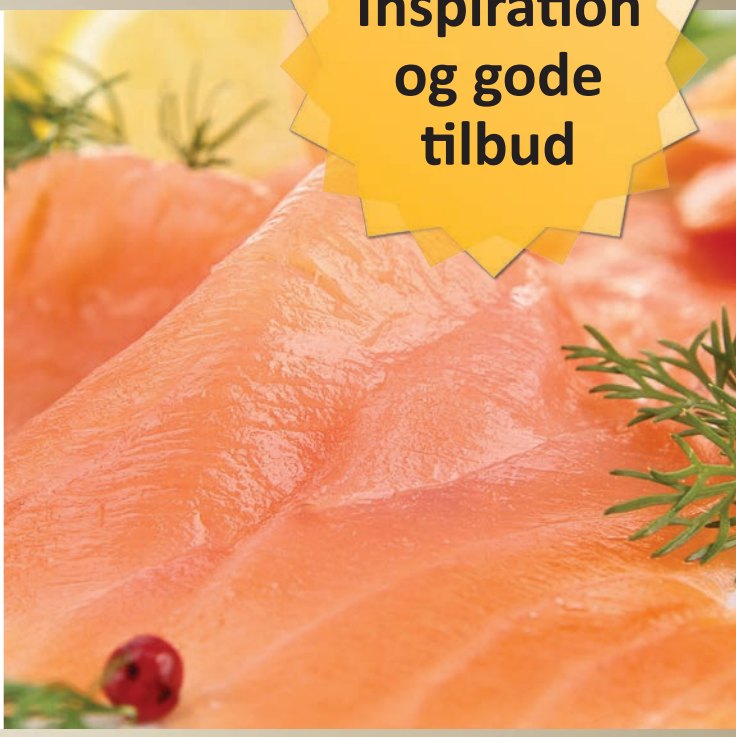
Jeg synes desuden, det er vigtigt, at man som leder kan få medarbejderne til at arbejde selvstændigt. At man giver dem det ansvar, det kræver, og så desuden sørger for, at de har de nødvendige kompetencer og kan handle i overensstemmelse med virksomhedens kerneopgaver.

Som leder kan man nemt komme til at føle sig lidt alene. Man er ikke længere menig medarbejder. Men her på stedet mødes vi faktisk seks ledere og forstanderen, hvor vi sparrer og hjælper hinanden til at blive endnu bedre ledere på tværs af organisationen.

JULEN·2014

JULEKATALOGET TIL DIT PROFESSIONELLE KØKKEN

Inspiration og gode tilbud



BESTIL KATALOGET OG OPLEV HELE SORTIMENTET PÅ **CATERINGENGROS.DK**

Catering Engros
– en del af FoodService Danmark

01

02

03

04

05

FOTO KANTINEN

Lad dig inspirere af det seneste nye på markedet.

01 FRUGTDRØMME PÅ KAGEFADET

Den nye kagetrend er småt og godt, og til det har Odense Marcipan udviklet seks nye kransekagestykker fyldt med frugt og bær. I kagekonceptet "FRUGTDRØMME" indgår seks forskellige opskrifter med seks forskellige frugt-/bærvariationer: Hindbær, skovbær, brombær, kirsebær, blåbær og solbær.
Læs mere på odense-marcipan.dk

02 GODT GÅENDE

To nye arbejdssko fra Reporto har set dagens lys. Skoene er udviklet med særlige CMK indlægssåler og stødabsorberende ydersåler, som giver dig optimal komfort og aflaster dine fødder, ben, knæ og ryg. Overmaterialet i micro-fiber er både åndbart og slidstærkt og gør skoene meget nemme at rengøre.
Læs mere på reporto.com

03 KNIVSKARPT

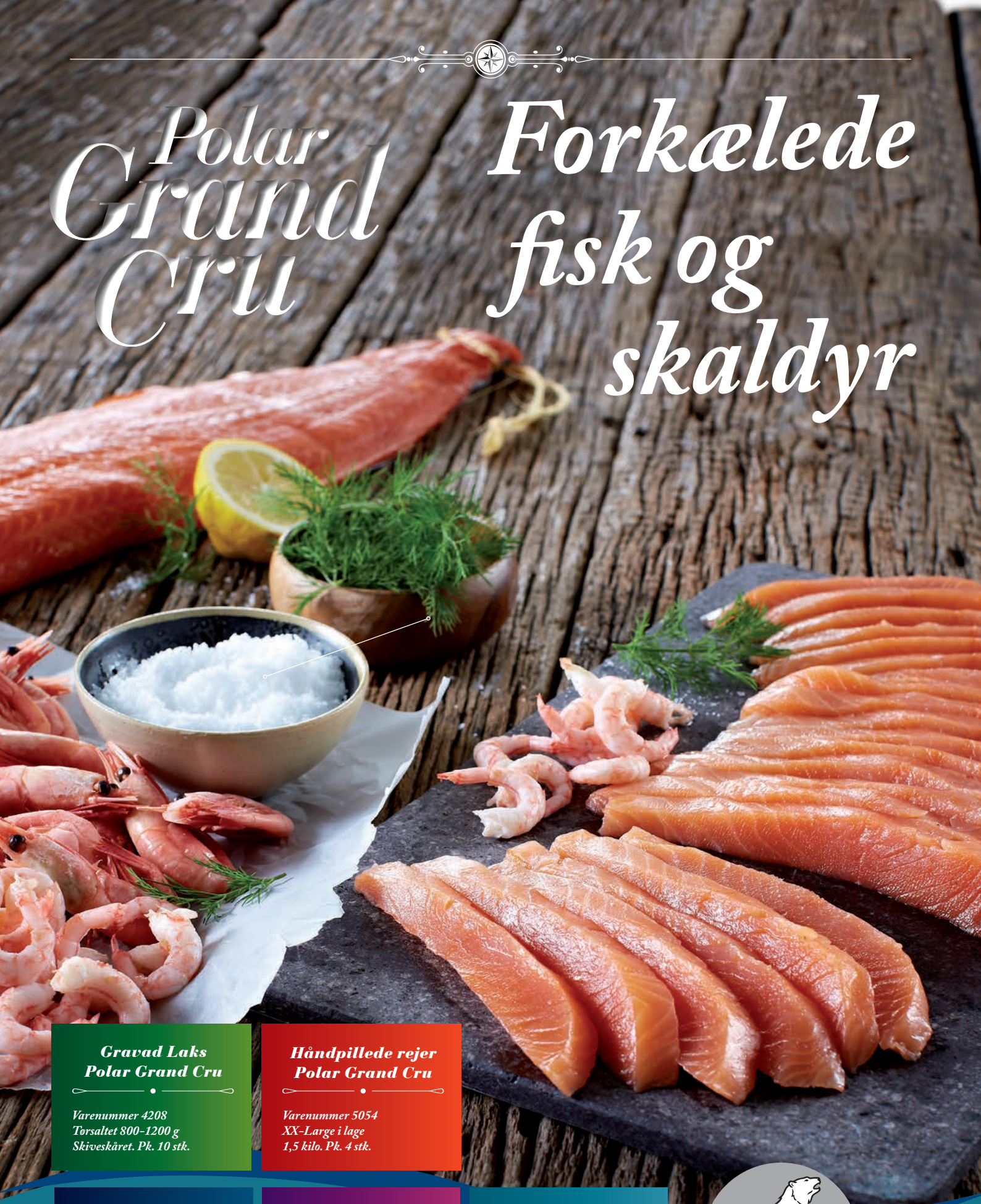
I mere end 80 år har japanske Yaxell smedet knive til topkokke verden over. To nye er for nyligt blevet føjet til produktporteføljen. Håndtagene er udført i Micarta – en blanding af harpiks og hør, der er ekstremt holdbart og 100% bakterieresistent. Knivene ligger behageligt og stabilt i hånden, og så gør materialet og bladets skærevinkel knivene ekstremt skarpe.
Læs mere på bentbrandt.dk

04 EN GANG – ALTID

Engangsservice er ideelt til mad ud af huset, hvis din kantine fx. tilbyder take away af dagens rester eller til alternative serveringer i stedet for det traditionelle porcelæn. Bent Brandt har netop lanceret en ny serie af engangsservice, som de kalder for SP1S. Serien fås i materialer som palmeblade, der er let nedbrydelige og kan gå i mikrobølgeovn, samt pap og plastic.
Læs mere på bentbrandt.dk

05 DEMOMODELLER

Er du ude efter køkkeninventar til spotpris, kan du overveje at købe demomodeller frem for helt nye ubrudte varer. Demomodellerne har typisk kun være brugt til fremvisning i showroom eller til tests, og derfor er der mange penge at spare. Hos cateringinventar.dk har du mulighed for at spare op til 50 % på demo- og ældre lagervarer.
Læs mere på cateringinventar.dk



Polar Grand Cru

Forkælede fisk og skaldyr

Gravad Laks Polar Grand Cru

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

Håndpillede rejer Polar Grand Cru

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

Røget laks vertikalskåret Polar Grand Cru

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

Rimmet laks Polar Grand Cru

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

Røget laks Polar Grand Cru

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

POLAR SEAFOOD GREENLAND

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

FOTO JONAS NORMANN

Med frihed følger ansvar

I køkkenet på Haraldskær er der højt til loftet.
Til gengæld stilles der også hver dag ekstremt høje krav i køkkenet.
Det yngler kvalitet og ro. Og medarbejderne elsker det.

TEKST METTE LØVBOM

Midt i den smukke Vejle Ådal omkranset af idyllisk natur danner de fredede herregårdsbygninger fra 1434 rammen om Sinatur Hotel Haraldskær. Ét af Jyllands smukkeste konferencesteder med egen riddersal, orangeri og et skattekammer af råvarer lige uden for køkkenbagdøren. Og med et køkken, der på mange måder skiller sig ud.

– Jeg gør meget ud af at vise vejen frem. Og gå forrest. Jeg stiller vanvittigt høje krav til hver enkelt herude i køkkenet, derfor er det også vigtigt at turde give fra sig og satse. Og fejle. For det er kun igennem fejl, du finder kimen til læring og således kan løfte overlæggeren op i næste hak. Derfor er mine medarbejdere jo på mange måder nødt til at spejle sig selv i min måde at gøre tingene på, og det kræver, at jeg går forrest, fortæller køkkenchef Mikael Madsen.

Siden 2012 har han ledet tropperne i det historiske køkken, i alt fire kokke og to kokkeelever slår dagligt deres folder på stedet, der både serverer morgenmad, frokost og a al carte om aftenen. Det er imidlertid ikke at se i køkkenet, at der om blot en times tid skal serveres frokost for 70 kursusgæster. Der er hverken stres eller jag, og mit øje spotter lynhurtigt, hvor stringent tingene kører ude på stationerne. Alle kender hinandens plads og hinandens værd. Det virker som om, alle er trygge ved arbejdsfordelingen.

– Som leder er det uhyre vigtigt netop at kunne sætte ind præcis der, hvor den enkelte medarbejder har brug for enten sparring eller et kompetenceløft. Det er de små detaljer, der gør en forskel i det store billede. Vi arbejder jo med mennesker. Derfor bruger jeg meget energi på at læse mine folk, så jeg kan give dem plads til at boltre sig og ikke mindst udfordre dem der, hvor de for alvor kan løfte sig selv. Det handler både om deres håndværk i

LAD DIG INSPIRERE

Dansukker gør arbejdet i køkkenet lettere

Dansukker arbejder konstant på optimale produkt- løsninger til gavn for vore kunder. Vi produktudvikler og skaber nye typer sukkerprodukter med forskellig funktionalitet og i nye emballagetyper.

Senest har vi gjort dit arbejde lettere gennem en række produkter specielt tilpasset det professionelle køkken. Med emballage størrelser der minimerer belastningsskader, kan vi nu tilbyde **Sukker, Sirup, Brun Farin** og **Flormelis** i foodservicepakninger.

Nordic Sugar tilbyder nærproduceret sukker fra sukkerroer, men også rørsukker fra lande som Malawi og Paraguay. Vi tilbyder økologiske og Fairtrade-mærkede produkter og arbejder målbevidst for at leve op til kundernes og brugernes krav om f.eks. fødevaresikkerhed, virksomhedsetik og miljøhensyn. Under varemærket Dansukker markedsfører vi et bredt produktsortiment til storkøkkener samt caféer, restauranter og hoteller. Vi producerer årligt 1 million tons sukker og har mere end hundrede års erfaring i sukkerproduktion.

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

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

Man er aldrig i tvivl om, i hvilken retning man skal gå. Mark Kragh Andreæ, kokkeelev.

"Jeg gør meget ud af at vise vejen frem. Og gå forrest. Jeg stiller vanvittigt høje krav til hver enkelt herude i køkkenet,"

KØKKENCHEF MIKAEL MADSEN

FOTOS: JONAS NORMANN

Kokkene sanker i naturen året rundt

FAKTA:

- Sinatur er en kæde af seks hoteller med kursus, møde og konferencefaciliteter placeret rundt om i Danmark.
- Alle hoteller har en økologiprocent på 30-60%. Det er således den eneste hotelkæde i Danmark, der er tildelt spisemærke i bronze.

køkkenet, men i særdelehed også om den måde, de kommunikerer med gæsterne på ude på gulvet, fortæller køkkenchef Mikael Madsen.

Hård men retfærdig

Ud af køkkendøren spotter jeg flere af eleverne på vej ud for at sanke. Urter, svampe, bær og frugter høstes året rundt langs bækken og i skoven. Sidste weekenden var hele teamet på tur i skovene ved Ansager for at samle svampe. Bagefter stod den på smørstegte svampe med koldhævet brød og rødvin hjemme hos køkkenchefen – en helt almindelig lørdag i selskab med kollegerne.

– Mikael er hård, men også retfærdig. Han er ekstrem stærk til at kommunikere. Man er aldrig i tvivl om, hvilken retning man skal gå og ikke mindst hvor højt, overlæggeren skal sættes. Her i køkkenet får vi lov til rigtigt mange ting. Hvis vi selv griber chancerne, så venter der en verden fuld af muligheder og udfordringer. Til gengæld er man heller ikke det mindste i tvivl, hvis man har lavet noget lort, griner Mark Kragh Andreæ, kokkelev på Harraldskær.

Tonen virker ikke hård. Alligevel kan man godt mærke, at der hersker respekt om køkkenchefen. Der er samling og en speciel samhørighed i køkkenet og hos kokkene, der oser af koncentration, men også af glæde til faget. Og så er det så tydeligt, at man arbejder med at gøre tingene så enkle som overhovedet mulig. Mad skal ligne og smage af det, den er. Den skal være ærlig og ligetil. Derfor spotter jeg også kun ganske få råvarer i min gang gennem køkkenet. I virkeligheden ret befriende ikke at stå ansigt til ansigt med bjerge af råvarer. Det pirrer sanserne.

– Vi laver simpel og ærlig mad fra bunden. Ingen fikumdik. Vi får næsten alle råvarer fra lokale leverandører, og vi udvikler både sortiment og forarbejdning af råvarerne i samarbejde med mikroproducenterne. Rene og jordnære råvarer i

HØRKRAM FOODSERVICE
TAKKER KUNDER OG LEVERANDØRER FOR EN FANTASTISK JULEMESSE

138 UDSTILLERE
565 PERSONER TILMELDT VORES GRATIS BUSSER
OG **5824** BESØGENDE OVER **2** DAGE!!!

SE OG LÆS MEGET MERE PÅ
WWW.HOKA.DK

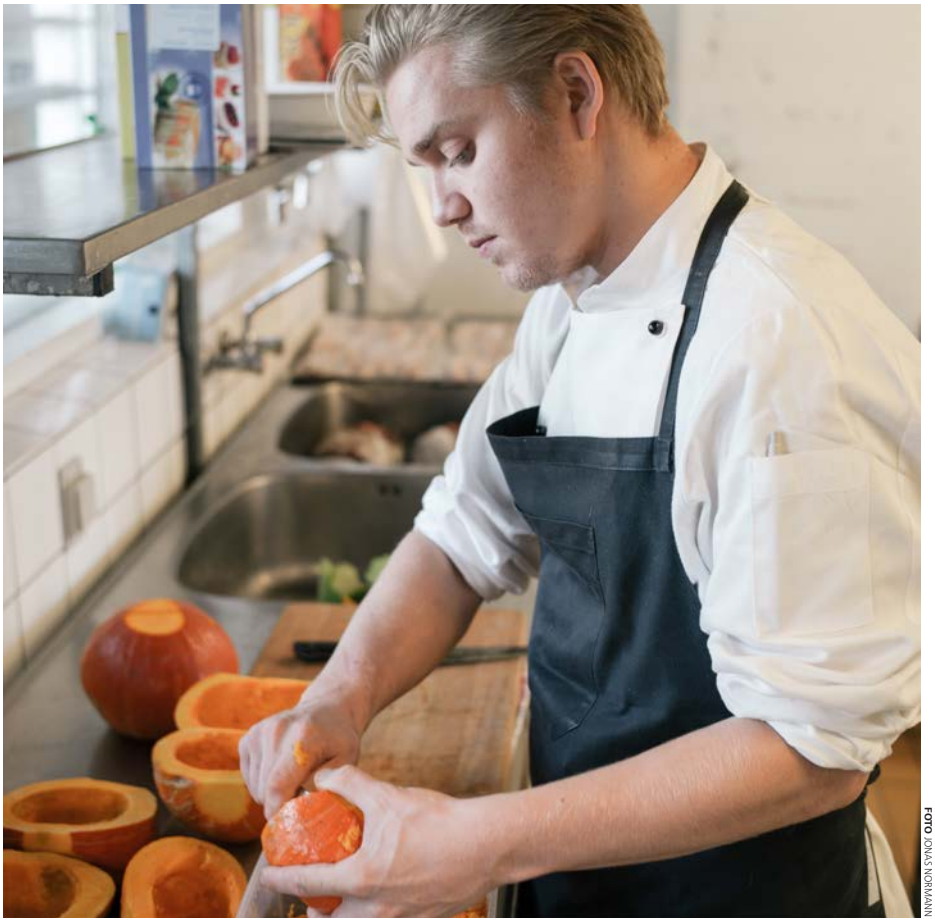


FOTO: JONAS NORMANN

I køkkenet arbejder man kun med årstidens råvarer.

sæson og med fokus på råvarernes oprindelse og bæredygtighed. I går serverede vi puré af jordskokker og blancheret spidskål. Et simpelt og næsten nøgent måltid – fyldt med saft og kraft. Så giver vi den til gengæld gas på andre områder, vi kan godt finde på at putte tørrede brændenælder eller høaske i vores brød. Det højner spiseoplevelsen, når vores kokke kan fortælle historier om maden, og det er i virkeligheden slet ikke så kompliceret, smiler Mikael.

I dialog med gæsterne

Stedet er kendt for sin helt særlige dialog med gæsterne. I øjenhøjde og så alligevel på højt gastronomisk niveau. Udover dagens planlagte menu, der består af fem serveringer, leverer køkkenet altid en særlig appetizer – eller smagsoplevelse, vil nogen mene. Tyrenosser, grisetæer og grisehjerter, der først er blevet røget, tørret og revet fint, er bare nogle af de små overraskelser, der har beriget gæsternes ganer igennem de sidste par uger. Det er også essentielt, at kokkene kan fortælle historien om de lokale mikroproducenter, der hver uge leverer råvarer til køkkenet. På den måde skinner værdierne igennem, og maden får sjæl. Stedet er også vært for større selskaber som både bryllupper og receptioner. Derfor lægger man meget vægt på den tætte dialog med gæsterne.

– Det er yderst sjældent, gæsterne får lov bare at sammensætte deres menu ud fra egne ønsker og præferencer. Vi gør meget ud af at udfordre for at berige. For vi arbejder kun med sæsonbetonede råvarer. Derfor kan man altså ikke bestille jordbærkage i oktober. Der serverer vi æblegrød med sprøde havreflager, æbleis og creme. En himmelsk dessert, der, når først gæsterne har smagt den, går rent ind. Og det er faktisk så simpelt, som det overhovedet kan blive. Få råvarer, men med masser af smag, smiler Mikael.

"Less is more" er altoverskyggende i køkkenet.

Inspiration fra udlandet

Trivslen i køkkenet skinner igennem. Her er tale om mennesker, der går op i deres arbejde. Og holder af det. For hver dag er nemlig aldrig den samme. Og skulle dagene begynde at ligne hinanden, så er det bare afsted ud i den store verden. Kokkene i køkkenet har alle været volontører på flere af de store spisesteder i Europa. Senest på den kendte gourmetrestaurant Maaemo i Oslo, men også restauranter og storkøkkener i London og i vores egen metropol København har fungeret som inspirationskilde for de unge kokke.

– Det fungerer sådan, at man stiller sig selv til rådighed i en aftalt periode

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 juleklassikere 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

på typisk 3-4 dage fra morgen til aften i køkkenet. De første par dage er man ren slave. Der arbejder man med råvarer i baggrunden, men er du dygtig og heldig, får du også lov at være med i processen tættere på gæsterne i enten tilberedning eller anretning. Det er uhyre vigtigt at komme væk fra den daglige trummerum og opleve nye indtryk og måder at arbejde på. Vi mennesker har alle brug for inspiration ude fra, det er altså bare med at komme afsted, fortæller Mikael.

Frihed under ansvar fungerer bare i det her køkken. En god blanding af empati og energi i fusion med stærke lederegenskaber og en evne til at kommunikere klart er kendetegn hos køkkenchefen. Og det smitter. Hele vejen igennem værdikæden fra høj til lav på gulvet.■

FOTO JONAS NORMANN

"Vi laver simpel og ærlig mad fra bunden. Ingen fikumdik", Mikael Madsen, køkkenchef.

OPENING.DK . 14849

NYHED:
Rynkeby Økologisk Kirsebærsauce
- et nyt fløjlsblødt julehit

Høsten af de økologiske kirsebær kom godt i hus og de er efter mange balancerede smagstests netop nu klar til at blive lanceret som årstidens økologiske bestseller. Men traditionen tro fører vi også stadig de gode gamle kendinge som den traditionelle Rynkeby Kirsebærsauce, den diabetesvenlige Rynkeby Kunstigt Sødet Kirsebærsauce, og vores populære Basic Kirsebærsauce.

- ✔ 100% ØKOLOGISK KVALITET
- ✔ HELT UDEN E-NUMRE
- ✔ TILSMAGT MED RØRSUKKER
- ✔ MED 38% FRUGT
- ✔ KLAR TIL AT SERVERE ELLER LUNE

RYNKEBY KIRSEBÆRSAUCE ØKOLOGISK
Vare nr.: 186965
Kolli str.: 1 x 2,5 kg
EAN: 5705001869650

Kontakt din grossist eller din lokale Rynkeby konsulent:
Brian Nesgaard, Offentlige kunder DK:
Tlf: +45 2130 7888
Betina Bengtson, Sjælland og Bornholm:
Tlf: +45 2421 3438
Michael Stephansen, Private kunder DK:
Tlf: +45 2965 1767

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

Rynkeby
make it a beautiful day

frisk fisk

Selvom vinteren er kold, betyder det ikke, at fiskeriet hører op. Vi bør stadig indtage fisk de anbefalede "2 gange om ugen", da netop fisk har et højt indhold af vigtige næringsstoffer som bl.a. D-vitamin, jod og selen samt sunde fiskeolier som omega-3 fedtsyrer. Vi har kigget på nogle af vinterens fisk og giver her fire bud til menuen.

TEKST TINE PRIES LUND

FOTOS SHUTTERSTOCK

kend din fisk

Torsk

En gammel fiskeregel siger, at torsken er i sæson i alle måneder, der slutter på r, og det er ikke meget galt. Fisken er i sæson fra september til april, mens spisekvaliteten er bedst i september til februar, hvor kødet er særligt saftigt og fast i konsistensen. Kødet på torsken er hvidt og magert og særligt rigt på jod og selen. Torsken er også kendt for sin rogn og lever, der er meget fedtholdige og rige på både D-, E- og B12-vitamin samt de sunde omega-3 fedtsyrer.

Sild

Du kender med garanti den marinerede sild fra julebordet, men faktisk gør den lille fisk med det faste, lyse og fedtholdige kød sig også godt til stegning og røgning. Silden er i sæson to gange om året; fra marts til juni og fra september til december. Sildene er særligt gode om efteråret og vinteren, hvor de er større og federe og derfor har mere smag. Serverer du fisk, tilfører du både omega-3 fedtsyrer, jod og selen samt A- og D-vitamin til menuen.

Kuller

Kuller er en torskefisk og ligner derfor også torsken en hel del. Flagerne er dog mindre og kødet en anelse mere tørt og fast end torskens. Kulleren, der har hvidt, velsmagende og fast kød, kan tilberedes på mange måder. Prøv fx. at koge, dampe eller grille den. Kullerfisken er i sæson hele året, men spisekvaliteten topper netop nu i november. Ernæringsmæssigt er kulleren en mager fisk, der er rig på selen.

Sandart

Smagen af sandart siges at være en af de bedste blandt ferskvandsfisk. Netop derfor er sandarten en yndet spisefisk, og mulighederne for tilberedning er mange. Prøv fx. at stege fisken, dampe den eller grille den. Sandarten, der kan veje op mod 10 kg, men typisk ligger på 3-5 kg, er i sæson hele året. Den er dog fredet fra 1. – 31. maj. Fisken er mager med kun max. 2 % fedt, og så er den særligt rig på jod og selen.

Slåen

Slåenbusken er en tæt, grenet og tornet busk, der vokser i skovbryn, på klinter og strandvolde. Buskene får bær i oktober til november, hvor høsten derfor løber. Høsten løber selvsagt nu på sidste vers, men hvis du er hurtig, kan du sagtens plukke bærrene og fryse dem ned. Slåenbær er bedst, når de har fået frost, hvorefter deres sure smag mildnes. Prøv fx. at koge sirup på bærrene og server den fx. til yoghurt, til retter med vildt eller til dressinger til vinterens grove salater.

Hvidkål

Vintertid er kåltid. Hvidkål er en frisk, dansk spise, som du måske mest af alt forbinder med en god gammeldags stuvning. Men faktisk kan hvidkål også sagtens spises rå i fx. coleslaw, eller du kan dampe eller svitse den og tilberede den som en salat eller som en god ballast i wok, da det mætter rigtigt godt. Hvidkål er rig på C-vitaminer, og faktisk er blot 150 gram nok til at dække vores daglige behov.

Østershatte

Østershatten er en vintersvamp, som kan plukkes netop nu og gennem hele vinteren i frostfrie perioder. Den vokser bl.a. på stammer i naturen og bliver mellem 5 og 15 centimeter høj. Smagen af rå østershatte er bitter, og derfor bør svampene altid tilberedes. Prøv fx. at stege dem i smør og server dem som tilbehør eller prøv at komme dem i en stuvning eller suppe. Svampene kan desuden fryses.

Sukkerroe

Den hvide, kegleformede sukkerroe stammer fra beden og er dermed en rodfrugt. Roen har fået sit navn pga. sit høje sukkerindhold, hvoraf 90 % udvindes til hvidt sukker. Af samme grund er sukkerroen boostet med kulhydrater. Brug den som et alternativ til rødbede.

Knoldselleri

Knoldselleri har et højt indhold af stivelse og fibre, som gør, at den skal tilberedes grundigt. Knoldens grønne stængler kan med fordel bruges som smagsforstærker til supper og bouilloner, mens selve knolden kan fx. koges eller bages. De grove kostfibre gør knoldselleri mættende, og derudover er den rig på C- og K-vitaminer samt kalium.

råvarer

FOTOS SHUTTERSTOCK

i november-december

Jordskok

Jordskokken er en lille knold med en sød, nøddeagtig smag, og så er den et rigtigt godt alternativ til kartofler. Jordskokker kan spises rå, kogt eller bagt. Koger du dem, kan du med fordel sprøjte lidt citron i kogevandet for på den måde at undgå, at de blive brune. Jordskokken er særligt rig på C- og K-vitamin og indeholder desuden mineralerne kalium og fosfor.

Det handler om kundefokus og om at forstå, hvad der skaber værdi. En værdi, der helst skal indeholde en emotionel komponent, som medvirker til at gøre serviceoplevelsen mindeværdig.

FOTO LØVBOM KOMMUNIKATION

"Alting spillede sammen til ære for gæsten", Per Guldbrandt, gastronaut.

Det gode *værtsskab*

I sommers havde jeg fornøjelsen at spise på to af Danmarks absolutte toprestauranter. Begge restauranter er kendt over hele verden og er vildt berømmet for deres tekniske og gastronomiske kunnen.

Jeg havde dog meget forskellige oplevelser på disse to restauranter. Ikke så meget på grund af maden, men mest på grund af den imødekommenhed og den serviceattitude, jeg oplevede på specielt den ene af restauranterne.

På den ene restaurant fik jeg topgastronomi i særklasse, men ikke nok med det, så oplevede jeg et personale, hvor alting spillede sammen kun til ære for gæsten. Peaket var klart, da jeg fik rundvisning i køkkenet og drak en håndbajer med kokkene. Jeg var forført fra første færd og gik derfra beriget og opløftet.

På den anden restaurant fik jeg også topgastronomi, men jeg fik også en service, der klart afspejlede, at personalet mest var på arbejde for deres egen skyld og bestemt ikke for gæstens. Peaket her var klart, da regningen blev serveret uopfordret med et vink om, at jeg kunne betale ved udgangen.

Hvad har det så med kantinedrift at gøre? En hel del skulle jeg mene. Det handler nemlig om, hvordan vi tilgår vores gæster i hverdagen. Altså hvordan skaber vi værdi og den gode serviceoplevelse for vores gæster/kunder. Så glem lige maden for et øjeblik og lyt med på begrebet serviceoplevelse, som tager afsæt i, hvordan vores gæster/kunder oplever det samlede møde med os.

En serviceoplevelse består af en række kontaktpunkter med gæsten/kunden – der ikke alle er lige vigtige, de huskes og opleves nemlig ikke med samme intensitet. Det handler i særdeleshed om at slutte godt.

Der er rigtigt mange kontaktpunkter i vores branche, også rigtigt mange vi ikke nødvendigvis har indflydelse på. Fidusen er, at hvis man har styr på, hvor serviceoplevelsen peaker – så kan man flytte ressourcer til netop disse peak-kontaktpunkter og derved udnytte eksisterende ressourcer meget bedre.

Det interessante er også, at der er forskel på, hvad man oplever, og hvad man husker. Vi husker nemlig kun detaljer fra den samlede oplevelse – der hvor oplevelsen peaker, og der hvor oplevelsen slutter.

Min pointe er, at vi bruger bunker af tid på og at udvikle vores køkkener og vores gastronomi i forvisning om, at det er der, vi kan gøre en forskel. Det interessante er, at hvis det ikke er der, serviceoplevelsen peaker, så hjælper det et fedt, at alle vores ressourcer allokeres hertil.

Første skridt i rejsen mod at skabe en god oplevelse for vores gæsters/kunders møde med os må være at få kortlagt hele serviceoplevelsen og få udpeget alle kontaktpunkterne. Herefter kan de relevante peak-kontaktpunkter udpeges, og vi kan tage stilling til, hvordan vi håndterer dem.

Det handler om kundefokus og om at forstå, hvad der skaber værdi. En værdi, der helst skal indeholde en emotionel komponent, som medvirker til at gøre serviceoplevelsen mindeværdig. Hvad påskønnes af de få, hvad påskønnes af de mange? Hvad koster indsatsen, og påskønnes den overhovedet? Det er en vildt spændende og lærerig proces for hele kantinepersonalet. ■

FOTO JONAS NORMANN

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

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.

FOTO SHUTTERSTUCK

Rådejs-kursus i Odense

TEKST TINE PRIES LUND

Torsdag den 9. oktober samledes 30 gæve fynboer i hyggelige rammer i Slottets kantine til hands-on kursus om rådej.

Pia og Lotti fra Schulstad lagde ud med at forklare om de forskellige dejes egenskaber og gav gode fif til nye teknikker. Det var en stille, men meget lyttende skare af køkkenfolk, der hørte på.

Senere blev deltagerne delt ud i mindre grupper og skulle derpå arbejde med rådejen på flere forskellige måder. ■

4 SKARPE

til Jonna Jepsen
Formand for FKK Fyn

Hvad har du haft af forventninger til dagen?
Jeg har været meget nysgerrig op til arrangementet. Nysgerrig på nye ideer og anderledes måder at lave og servere brød på. Det er altid rart med en masse ny inspiration.

Hvad tager du med dig herfra i dag?
Helt konkret så vil jeg helt sikkert bruge en masse af de teknikker, som vi er blevet præsenteret for. Jeg har i forvejen indkøbt rådej, for det er hurtigt og nemt i en travl hverdag, men det er også en måde at få inspiration til at lave nogle anderledes brød.

Hvad var dagens højdepunkt?
Som formand synes jeg, det er skønt at se så stor tilslutning til vores arrangementer. Det er rart at få sat ansigt på en masse af vores nye medlemmer, og så er det bare rigtigt positivt, at alle er så villige til at få fingrene i råvarerne, selvom de har været på arbejde forinden.

Hvad har overrasket dig mest?
Overrasket er måske ikke det rette ord, men igen så er jeg meget glad for den store tilslutning, der har været både til dette og forrige arrangement. Og så har det været utroligt hyggeligt at besøge Slottets kantine, hvor Helle og hendes kolleger arbejder i en utroligt afslappet, men også humoristisk atmosfære.

DERFOR ØKO:NEWS

Foodservice

Dit Økologiske overblik

Gå ikke glip af Økologisk Landsforenings foodservice nyhedsbrev: DERFOR ØKO:NEWS

Her får du ny køkkenfaglig og "sæson-relevant" ØKOviden fra marken og markedet. ØKOkalenderen holder dig ajour med, hvad der rører sig lige nu på ØKOfronten.

Tilmeld dig

DERFOR ØKO:NEWS

på www.okocater.dk

ØKOLOGISK landsforening

Silkeborgvej 260 · 8230 Åbyhøj
Tlf. +45 87 32 27 00 · info@okologi.dk · okologi.dk

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Den Europæiske Landbrugsfond og Udvikling af Landdistrikterne

Annoncen er lavet med støtte fra EU og Fødevareministeriets Landdistriktsprogram. Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne: Danmark og Europa investerer i landdistrikterne.

JULEMARKED PÅ HERREGÅRDEN LUNDEGAARD

Lørdag den 22. november – søndag den 23. november 2014, kl. 10:00 – 17:00
Herregården Lundegaarden,
Lundegårdsvej 44-46, 5672 Broby

Kom til Fyns største julemarked og mød gård- og lokalproducenter af bl.a. fødevarer fra hele landet. Kostalden danner rammen om fødevareudstillingen med salg af bl.a. gede-, okse-, svine- og lammekød samt marmelader, most og økologisk chokolade.

Pris: 50 kr.

Læs mere på herregaarden-lundegaarden.dk/julemarked

JULEFROKOST FKK NORDJYLLAND

Lørdag den 6. december 2014, kl. 12:00
Restaurant Papegøjehaven,
Europa Plads 2, 9000 Aalborg
Arrangementet er for alle medlemmer af FKK

I selskab med dine FKK-kolleger kan du og din ægtefælle tage hul på en af julens tilbagevendende begivenheder, når vi i år samles på Restaurant Papegøjehavnen for at nyde den lækre decemberbuffet med tilhørende drikkevarer. Kom og nyd det hyggelige FKK-samvær inden juletravlheden for alvor sætter ind.

Tilmelding ikke længere mulig.

JULEHYGGE

Torsdag den 11. december 2014, kl. 18:00
Rødkilde Gymnasium, Vejle
Arrangementet er for alle medlemmer af FKK

Vi skal hygge, grine, spille og have lidt godt at spise. Vær med når vi afslutter året med manér.

Arrangementet er gratis og kun for medlemmer.

Tilmelding senest den 1. december til Inge Marie på mail imravn@gmail.com .

Årsmøde i Aalborg

Fredag den 20. marts til søndag den 22. marts 2015 inviterer FKK Nordjylland til årsmøde i Aalborg. En weekend, hvor vi arbejder med samfundsinput, afholder årets generalforsamling og ikke mindst mødes til kollegialt samvær lokalklubberne iblandt.

Foreløbigt ser programmet således ud:

FREDAG
Fra kl. 16.00: Modtagelse samt indkvartering på Park Hotel, Aalborg.

Kl. ca. 18.30 vil der være busafgang fra hotellet til Miljø- & Energi Forvaltningen, hvor vi skyder Årsmødet 2015 i gang. Vi samles til en uformel aften med masser af hyggesnak og afslapning ovenpå en trættende rejse til det "skjønne" Nordjylland.

Sørwi og Catering Engros er denne aften vært ved en lækker buffet med alt, hvad dertil hører.

Inden midnatsklokken kimer, kører bussen os over Limfjordsbroen og tilbage til vores værelser.

LØRDAG
Kl. ca. 9.00: Vi krydser atter Limfjorden – denne gang til AB Catering, hvor generalforsamlingen afholdes kl. 10.00.

Efter generalforsamlingen serveres en let frokost sponseret af Delika.

Slutteligt har vi allieret os med samfundsforsker Johannes Andersen. Han vil på sin gæve, nordjyske facon vende samfundet på godt og ondt.

Kl. ca. 14.00: Bussen kører os tilbage til hotellet.

PAUSE
Park Hotel er beliggende i centrum over for banegården. For de forlystelsessyge vil der være mulighed for en slentretur i midtbyen og opleve stemningen omkring Aalborgs nye havnefront samt det nyligt åbnede Musikkens Hus.

Kl. ca. 18.00: Afgang med bus til Miljø- & Energi Forvaltningen, hvor vi afslutter Årsmødet med manér: Festbanket med lækker mad, liflig druesaft samt masser af hyggestemning.

Bussen vil lørdag nat atter bringe dig sikkert over broen.

TILMELDING OG PRIS Du får:
- Transport til og fra Aalborg.
- 2 overnatninger på hotel.
- Fuld forplejning med drikkevarer.
- Masser af faglig input.
- Netværk med kolleger fra hele landet.
- Generalforsamling, hvor du kan være med til at tegne fremtiden for FKK.
- 2 spændende indlæg/ foredrag
- Transport hele weekenden.
- Et brag af en festmiddag med vin og underholdning.

Prisen for hele arrangementet inklusiv 2 overnatninger på hotel:
Indkvartering i enkeltværelse: Kr. 1650,-
Indkvartering i dobbeltværelse: Kr. 999,-
Indkvartering i trippelværelse: Kr. 750,-
Pris for deltagelse uden indkvartering Kr. 500,-

Ovennævnte priser er for aktive kontingentbetalende medlemmer af Foreningen Kantine & Køkken.

Bindende tilmelding og betaling til din lokalklub.

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

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

bliv medlem

AF FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

Et medlemsskab koster kr. 385,- halvårligt. Med det følger 6 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

60 år

Emma Sidelmann Henriksen 01.01.55
Åstruplundvej 42, 8740 Brædstrup

Anette M. H. Christensen 15.01.55
OleBorchsvej 2, 2500 Valby

Bente F. Jørgensen 16.01.55
Havrevangen 17, 8400 Ebeltoft

Ida Skovborg Jørgensen 01.02.55
Branebjerg 28, 5471 Søndersø

Geert Hessner 06.02.55
Lærkehøj 1, 2605 Brøndby

Jørgen Bæk 24.02.55
G. C. Amdrupsvej 6, 8200 Aarhus N

50 år

Jane Benberg 06.01.65
Mariehøjvej 15, 8600 Silkeborg

Annette Hamborg 08.02.65
Kok Mosevej 20, 7330 Brande

Mona Lisa Bøndergaard Thomsen 10.02.65
Gjerager 9, 6880 Tarm

nye medlemmer

Pia Kaalund, EUC Nord, 9800 Hjørring · **Trine Bergholdt,** PWC Herning, 7400 Herning · **Trine Grønkjær Jensen,** Skanderup Efterskole, 6640 Lunderskov · **Mary Stage,** ØH Forsamlingshus, 5600 Fåborg · **Lena Therkelsen,** Livsstilsklinikken, 9260 Gistrup · **Anja Madsen,** Cafe CupCake, 5610 Assens · **Mogens Egeskov-Madsen,** Inmsystem, 2670 Greve

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@gmail.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 6 gange årligt

Deadline for annoncer til Kantinen nr. 1
12. januar 2015

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

better work, better life

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

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

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

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

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

køle/fryse-udstyr og service

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

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

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