KANTINEN

FAGBLADET FOR KANTINE OG KØKKEN

NR. 2 APRIL 2015

tema

økologi

FOOD COORDINATOR
Ny uddannelse skal hjælpe storkøkkener med madspild.

FORÅRET ER HER
Sæson for skvalderkål, vandkarse og søl er skudt i gang.

KOSTER ØKOLOGI?
Bliv klogere på, hvordan du får råd til økologi.

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

Sandwichinspiration til buffet, morgenmad, tapas, dessert, reception, frokost, møde, den lille sult og det uventede.

Med 3-i-1 idéen får du inspiration til hvordan du nemt og hurtigt kan lave en sandwich i tre forskellige retninger med lidt fantasifuld udskiftning af Orkla Foods Danmark produkter.

3 i 1

01 Wrap med vitello tonnato

10 personer

Ingredienser

10 wraps (grove), ¼ icebergsalat (300 g), 560 g Glyngøre Tun i vand (drænet vægt), 4 spsk. citronsaft, 4 Beauvais Drueagurker (180 g), 4 dl K Basismayonnaise, 20 stk. tyndt skåret skiver rosa kalvekød (eller roastbeef), 2 rødløg (200 g), ½ agurk (150 g), friske krydderurter, salt og peber.

Tilberedning

Kom Glyngøre Tun i vand, citronsaft, Beauvais Drueagurker, K Basismayonnaise i en blender og blend til en fin tunsauce. Smag til med salt og peber. Læg wrap ud på bordet og kom fintsnittet icebergsalat, kalvekød, hakket rødløg, agurkestængler, tunsauce og friske krydderurter i. Rul wrap stramt og halvér den.

Variant 2: Udskift kalvekød og tunsauce med kylling, parmesanost og caesardressing.

Variant 3: Udskift kalvekød og tunsauce med skinke, tomat og avokadocreme.

02 Spreads

Opskrifterne på de lækre sandwich, caesardressing, avokadodressing og andre lækre spreads finder du på FoodAppeal.dk og i vores nye sandwich brochure.

FINGERSPITZ

Orkla Foods Danmark

Foodservice · Hørsvinget 1-3
DK-2630 Taastrup · Tlf.: 4358 9300
www.orklafoods.dk

Husker du at kommunikere?

Hver dag udvikler vi os selv. Og vi udvikler vores køkken. I et forsøg på hele tiden at holde baren i øverste hak knokler vi løs for at følge med tidens krav, branchens nye tiltag og gæsternes ønsker. Og det føles ofte som det eneste rigtige. Når man i længere tid har knoklet i femte gear og sørget for, at maden hver dag står på buffeten til tiden, mødeforplejningen kører som smurt, og fadene hele tiden er fyldt op. Så er alting vel, som det skal være. Ikke?

Har du gjort dig selv den tjeneste at stoppe op og tage notits af den måde, du kommunikerer med dit publikum? For du kommunikerer vel klart og tydeligt, hvad både du, dine kolleger og dit køkken står for? Når nu du har valgt at proppe økologi, flere årstidsbestemte grøntsager og mere fisk ned i halsen på dine gæster, så har du vel også husket at fortælle dem hvorfor?

Rigtigt mange glemmer at kommunikere i det daglige. Og her mener jeg ikke kun skiltning i kantinen og den daglige menu på intranet. Jeg mener den dybe dialog om værdier, holdninger og alle de andre bevidste valg, vi hver dag tager i vores køkken.

Jeg stødte for nylig på en kantine, der har sin helt egen facebookside, hvor de dagligt poster både små og store ting fra køkkenet. Når den første stenbiderrogn lander i handelen, deler de det med deres følgere. Og når den lokale bonde står ved bagdøren med de første nye spæde kartofler, er det selvfølgelig avleren, der indtager scenen på facebook. Og ved I hvad. Det virker. Forventningens glæde og begejstringen fra både køkken og gæster vil ingen ende tage. Men her stopper dialogen ikke. Kantinen sender også nyhedsbrev ud hver uge, for det er vigtigt for dem hele tiden at kommunikere, hvorfor de tager deres valg. Og fravalg. Der er sikkert masser af sprogblomster, for det er nu en gang det kokkefaglige håndværk, de fleste af os i køkkenet mestrer bedst, til gengæld er der ingen usikkerhed at spore i budskaberne. Køkkenet har lagt en helt bevidst strategi, derfor er det vigtigt hele tiden at synliggøre deres valg. Gennem maden. Men også gennem kommunikation.

Vi skal turde bringe dialogen op på et helt nyt niveau og vise, at vi også kan kommunikere. Vi skal turde markedsføre os selv og vores kvalitetshåndværk. Og vi skal tro på det. Først når vi selv tror på det, kan vi overbevise ledelse og kunder om det samme. Og først når de forstår behovet, kan vi få hjælp til at synliggøre og kommunikere den strategi, vi har lagt for vores køkken.

Det starter hos os selv.
Jan Andersen, formand

tema *økologi*

Ny strategi skal bane vej for mere og bedre økologi.

8 Verden skal tænke og handle økologisk
10 Få hjælp til mere økologi

portræt *Sydbank*

18 En hønsegård i forvandling

Hos Sydbank i Aabenraa hersker frihed under ansvar.

fokus *årstiderne i højsæde*

Skovens hvidløg i fuldt flor

26 Fire stærke jordboere
28 Råvarer i april og maj

uddannelse

30 Food Coordinator – ny uddannelse skal hjælpe storkøkkener med madspild

messe

32 17.000 nysgerrige besøgte Copenhagen Food Fair

faste

4 ***kort og godt***
6 ***bøger og bloggere***
12 ***produktnyt***
14 ***voxpop***
34 ***klumme***
36 ***Q&A***
38 ***det sker***
40 ***fødselsdage***
40 ***nye medlemmer***
42 ***leverandørregister***

HAR DU DANMARKS BEDSTE KANTINE?

KANTINEPRISEN 2015: Flere og flere kantiner giver god grund til at lade kollegerne glæde sig til frokost, for de gør det mere end almindeligt godt. Niveauet i den årlige dyst om at vinde Kantineprisen er altid tårnhøjt, og intet tyder på, at det bliver anderledes i år.

Kantineprisen er en anerkendelse til de kantiner i Danmark, der med ildhu, faglighed og innovation serverer sunde og velsmagende måltider – hver dag. Prisen uddeles af Landbrug & Fødevarer, og siden den blev stiftet, har 11 kantiner vundet titlen.

Frem til den 14. august kan du eller dine kolleger indstille en kantine fra den offentlige eller den private sektor, som du synes præsterer noget særligt. Du er også velkommen til at indstille din egen kantine.

Prisen overrækkes på Fødevaredagen i København den 28. oktober 2015 Læs mere og nominer på kantineprisen.dk

De hælder postevand på papkarton og sælger det

Det begyndte som en fiks ide, der gik ud på at få danskerne til at drikke vand fra hanen i stedet for at købe det på flaske – et ideologisk statement imod den kendsgerning, at rigtigt mange danskere køber vand på plasticflasker.

Men det er endt som et iværksætterprojekt med et noget overraskende produkt.

Det danske firma Postevand har således skabt en forretning med at tappe vand direkte fra vandhanen, hælde det på papkarton og så sælge det til butikker og restauranter, skriver dr.dk.

KILDE: FOOD-SUPPLY.DK

Mere dansk økologisk honning på vej

Det bliver sandsynligvis snart lettere at få fingrene i dansk økologisk honning. Det står klart, efter NaturErhvervstyrelsen og økologierhvervet i marts i kontroludvalget diskuterede nye danske regler for den økologiske honningproduktion.

– De nye regler vil give en god mulighed for at få startet samarbejde mellem landmand og biavler og få udnyttet nogle af de fantastiske synergier, der opstår, når bierne kommer med i produktionen. Omkring 16 pct. af den honning, vi spiser i Danmark, er økologisk, men desværre er næsten alt sammen importeret fra lande uden for EU og efter regler, der ikke lever op til de danske standarder. Vi vil sikre, at forbrugerne får mulighed for at købe dansk økologisk honning, siger Knud Graaskov, formand for Danmarks Biavlerforening.

KILDE: LANDBRUG & FØDEVARER

FOTO SHUTTERSTOCK

FOTO STINE CHRISTIANSEN / SKOVDAL.DK

ØKO-SPISEMÆRKE NUMMER 1000 ER NU OVERRAKT

Hele 1000 spisesteder rundt omkring i Danmark kan nu bryste sig af det økologiske spisemærke i enten guld, sølv eller bronze.

Fødevareminister Dan Jørgensen overrakte her mandag den 23. februar 32 øko-spisemærker til daginstitutioner, plejehjem og kantiner på Copenhagen Food Fair i Bella Center. Daginstitutionen Rosenåen fra Glostrup modtog mærke nummer 1000.

– Det har stor betydning for økologiens udbredelse i Danmark, at vi har køkkenprofessionelle, som har vilje, evne og lyst til at finde veje for økologisk omlægning. Vi har brug for jer for at få økologi ud til danskerne – ud til børnehavebørnene, ud på arbejdspladserne, ud til hospitalssengene, på caféerne, til restauranterne og til de ældre på plejehjemmene. Så en stor tak til jer og et stort tillykke med et bevis om jeres bevidste valg, sagde Per Kølster, formand for Økologisk Landsforening ved spisemærke-overrækkelsen.

KILDE: ØKOLOGISK LANDSFORENING

Bagergårdens Classic Rugbrød
i bagepose, ca. 950 g
Skiveantal: 29
Varenr: 10024000

NYHEDER

Bagergårdens Fuldkornsfranskbrød
i bagepose, ca. 525 g
Skiveantal: 18
Varenr.: 10025000

BAGERGÅRDENS

nu også i bagepose

- udviklet af fagfolk til fagfolk
- blødt, lækkert og saftigt
- skiveskåret for nem håndtering
- franskbrød optøs på blot 3 timer og afbages på kun 15 minutter
- rugbrød baseret på populær og velkendt recept
- rugbrød optøs på blot 5 timer og afbages på kun 30 minutter
- helt op til 9 dages holdbarhed efter afbagning

Kohberg

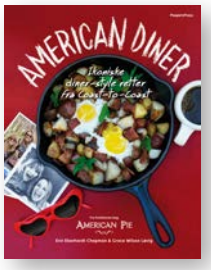
Tel.: + 45 7364 6400 | www.kohberg.com

Slotskager

De bedste opskrifter fra Kokkedal Slot Copenhagen, det er, hvad du får i Torben Bangs nye kogebog. Torben, der er slotskonditor med over 20 års erfaring, har samlet 45 af de allerbedste opskrifter, hvor rene råvarer som smør og chokolade går hånd i hånd med den store smag. Du får fint bagværk i elegante udgaver lige fra slotskringle og klejner til macarons og chokoladetrøfler.
Slotskager, Gyldendal, 151 sider, 199,- kr.

LCHF året rundt

Jul, påske og sommerfester. Der er altid anledninger til at skeje ud. Jane Faerber viser dig i sin seneste kogebog, hvordan du navigerer igennem kalenderårets mange arrangementer og højtider og forener LCHF-livsstilen med både fritid, ferier og fester – uden at ty til gamle vaner. Kogebogen starter med vinteren i januar og arbejder sig frem i året til sommer og gril, efterår og simreretter og jul og LCHF-godter.
LCHF året rundt, Politikens Forlag, 268 sider, 250,- kr.



American Diner

Kogebogen her er en hyldest til det overdådige diner-menukort. American Diner er skrevet af amerikanerne Erin og Grace, der mødtes i Danmark, som en kur mod deres hjemve. Her er savory morgenmad, ikoniske sandwich, hearty hovedretter og sassy desserter. Pigernes motto lyder: Det behøver ikke være perfekt, bare det er hjemmelavet.
American Diner, People's Press, 300 sider, 299,95 kr.

Jamie Olivers favoritter

Jamie Oliver har samlet 100 af sine absolut bedste opskrifter, hvor mad ikke er noget, der skal laves i en fart, men i stedet er noget, der laves med passion. På de i alt 408 sider er der opskrifter fra hele verden, og til hver opskrift får du en af Jamies talrige historier. Kogebogen er opdelt i Glad mad, Nostalgisk mad, Retter der giver ny energi, Uimodståelige fristelser og Retter til den søde tand.
Jamie Olivers favoritter, Lindhardt og Ringhof, 408 sider, 349,95 kr.

FOTO SHUTTERSTOCK

GRØNNE FORTÆLLINGER

Danske Luise og hendes kæreste David er bosiddende i Stockholm og driver sammen madbloggen Green Kitchen Stories. På bloggen øser parret ud af lækre vegetariske retter lavet på gode, sunde og ikke mindst ærlige råvarer. Bloggen, der er på engelsk, har fået stor international anerkendelse, og parret har da også med stor succes udgivet både kogebøgerne The Green Kitchen og Green Kitchen Travels samt de prisvindende mad-apps Green Kitchen og Healthy Desserts.

Følg bloggen på greenkitchenstories.com

DET SURE MED DET SØDE

Canadiske Tara O'Bradyhar har, udover at drive madblog i 10 år, skrevet for flere forskellige internationalt anerkendte madmagasiner. Det er ikke længere bare en madblog, men en samling af kulinariske tanker og ideer. Kig med og få en på opleveren og inspiration blandt de mange opskrifter på alt lige fra desserter og søde sager til hovedretter og salater. Tara er den 21. april desuden aktuel med sin første kogebog af samme navn, hvor hun har samlet en række af sine yndlingsopskrifter gennem tiden.

Følg bloggen på sevenspoons.net

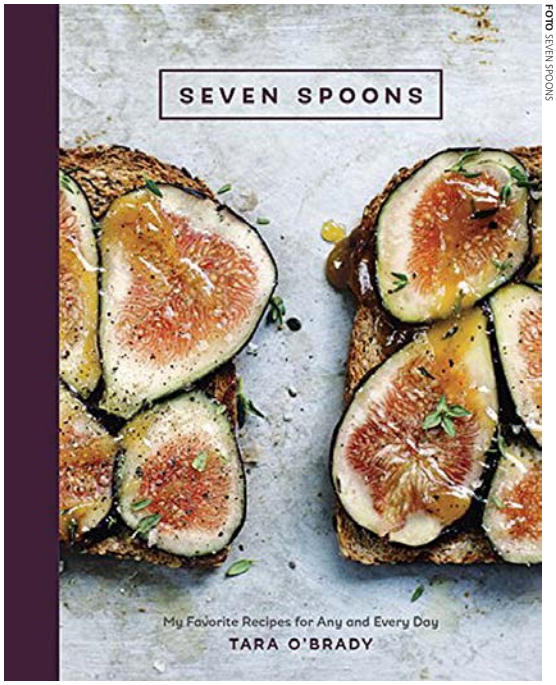


FOTO SEVEN SPOONS

Skiveskåret velsmag

Undgå madspild
Prøv rugbrød uden endeskiver

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

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

26170
Mørkt Rugbrød
22 skiver, 1000 g

26169
Groft Rugbrød
22 skiver, 1000 g

26171
Solsikke Rugbrød
22 skiver, 1000 g

Schulstad BAKERY SOLUTIONS

Lantmännen Unibake

Økologisk Landsforening holdt i marts generalforsamling og vedtog i den forbindelse en ny strategi samt vision/mission, som skal bane vej for mere og bedre økologi via nye løsninger, involvering og samarbejde.

Verden skal tænke og handle økologisk

TEKST TINE PRIES LUND

Medlemmerne af Økologisk Landsforening vedtog den 6. marts en ny vision/mission og strategi for foreningen på dagens generalforsamling. Strategien indeholder fire mål og fem konkrete indsatsområder og rækker frem mod 2020. "En verden, der tænker og handler økologisk" er foreningens nye vision, mens missionen er; "Vi baner vejen for mere og bedre økologi".

– I al beskedenhed har vi en drøm om, at den økologiske tankegang får en bestemmende betydning for udviklingen i ikke bare landbruget, men samfundet generelt. Mens visionen beskriver drømmen, så dækker missionen der, hvor vi tager arbejdshandskerne på og får det til at ske, siger Per Kølster, formand for Økologisk Landsforening.

Strategiens fire mål består i udbredelse og udvikling af økologien samt øget involvering af flere aktører og sidst, men ikke mindst en styrket forening med større lokal forankring. De fire mål skal nås gennem fem strategiske indsatsområder frem mod 2020:

Økonomisk bæredygtighed

Foreningen vil arbejde for markant forbedring af de økonomiske rammevilkår for økologisk landbrug. Ny grøn lønsomhed skabes via konkrete politiske og markedspolitiske landvindinger samt via styrket strategisk rådgivning, der anviser nye samarbejdes- og udviklingsveje til økonomisk bæredygtighed.

Lokal økologi

Foreningen vil arbejde for at fremme en markant udvikling af lokal økologisk produktion og salg samt samarbejde om økologiformidling og –oplevelser.

Strategiens fire mål består i udbredelse og udvikling af økologien, øget involvering af flere aktører samt en styrket forening med større lokal forankring.

FOTOS SHUTTERSTOCK

En levende og frugtbar jord

Foreningen vil arbejde for, at økologisk landbrug kan dokumentere, udvikle og brande sig på at efterlade en levende, frugtbar jord til kommende generationer her i landet og i udviklingslande.

Næste generation af økologiske landmænd

Foreningen arbejder for at bane vej for og involvere en ny generation af økologiske landmænd i udvikling af økologi – herunder at udvikle bedre ejer-, finansierings- og samarbejdsformer for at fremme generationsskifte og etablering.

Professionelle køkkener

Foreningen vil arbejde for at opnå og fremtidssikre minimum 60 procent økologi i de offentlige storkøkkener som drivkraft for dansk økologisk landbrug og som platform for formidling om økologi, og at økologi er en central del af en bred dagsorden i alle typer professionelle køkkener for bedre, sundere og mere klimavenlige måltider, hvor lokale økologiske varer, madglæde og håndværksmæssig stolthed er dagligdag. ■

I Ø-mærkets jubilæumsår fejrer vi samtidig også, at over 1.000 køkkener nu har opnået det økologiske spisemærke i guld, sølv eller bronze. Vi har spurgt Økologisk Landsforening til råds omkring, hvordan man bedst muligt får mere økologi ind i sit køkken.

Få hjælp til *mere økologi*

FOTO ØKOLOGISK LANDSFORENING

TEKST METTE LØVBOM

Mange kantiner tøver med omlægning til økologi, da konventionelle fødevarer typisk er billigere end økologiske. Hvad giver I af råd til dem, der skal omlægge til økologi eller øge økologiprocenten og stadig have budgettet til at hænge sammen?

Start med at omlægge de tunge varegrupper som mejeri- og kornprodukter og grove grøntsager. Det er nemt, og du kan relativt hurtigt skrue økologiprocenten op. Så er det vigtigt, at man tager et valg om at skrue ned for kødet og samtidig begynder at kigge på de billige udskæringer. Det er slet ikke nødvendigt at servere kød hver dag. I stedet for at bygge menuen op efter kød, så prøv at bygge den op efter grøntsager. Allervigtigst er dog, at du lader årstiden styre. Undersøg hvilke frugter og grøntsager, der er i sæson og planlæg din menu derefter. På den måde får du ikke kun billige grøntsager i sæson, du får også råvarer med langt mere smag og intensitet. Så er det også langt billigere at lave maden fra bunden – der er rigtigt mange penge at hente ved at bage alt sit brød fra bunden samtidig med, at man også får fokus på det gode madhåndværk. Så skal du huske at bruge det mad, du køber!

– Prøv med portionsanretninger og gem dine brødrester til croutoner og dine grøntsager til supper, juicer eller grove pestoer, fortæller projektleder i food-serviceteamet hos Økologisk Landsforening, Dorthe Kloppenborg.

Kantiner, der lige nu ikke arbejder med økologi, hvordan begynder de rent praktisk en omlægning?

Først og fremmest er der masser af hjælp at hente hos Økologisk Landsforening og vores foodserviceteam. Vi har et bredt netværk, men også en lang række informationsmaterialer og hjælpemidler tilgængelige. På www.økocater.dk får du nemt og hurtigt et overblik over de materialer, vil tilbyder, ligesom du også kan blive klog på fordelene ved at omlægge til økologi og få hjælp til opskrifter og leverandører. Det er afgørende, at køkkenlederen har argumenterne i orden både over for ledelse og medarbejdere, inden man tager det fulde skridt mod økologi. Det er også vigtigt, at man kigger sig om i sit netværk og henter inspiration blandt kolleger og leverandører. Deres udvalg og tilgang til økologi er vigtig i en travl hverdag, der er masser af knowhow og praktisk erfaring at hente der, fortsætter Dorthe Kloppenborg. ■

ENZO® ESPRESSO
The dark side of you

FOTO URTEKRAM, ØKOLOGISK LANDSFORENING, STINE CHRISTIANSEN / SKOVDAL.DK

Økologi når det er bedst

01 GLUTENFRI RIMER NU PÅ ØKOLOGI!

Urtekram har udviklet en økologisk og glutenfrit serie, der gør det nemmere at servere glutenfrit og økologisk. Serien indeholder 14 økologiske glutenfri produkter tilpasset alle dagens måltider; mysli og grød til morgenmaden, bagemix til frokostbrødet og eftermiddagskagen og pasta til aftensmaden.
Læs mere på urtekram.dk

02 ØKOLOGISK MAD TIL BØRN

I bogen "Meget mere økologi i børnehaven", der blev lanceret til Copenhagen Food Fair i Bella Center den 22. februar, beretter køkkenlederne fra daginstitutionerne Lynghøjen, Børnehuset Stjernen og Bethlehem Sogns Menighedsbørnehave om, hvordan økologi og mad til børn kan gå hånd i hånd.
Læs mere på okologi.dk

03 ØKOLOGISK OMLÆGNING

Trænger du til et skub i den økologiske retning? Katrine Juul underviser i en række kurser med temaer som økologi og sanselighed. Igennem flere år har Katrine arbejdet i køkkener og kender dagligdagens udfordringer i et storkøkkens flow samt processerne ved at omlægge en produktion til sund mad og certificeret økologisk spisemærke.
Læs mere på katrinejuul.dk

OPENING.DK . 14065

Salsa NYHED

En dans for sanserne

Rynkeby lancerer **tre salsaer** som giver dig mulighed for at forkæle dine kunders smagsløg med gastronomisk bredde.

Salsa er det spanske madsprog for "sovs" og kan pifte hverdagskøkkenet op med farver, duft og masser af smag og kombinationer, hvad enten det er som dip, topping eller som smagssætter i en dressing.

Tre velsmagende kantinevenlige salsaer som kan noget forskelligt i farve, smag og styrke:

NYHED

RYNKEBY GUL SALSA M/GUL PEBERFRUGT & GULEROD

Den Gule Salsa er lavet på gule peberfrugter og gulerødder, tilsmagt med bl.a. citron, røde chiliflager og spidskommen.

NYHED

RYNKEBY GRØN SALSA M/GRØN PEBERFRUGT & JALAPENOS

Den Grønne Salsa er lavet på base af grøn peberfrugt, tilsmagt med bl.a. saft fra lime og jalapenos.

NYHED

RYNKEBY RØD SALSA M/RØDE TOMATER OG CHILI

Den Røde Salsa er lavet på fuldmodne cherrytomater, røde peberfrugter og røde chili, tilsmagt med bl.a. rød karry, paprika og korianderfrø.

Rynkeby Salsa

...danner flot parløb med sauce til tortillachips/nachos/tacos, til en kold fiskeanretning/varm kødanretning til frokostbuffeten eller fx en dip på ostetallerkenen. Sådan kan du nemt bruge salsa.

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

Rynkeby

make it a beautiful day

Hvordan arbejder du med økologi i din kantine?

MARTIN APPEL

Beskæftigelse: Køkkenchef, Ferring IPC

For mig hænger økologi og bæredygtighed 100 % sammen. Derfor bruger jeg i år rigtigt meget tid på at kigge på vores leverandører, fordi det for mig giver mere mening at vælge lokale produkter fra nærområdet fremfor produkter, der kommer fra fx Jylland, som skal transporteres længere. Helt konkret har vi fx udskiftet al vores mel, og vi kigger i øjeblikket nærmere på, om vi kan få økologisk mælk, som kan dække vores behov – fra andre steder end Naturmælk. Med knap 600 munde at mætte er det uhyre vigtigt at have gode faste aftaler, da det er vores garanti for at levere på tallerknerne.

Derudover tænker vi meget på at mindske vores madspild. Derfor har vi dedikeret fredag til madspildsdag, hvor vi kun serverer mad af det, vi har til overs fra ugens løb. Jeg oplever, at gæsterne tager rigtigt godt imod det og sætter stor pris på den økologiske mad. Måske fordi vi ikke bare serverer økologisk, fordi vi kan, men fordi vi vælger de råvarer, der smager bedst.

METTE PILGAARD

Beskæftigelse: Kantineleder, Aalborg Teater

Hos os går vi først og fremmest op i sundhed. Vi er ikke en traditionel kantine, vi har nemlig åbent fra tidlig morgen til ud på aftenen, fordi vi har hjemme på et teater. Derfor er det uhyre vigtigt, at de ansatte har energi til hele dagen, og det får de først og fremmest fra gode og grønne råvarer.

Når jeg køber ind, er jeg bevidst om at købe økologisk, hvor det giver mening. Det er ingen hemmelighed, at økologiske varer er dyrere end konventionelle varer, derfor køber vi kun økologisk, når det skaber værdi. Det gør det bl.a. især ved frugt og grønt og ved melet, der danner base for al vores bagværk.

I vores "køkken/alrum" af en kantine har de ansatte fri og frihed til selv at vælge. Derfor lytter vi også, når nogle kommer med specifikke ideer og ønsker til fx økologi.

20% rabat

Se tilbuddene på **hejco.dk**

DAMETOP
3/4-ærme. Normal pasform. Stribet. V-udskæring med knapper. Længde midt bagpå i str. 38/40 ca. 64 cm.
MATERIALE: 95/5% bomuld/elastan
STØRRELSE: C32, 34/36–54/56
Art nr: 102155. Vejl. pris ekskl./inkl. moms: 250,-/312,50

OVERTRÆKS-FORKLÆDE - DAME
Justerbar livvidde med spændetampe i siderne. Brystlomme. Sidelommer. Længde midt bag i str. M 85 cm.
STØRRELSE: S–XL
MATERIALE: Novazzino - 65/35% polyester/bomuld.
Art nr: 102172
Vejl. pris ekskl./inkl. moms: 304,-/380,-

DAMETOP
Normal pasform. 3/4-ærme.
Længde midt bagpå i str. 38/40 64 cm.
STØRRELSE: C32, 34/36–54/56
MATERIALE: 95/5% bomuld/elastan
Art nr: 102152
Vejl. pris ekskl./inkl. moms: 179,-/223,75

DAMEJEANS - STRETCH
Klassisk femlommemodel. Skridthøjde foran, inkl. linning ca. 24 cm i str. C38. Fodvidde i str. C38 ca. 40 cm.
STØRRELSE: C34-52
MATERIALE: 75/23/2% bomuld/polyester/spandex.
Art nr: 102419
Vejl. pris ekskl./inkl. moms: 398,-/497,50

CLOGS
Blødt perforeret læder. PU-sål. Skindbeklædt indersål. Skridsikker sål. Antistatisk i hvid, men ikke i sort.
STØRRELSE: 35–46
Art nr: 104119
Vejl. pris ekskl./inkl. moms: 529,-/661,25

HEJCO®
hejco.dk

Kwintet Denmark A/S, Blangstedgårdsvej 66, 5220 Odense SØ
tlf.: 3537 7700, info@hejco.dk, www.hejco.dk

Opdag sukkerets store smagsverden

Sukker er en smagsgiver og en smagsforstærker, som er overraskende, vigtig og rig på nuancer. Hvordan kan man vise, hvordan noget smager?

Vi har udarbejdet en guide for de af vores produkter, som har en karakteristisk smag ud over den rene søde smag.

Guiden viser sukkerets smagsintensitet og smagstype. Dermed bliver det lettere for dig at vælge mellem vores sukkerprodukter og få inspiration til nye smagskombinationer, både når du bager og laver mad.

Prøv eksempelvis at rulle en chokoladetrøffel i forskellige slags sukker eller erstat det almindelige sukker i kagen med noget mere spændende.

SMAGSINTENSITET:
Viser styrken af den totale smagsoplevelsen. Jo mere cirklen er fyldt, jo mere intensiv smag.

SMAGSPALET:
Smagsnuancerene beskrevet med de ord, der bedst karakteriserer produktet. Jo større ordet er skrevet, jo tydligere er denne smag.

Ved hjælp af vores smagscirkler får du et billede af sukkers forskellige smagsnuancer og af smagens intensitet.

MUSCOVADOSIRUP

Vores nye produkt Muscovadosirup fremstilles af Mørk Muscovadorørsukker, der stammer fra Mauritius og udvindes af Fairtrademærket rørsukker. Sirup-pen har en tydelig og god smag af lakrids og lidt salte og brændte smagsnoter.

VELEGNET TIL: God som den er, eksempelvis på is, pandekager og frugt. Giver spændende smage i marinader og dressinger, ligesom den tilfører nye dimensioner til bagværk og madretter.

TIP! Prøv Muscovadosirup i marinaden næste gang du griller, det løfter smagen.

20–30 stk.

Sirupskager med tørrede bær

Ingredienser

2 1/2 dl speltmel
1/2 dl sesamfrø
2 tsk. Dansukker Vaniljesukker Fairtrade
100 g smør
3/4 dl Dansukker Muscovadosirup
50 g hakket, mørk chokolade
30 g tørrede bær, f.eks. blåbær, ananaskirsebær eller kirsebær

Bland mel, sesamfrø, vaniljesukker og smør.
Tilsæt sirup, og bland det sammen til en bolle.
Tilsæt chokolade og bær, og arbejd det ind i dejen.
Form dejen til en rulle.
Rul dejen ind i plastfolie, og lad den hvile i køleskab i ca. en time.
Sæt ovnen på 175° C, og skær ca. 1 cm tykke skiver af dejrullen.
Læg skiverne på en bageplade, og bag dem i ca. 10 minutter.
Lad kagerne køle af på pladen.

I brochuren, Opdag sukkerets store smagsverden!, finder du flere forslag til, hvad de forskellige smage passer godt til.

Hent brochuren og nemme opskrifter på vores hjemmside på www.dansukker.dk/foodservice

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

Den nye webshop er din

Din shop kommer med forslag til produkter eller varegrupper, når du begynder en søgning.

Din shop bliver personlig og vil foreslå relevant og aktuel inspiration og varer.

Din shop gør det muligt at udfolde og udforske Danmarks største sortiment, når du vil bestille.

Din shop bliver hurtigere at bruge og vil indeholde flere billeder og informationer om alle varer.

Din shop lanceres den 13. april

AB CATERING
– hele Danmarks Foodservice

BC Catering

webshop
abcatering.dk
bccatering.dk

En hønsegård

TEKST METTE LØVBOM

Det er én af de dage i marts, hvor solen endelig beslutter sig for at titte frem bag skyerne. I min gang op af alléen mod velkomstfoyeen bliver jeg ledsaget af en flok engelsktalende forretningsfolk på vej til møde. Vi er i udkanten af Aabenraa ved hovedsædet i én af Sønderjyllands prægtigste virksomheder, Danmarks 5. største pengeinstitut, Sydbank. Banken, der blev stiftet tilbage i 1970 som en fusion af fire lokalbanker, har igennem mange år været anset som en markant, men også solid og lønsom virksomhed. En sønderjysk virksomhed med værdierne på rette sted, med begge

FAKTA OM SYDBANK

Sydbank blev grundlagt i 1970 og er Danmarks femtestørste pengeinstitut. Banken, der har hovedsæde i Aabenraa, beskæftiger over 2.200 medarbejdere og har 430.000 kunder fordelt på både privat og erhverv. Med 97 filialer i Danmark og 5 i Tyskland har banken en markedsandel på mellem 6 og 9 procent.

I udkanten af Aabenraa ligger Sydbanks hovedsæde.

FOTO JONAS NORMANN

i forvandling

ben plantet solidt i mulden. Banken var for nyligt i rampelyset, da de præsenterede det bedste årsregnskab siden 2007. Stadig på deres helt særlige beskedne facon.

I foyeen bliver jeg mødt af en stemning af dynamik. Der er heftig mødeaktivitet den formiddag. Receptionen er fyldt, og det vrimler med folk op og ned af gangene. Alle klædt i jakkesæt eller den obligatoriske spadseredragt – altså lige med undtagelse af den kok, der pludselig dukker op i flokken med et stort smil på læben og på klingende sønderjysk byder mig velkommen med et "mojn".

Jeg har glædet mig til mit besøg. Faktisk var jeg på besøg i Sydbanks kantine tilbage i 2009, det år den daværende køkkenchef blev nummer to i konkurrencen om at blive Årets Kantine. Alt klappede og fungerede dengang, jeg husker tydeligt de mange stikvogne med smørebrød, en salatbuffet, der bugnede med lækkerier og et køkken fyldt med smilende kantinepiger i et ekstremt højt tempo. Kantinen var allerede dengang kendt for sit gode håndværk og fokus på kvalitetsråvarer og mad med smag. Overlæggeren var helt bevidst sat i øverste hak. Så forventningens glæde er til at tage at føle på, da jeg træder ind på gulvet i kantinen. At drifte et køkken på så højt et niveau igennem så mange år kræver forandringsvillighed og energi. Det handler om at skabe oplevelser og værdi for gæsterne. Ellers bliver de væk.

Når godt bliver bedre

Jeg fornemmer straks niveauet. Og energien. Den er der stadig. Men alligevel på en anden måde. De 11 piger, jeg mødte i køkkenet for seks år siden, huserer stadig på gulvet. "Det er stadig den samme hønsegård", hører jeg en af pigerne

Det handler om at skabe oplevelser for gæsterne. Ellers bliver de væk.

FOTO JONAS NORMANN

kommentere med et glimt i øjet. Og med stolthed i blikket. For der er ikke noget så fantastisk som en hønsegård med høner, der både kender hinandens værd og plads. Det skaber balance og sikrer, at tingene flyder i køkkenet uden stress – også i travle perioder. Men faktisk har det siden 2013 heddet høns, for der er kommet en hane til i flokken. Den nye køkkenchef, Karsten.

– Jobbet som køkkenchef hos Sydbank har altid været min drøm, så da den daværende chef tilbage i 2013 gik på pension, og stillingen blev slået op, vidste jeg bare, at min chance var kommet. Efter 10 år hos Danfoss i Nordborg og 10 år på den tidligere Amtsgård i Aabenraa var behovet for nye udfordringer til stede, beretter køkkenchef, Karsten Tangsholm Jensen. Lysten til at skabe og gøre en forskel var og er stadig intakt. Og heldigt nok fik Karsten stillingen som køkkenchef blot 46 år gammel.

Det er aldrig nemt at tage over efter en succes. Og skulle videreudvikle et køkken, der igennem mere end 20 år har leveret kvalitet. Dag ud og dag ind. Men det var ikke desto mindre det, Karsten sagde ja til, da han valgte at springe til som køkkenchef for knap halvandet år siden. Med en fortid som leder i to større sønderjyske virksomheder og rutine fra både hoteller og gourmetrestauranter var tiden kommet til at slå sine folder hos Sydbank.

– De første mange uger fulgte jeg den daglige drift og skiftede mellem stationerne i køkkenet. Det var vigtigt for mig at både se, føle og observere. Og lytte. For jeg overtog jo et køkken og et team, der i mere end tyve år havde leveret varen.

"Vi har større medindflydelse i vores dagligdag. Og medansvar."

JEANETTE ANDRESEN

MED DAIM KAN DU TRYLLE I KØKKENET

Alle ved, at Daim gør livet lidt sødere – både i slikskålen og som lækker chokoladebar.

Men vidste du også, at Daims unikke sammensætning af sprød mandelkrokant og lækker mælkechokolade er et overraskende, sprødt og knasende godt pift i masser af desserter og kager?

Vi har samlet en stribe opskrifter på vores hjemmeside, så du selv kan fremtrylle de lækreste desserter med Daim i dit køkken.

Daim

Find opskrifter på mdlzafh.dk

Det kalder på ydmyghed og respekt. Man går ikke bare ind fra dag et og laver om på alting. For det, der fungerer, skal jo blive ved med at fungere, fortæller Karsten.

Alligevel er der sket forandringer. Køkkenet laver ikke længere det berygtede smørebrød – et varemærke, der huserede og var berømt i kantinen på Peberlyk og i resten af Aabenraa igennem mange år. Processen og håndværket var for tidskrævende, og det nye køkkenteam var af den overbevisning, at tiden var løbet fra det traditionelle håndværk smørebrød. Trenden siger godt nok noget helt andet. Smørebrød i forklædninger som bl.a. "smushi" og "rugbrødstapas" er noget af det hotteste på fødevarescenen lige nu. Men væk er smørebrødet fra buffeten i Sydbank, og i stedet har køkkenet valgt at lave en smørebrødsbuffet, så gæsterne selv kan designe deres eget personlige smørebrød. Kaffetjansen er også blevet insourcet, som det hedder i køkkensprog. Før blev der leveret 600 kander kaffe dagligt til de mange funktionærer i hovedsædet. En investering i moderne kaffebryggere med timere og et hold unge skolearbejdere til at samle kanderne ind om eftermiddagen var en del af løsningen. Nu brygger teamet i køkkenet al kaffe selv. Det første hold kander står klar allerede kl. 7.00 om morgenen.

Næsten alt lavet fra bunden

Niveauet i kantinen er stadig højt. Man sætter en ære i at lave så meget som overhovedet muligt fra bunden. Det er kun enkelte bake-off løsninger, mayonnaiser og kylling i strimler til salatbaren, der finder vej til køkkenet. Marmelade, sylt, knækbrød, müsli og kage er bare nogle af de ting, pigerne nu sætter en ære i selv at lave . Ligesom de også som noget nyt er med til at lave menuerne. Også fra bunden. Tjansen som menuansvarlig går på skift. Det sikrer variation og selvstændighed. Det er et stort arbejde og et stort ansvar at sidde med menuplanlægning, men det skaber også frihed og glæde med det nye ansvar.

– Vi har større medindflydelse i vores dagligdag. Og medansvar. Det har skabt større selvtillid blandt pigerne på gulvet, og det er meget sjældent, at der bliver sagt nej til nye forslag og ideer. Men vi har bestemt ikke medindflydelse på alt. For med 12 på gulvet og et højt tempo skal der altså praktiseres ledelse. Det er ikke alting, der er til diskussion, og det har vi det faktisk rigtigt godt med. Samtidig er det også meget tydeligt, at Karsten som leder hele tiden forsøger at spotte den enkelte medarbejders spidskompetencer og talent. Det er igennem succeser, man udvikler sig som menneske, og vi får så rigeligt plads til at folde os ud i det daglige, fortæller souschef Jeanette Andresen.

"Hvis vi vælger økologi, er vi nødt til at bygge menuen op efter grøntsager"

KARSTEN TANGSHOLM JENSEN

FOTO JONAS NORMANN

Stats-
kontrolleret
økologisk

ØKOLOGISKE FÆRDIGRETTER

- STORT UDVALG
- HELT UDEN NUMRE
- I OVNFASTE GASTRO-BAKKER

...kontakt Hanegal og hør mere om mulighederne!

HANEGAL
RENT ØKOLOGISK

kontaktperson: Fie Graugaard - tlf. 40 18 36 12 - hanegal@hanegal.dk - www.hanegal.dk

FOTOS: JONAS NORMANN

Der bruges store mængder af årstidens grøntsager.

Plejer er helt død. I virkeligheden er Karsten af den holdning, at frihed under ansvar skaber både dynamik og arbejdsglæde. Og det kan mærkes. Tingene glider. Der bliver godt nok rubbet negle, men der er smil over hele linjen.

Portionsanretninger og økologi i sigte

Snakken falder på økologi. Et højaktuelt emne både politisk og samfundsmæssigt. Regeringen har talt og lagt en målrettet økologisk handlingsplan. I 2020 skal alle offentlige køkkener have sølvmærke i økologi og dermed en økologiprocent på 60 %. En proces, der startede flere år tilbage, og som har afstedkommet, at lederne i de offentlige køkkener for alvor har lagt sig i førertrøjen og er gået forrest i visionen om at omlægge til økologi. De har lagt en strategi, og det virker.

Oprindeligt havde kantinen i hovedsædet i Aabenraa en økologisk morgenbuffet, men den besluttede ledelsen tilbage i 2009 at omlægge til konventionel på grund af besparelser. Alligevel har Karsten og hans medarbejdere ikke lagt en fremtid med et økologisk spisemærke i kantinen helt på hylden. De vil gerne. Men de erkender samtidig også, at det vil være en stor omvæltning. Og at det vil kræve en ny strategi og synlig opbakning fra ledelsen.

På Copenhagen Food Fair for to uger siden overrakte Økologisk Landsforening øko-spisemærke nr. 1.000 til en børnehave, så nu har over 1.000 storkøkkener i Danmark økologisk spisemærke. Et vigtigt skridt i rejsen mod at sikre en markedsbaseret udvikling af økologisk produktion. Et ansvarsfuldt valg set med samfundsmæssige briller på.

– Én af de store udfordringer ved økologi er priserne på kød. Hvis vi vælger økologi, er vi også nødt til at kigge på planlægningen og begynde at bygge menuen op efter grøntsager. En anden måde at komme omkring det er også at portionsanrette i små skåle. Det højner spiseoplevelsen, du kan arbejde med små udskæringer, og samtidig sikrer det også, at du kommer omkring de fem grundsmage i én og samme servering, fortæller Karsten.

I køkkenet knokler pigerne med at skrælle 20 kg pastinakker og en anselig mængde af gulerødder. Den står på bondesuppe i morgen. I realiteten et godt eksempel på, hvordan man ved at bruge årstidens grove rodfrugter kan sikre både bæredygtighed i driften og samtidig øge mængden af grønstager i menuen. Så på en måde virker vejen mod økologi ikke så svær, den ligger næsten lige for.

Vejen til en økologisk omlægning i Aabenraa er set med mine øjne mere end blot realistisk. Jeg mærker forandringsvillighed. Og jeg mærker energi og vilje fra samtlige 12 medarbejdere i køkkenet. I virkeligheden handler det om at turde og om at tage det skridt for skridt. Og så handler det om ikke at falde i den klassiske undskyldning om, at en omlægning er for dyr. Det har flere end 1.000 kantiner landet over bevist, nogle af dem drifter endda kantinen for et mindre budget, end da kantinen var konventionel.

Karsten og hans piger har taget de første mange vigtige skridt mod en moderne kantinedrift. Det står soleklart for mig, da jeg efter en fantastisk frokost forlader bygningerne i Sønderjylland for at vende snuden hjemover. Og jeg føler mig sikker på, at overlæggeren sidder endnu et hak højere i baren, når jeg næste gang entreer den travle kantine i Aabenraa. ■

HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR

OPLEV HØRKRAMS STORE FORÅRSMESSE DEN 21.- 22. APRIL I MESSE C, FREDERICIA

Læs meget mere om vores fødevaremesse og de mange spændende aktiviteter på www.hoka.dk

PROGRAM

Tirsdag

- 10.00 Messen åbner
- 11.00 Foredrag i salen v. Nils Villemoes
- 12.00 & 13.00 Smag forskellen med det rigtige valg af glas på Hørkrams vinstand
- 13.00 Workshop: Bliv dus med din webshop Tilmelding: www.hoka.dk
- 13.00 & 15.00 Workshop: Werners Gourmet Intro til molekylær gastronomi Tilmelding: www.hoka.dk
- 17.00 Messen lukker

Onsdag

- 10.00 Messen åbner
- 11.00 Foredrag i salen v. Fuhlendorff
- 12.00 & 13.00 Smag forskellen med det rigtige valg af glas på Hørkrams vinstand
- 13.00 Workshop: Bliv dus med din webshop Tilmelding: www.hoka.dk
- 13.00 & 15.00 Workshop: Werners Gourmet Intro til molekylær gastronomi Tilmelding: www.hoka.dk
- 17.00 Messen lukker

FOTO SHUTTERSTOCK

fire stærke jordboere

Det er forår, og nu begynder det virkelig at lysne. Vinterens mørke har fortaget sig, og en hel ny række af grøntsager står i kø for at få lov at gro. I denne udgave af Kantinen har vi kigget nærmere på fire løgtyper. Man kan vel nærmest sige, at løgene er forårets pendant til vinterens kål. Tag for dig af retterne, og var det noget med nogle friske ramsløg eller pikante purløg?

TEKST TINE PRIES LUND

FOTOS SHUTTERSTOCK

kend dine løg

Ramsløg

Kan du dufte det? Ramsløgene står lige nu i fuldt flor i skovbundene. Smagsmæssigt smager ramsløgene, der også bliver kaldt skovens hvidløg, af en mellemting mellem purløg og hvidløg. De krydrede blade, der tilhører liljefamilien, gør sig rigtigt godt i både pestoer og kryddersmør, men du kan også med fordel bruge dem i både salater og supper. Bladene kan holde sig cirka fire dage i køleskab, men du kan også tørre dem og bruge dem senere som krydderi.

Purløg

Den friske pikante duft af purløg kender vi alle. Purløg, der er et af de tidligste forårstegn, er en sand klassiker i køkkenet. Det er nemt at dyrke, og så pifter de friskklippede stængler enhver anretning op. Udover at være godt som pynt, kan du også bruge det i dressinger, eller prøv fx at vende i hytteost med salt og peber og server til en bagt kartoffel, så behøver man næsten ikke mere.

Forårsløg

Nattefrosten er forduftet, og det er nu, forårsløgene springer frem. Faktisk er forårsløg bare almindelige løg, men den tidlige høst gør, at de grønne blade er både spiselige og velsmagende. Forårsløgene, der er lidt stærkere end porrer, er fremragende smagsgivere. Brug dem enten rå i salat eller som pynt, eller grill dem og server som tilbehør. Opbevarer du de små løg på køl, holder dig sig friske i cirka en uges tid.

Hvidløg

Et lille løg med en stor smag. Vi kender alle hvidløget og dets karakteristiske kraftige smag og lugt. Netop nu kan du få fat i nogle af årets første hvidløg, der på denne tid af året smager helt fantastisk. Vil du have en mild smag af hvidløg, kan du stege nogle fed kort og hurtigt tage dem op igen, inden du steger resten af ingredienserne. Hvidløget, der i mange tusinde år har været kendt for sine helbredende egenskaber, er en af de allermest næringsrige grøntsager med en energifordeling på 81 % kulhydrat, 16 % protein og kun 3 % fedt.

Vårmusseron

Selvom efteråret er kendt som svampesæson, kan foråret også godt diske op med lækre svampearter. Vårmusseronen er en lamelsvamp, der er at finde i både haver, parker og lyse løvskove, hvor jorden er næringsrig og kalkrig. Vårmusseronen kan både tørres og fryses. Vælger du at tørre dem, bliver de hårde, og du skal derfor lægge dem i blød inden brug. Vil du fryse dem, kan du gøre det, efter du har stegt dem.

Morkel

Morkler er som trøfler meget kostbare, fordi de er forholdsvis sjældne. Er du på morkeljagt, skal du gå i løvskove, parker eller andre steder, hvor der er meget næring i jorden. Morklerne er netop nu og frem til juni i sæson. På tallerkenen er morklen meget velsmagende. Brug den fx i saucer eller stuvninger, hvor smagen kommer til sin ret.

Vandkarse

Er du til skarphed og let bitter karsesmag, så er det vandkarsen, du skal have fat i. Planten er både velegnet som salat og som smagsgiver i saucer og supper. Vandkarsen finder du i grøfter og bække samt aske- og elleskove, hvor bunden er våd og fyldt med næring. Du kan kende vandkarsen på de fire hvide kronblade, den har cirka seks stængler, og så er støvknappen violet.

Skvalderkål

Du kender måske nærmere skvalderkål som ukrudt. Men faktisk har den en frisk smag og et højt indhold af vitaminer og mineraler. Planten blomstrer i juni-august, men det er de friske skud, der titter frem netop nu, du skal gå efter. Brug dem fx i salater. Er du til nyt nordisk, passer skvalderkålen perfekt ind. Tænk den som et alternativ til persillen, prøv fx at lave en skvalderkålspesto.

råvarer

FOTOS SHUTTERSTOCK

i april-maj

Hornfisk

Du får ikke hornfisk bedre end her i april. Netop nu er spisekvaliteten nemlig helt i top. Den halvfede fisk, der kendes på den tynde aflange krop, indeholder sunde omega-3 fedtsyrer og er rig på især jod, selen og D-vitaminer. Benene på hornfisken er grønne, men de er ikke giftige. Farven skyldes det ufarlige farvestof vivianit.

Søl

De mørkerøde blade, der kan blive helt op til 50 cm lange, har en saltet, sødlig og nøddeagtig smag. Skal du have fat i søl, er chancen størst i den nordlige del af Danmark og bedst efter en kraftig storm. Derudover får fiskerne også tangen i deres net. Alternativt kan du købe det hjem tørret. Har du frisk søl, kan du prøve det i både bagværk og supper, ellers kan du bruge tørret søl som salt med en bismag af lakrids og viol.

Food Coordinator

– ny uddannelse skal hjælpe storkøkkener med madspild

FOTO JONAS NORMANN

TEKST METTE LØVBOM

Rigtigt mange kantiner har stadig udfordringer med at få budgettet til at slå til. Samtidig møder personalet også nye krav fra både køkkenet selv, brugerne og ikke mindst ledelsen om en bedre udnyttelse af både ressourcer og råvarer med bæredygtighed som platform. Hotel & Restaurantskolen lancerer nu en ny uddannelse, der over fem moduler i 2015 skal hjælpe storkøkkener med at blive bedre til at håndtere madspild.

Madspild er en voksende udfordring for landets storkøkkener, og det har ofte store konsekvenser for både miljø og økonomi. Det kræver nemlig stor forståelse og indblik i drift og forståelse for årsagerne til madspild i hele produktionskæden for at finde håndterbare løsninger til at udnytte råvarerne fuldt ud. I bund og grund handler det om at vinde vejen mod en mere bæredygtig køkkendrift, hvor både systematisk planlægning og god råvareudnyttelse tages i brug – med respekt for smag og kvalitet. Men også med respekt for miljø, dyr og mennesker. For at imødekomme de nye krav har Hotel & Restaurantskolen udviklet en spritny uddannelse for alle, der til dagligt har berøring med drift i et storkøkken.

Den nye uddannelse under titlen "Food Coordinator" er sammensat af en række AMU-kurser plus et par ekstra dage med fuld egenbetaling. Tilsammen gør det kurset både realiserbart og attraktivt, og det sikrer samtidig, at deltagerne får tilgang til den nyeste viden inden for madspildsområdet.

Kursets første modul med titlen "Introduktion til madspild" skal synliggøre problemstillingerne omkring madspild og samtidig hjælpe deltagerne med at arbejde med strategisk menuplanlægning, indkøb, arbejdsgange og lagerstyring. Andet modul, der har fokus på selve forståelsen af madspil og som munder ud i en decideret madspildsanalyse, følges op af tredje modul, hvor både miljø- og økonomiske aspekter i netop madspildsanalysen bliver belyst med henblik på at arbejde med nye metoder til en bedre råvareudnyttelse fremadrettet. Fjerde modul handler om reducering af spild i hele virksomhedens værdikæde med afsæt i samarbejde på tværs af organisation. Det følges op af sidste modul med en afsluttende workshop, hvor alle deltagere arbejder med problemløsning i tæt makkerskab med en række dygtige fagfolk. ■

FAKTA OM UDDANNELSEN

Uddannelsen varer 12 dage inkl. eksamen og er opdelt over fem moduler i perioden 7. april til 17. september 2015. Uddannelsen er egnet til fagfolk med kendskab til branche og gerne med køkkenerfaring og er relevant for køkkenfolk både med og uden ledelsesansvar. Har du en faglig erhvervsuddannelse som eksempelvis kok, cater, ernæringsassistent m.m., er prisen for de fire AMU-kurser i alt 622 kr. Opstartsdag og afsluttende workshop skal lægges oveni og koster 1.675 kr. Yderligere information fås hos www.hrs.dk under kurser.

BKI
BRASIL KAFFE IMPORT

BRASIL KAFFE IMPORT

Der er ikke mange der ved det

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

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

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

Læs mere om historien på:
www.bkifoods.dk

COPENHAGEN FOOD FAIR

FOTO ØKOLOGISK LANDSFORENING

17.000

nysgerrige besøgte Copenhagen Food Fair

I alt 277 udstillere og knap 17.000 besøgende tog vejen forbi Bella Center til den årlige messe, der i år var præget af kvalitetsløft både i selve udformningen men også i selve markedsføringen og registreringsformen. Et ønske fra udstillerne var nemlig at øge kvaliteten i besøgsskaren for derigennem skal skabe større værdi for både udstillere og de besøgende.

– Kvaliteten af de besøgende har været rigtig høj, og da vi samtidig har gjort et stort forarbejde med at invitere vores kunder, har det været en vellykket messe for os. Copenhagen Food Fair har sat fokus på et af de allervigtigste områder, nemlig værtsskab. Det er helt i tråd med, hvad vi gerne vil signalere, og vi har derfor også valgt at positionere os på selve messen med afsæt i tjeneren som vært, fortæller Andreas Nyborg, divisionschef hos De Forenede Dampvaskerier.

En madkulturmesse

En anden målsætning for årets fødevaremesse var at forbedre rammerne for den gode oplevelse og i højere grad udvikle messen i retningen mod en egentlig madkulturmesse.

– Vores målsætning har været af tage værtsskabsrollen på os og selv præstere et kvalitetsløft, det har vi gjort ved i større grad at organisere messen mere i retningen af en madkulturmesse. Det ses bl.a. i form af de mange unikke og varierede indslag i selve messeprogrammet, fortæller Messe Udviklingsdirektør, Malina Lebrecht Hye.

Copenhagen Food Fair tog også værtsrollen overfor de mange madinteresserede københavnere med den nye hal "Ørestaden koger". Hallen bød bl.a. på en søndagsfrokost i samarbejde med Copenhagen Cooking og en række af hovedstadens nyskabende restauranter samt en pop-up markedsplads af TorvehallerneKBH.

Danmarks største økologiske fremstød

Messen kunne også præsentere det største samlede økologiske messefremstød i Danmark nogensinde, hos én af de økologiske udstillere var der også tilfredshed at spore.

– Det har været et endnu bedre set-up end for to år siden, alt har fungeret perfekt både i forhold til kvaliteten af gæster og selve besøgsstrømmen, og jeg satser da også på, at det vil resultere i et øget salg her i 2015, fortæller slagtermester Karsten Andersen fra Slagtergården i Holbæk. ■

MESTERSKABER PÅ STRIBE

Copenhagen Food Fair var traditionen tro også vært for en række mesterskaber, i løbet af tre dage blev følgende vindere kåret.

- Bocuse d'Or-kandidat: Morten Falk, Kadeau i København
- Årets Kok: Lasse Starup Petersen, Restaurant Ti Trin Ned i Fredericia
- Årets Tjener: Heine René Egelund, Sortebro Kro i Odense
- Årets Sommelier: Christian Thorsholt Jacobsen
- Årets Kokkeelever: Jacob Birkeland Jensen, Restaurant Frederikshøj og Mette Obling Jensen, Aagaard Kro. Begge elever på Hansenberg Kolding.
- Årets Tjenerelever: Emma Kathrine Hansen, Nordisk Spisehus og Michelle T. Andersen, Restaurant Overmiddel. Begge elever på Teknisk Skole Silkeborg.
- Årets caterelever: Sandi Larsen (Nordsømusseet – Ocean Cafe) og Linette Henriksen (Mou Hotel). Begge elever fra Food College Aalborg.
- Årets receptionist-elev: Yasmin Cecilie Byriel, Kurhotel Skodsborg. Fra Hotel- og Restaurantskolen i København.

Modtager af
Årets Øko Pris 2015
Frank Jensen,
Overborgmester
i København

TILLØKKE!

SÅDAN SÆTTER VI PRIS PÅ 60.000 DAGLIGE MÅLTIDER AF HØJ KVALITET I KØBENHAVNS KOMMUNE

Frank Jensen modtager Årets Øko Pris 2015, fordi han har fået Københavns Kommune til at vise vejen for økologien og den gode mad. Her har man bevist, at det godt kan lade sig gøre at lave økologisk mad i store gryder inden for de eksisterende budgetter, når man mindsker madspild, bruger sæsonens råvarer og sætter det gode håndværk i centrum ved at lave mad fra bunden.

ØKOLOGISK landsforening

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

Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne: Danmark og Europa investerer i landdistrikterne.

FOTO: SHUTTERSTOCK

Strategi, strategi og strategi . . .

Netop hjemvendt fra årets første kursus "Kantinen I Forandring" som fandt sted i Kolding. På kurset fik vi neglet en del hardcore vinkler på begreber som kreativitet, konceptudvikling, kommunikation og servicedesign. Og vi fik drøftet økologi. For skal vi overhovedet indføre økologi?

For nu at være helt ærlig så var deltagerne og jeg ikke særligt enige i, hvorvidt det er en god idé eller ej. Et af hovedargumenterne fra deltagerne var, at det ikke er realistisk inden for en kort tidshorisont. Og så er der jo prisen. Det kan overhovedet ikke lade sig gøre – det bli'r jo alt for dyrt.

Jeg har ærligt talt lyst til at sige det højt; – hold nu kæft med det økologi-pis – det er jo slet ikke det, det handler om!

Vi begrænser os selv, hvis vi antager, at økologi skal indføres 1:1. Hvem siger det? Det er jo ikke raketvidenskab, at økologi koster et sted mellem 15 – 30% mere end konventionelle produkter. Knaphed på økologiske produkter er også en udfordring, ligesom den udenlandske økologi er blevet italesat som lavstatus i forhold til den danske økologi. Der er masser af issues. Økologi kan og skal derfor aldrig implementeres i forholdet 1:1.

Mit gastronaut-hjerte banker for økologien, men som både praktiker og teoretiker ved jeg kun alt for godt, at økologien kun er et middel og ikke et mål i sig selv.

Få nu lavet en strategi!

Vi skal starte et helt andet sted. Vi skal nemlig starte med at formulere, hvor vi gerne vil hen med vores kantine. En slags overordnet målsætning, der præcist formulerer, hvad vi står for, hvad vores værdier er, og dermed også hvad vores løfte til kunderne er. Jeg kalder det for vores WHY – Hvorfor er vi her? og hvorfor gør vi det, vi gør? Vi bliver først autentiske, når vi siger og gør ting, som vi rent faktisk tror på, siger en klog mand, der hedder Simon Sinek.

Dine kunder køber nemlig ikke det, du laver, de køber grunden til, du laver det – altså dit WHY – ret tankevækkende synes jeg.

"Vi vil lave spændende, sund og økologisk mad" som løfte til kunderne, giver ingen mening, med mindre vi også har en klar strategi, der kan forklare, HVORDAN vi gør det. Og det er jo egentlig også det, som strategi betyder – altså hvordan gør vi det, vi lover kunderne. Ja, det er jo ret enkelt, men alligevel er det hundesvært. For tror vi nu også selv på det, vi siger, vi står for? Måske skal vi starte med at afklare lige præcis dette spørgsmål, inden vi overhovedet overvejer implementering af økologi.

Mit hovedargument i denne klummer er, at man ikke kan indføre økologi, med mindre man har en plan – en strategi – der fortæller hvordan, man vil gøre det. Og vigtigst af alt; man skal selv tro på det. Ellers tror dine kunder absolut ikke på det.

Har du lyst til at blive klogere på det her felt? Så kig bagerst i denne udgave af Kantinen under "Det sker", kurset "Kantinen i Forandring" afholdes igen i Aalborg den 16. april og i København den 12. maj. Du skal være så hjertelig velkommen. ■

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

Arla Harmonie® piskefløde 38% er nænsomt fremstillet af frisk mælk fra danske økologiske køer, der tilbringer sommerhalvåret på græs. Derfor er fløden mere gul om sommeren, men den har hele året den bedste funktionalitet i alle sammenhænge.

SÆSON FOR FLØDE

Arla Harmonie®
piskefløde 38%
Uhomogeniseret
15 x 1 l
Varenr. 11770

Få ny inspiration i din mailboks hver uge

Med et gratis abonnement på Arla® Foodservice Køkkenkalender får du hver uge 2 inspirerende opskrifter til det professionelle køkken med råvarer i sæson, idéer, nyheder og gode råd til at undgå madspild.

Tilmeld dig nu på arlafoodservice.dk

Arla®

EN KANTINE *i forandring*

TEKST METTE LØVBOM

Tirsdag den 10. marts afholdt Foreningen Kantine & Køkken det første crashkursus om moderne kantinedrift ved gastronaut Per Guldbrandt. Under overskriften "Kantinen i forandring – sådan sætter du den nye dagsorden" mødte 10 kursister op i Kolding til en dag fyldt med input, sparring men også hårdt arbejde. Vi har talt med Pernille Thorsen, køkkenchef på Arkitektskolen i Aarhus om dagen.

Der afholdes yderligere to kurser i Aalborg og København. Læs mere på kantinen.dk under uddannelse og kurser.

4 SKARPE

til Pernille Thorsen
Køkkenchef på Arkitektskolen Aarhus

Hvad har du haft af forventninger til dagen?
Kurset i sin form er bygget op omkring seks konkrete hands-on værktøjer, man kan tage med sig hjem og bruge i det daglige. Det havde jeg rigtigt mange forventninger til, da jeg har brug for at blive bragt ud af den daglige trummerum for at udvikle mig og mine kolleger i køkkenet.

Hvad tager du med dig herfra i dag?
Jeg er i den grad blevet tvunget ud af min comfort zone. Og det har hjulpet mig med at vende tingene på hovedet og tænke ud af boxen. Jeg har lært, at kommunikation i en kantine ikke bare er ord, det kan sagtens være symboler, effekter eller maden i sig selv, der fortæller historien. Vi har lært at bruge dramaturgi og har fået adgang til en lang række online platforme, der kan hjælpe os i det daglige. Det sociale medie "Pinterest" er en total øjenåbner for mig.

Hvad var dagens højdepunkt?
Den måde vores sanser blev udfordret på igennem hele dagen. Fra vi startede ud med snack og powerjuice, til vi pludselig skulle lære om, hvordan fejl er kimen til læring. For ikke at tale om hvordan vi skulle arbejde med at dreje fokus i kantinen væk fra pris over mod loyalitet og selve spiseoplevelsen.

Hvad har overrasket dig mest?
Hvor lidt stolte vi køkkenfolk egentlig er for vores fag. Og hvor meget vi i virkeligheden både dukker hovedet men samtidig også tit bare siger ja. Vi skal blive bedre til at lære at give udtryk for, hvad vi står for. Og hvad vi vil. Og vi skal turde sige nej. Hvis vi i fællesskab med ledelse og kolleger har lagt en strategi og en plan for køkkenet og vælger at arbejde bevidst med et værdisæt, skal vi også stå ved valget. Men det skal samtidig også være synligt i værdikæden i kantinen, hvad vi står for. Gæsterne skal ikke være i tvivl om kursen.

FOTO KANTINEN

GEVALIA

Vi var jorden rundt og kom hjem med det bedste

GEVALIA professional 1853 INTENSE AROMA

NYHED
MALA DARK

Allerede i 1853 begyndte vi at rejse jorden rundt for at udvælge de bedste kaffebønner.

Vores nyeste er den eksklusive Gevalia Professionel 1853 Mala Dark - en ekstra mørkristet kaffe med en intensiv og fyldig smag, et strejf af chokolade og en lav syrlighed. Bønnerne beriges af vejret på den indiske vestkyst og får dermed deres unikke smag.

Gevalia 1853 Mala Dark og Gevalia 1853 Original sælges udelukkende til dig, der serverer kaffe professionelt.

Arrangementerne er for alle medlemmer af Foreningen Kantine & Køkken, men du er altid velkommen til at tage dine kolleger med.

SUSHIKURSUS

Onsdag den 22. april 2015, kl. 15:30.
Soya 2, Vestergade 36, 8000 Aarhus C.

Bliv lært op i sushiens ædle kunst af nogle af Aarhus' bedste sushikokke. På kurset bliver du klædt på til at eksperimentere med laks, tun og makiruller. Kurset varer tre timer med efterfølgende spisning samt et glas vin eller vand.

Pris for medlemmer: 150 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 300 kr.
Tilmelding efter først til mølle (max. 20 deltagere) og senest den 14. april til Liselotte Hansen på mail lottevejlby@gmail.com eller telefon 26 20 78 17.
Tilmelding er først gældende, når beløbet er indbetalt. Beløbet indbetales på reg.nr. 1978 og kontonr.: 8125926070. Husk at oplyse deltagernavn ved betaling.

CREATIVE COLD COOKING

Tirsdag den 28. april 2015, kl. 16:00-19:30.
Mulernes Legatskole, Gildestedsvej 11, 5240 Odense SØ.

Under titlen Creative Cold Cooking giver Tulip Foodservice og Lantmännen Unibake os nytænkende og innovativ inspiration. Vi kickstartes til at tænke nyt og moderne gennem en workshop, hvor vi skal være kreative sammen og fremstille en masse gode retter. Vi taler bl.a. om trends inden for sandwich, smushi, smapas og smørrebrød.

Pris for medlemmer: Gratis.
Pris for ikke-medlemmer: 100 kr.
Tilmelding senest den 20. april til Helle Larsen på mail hla@Interacoustics.com eller telefon 23 95 24 34 (privat) eller 63 71 35 90 (arbejde).

FOREDRAG OM LAKRIDS BY JOHAN BÜLOW

Onsdag den 29. april 2015, kl 16:30-18:30.
Sydholmen 5, 2650 Hvidovre.

Kom til spændende foredrag om Lakrids by Johan Bülow. Vi skal på rundvisning og høre om hele historien og produktionen af det eftertragtede lakrids. Vi vil også høre om, hvordan vi kan bruge lakrids i maden, og så skal vi afslutningsvis smage på lette anretninger af lakridssnacks så som pulled pork med lakrids, agurkesuppe med lakrids mv.

Pris for medlemmer: 120 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 320 kr.
Tilmelding senest 8. april til Bodil Nielsen på mail bodil.nielsen@xyleminc.com eller telefon 52 19 10 12.
Tilmelding er først gældende, når beløbet er indbetalt. Beløbet indbetales på reg.nr. 5035 og kontonr.: 0001455360. Husk at oplyse deltagernavn ved betaling.

MUSEUMSBESØG PÅ REGIONSHOSPITALET

Torsdag den 30. april 2015, kl. 15:00.
Gl. Landevej 61, Indgang J, 7400 Herning.

Kom med tilbage i tiden, vi skal nemlig ind og se museet på Regionshospitalet i Herning. Museet på sygehuset fortæller historien omkring Herning Sygehus helt fra starten i 1876. Efter besøget går vi over til Hanne, der vil vise os køkkenet i dag. Over kaffen og en let anretning vil vi tage en debat omkring kost til ældre, og hvad der er oppe i tiden. Tag gerne en kollega med.

Pris for medlemmer: 50 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 100 kr.
Tilmelding senest den 20. april til Anette Brinch Sørensen på mail anettebs1@gmail.com

CREATIVE COLD COOKING

Torsdag den 7.maj 2015, kl. 15:00-18:30.
Aalborg Havn, kantinen, Langerak 19, 9220 Aalborg Øst.

Under titlen Creative Cold Cooking giver Tulip Foodservice og Lantmännen Unibake os nytænkende og innovativ inspiration. Vi kickstartes til at tænke nyt og moderne gennem en workshop, hvor vi skal være kreative sammen og fremstille en masse gode retter. Vi taler bl.a. om trends inden for sandwich, smushi, smapas og smørrebrød.

Pris for medlemmer: Gratis.
Pris for ikke-medlemmer: 300 kr.
Tilmelding senest den 23. april til Jan Andersen på mail artemis@post.tele.dk eller telefon 40 51 85 10.

"EIN BISSCHEN FRIEDEN" – TEATERKONCERT

Fredag den 22. maj 2015, kl. 17:00.
Aalborg Teater, Jernbanegade 11, 9000 Aalborg.

Kom til afslutning på forårets arrangementer med en forrygende teateroplevelse. Vi skal ind at se en Melodi Grand Prix teaterkoncert på Aalborg Teaters store scene med dygtige skuespillere og sangere samt stort orkester.

Aftenen starter med en rundvisning på teatret, hvor vi ser, hvad der gemmer sig bag kulisserne. Herefter er FKK Nordjylland vært ved et lettere måltid. Rundvisningen starter præcis kl. 17:00.

Pris: 250 kr.
Tilmelding senest den 24. april til Mette Pilgaard på mail kantinen@aalborg-teater.dk eller telefon 96 31 60 40 eller 40 60 93 68.

AFTENVANDRING I GIVSKUD ZOO

Torsdag den 28. maj 2015, kl. 16:30 ved hovedindgangen.
Løveparkvej 3, Givskud, 7323 Give.

Kunne du tænke dig at sige godnat til nogle af dyrene i Givskud Zoo? Så kan du komme med bag kulisserne, når vi går aftenrunde med personalet, som vil gøre os klogere på dyreriget. Efterfølgende vil der være sandwich og forfriskninger i Stjerneskuddet – børnehave lige overfor parken.

Turen foregår både til fods og med bus, så det er vigtigt at være klædt på efter årstiden.

Pris for medlemmer: 200 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 300 kr.
Tilmelding senest den 13. maj til Inge Marie Ravn på mail imravn63@gmail.com eller telefon 23 71 47 46.
Tilmelding er først gældende, når beløbet er indbetalt. Beløbet indbetales på reg.nr. 9551 og kontonr.: 6580901342. Husk at oplyse deltagernavn ved betaling.

OVNEN, DER BLI'R SOM NY OM NATTEN

RATIONAL er gennemtænkt, tysk kvalitet. F.eks. behøver du ikke tænke på rengøring – det gør ovnen selv, og du kan lade den klare opgaven om natten. Så møder du til en helt ren, hygiejnisk ovn næste morgen, og dine medarbejdere kan bruge tiden til andet end hård, manuel rengøring.

5Senses

Få mere at vide om RATIONAL, der med en imponerende teknologi med '5 sanser' gør det helt enkelt at servere fantastisk kvalitet hver gang – uanset hvad, du ønsker at tilberede.

2 års RATIONAL garanti

Kender du BENT BRANDT?

- Danmarks største leverandør til restauranter, kantiner og storkøkkener
- Vi repræsenterer nogle af verdens bedste producenter af professionelle maskiner, køkkengrej og isenkram
- Mere end 9.000 varenumre på lager – bestil online på vores hjemmeside
- Bestil inden kl. 14 – så leverer vi den følgende hverdag
- Besøg vores showroom i Aarhus
- Eller ring og få en snak med vores medarbejdere i isenkram eller maskinsalg
- 14 meget erfarne konsulenter kommer overalt i Danmark som sparringspartner og rådgiver til forandringer, udskiftninger og inspiration
- Egen projektafdeling, der designer, indretter og leverer alt fra ombygning til nybygning af storkøkkener
- Tilmeld dig vores nyhedsmail og tilbudsavisen 'Godt Grej' med masser af idéer og reportager fra dine kolleger
- Se listen over kurser og workshops i Aarhus og København på vores hjemmeside

BENT BRANDT
Godt Grej til gastronomi

Langdyssen 7, Lisbjerg · 8200 Aarhus N
Tlf. 8930 0000 · www.bentbrandt.dk

TUR UD I DET BLÅ

Torsdag den 28. maj 2015, kl. 17:30.
Fælles transport fra p-pladsen (museumspladsen) Esbjerg.
Vi tager en tur ud i det blå, hvor der serveres lidt godt til ganen.

Pris for medlemmer: 50 kr. + 35 kr. til transport.
Pris for ikke-medlemmer: 125 kr. + 35 kr. til transport.
Tilmelding senest den 20. maj til Annbritt Jønson på mail alj26@sol.dk eller telefon 24 61 67 58.

TUR TIL VESTERMØLLE VED SKANDERBORG

Mandag den 1. juni 2015, busafgang kl. 15:00 fra TV Midt/Vest og kl. 15:35 fra Markedspladsen i Herning.
Efter den omfattende restaurering er Vestermølle omdannet til et kulturelt samlingspunkt, og Restaurant Vestermølle er derfor til dagligt omgivet af foreninger, der har til huse i bygningerne omkring møllen.

Pris for medlemmer: 100 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 175 kr.
Tilmelding senest den 18. maj til Anita Denby på mail anita@denby.eu

SEJLTUR MED SVANEN FRA ODENSE HAVN

Onsdag den 3. juni 2015, afgang kl. 16:00 – hjemkomst ca. kl. 20:00.
Østre Kaj, 5000 Odense C.
Kom og lad os få en hyggelig tur ombord på Svanen i forhåbentlig skønt vejr. Vi medbringer madkurven, og drikkevarer kan du selv købe ombord på Svanen.
Pris for medlemmer: 100 kr.
Pris for ikke-medlemmer: 200 kr.
Tilmelding senest den 21. maj til Bettina Juul på mail bju@sdu.dk eller telefon 65 50 73 17 eller 28 15 30 34.

fødselsdage

65 år

Anne Rasmussen, 02.05.50
Kongeåvej 113, 6650 Brørup

Ane-Marie Henriksen 12.06.50
Lindevænget 34, 7560 Hjerm

60 år

Liselotte H. Hansen 28.05.55
Nyringen 27, 2. mf, 8240 Risskov

Hanne Gram 11.06.55
Dråbyvej 14, 2610 Rødovre

Dikte Post 12.06.55
Bybækterasserne 158F, 3520 Farum

50 år

Lene Hansen 28.05.65
Ørnevej 21, 7430 Ikast

Anette Poulsen 10.06.15
Løgagervej 4, 7550 Sørvad

Jonna Jepsen 10.06.65
Granhaven 27, 5330 Munkebo

Lone Diemer 13.06.65
Skovbyvej 92, 7080 Børkop

nye medlemmer

Kirsten Larsen, Kirstens Sandwichbar, 9600 Års · **Louise Dyrbye Thorsager,** Dinner de Luxe, 8260 Viby J · **Gitte Vestergaard,** Børne & Familiehjemmet, 8783 Hornsyld · **Peter Sindt,** Viggis, 4180 Sorø · **Per Haastrup,** O. Kavli A/S, 4243 Rude · **Jes Ravn,** Sparekassen Kronjylland, 8960 Randers · **Mogens Jensen,** Syddansk Erhvervsskole, 5000 Odense · **Susanne Marker,** Hørkram Foodservice, 8362 Hørning · **Søren Riis,** Hørkram Foodservice, 8362 Hørning · **Michael Jacobsen,** Hørkram Foodservice, 8362 Hørning · **Dikte Post,** DTU Biosustain, 2970 Hørsholm · **Martin Appel,** Ferring Phamaceutical A/S, 2300 København S · **Lajla Johansen,** Radiometer Medical, 2700 Brønshøj

kolofon

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

Formand
Jan Andersen
Artemisvej 13
9210 Aalborg SØ
Tlf. 40 51 85 10
E-mail: formand@kantinen.dk

Næstformand
Næstformand udpeges ved førstkommende bestyrelsesmøde og konstituering af bestyrelsen

Kasserer
Lene Ruby
Hornshøjprken 4
7500 Holstebro
Tlf. 42 91 50 28
E-mail: kasserer@kantinen.dk

Sekretær
Valborg Brandstrup
Bavnegårdsvej 95
8361 Hasselager
Tlf. 30 27 57 53
E-mail: sekretaer@kantinen.dk

Adresseændringer
Tove Kærgaard
Rugbjergvej 6
7490 Aulum
Tlf. 25 23 37 61
tk@blicher.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
SPECIALMEDIENNES OPLAGSKONTROL
Oplag ifølge Fagpressens Medie Kontrol: 5.600 eksemplarer

ISSN 0022–8885
Kantinen udkommer 6 gange årligt

Deadline for annoncer til Kantinen nr. 3
8. maj 2015

Forsidefoto: Shutterstock

Diversey skaber en renere og sundere fremtid

Diversey tilbyder flere forskellige doseringssystemer til køkkener, der dækker ethvert behov, og som kombinerer pålidelig teknologi med produkter af høj kvalitet.Vi har produkter til maskin- og håndopvask, samt til rengøring og desinfektion af alle overflader og udstyr.

Køkkenrengøring - Diverflow / Divermite

- Enkle og fleksible doseringssystemer til rengøringsprodukter i dit køkken - fås med eller uden vandtilførsel
- Dispensere til håndvask, spand eller sprayflaske
- Farvekodet system sikrer, at det korrekte produkt anvendes
- Produktindstillede dispensere samt koncentrerede produkter sikrer optimal rengøring og minimerer overforbrug
- Lukket system minimerer kontakt med kemikalier – større sikkerhed for personalet
- Produktposer i genanvendeligt materiale tømmes helt, hvilket yderligere minimerer spild og affald

Maskinopvask - Suma® Revoflow®

- Modulbaseret system - praktisk og kompakt
- Automatisk dosering sikrer ensartede opvaskeresultater og lavere forbrugsomkostninger
- Lukket system hindrer produktkontakt
- Farvekodning giver sikkerhed for personalet og minimerer fejl
- Ergodynamisk og let emballage gør håndteringen enkel, samt reducerer CO^2 udslip ved produktion og bortskaffelse

For yderligere informationer om Diversey doseringssystemer, kontakt:

Sjælland
Johnny D'Souza
Tlf. 2612 6105

Jylland
Tonny Jacobsen
Tlf. 2612 6104

www.sealedair.com

© 2015 Sealed Air Corporation. All Rights Reserved. 30754 da 03/15

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 78B, 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
www.fiskehallengilleleje.dk
Afd. Gilleleje: Kanalvejen 13E + Havnen 3
Frisk fisk bragt til Deres kantine hver dag direkte fra Gilleleje Fiskeauktion

---

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

HØRKRAM FOODSERVICE A/S

ØST:
Centervej 1,
4180 Sorø
Tlf. 57 87 04 00

VEST:
Torshøjvej 59, Kolt,
8362 Hørning
Tlf. 86 92 72 00

Hørkram Foodservice A/S er landsdækkende totalleverandør til foodservice markedet, med b.la egen kødopskæring, Nonfood-afd. og meget bredt økologisk sortiment. Vores fokus er høj leverings- og kvalitetssikkerhed og stor fleksibilitet i forhold til vores kunders ønsker.

Besøg os på hoka.dk

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
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*
- *Alle former for rustfri specialopgaver udføres*
- *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: info@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

Royal Greenland anbefaler frossen fisk fordi...

- **FRISKHEDEN ER BEVARET**: Royal Greenland's fisk skæres og fryses umiddelbart efter fangst, hvorfor friskheden er bevaret, da den bakteriologiske proces ikke opstartes.
- **HØJ KVALITET:** Den hurtige indfrysning sikrer fiskens høje kvalitet og bevarer vitaminer og mineraler.
- **PORTIONSSTØRRELSER:** I vores sortiment tilbyder vi små delikate stykker fisk, der gør det let at tilpasse mængden til forskellige portionsstørrelser i serveringen = ingen spild!
- **GLASERING:** De frosne fisk er glaseret med vand, hvilket er en slags emballage, som sikrer ***friskheden***. Men HUSK hos Royal Greenland betaler du kun for ***nettovægten uden glasering***.

Torskeloins,
Str.: 120 - 140g
5 kg nettovægt uden glasering

Torskeloins, små
Str.: 60 - 80g
5 kg nettovægt uden glasering

Find opskrifter og inspiration på www.royalgreenland.com/foodservice