KANTINEN

FAGBLADET FOR KANTINE OG KØKKEN

NR. 6 NOVEMBER 2015

tema

Ledelse

MAD SOM ENERGI
Hos DONG Energy spiser man sig til energi.

PÅ TUR I PARIS
Fornem impulserne fra de franske fødevaremarkeder

SÅ HATTEN PASSER!
Det er svampetid i køkkenet lige nu

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

Kartoffel-frikadeller

Find alle vores opskrifter på:
FoodAppeal.dk

Oprindelse

"På Fyn var de gode til at se muligheder. Og fynboerne sparrede, hvor de kunne. Grise var dyre, og derfor måtte man tænke kreativt. De lækre saftige frikadeller af svine-kød blev til hverdag erstattet med noget, der smagte næsten ligeså godt, nemlig kartoffelfrikadeller. På Fyn kom man simpelthen kartofler i frikadellerne i stedet for svinekød."

Vind!

Deltag i konkurrencen om eksklusive læderprodukter. Vi trækker en **vinder hver måned** frem til februar 2016.

Se hvordan på: FoodAppeal.dk

FINGERSPITZ

Find flere egnsretter på: FoodAppeal.dk

Orkla Foods Danmark

Foodservice · Hørsvinget 1-3
DK-2630 Taastrup· Tel. 43 58 93 00
www.orklafoods.dk/Foodservice

H.A. Andersen DEN GAMLE FABRIK · GLYNGØRE · Beauvais · PASTELLA · BÄHNCKE · K

Serverer du mad?

For nyligt læste jeg en klumme med overskriften "Hvad helvede er det, du putter i munden, Laura fra Matador ville græde!". Et opråb, der på kærlig men også bestemt vis var en observation og skildring af, hvad vi danskere egentlig går og putter i munden. For hvad spiser vi, når vi besøger kantinen. Næh, vi vender den lige om. Serverer du mad i din kantine?

Convenience har været på alles læber de seneste årtier. Et koncept og en klassificering, der ofte sidestilles med hurtige løsninger og det, mange vil lægge ind under betegnelsen industrimad. Fødevareproducenterne er blevet verdensmestre i at udvikle nemme løsninger, der er lige til at sætte på bordet eller som kræver et minimum af tilberedning. Men det er ofte også løsninger, der er konstrueret således, at de holder sig friske længere. Alt for længe fristes man næsten til at sige, for tit får du også en lang række tilsætningsstoffer og E-numre oveni. Men hvorfor er det blevet sådan? Hvorfor vælger vi at købe prefabrikeret mad og nemme convenience-løsninger. Har vi for travlt eller måske helt glemt, hvorfor vi har valgt vores fag?

I denne udgave af Kantinen kan du læse om, hvordan DONG Energy har fokus på at servere mad, der giver medarbejderne energi. De slår et slag for at tilberede al maden fra bunden med særlig afsæt i årstidens råvarer. For dem handler det om "less is more". I stedet for at tilbyde fem varme retter dagligt, serverer de to. På den måde har de tid, overskud og energi til at lave det hele fra bunden af ærlige råvarer. Et valg, de har truffet, fordi de gerne selv vil bestemme, hvad der er i maden. Og fordi de vægter deres håndværk højt og sætter en ære i at forme alle processer i køkkenet.

Det handler om at vælge – og fravælge. Og om at turde tro på, at mad lavet med kærlighed og uden fikumdik er holdbart på den lange bane. For dig. Og for dine kolleger, der hver dag møder forventningsfyldte op i kantinen for at tanke ny energi.

God fornøjelse
Jan Andersen, formand

Ledelse

Du skal yde et positivt bidrag til din arbejdsplads.

8 Giver dit job mening?

portræt *DONG Energy*

16 Mad som energi
Hos DONG Energy arbejder man med energi i overført betydning.

fokus *årstiderne i højsæde*

26 Så hatten passer

28 Råvarer i november

faste

4 ***kort og godt***
6 ***bøger og bloggere***
8 ***tema***
8 ***voxpop***
12 ***kort og godt***
14 ***produktnyt***
24 ***Q&A***
30 ***klumme***
32 ***det sker***
32 ***fødselsdage***
32 ***nye medlemmer***
34 ***leverandørregister***

FOTO CARSTEN ANDERSEN

VINDER AF KANTINEPRISEN 2015

Dialog, engagement og gennemsigtighed kendetegner årets vinder af kantineprisen.

Kantineprisen blev for 12. gang uddelt den 28. oktober af Landbrug & Fødevarer. Kåringen fandt sted på Fødevaredagen, der blev afholdt i det gamle saltlager på Docken i Københavns Nordhavn. Prisen er en hæder til årets bedste danske kantine.

Et højt niveau i år

Kantinerne, der var indstillet til årets kantinepris, udgjorde et stærkt felt. Stanarden var så høj, at det ifølge jurymedlem, Andreas Buchhave fra Landbrug & Fødevarer, var nødvendigt at nominere fire kantiner til kantineprisen til forskel fra de sædvanlige tre. Alle fire nominerede var stærke på kantineprisens fire kriterier: råvarer, smag/madmod, værtskab/dialog og spiseoplevelse.

ISS løb med sejren

Der, hvor der for alvor blev identificeret en differentiering blandt de nominerede, var hos ISS. Her skilte Mads Præstmark og hans personale fra ISS-kantinen hos SEB sig ud ved at gå all in på dialogen med gæsterne – både i forhold til præsentationen af maden og i tilstedeværelsen omkring buffeten.

"Ud over at det var dejligt at opleve et så engageret køkkenpersonale, hvor medarbejderne virkelig blev trukket ud af køkkenet og mødte gæsterne ved buffeterne, så var buffeten ekstremt flot med store majsdekorationer samt drivtømmer og strandsten, der blev anvendt til anretning af maden. At maden så også smagte dejligt er jo en selvfølge", siger Andreas Buchhave.

KILDE: LANDBRUG OG FØDEVARER

20-30 % mere øko-svinekød på vej

Produktionen af økologisk svinekød stiger, og Friland forventer nu at kunne slagte 20-30 procent flere øko-grise om et år. Økologisk Landsforening glæder sig over den positive udvikling og understreger, at der er behov for en løbende tilgang af økologiske kødproducenter i mange år frem for at følge med den stigende efterspørgsel. Salget af øko-kød stiger ca. 25 procent i år, vurderer Økologisk Landsforening.

For at skaffe flere økologiske grise har Friland siden april givet kontant tilskud til landmænd, der købte ekstra økologiske søer. Man har også tilbudt hjælp til finansiering og møder med banker til landmænd, der ønskede flere økogrise. Og desuden har slagterivirksomheden hævet øko-tillægget til et rekordhøjt niveau.

KILDE: ØKOLOGISK LANDSFORENING

FORTIDENS GRØNTSAGER VAR SUNDERE

– NU SKAL DE DYRKES IGEN

Grøntsager som gulerødder og kål er blevet forædlet, så de i dag er søde og milde i smagen. Men de gamle, bitre sorter er sundere.

Et stort 5-årigt forskningsprojekt, MaxVeg, mellem Aarhus Universitet og Syddansk Universitet viser, at fortidens kål og rodfrugter er langt sundere, end dem vi dyrker i dag. Det skyldes, at de indeholder langt flere af de såkaldte bitterstoffer, der giver grøntsagerne den skarpe og bitre smag.

På Knivholt Hovedgård er troen stor på, at danskerne gerne vil have fingrene i de ældre, bitre sorter af gulerødder, rødbeder, selleri og kål. Derfor barsler de med at sætte gang i tre forskellige salgskanaler – herunder bl.a. abonnementskasser.

KILDE: POLITIKEN.DK

FÅ EN MADSPILDSJÆGER UD MED FULDT TILSKUD

Det nye initiativ Madspildsjægerne gør det muligt for storkøkkener at få hjælp af AgroTechs eksperter til at reducere madspild.

Uspist mad i skraldespanden gør ondt på både miljøet og økonomien. Og alligevel smider danske storkøkkener flere ton ud hvert år.

Men det skal der rettes op på med det nye initiativ Madspildsjægerne, der gør det muligt for storkøkkener at søge om hjælp til at bekæmpe madspild med fuldt tilskud.

Initiativet Madspildsjægerne er finansieret af Miljøstyrelsen, og i praksis er det AgroTechs eksperter, som skal hjælpe de mange storkøkkener med at reducere deres madspild.

FOTO SHUTTERSTOCK

325 udstillere er klar til Foodexpo

Allerede fem måneder før en af Nordens største fødevaremesser, Foodexpo i Herning, slår dørene op i dagene 6.-8. marts, kan arrangørerne melde om fremgang i antallet af udstillere.

325 udstillere har sikret sig plads. Især økologerne støtter godt op, hvorfor Foodexpo kan byde på den største økologiske sektion nogensinde, oplyser projektleder Carina Kirkegaard fra MCH Messecenter Herning. Hun regner med mange flere tilmeldinger de næste måneder fem til messeåbningen.

Blandt nyhederne på Foodexpo 2016 er, at Økologisk Landsforening og dens medlemmer denne gang får deres helt egen hal. De plejer at holde til i messens store fødevarehal, men denne gang får de altså et meget større set-up med mere økologi end nogensinde før på Foodexpo.

KILDE: FOOD-SUPPLY.DK

Økologisk brød til dagens gode øjeblikke

Vil du have et ekstra drys øko-inspiration?
Tilmeld dig vores nyhedsbrev på schulstadbakerysolutions.dk

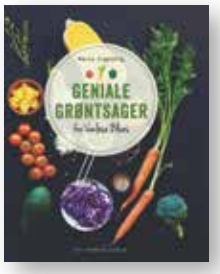
Med vores økologiske nyheder kan du servere lækkert bagværk med sund fornuft til alle dagens gode øjeblikke. Vores økologiske brødkurv byder på alt fra blandede morgenbrød til sandwichboller og rugbrød. Så tag et kig på vores sortiment, hvis du er på udkig efter øko-inspiration til din brødmenu.

Der er både noget til dine morgenfriske kunder, de frokostglade, de snacksultne - og til dem, der blot ønsker brød med omtanke på tallerkenen.

Se hele vores økologiske sortiment på **schulstadbakerysolutions.dk**

www.schulstadbakerysolutions.dk

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS



Geniale grøntsager fra Vanløse Blues

Madbloggeren bag Vanløse Blues, Maria Engbjerg, udgiver nu sin første kogebog – Geniale grøntsager. Maria, der brænder for og elsker grøntsager, kan ikke forestille sig et måltid uden og går så langt som at kalde sig grøntsagspassionist. Hendes kogebog indeholder opskrifter på dejlige grøntsagsretter sorteret efter hovedgrøntsag – på den måde kan du nemt finde på en ret, hvis du eksempelvis står med en masse gulerødder.

Geniale grøntsager fra Vanløse Bluse, Nyt Nordisk Forlag, 206 sider, 249,95 kr.

Rigtige mænd – herrego' mad

De fem populære håndværkere fra DR's tv-program 'Rigtige mænd' charmerede sig ind på hele Danmark, da de tog imod en af deres livs største udfordringer om at kvitte både smøger, basser og bajere – og erstatte det med sund mad og drikke. I Rigtige mænd – herrego' mad laver de fem håndværkere mad sammen med Den skaldede kok. Opskrifterne indeholder smuglergrøntsager og er velsmagende og nemme at tilberede. Der er livretter, klassikere, morgenmad, juice og desserter på menuen.

Rigtige mænd – herrego' mad, Lindhardt og Ringhof, 160 sider, 199,95 kr.

Det sydamerikanske køkken

Bring solen ind i dit køkken. Maden i Sydamerika er enkel, frisk og farvestrålende – og der er fuld af smæk på smagen. Det sydamerikanske køkken er et ægte fusionskøkken med indflydelser fra en lang række europæiske og asiatiske tilflyttere til kontinentet igennem tiderne. I kogebogen får du skærpet sanserne med masser af friske ingredienser, chilier og citrusfrugter.

Det sydamerikanske køkken, Nyt Nordisk Forlag, 172 sider, 269,95 kr.

Smagen af jul

Læs bogen og få tips til at få maden til at smage, så englene synger, samtidig med at du får masser af viden om videnskaben bag. Videnskabsmand, Ole G. Mouritsen, og kok, Klaus Styrbæk, er gået sammen om forberedelserne til julen, så dufte og smage sidder lige i skabet. Her får du bl.a. opskrifter på, hvordan du tilbereder det perfekte sprøde andeskind, ligesom du får tips til at lave alletiders smagfulde brune sovs.

Smagen af jul, Nyt Nordisk Forlag, 97 sider, 179,95 kr.

FOTO LOUISE LYSHØJ HANSEN

LOUI&BEARNAISEN

En madblog helt uden filter, regler og løftede pegefingre. Kun lysten til god mad. Og gerne masser af den. Louise, der har en bachelor i ernæring og sundhed, arbejder som selvstændig madkommunikatør. Hendes store interesse for mad har udmundet sig i en super lækker madblog fyldt med Louises egne opskrifter, som er lige til at gå til – og servere. Og du finder både de sunde og de syndige af slagsen. Louise styler og fotograferer selv alle sine retter, der skriger på at blive spist.

Følg bloggen på louiogbearnaisen.dk

FOODFANATIC

Nadia Mathiasen er opvokset med og har en stor passion for velsmagende mad. Hendes uddannelse som journalist bruger hun da også på at hylde maden. Hun er nemlig fast skribent på det gastronomiske magasin, smagogbehag, og desuden professionel opskriftsudvikler. Nadia, der selv har thailandske rødder, har i foråret udgivet kogebogen, Foodfanatic Thai, der ligesom bloggen indeholder et væld af autentiske thairetter. På bloggen finder du også opskrifter på alt lige fra britisk og italiensk mad til sommer- og julemad.

Følg bloggen på foodfanatic.dk

FOTO SARAH COGHILL, FOODFANATIC THAI

OPENING.DK . 15285

Økologisk frugt på menuen til en

BÆR(e)DYGTIG JUL

Sæt ØKOlogi på julens buffeter med ØKOlogiske SpiseRier fra Rynkeby

SpiseRier sæson 2015/16 er frugt, der vækker begejstring. Det er Rynkebys **spiseklare** og **menuvenlige** sortiment, der nøje er udvalgt til professionelle køkkener.

FRUGT DER VÆKKER BEGEJSTRING!

ØKOlogisk Julesortiment 2015

RYNKEBY ♥ØKO ÆBLE GRØD	VARE NR 186980
RYNKEBY ♥ØKO TYTTEBÆR SYLTETØJ	VARE NR 186966
RYNKEBY ♥ØKO SOLBÆR / HINDBÆR GRØD	VARE NR 186981
RYNKEBY ♥ØKO RIBSGELÉ	VARE NR 186967
RYNKEBY ♥ØKO KIRSEBÆR SAUCE	VARE NR 186965

Gør julemåneden **ØKO**logisk i din kantine, og lad dig glædeligt inspirere med **ØKO**logisk frugt på menuen til en bær(e)dygtig jul:

♥ **ØKO ÆBLE GRØD**
Server i 'glas en masse' med bacontop. Kan spises både kold og varm.

♥ **ØKO KIRSEBÆR SAUCE**
Sig godmorgen med et decemberfikst og iskoldt mødeshot af kirsebær sauce, yoghurt, og vaniljeis. Velegnet som mødeservering.

♥ **ØKO TYTTEBÆR SYLTETØJ**
Vend tyttebær syltetøj i salatbuffetens hvidkålssnit med mandler.

♥ **ØKO RIBSGELÉ**
Lav pandestegte rugbrødsnitter med lun leverpostej, rødbede, ribsgelé og krydderurte-frit.

♥ **ØKO SOLBÆR/HINDBÆR GRØD**
Brug solbær/hindbær grød som 'kantinens dessert' med et juletwist af kanelsukker og letpisket fløde.

Til dig der...

- Har appetit på mere **ØKO**logi
- Ønsker inspiration til **ØKO** venlige døgnkoster
- Er med på at udvikle den **ØKO**logiske tilgængelighed
- Mener **ØKO**logi gør en forskel

Kontakt vores konsulenter:
Betina Bengtsson: Sjælland og Bornholm: tlf.: +45 2421 3438
Bjarne Siersbæk: Fyn og Jylland: tlf.: +45 2130 7888
Tommy Buer Kayser: Private kunder og Cash & Carry Stor København: tlf.: +45 2479 6307
Susanne Madsen: Offentlige kunder: tlf.: +45 2033 3620
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

Giver dit *job mening?*

TEKST METTE LØVBOM **FOTO** SKOVDAL OG SKOVDAL

Et job skal gerne give mening. Både nu og her, men også på den lange bane for den enkelte medarbejder. Ofte bliver hverdagen overskygget af travlhed, øget pres fra kunderne og ikke mindst ledelsen. Vi har talt med Jesper Outzen, medstifter af initiativet Make work meaningful, om vigtigheden af at have et meningsfyldt arbejde.

Hvordan kan et job i en kantine skabe mening?
Et job i en kantine skaber først rigtig mening, når den enkelte medarbejder udvikler sine personlige styrker og samtidig yder et positivt bidrag til sin arbejdsplads. På den måde føler personen, at han eller hun er med til at udrette noget meningsfyldt. Som når en kantine beslutter sig for udelukkende at have fokus på at servere råvarer og mad, der er økologisk. Der giver det mening, da ens kolleger så får tilbudt mad uden pesticider og andre sprøjtegifte. Eller når man beslutter sig for at arbejde med hele snackområdet i kantinen for at sikre, medarbejderne bibeholder et stabilt blodsukker igennem hele

"Jobbet skaber først rigtig mening, når medarbejderen udvikler sine personlige styrker.

dagen. Det giver mening, da man hjælper medarbejderne til hele tiden at være tanket op med ny energi. Man skal hele tiden søge at koble en værdi på, så bliver det mere realiserbart.

Hvem har ansvaret for at, at kantinearbejdet skaber værdi og derved giver mening?
Det har både lederen og den enkelte medarbejder. En leder skal kunne fortælle om arbejdspladsens visioner og værdier, der tilsammen skal give svaret på, hvorfor virksomheden eksisterer, og hvad virksomhedens eksistensgrundlag er. Den fortælling skal være så simpel, at medarbejderne skal kunne finde sig selv i den og spejle sit eget liv i den.
Virkeligheden er dog ofte en anden, da mange virksomheders visionsfortællinger er ubrugelige og svære at forankre. De indeholder typisk en masse ord og vendinger, som medarbejderne har svært ved at omsætte i praksis. Ord som "vi skal være innovative, nyskabende, bedst eller størst". Men kan man omsætte dem til noget? Forestil dig en medarbejder, der går til chefen og spørger: "øh chef har jeg været nyskabende nok i dag"? Hvad skal chefen svare på det spørgsmål?

Det er vigtigt, at en vision fylder maksimalt en til to linjer. Den må meget gerne starte med "Vi tror på ..." eller "Vi forestiller os en verden, hvor ...".

Det er vigtigt, at visionen inspirerer medarbejderne til efterfølgende at omsætte den i praksis. Og så skal den være nem at afkode og føre ud i praksis.

En ligeså vigtig opgave for medarbejderen er at finde ud af, om det virksomheden tror på, (vision) matcher det, man selv tror på (ens personlige vision). Hvis der er et match, opstår der en meningsfyldt relation. Hvis der mangler et match, er der en stor sandsynlighed for, at medarbejderen mister interesse og energi og simpelthen siger op. ■

Nævn de tre vigtigste ting i den måde du praktiserer ledelse

DORTHE JENSEN

Beskæftigelse: Kantineleder, VIA University College Campus Aarhus C

For mig handler det først og fremmest om inddragelse og nærvær. Jeg gør meget ud af at mærke medarbejderne og fornemme, hvor de er henne, om de er tilpasse, og om humøret er højt. Er der en, der har en off-dag, kan en lille snak måske gøre, at vedkommende yder 50 % mere, end han eller hun ellers ville have gjort.

Dernæst synes jeg, at man som leder bør gå foran for de forandringer, man ønsker, skal ske. Vi er en relativt nystartet kantine, så der er mange ting, der endnu ikke er lagt på plads. Derfor synes jeg især, det er vigtigt, at jeg som leder går ind og tager ansvar og viser vejen frem. Det er nu, vi opbygger det grundlag, som vi i fremtiden skal køre vores kantine på.

Slutteligt handler det om fælles fodslag og det at få alle med. Vi er 28 ansatte her i kantinen, hvoraf en del er deltidsansatte, så det er uhyre vigtigt med klar kommunikation og klare linjer, sådan at alle arbejder i samme retning.

JAN ZINTEL

Beskæftigelse: Mentor, tidl. kantineleder ved CMP

Medarbejdernes medindflydelse er noget af det allervigtigste for den måde, jeg leder på. Jeg har lagt nogle overordnede rammer, som jeg forventer, at mine medarbejdere holder sig inden for, og hvis blot de gør det, så må de hjertens gerne byde ind, og det gør de. Det gælder både arbejdsplanlægningen såvel som udførelsen af arbejdet. Hver medarbejder styrer således selv, hvad der skal på buffeten. En af fordelene ved det er, at fordi de kender brugerne så godt, så er de også klar over, hvad det er, de rent faktisk gerne vil have.

Det seneste år har det været en del ændringer – herunder bl.a. udportionering af maden. Så hvor der før skulle anrettes fade, portionsanretter medarbejderne nu maden. Det klarer de super godt, og jeg fornemmer, at de selv er meget tilfredse med den måde at arbejde på. Det skaber gode resultater og udvikler mig og medarbejderne.

AGUILA 220

OPLEV HELE AGUILA FAMILIEN

Nu kommer vores mest avancerede kaffemaskine i en mindre udgave

Den nye AGUILA 220 er en lille og kompakt kaffeekspert med stor kapacitet. Ved et tryk på en knap fremstiller AGUILA 220 12 perfekte kaffeopskrifter; lige fra sort Grand Cru kaffe til iskaffe.

Den daglige rengøring er minimal, hvilket tilsikrer besparelser og et minimalt ressourceforbrug.

Undersøgelser viser, at en kaffeløsning fra *Nespresso* Business Solutions påvirker bundlinjen positivt gennem forbedret medarbejder produktivitet og loyalitet.

For yderligere oplysninger: Ring 80 30 03 03 eller besøg www.nespresso.com/pro

ecolaboration

Erhvervskapslerne kan nu genanvendes

NESPRESSO BUSINESS SOLUTIONS

ORIGINAL PHILADELPHIA

FORKÆL JULEN MED PHILADELPHIA

Hvad sker der, når du mixer det bedste fra to verdener? Vi har mixet den klassiske risalamande med en lækker cheesecake og opnået en fantastisk Risalamande cheesecake, der når nye himmelske højder. Prøv den og se flere skønne opskrifter på vores hjemmeside.

Rigtig go' fornøjelse!

RISALAMANDE CHEESECAKE

TIL 12 PERS.

BUND	100 g sukker
19 stk Digestive kiks	Skallen af ½ citron
100 g smør	120 g mandler uden skal
140 g marcipan	**TOPPING**
RISENGRØD	2 dl kirsebærsauce
290 g færdig risengrød	2-3 spsk portvin
CREME	1 spsk florsukker
600 g Philadelphia Original	Maizena til jævning
2 tsk vaniljepulver	**PYNT**
3 æg	100 g Marabou hvid

BUND: Knus kiksene fint og bland dem med det smeltede smør. Læg et stykke udklippet bagepapir i bunden af en springform (ca. 20 cm i diameter). Husk at smøre formen først. Tryk kikseblandingen ud i springformen med bagsiden af en ske, så den bliver jævn og tæt. Bag kiksebunden i en forvarmet ovn ved 160° i 5 minutter. Afkøl og dæk herefter med et tyndt lag revet marcipan.

CREME: Pisk Philadelphia med æg, sukker, vanilje og citronskal. Vend 1/3 af cremen i den afkølede risengrød og vend derefter grøden tilbage i resten af cremen.

Rist de hakkede mandler til de har en fin lysebrun farve. Afkøl og vend dem i cremen.

Hæld cremen over den afkølede bund og bag kagen 45-50 minutter ved 160° (ikke varmluft). Lad kagen stå i ovnen yderligere 45 minutter efter ovnen er slukket.

TOPPING: Varm kirsebærsaucen op og tilsæt sukker og portvin. Jævn saucen til den rette konsistens. Afkøl og fordel saucen på kagen. Sæt kagen på køl i mindst 6 timer – gerne til næste dag.

PYNT: Høvl chokoladen og pynt kagen inden servering.

Philadelphia Classic
1,65 kg

Mondelēz International

Mondelez Danmark ApS · Professional · Tlf.: 43 96 96 22 · philadelphia.dk/professional

FOTO CARSTEN ANDERSEN

Madskoler nomineret til sundhedspris

Det populære projekt, som tiltrækker mange børn og frivillige, er nu blevet indstillet til Region Sjællands Sundhedspris. Projektet, der overordnet tager sit afsæt i madkundskab, skal højne fødevareviden blandt morgendagens gæster i storkøkkenerne.

For ottende år i træk uddeler Region Sjælland deres Sundhedspris. En pris, der skal sikre, at flest mulige bliver opmærksomme på sundhedstiltag og lader sig inspirere. Og i år er Madskolerne blevet nomineret, hvilket der ifølge Region Sjælland er en god grund til.

"Madskolerne er vigtige, fordi vi ved, at viden om mad og råvarer fremmer sundhed. Når børn og unge lærer at lave mad og at bruge råvarerne kreativt, så finder de en glæde ved madlavningen, der giver en sund livsstil og varierede spisevaner. Alt for mange har en for dårlig viden om kost og ernæring, og derfor er vi glade for alle initiativer, der kan hjælpe på det," fortæller presseansvarlig Lars Svensmark fra Region Sjælland.

Brønnum Carlsen: Madskolerne mangler faglighed

Madskolerne er et meget populært tiltag, men konceptet møder også kritik fra lektor og madskribent Helle Brønnum Carlsen, der mener, at der mangler faglighed i konceptet.

"Madkundskab er ikke et fag, hvor der bare skal produceres mad. Der kunne man godt mangle lidt faglighed og videnskab i madskolerne," siger Helle Brønnum Carlsen.

Fødevareviden er et spørgsmål om liv og død

Madkundskab er ifølge Helle Brønnum Carlsen vigtigere end nogensinde, da den enkelte skal kunne tage bevidst stilling til det, vi køber og spiser både hvad angår ernæring, hygiejne og sundhed, men også i forhold til produktionsmåder, dyrevelfærd, ressourcer og bæredygtighed. Det mener Helle Brønnum Carlsen ikke, man kan lære udelukkende ved at lave mad, selvom den er nok så veltillavet. Det handler også om at fordybe sig i teorierne om den mad, vi arbejder med.

Madkundskab er ifølge Helle Brønnum Carlsen vigtigere end nogensinde, både at lære om det rette hygiejnemæssige, tilsætningsstoffer og ernæringsmæssige for den enkelte i forhold til, hvad vi spiser, men også i forhold til mere bevidst om vores klodes ressourcer:

"Det, vi putter i munden, handler om liv og død i forhold til at vælge det rigtige. Samtidig handler det også om liv og død for vores klode. Vi har en kæmpe produktion, der er ligeglad med bæredygtighed, GMO og økologi. Og på nuværende tidspunkt har vi en regering, der synes, at det er okay. Jeg korser mig," uddyber Helle Brønnum Carlsen.

KILDE: FOODCULTURE.DK

Henne Kirkeby Kro vinder Årets ret med gris 2015

Asiatisk inspireret modnet svinenakke grillet og glaseret, østers og muslinger, forskellige kål, Shanghai dumpling, Xian long bao fyldt med grisehale kan normalt godt tage pusten fra de fleste. Men her forførte sammensætningen fuldstændig dommerpanelet i Årets ret med Gris 2015, efter smagning af 13 forskellige retter kunne vinder Mads Battefeld, souschef på Henne Kirkeby Kro, lade sig hylde.

Det var også en tydelig stolt vinder, der modtog titlen og vinderchecken på 30.000kr.

– Jeg er virkelig glad lige nu. Undervejs var vi rigtigt pressede, så jeg var langt fra sikker på, om det var gået så godt. Vi er kun to med herovre, men de andre kokke var søde til at hjælpe. Selvom vi vist var de eneste, der startede med råt kød i dag, så nåede vi det – og med et godt resultat, siger Mads Battefeld smilende.

For Mads var det vigtigt, at retten virkelig smagte af svinekød, og at kødet fik lov til at stå klart igennem i de andre smagskomponenter.

-Det var hele tiden min tanke, at man virkelig skulle smage grisen. Derfor ville jeg gerne have et stykke modnet svinenakke på ben. Det er ikke så let at skaffe, men det lykkedes heldigvis. Det har så modnet i halvanden måned, inden vi tilberedte det i dag, og jeg er mere end tilfreds med smagen, siger Mads Battefeld.

Årets ret med gris er en tilbagevendende kokkekonkurrence. Den er organiseret af Landbrug & Fødevarer, og økonomisk støttet af Norma og Frode S. Jacobsens fond.

KILDE: LANDBRUG & FØDEVARER

FOTO PETER LARSEN

Lav din egen madplan på SÆSON

Webplatformen SÆSON lancerer nu et helt nyt værktøj, der skal gøre det nemt for både forbrugere og storkøkkener at lave individuelle madplaner. Med afsæt i en allerede velassorteret database kan brugerne søge på sæson, tilberedningstid og om måltidet skal fungere som frokostret, hovedmåltid, dessert eller tilbehør. Det er også muligt at søge alfabetisk i værktøjet, der primært har fokus på at tilberede mad fra bunden af årstidens råvarer. LÆS **MERE PÅ:** WWW.SAESON-WEB.DK

Santa Maria

EKSTRA STORE VELFORMEDE KORN

KRAFTIG AROMATISK SKAL

BALANCERET SMAG

MARCIPAN-LIGNENDE KERNE

USED BY ALL MASTERED BY SOME

Præcis sådan her ser en fantastisk, frugtig og fyldig smag ud.

Vores Tellicherry Black Pepper brillerer med sofistikeret smag – fra inderst til yderst. På en smagfuld måde giver den liv til dine retter uden at dominere de øvrige ingredienser. Vores Tellicherry Black Pepper er noget ud over det sædvanlige.

THE TASTES OF PEPPER

SANTAMARIAFOODSERVICE.DK

FOTO FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

Produktnyheder til dit storkøkken

01 TANG SOM TRYLLEPULVER

Tang er ikke bare tang. Nogle tangarter er ganske små, nogle er få centimeter, mens andre er gigantiske og kan blive flere meter lange og danne tangskove under vandet. Sukkertang er en god og mild begyndertang, som udover at fremhæve den gode smag kan nedsætte sukkermængden. Tangen fås tørret som både pulver, groft granulat og hel.
Læs mere på dietzseaweed.com

02 LÆG ØKO TIL MENUEN

Hos Daloon følger man nøje køkkentendenserne og har således netop lanceret to økologiske produkter, der matcher de professionelle køkkeners behov for at udvikle deres økologiske profil. ØKO-Forårsrullen med grøntsager og ØKO-Mini-Souffléen med broccoli og gulerødder er ovnklare måltidsløsninger, som går under navnet ØKOMFORT.
Læs mere på daloon.dk/foodservice

03 LEG SKABER NYT

I Danish Crowns MeatLab er det tilladt at lege med maden. Det er her, nye produkter udvikles. Seneste skud på stammen er snackpølser med kartoffel, rygeost og løvstikke af 100% danskproduceret hakket svinekød med lettere grov struktur i forhold til andre pølser.
Læs mere på danishcrown.dk

04 UTRADITIONEL OSTESKÆRER

EASY SLICING er resultatet af en modernisering af den professionelle osteskærer til buffeter og storkøkkener. Hvor traditionelle osteskærere oftest er runde, har den her en rektangulær form og fylder derfor væsentligt mindre på buffeten. Produktet er også udstyret med hævefunktion, så man er sikker på at få den sidste skive med,
Læs mere på www.kenstorkoekken.dk

05 SKÅLE I FLERE FACONER

MAGU er produceret af bambus og majsfibre, som dyrkes med et minimum af miljøbelastning. Helt anderledes end f.eks. andre kunstmaterialer absorberer produkterne varme fra opvasken, så de tørrer helt efter vask i opvaskemaskine. Skålene er meget lette og ergonomiske og fås i mange farver, størrelser og faconer.
Læs mere på www.kenstorkoekken.dk.

100% DANSK
DANISH CROWN
SVINEKØD

GRIS **MED STØRSTE FORNØJELSE!**

NYHED! Modnet svinefilet

Den største fornøjelse af danske råvarer og ægte dansk håndværk. Her kan du for alvor mærke, hvilken ære Danish Crown sætter i at skabe og producere det mest **nytænkende** og gennemarbejdede kød af **høj kvalitet** lavet ved ægte dansk håndværk. Kødet er krydret med en **unik blanding** af komplementerende krydderier, som med håndkraft bliver gnedet ind i hvert enkelt stykke kød. Herefter **modnes kødet**. Resultatet bliver en **uovertruffen** svinefilet med mere smag, fantastisk mørhed og **ægte dansk håndværk**.

BESTILLES HOS DIN GROSSIST

DANISH CROWN
FOODSERVICE

www.danishcrown.dk/foodservice

Energi er noget, man spiser sig til

I DONG Energy's syv kantiner har man konstant fokus på mad som brændstof. Det handler om at få den rigtige energi og energi til det rigtige.

TEKST METTE LØVBOM **FOTO** MARTIN KAUFMANN

Det føles præcis som at bevæge sig rundt i hjertet af et moderne fransk højhuskvarter i én af Paris' satellitforstæder. På min vej ind i receptionen blænder efterårssolen og efterlader et smukt skær over de store antracitbygninger med sorte glasfacader. På den anden side af hovedindgangen bliver jeg ført videre via snorelige stisystemer og minimalistiske haveanlæg med rindende vand, inden jeg lander i selve kantinen. Endnu en satellit – faktisk en ø i selve komplekset.

" Vi tror på, at vores produkt bliver bedre på den lange bane ved at holde hele processen internt. Vi vil ikke være afhængige af at skulle spørge en ekstern, og med alle ressourcer internt skaber vi også rum for langt større fleksibilitet i hverdagen, fortæller Grethe."

DONG ENERGY A/S

- DONG Energy A/S er en af Norderuropas førende energikoncerner.
- Deres forretning er baseret på at fremskaffe, producere, distribuere og handle energi og tilknyttede produkter i Nordeuropa.
- Virksomheden beskæftiger omkring 6.500 medarbejdere og har hovedsæde i Danmark.

Der er højt til loftet i kantinen i Gentofte

Jeg er på besøg hos DONG Energy i Gentofte. En afdeling, der hver dag laver mad til præcis 1.989 medarbejdere, og som leder den samlede kantinedrift på i alt syv afdelinger i Danmark. I kantinen knokler et team på 36 mand bestående af henholdsvis kokke, catere, køkkenassistenter, opvaskere og smørebrødsjomfruer for at nå dagens lune og kolde serveringer. Alle sammen med et sigte. At sikre at medarbejderne får den rigtige energi og energi til det rigtige gennem maden. I juni i år lancerede energikoncernen en intern kampagne under navnet "Eat Energy", der skal hjælpe virksomheden og medarbejderne med at vælge de tiltag, der giver medarbejderne energi i hverdagen.

-I sidste uge kørte vi tema om rodfrugter i kantinen for at sætte fokus på en råvare, der ikke alene er i sæson, men også kan være med til at holde immunforsvaret stærkt henover vinteren qua det høje indhold af gode vitaminer og mineraler. I dag lancerer vi så en artikel på vores intranet om kampagnen, hvor vi også fortæller lidt om, hvordan rodfrugter kan tilføje maden sødme og kan være med til at holde dit blodsukker stabilt i længere tid på grund af de langsomme kulhydrater, fortæller kantinechef, Grethe Mittun.

Nudging og en hjælpende hånd

Det med det stabile blodsukker giver sig også til kende andre steder. En ny mødeforplejning med fiberboller, grøntsagssmoothies og müslibarer er ét af de nye tiltag i forbindelse med Eat Energy kampagnen, ligesom man også forsøger at nudge kunderne til at spise flere grøntsager ved at synliggøre den velkendte Y-tallerken. På alle trappegelændere finder man små grønne klistermærker af hænder, der skal hjælpe koncernens medarbejdere med at huske på at holde fast i gelænderet. For at undgå ulykker.

Et kig rundt i kantinen vidner om store mængder af grøntsager på de dertil indrettede buffetstationer. Udover et par færdigblandede salater spotter jeg også en traditionel salatbar og frugt som et ekstra medarbejdergode. Man skal være et skarn, hvis man ikke kan sammensætte en tallerken, der falder i ens smag på dagens buffet. Tre slags fisk, to fade med indmad, flæskesteg og diverse garniture er blot nogle af torsdagens serveringer. Den kvikke observant vil også bemærke, at de grønne serveringer er placeret strategisk, så man gør sit stop hos det farverige og

36 køkkenfolk tilbereder hver dag mad til knap 2000 mand

sunde som det første. Igen en hjælpende hånd og ikke en løftet pegefinger i et ellers meget støjende og travlt kantinemiljø. For det handler om én ting. Medarbejderne skal ikke bruge tid på at stå og dvæle eller for den sags skyld vente. De skal bruge tiden på at indtage mad, der giver energi. Og nyde et vigtigt pusterum i socialt samvær med kollegerne.

Alting holdes i huset

Det startede faktisk tilbage i 1991 – udviklingen af selve kantinedriften hen mod i dag. Der tog ledelsen en beslutning om, at man ikke ville bruge så mange penge på repræsentation. Derfor ansatte man en professionel tjener og trak alle selskaberne ind i huset. Den tjener var Grethe Mittun, der i dag leder driften af DONG Energys samtlige kantiner placeret i Esbjerg, Skærbæk, Vejen, Virum, Ballerup, Stenlille og Gentofte.

-Jeg startede på gulvet. Men i takt med at DONG Energy udviklede sig og gennemførte den store fusion i 2006, ændrede behovet i kantinerne sig samtidig. I den forbindelse fik jeg lov at prøve kræfter med jobbet som køkkenleder i først en og så to kantiner. Jeg fulgte egentlig bare med og greb de muligheder, jeg blev stillet overfor. I 2010 blev jeg så tilbudt jobbet som ansvarlig for alle kantiner i koncernen, fortæller Grethe Mittun.

Hun omtaler konsekvent DONG Energy som "kunden", fokus ligger på, at der hele tiden opretholdes et kundeleverandør forhold, mest af alt for sikre, at alle i køkkenet er dedikeret til opgaven og leverer varen hver dag. Der er både faglig stolthed og respekt at spore. Men det altoverskyggende er alligevel glæden ved at skabe madglæde i huset. Med afsæt i koncernens sundhedsstrategi arbejder man proaktivt med områderne søvn, kost, motion og mental balance. Det handler om at sikre, at alle i huset har den energi, de har behov for i gennem dagen, og i køkkenet er der konsekvent fokus på at skabe værdi for både kunden, brugerne og medarbejderne.

Kvalitet og smag i højsæde

Stedet har hele tiden fokus på smag. Og på at udfordre gæsterne gennem oplevelser i kantinen og i selve serveringen. Til gengæld har køkkenet ikke så meget fokus på økologi – virksomhedens størrelse og synlighed taget i betragtning. Man kører med en økologiprocent på mellem 30 og 40%, hvilket svarer til et økologisk bronzemærke. Man vægter smag og råvarekvalitet højere.

-En god madoplevelse handler for mig meget om smag. Og om at udfordre gæsternes smagsløg. Når vi bruger chili, så bruger vi altså chili, så det både kan smages og mærkes. Ellers kunne vi lige så godt lade være. Mad skal overraske og pirre sanserne. Vi har f.eks. lige marineret rødbeder med lakrids, det giver en helt anderledes smagsoplevelse, når man lige får snerten af lakrids med rødbeder til en skibberlabskovs, fortæller Tomas xx, køkkenleder i Gentofte.

Køkkenet har også valgt at arbejde med de lidt mere sjældne udskæringer som

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

2 års RATIONAL garanti

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.

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

Frikadeller med no nonsens

- lavet af kun de allerbedste råvarer -

Køkkenklar spiseglæde!
- i tæt dialog med dig

TULIP FOODSERVICE
Made for kitchen needs

www.tulipfoodservice.dk

spidsbryst, bov og skank. Med den rette kærlighed og tilberedning bliver det nemt til en bid af himmerig, og med knap 2000 munde at mætte hver dag spiller kiloprisen på kød alligevel en væsentlig rolle. Derfor forsøger man også hele tiden at sætte fokus på det grønne. Og retter uden kød.

-For et par uger siden havde vi en ren vegetardag. Både for at tage udfordringen op her i køkkenet, men også for at vise at man rent faktisk godt kan blive mæt af kun at spise grøntsager, bønner og linser. Vi ville også gerne synliggøre, at mad uden kød og animalske proteiner sagtens kan rumme masser af smag. Og responsen var helt enorm. Vi fik så meget positiv feedback. Folkene i køkkenet var nærmest høje i en hel uge, fortæller Thomas.

FOTO MARTIN KAUFMANN

Mad uden kød og animalske proteiner kan sagtens rumme masser af smag

Et køkken på egne hænder

DONG Energys samlede køkkentjans bliver stadig styret og administreret internt. Godt nok kalder kantinechef, Grethe Mittun, DONG Energy for kunden, men det bunder mere i en helhedstankegang og et nærhedsprincip. Og et ønske om hele tiden at holde overlæggeren i øverste hak, så virksomheden ikke fristes til at udlicitere kantinedriften.

-Vi tror på, at vores produkt bliver bedre på den lange bane ved at holde hele processen internt. Vi vil ikke være afhængige af at skulle spørge en ekstern, og med alle ressourcer internt skaber vi også rum for langt større fleksibilitet i hverdagen, fortæller Grethe.

Den enkelte medarbejders udvikling og mulighed for at tage ansvar spiller også en væsentlig rolle. Udvikling af menuerne foregår helt nede på gulvet på de forskellige stationer. Alt lige fra menuplanlægning til indkøb, selve madlavningen og serveringen ude i kantinen styres af den enkelte medarbejder. Det giver en bedre storytelling, når køkkenmedarbejderen kan fortælle om råvarernes oprindelse og bearbejdning af samme.

Et kig rundt i lokalet bekræfter på mange måder også tanken om nærhedsprincippet. Kødet bliver trancheret, mens den lune anretning og salaten sælges ind af kokken bag. Der kører en kontinuerlig og meget jordnær dialog kantinefolk og gæster imellem, det skaber energi begge veje. Og giver et klart billede af en moderne kantinedrift i én af Danmarks absolut største energikoncerner. ■

Det arkitektoniske hovedsæde er præget af store glaspartier og alléer mellem bygningerne

Glæden ved gyldne korn

Hold øje med fuldkornsmærket, når du er på udkig efter kvalitetsbrød bagt med sund fornuft. Vi har mere end 20 fuldkornsvarianter i vores brødkurv, og der er noget til alle dagens serveringer.

Derfor er fuldkorn guldkorn:

- Fuldkorn er fulde af kostfibre og vitaminer
- Fuldkorn styrker fordøjelsen
- Fuldkorn bidrager til en sund og nærende kost

Hold øje med fuldkornsmærket

Find alle vores fuldkornsbrød på **schulstadbakerysolutions.dk**

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

INSPIRATIONSTUR TIL PARIS

TEKST TINE PRIES LUND

I samarbejde med Herluf, tidligere salgschef ved BC Catering i Skanderborg, havde Foreningen Kantine og Køkken Trekantområdet arrangeret en studietur til Paris med afrejse onsdag den 30. september.

Knap 30 deltagere havde meldt sig til fem forrygende dage i Frankrig, der bl.a. bød på fortællinger om østersproduktionen i Bretagne, hvor det tager tre år at opdrætte en spisemoden østers; besøg på en af Vandemoorteles croissantfabrikker, madoverraskelser på verdens største fødevaremarked, Marche de Rungis, der på 400 hektarer huser et væld af fantastiske fødevarer lige fra fersk fisk fra hele verden (med bl.a. torsk og pighvar landet i Hansholm) og til hele og halve udskæringer af dyr; og som afslutning en sightseeing i Paris.

Vi har talt med en af deltagerne, Hanne Knudsen fra Fredericia, der ikke tidligere har haft fornøjelsen af at være i Paris og bl.a. har været med Kantineforeningen på studietur til Firenze. ■

4 SKARPE

til Hanne Knudsen
Kantineforpagter på Sosu-skolen i Fredericia

Hvad har du haft af forventninger til turen
'Overraskelse' må være ordet, der dækker mine forventninger. Jeg ved, at Frankrig er den finere gastronomis hjemland, og at der findes et hav af forskellige lækre delikatesser. Jeg har simpelthen glædet mig så meget til at lade mig overraske, inspirere og få ny energi. Der er altid super god energi, når vi er flere kolleger samlet – her kan vi altid sparre fagligt og udveksle ideer med hinanden.

Hvad tager du med dig fra turen?
Jeg er meget inspireret af den respekt, der er for maden i Frankrig. Marche de Rungis er et sandt mekka af kvalitetsfødevarer og mennesker med en helt særlig respekt for råvarerne. Det er utroligt fascinerende med så stort et flow og volumen af kvalitetsråvarer, der er der. Seks ud af ugens syv dage arbejder 40.000 mennesker for det, de brænder for – det kunne vi måske godt lære noget af hjemme i Danmark.

Hvad var turens højdepunkt?
Fagligt set har Bretagnes østers og Marche de Rungis gjort størst indtryk på mig. På det personlige plan har det været helt forrygende at komme til Frankrig og opleve Paris. En af dagene var dedikeret til sightseeing. Her så vi alt det, man bare skal se, når man er i Paris. Om aftenen så vi seværdighederne fra vandet, da vi tog en sejltur på Seinen – og her var især Eiffeltårnet helt fantastisk smukt med lys på.

Hvad har overrasket dig mest?
Det overrasker og fascinerer mig, at fødevaremarkedet er så veletableret. Da vi blev vist rundt hørte vi bl.a. om, at blomstermarkedet var for nedadgående pga. stigende nethandel, men eksperter mener, at Marche de Rungis vil bestå mange år frem i tiden. Jeg tror, det bunder i franskmændenes helt uigenkaldelige kærlighed til og respekt for mad og ærlige råvarer.

Brug for
NY INSPIRATION
til din hverdag?

SMS "nyhedsmail" til 1919 og deltag samtidig i **KONKURRENCEN** om et hotelophold for 2.

Serveringsforslag: Æbleflæsk som tapas
Find denne og mange andre opskrifter på
kohberg.com

Durum Gastro, ca. 550 g
Antal pr. kasse: 6 stk.
Varenr.: 18136000

NYHED!

Grov Gastro, ca. 580 g
Antal pr. kasse: 6 stk.
Varenr.: 18137000

GASTRONOMISK NYHED

Formfuld fleksibilitet

- Tø & Servér
- Fleksibel anvendelse
- 2 smagfulde varianter
  - en grov og rustik samt en lys og mild variant

Gastrobrød er tilpasset ½ gastroform for enkel og fleksibel anvendelse. Recept baseret på de succesfulde pavéer, der som tø & servér giver enestående frihed i hverdagen. Skåret for nem og hurtig håndtering. Med Gastro i fryseren har du et utal af muligheder for fornyelse i dine serveringer.

Kohberg

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

Så hatten passer

Der findes store svampe, små svampe, skæve svampe, sprøde svampe og mange andre typer svampe. Skoven er en skattekiste, når du skal på svampejagt. De fine hatte fås i et hav af variationer fra helt almindelige svampe som champignon og gul fløjlsfod til specialdyrkede arter som Enoki og Shiitake, der har asiatiske rødder. Svampene er hyppigt anvendt i supper, saucer og stuvninger, men faktisk kan de tilberedes på langt flere måder end det.

TEKST TINE LUND

FOTOS SHUTTERSTUCK

Svampetid

Shiitake

Shiitakesvampen, der oprindeligt stammer fra bjergene i Japan, er en smagfuld affære. Målt op mod en almindelig havechampignon siges den at have 10 gange så meget smag med en lidt røget aroma. Den mest intense smag får du, hvis du steger svampen skånsomt. På samme måde bevarer du flest mulige af dens sunde egenskaber. Shiitake er en rigtig superfood – særligt rig på vitaminer, mineraler og antioxidanter som kobber, pantotensyre og selen.

Enoki

Den japanske Enoki er faktisk det samme som en Gul Fløjlsfod, men dyrkningen får svampen til at ændre karakter. Ved at dyrke svampen i savsmuld i mørke får man de fineste, lange og sprøde svampe. De fine svampe skal tilberedes ganske sirligt, så de ikke mister deres fine nøddeagtige smag. De kan sågar anvendes rå i fx salater og sandwich. Flere danske avlere har taget den japanske dyrkning til sig og sælger bundter af Enoki, alternativt kan du købe svampene på dåse.

Gul Fløjlsfod

Den mest almindelige spisesvamp om vinteren er Gul Fløjlsfod, som vokser vildt på løvstammer og –stubbe. Selve hatten, som er det eneste, der bør anvendes, bliver 2-5 cm bred. Farven svinger fra gulbrun til mørkebrun, og smagen er mild. Svampen egner sig ikke til at blive spist rå, men du kan snildt stege, fryse eller tørre den.

Portobello

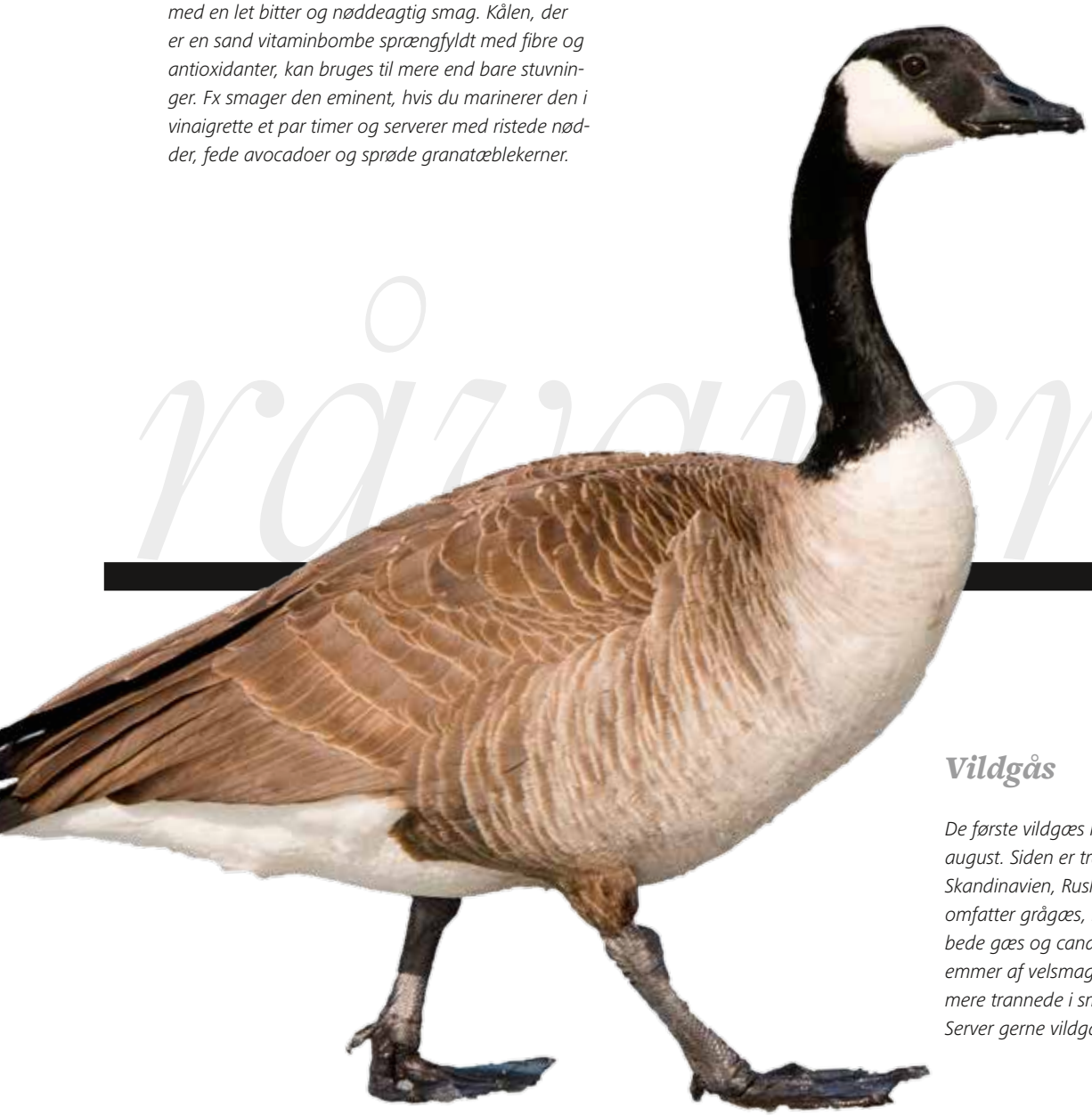
De store og modne Portobellosvampe er reelt bare forvoksede brune champignoner. De gemmer på masser af saft og kraft og en helt igennem intens smag. Svampen lever af proteiner fra kompostens muld og er derfor selv rig på proteiner, kostfibre og mineraler. De store svampehatte er ideelle at bruge hele, prøv fx at grille eller sautere dem eller bag dem med grøntsags- eller ostefyld. Du kan også bruge dem som burgerbolle eller pizzabund som alternativ til brød.

Grønkål

Grønkålen kendes på sine store flotte krusede blade med en let bitter og nøddeagtig smag. Kålen, der er en sand vitaminbombe sprængfyldt med fibre og antioxidanter, kan bruges til mere end bare stuvninger. Fx smager den eminent, hvis du marinerer den i vinaigrette et par timer og serverer med ristede nødder, fede avocadoer og sprøde granatæblekerner.

Kålrabi

En ofte overset grøntsag. Kålrabi er en rodfrugt med både sødme og sunde egenskaber. Udover et væld af vitaminer og grove kostfibre indeholder kålrabi mineraler som calcium, kalium og fosfor. På tallerkenen gør roden sig godt enten rå, kogt, stegt eller bagt. Prøv fx at skære kålrabi til pommes frites, giv dem et let kog, vend dem i olie og bag dem til de er gyldne og sprøde.



Vildgås

De første vildgæs har været at finde siden august. Siden er trækvildt kommet til fra bl.a. Skandinavien, Rusland og Grønland. Vildgæs omfatter grågæs, blisgæs, sædgæs, kortnæbbede gæs og canadiske gæs. De unge vildgæs emmer af velsmag, mens de ældre kan være mere trannede i smagen, hvorfor de bør flås. Server gerne vildgås med rodfugter og bær.

Lyssej

Lyssejen, lubben eller blåsejen, som den også kaldes, kendes på sin brune ryg, og at den mørke sidelinje buer over brystfinnen. Dens magre, faste, lyse og delikate kød velegner sig til retter i ovnen, og spisekvaliteten topper netop nu i december. Normalt bliver lyssejen 50-60 cm lang og i sjældne tilfælde helt op til 130 cm..

Tranebær

Et lille bær med stor sødme. Tranebær er særdeles anvendelig i køkkenet, hvor de giver godt modspild til fede og røgede ingredienser som fx fisk. Du kan også sagtens anvende tranebær rå i salater eller som sylt til vildt. Du finder nemmest tranebær i Jylland, mens de i resten af landet er mere sjældne. Tranebær siges at have mange helbredende virkninger og er derfor også ideelle til saft.

FOTOS SHUTTERSTUCK

i november

Julesalat

En let bitter salat, som vi elsker at hade, men som vi egentlig bare burde elske. Julesalat er fortrinlig rå i salater eller bagt, stegt eller blancheret, hvorpå den bitre smag mildnes. Kålen er smækfyldt med saft og kraft og indeholder både en masse grove kostfibre, B- og C-vitaminer samt mineraler som folat og magnesium. Husk at opbevare salaten mørkt, ellers bliver den bitter og nærmest uspiselig.

NÅR *snacks* BLIVER TIL LEDELSE

Hvem havde lige forestillet sig, at snacks – eller snacking – en dag ville gå hen og blive trendy? Ikke jeg! For mig har snacks altid været indbegrebet af halvdårlige industriprodukter og ligegyldighed.

Men nu er det ganske vist! Snacking er blevet trendy, og især sund snacking er totalt hot.

I vores fortravlede verden er efterspørgslen på nemme in-between-løsninger nærmest eksploderet. Markedet på verdensplan runder 374 mia. $ og præsterer vækstrater, der er astronomiske. Snacks er det nye sort!

Efterspørgselen er i høj grad drevet af de lette og sunde snacks, der smager af noget, og som ikke indeholder sukker.

I virkeligheden jo super interessant kantineviden. Jeg hæfter mig dels ved en mulighed for mersalg i kantinen, men i måske højere grad for en forståelse af "the Why before the Buy".

Ved mine lederkurser rundt om i landet underholder jeg gerne med netop denne vinkel. Det handler nemlig ikke så meget om produkter, opskrifter og metoder, men mere om de værdier der ligger bag ved det, vi tilbyder.

Kunder, gæster, eller hvad vi nu ynder at kalde dem, køber ikke din mad, de køber det, du står for. Altså grunden til at du laver mad. For at forstå denne kontekst er vi nødt til at forstå, hvordan vi afkoder dem. Hvis kunderne efterspørger f.eks. glutenfri produkter, vil det nemmeste alt andet lige være at tilfredsstille efterspørgslen her og nu. På den måde lukker vi hullet og eliminerer problemet. Udfordringen er, at vi hurtigt kommer til at løbe rundt om os selv uden retning eller identitet.

Hvis vi i stedet spørger os selv, hvorfor vi vil lave glutenfri produkter – altså komme nærmere på vores egen identitet – ja så kommer vi måske frem til et helt andet svar. Et svar som et eller andet sted vil hænge sammen med, hvorfor vi overhovedet går på arbejde. Hvad vi ønsker af vores liv, eller hvorfor folk overhovedet skal komme i vores kantine. Langhåret? Næ, egentligt blot basic forretningsforståelse og en del at et væsentligt strategiarbejde, vi måske nogen gange glemmer midt i en travl hverdag.

Der er alt for lidt Why i kantinebranchen og alt for meget How og What. Hvis vi træner vores Why, bliver der nemt at afgøre, om vi skal gå efter det hastigt voksende marked for snacks, eller vi skal noget helt andet. Og læg så lige mærke til, at jeg har ikke sagt økologi med et eneste ord. ■

"Demand is driven primarily by taste and health considerations and consumers are not willing to compromise on either. The right balance is ultimately decided by the consumer at the point of purchase. Understanding the why before the buy provides the foresight necessary to deliver the right product to the right consumer at the right time.

FRA RAPPORTEN: THE NIELSEN GLOBAL SNACKING SURVEY

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

Gør julen ekstra sød

DAIM KUGLER

med Baileys

Opskrift:

- 400 g marcipan
- ¾ dl Baileys
- 12 stk Daim bar
- 360 g Marabou mælk

Ælt marcipanen sammen og tilsæt Baileys lidt ad gangen. Smag evt. til med mere Baileys.

Tilsæt 100 g hakket Daim. Tril marcipanmassen til små kugler og stil dem på køl i 15 min.

Smelt chokoladen forsigtigt over vandbad. Dyp Daimkuglerne i chokolade og drys med resten af den hakkede Daim.

Opbevares på køl - men tages med fordel ud ½ time før servering.

Daims unikke sammensætning af sprød mandelkrokant og lækker mælkechokolade er et overraskende, sprødt og knasende godt pift i masser af juledesserter og julekager.
Find flere skønne opskrifter på www.mdlzafh.dk.

Glædelig jul og godt nytår!

Mondelēz International

Mondelez Danmark ApS · Professional
Tlf. 4396 9622 · www.mdlzafh.dk

JULEHYGGE I STALDEN

Torsdag den 3. december 2015, kl. 16:30
Ådalvej 9, 7300 Jelling

Vi skal binde gran, pynte med mos og det, der ellers falder for. Vi sørger for en juleidé, et praktisk oplæg og hænder, der kan hjælpe til. Vi serverer lidt tapas-godt til ganen og lidt lifligt at styrke os på.

Medbring dine egne lys, pynt og godt julehumør – det er tid til at hygge!
Sørg for at vi har din mailadresse, så sender vi mail ud med flere detaljer om arrangementet.

Lukket for tilmelding.

JULEFROKOST

Lørdag den 5. december, kl. 12:00
Restaurant Papegøjehaven,
Europa Plads 2, 9000 Aalborg

I selskab med dine FKK-kolleger kan du og din ægtefælle tage hul på en af julens tilbagevendende begivenheder, inden juletravlheden for alvor sætter ind. Vi skal nyde Papegøjehavens lækre decemberbuffet med tilhørende drikkevarer.

Lukket for tilmelding.

GENERALFORSAMLING FKK ESBJERG

Torsdag den 28. januar 2016, kl. 19:00
Hos Hanna i kantinen ved Arovit Petfood,
Øresundsvej 2, 6715 Esbjerg N

Dagsorden iflg. vedtægterne

1. Valg af dirigent
2. Beretning ved formand, Annbritt Jønsson
3. Regnskab ved kasserer, Lotte Andersen
4. Behandling af indkommende forslag (forslagene skal være formanden i hænde senest otte dage før generalforsamlingen)
5. Valg
   – Valg af kasserer
   – Valg af bestyrelsesmedlem
   – Valg af suppleant
   – Valg af revisor
6. Eventuelt

fødselsdage

60 år

Jonna Bodholdt, 13-11-55
Sulsted Kærvej 16, 9381 Sulsted

50 år

Birte Pedersen, 27-12-65
Skelbækvej 97, 9800 Hjørring

nye medlemmer

Birgitte Velling, Børnenes Univers Grindsted syd, Tingparken 62, 7200 Grindsted **Marianne Havtorn,** Sabroe A/S, Holmagervej 2, 8543 Hornslet · **Karin Munkholm,** Sabroe A/S, Holmagervej 2, 8543 Hornslet **Bente Noer Sørensen,** Egetoft aktivert og træning, Kirkevej 23, 6040 Egtved · **Herdis Jessen,** Plejecenter Ågården, Majsvænget 74, 8060 Egtved · **Lene Jensen,** Tørring Gymnasium, Kirkevej 20, 7160 Tørring · **Nicki Holdt Just,** Nordea, Sct.Clemmenstorv 2-6, 8000 Aarhus · **Line Veggerby,** Nordea, Sct. Clemmenstorv 2-6, 8000 Aarhus · **Karin Løvdal Nielsen,** LIC Engineering, Kirkegade 25-27, 6700 Esbjerg.

kolofon

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

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

Næstformand
Johnny Sørensen
Gildestedsvej 11
5220 Odense NØ
Tlf. 63 10 11 34
E-mail: johnny.soerensen23@skolekom.dk

Kasserer og adresseændring
Lene Ruby
Hornshøjprken 4
7500 Holstebro
Tlf. 51 94 06 70
E-mail: kasserer@kantinen.dk

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

Bogholder
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 DS
SPECIALMEDIERNES OPLAGSKONTROL
Oplag ifølge Fagpressens Medie Kontrol:
5.200 eksemplarer

ISSN 0022–8885
Kantinen udkommer 6 gange årligt

Deadline for annoncer til Kantinen nr. 1
29. januar 2016

Forsidefoto: Shutterstock

ØKOLOGISK FRAICHE 5%

Med Nøglehul og muligheder

Arla Harmonie®
ØKO Fraiche 5%
5 kg
Varenr. 51942

Arla Harmonie® ØKO Fraiche 5% er det lækre, cremede all-round produkt til dit økologiske, sundhedsbevidste køkken. Se mulighederne i den enkle, naturlige smag af fløde og friskkærnet smør og den luftige konsistens – og se opskriften på fraichesalat med ost på **arlafoodservice.dk**

Arla®

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

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

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.

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

Belægnings teknik

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

IT løsninger

TAKEAWAY - by inmsystems

inmsystems a/s - siden 1996
Korskildelund 6
DK-2670 Greve
Tlf. 702 777 22
www.inmsystems.com
info@inmsystems.com

inmsystems a/s leverer skræddersyede løsninger til kantiner, senest med ny, spændende TAKEAWAY. Desuden kasseløsninger f.eks. betaling med medarbejderkort, mødeforplejning og -booking, deklarationer, nøglehul, ernæringsberegning, prisopdatering, ordrebehandling, lagerstatus, mv.

kaffe

JDE | PROFESSIONAL
A coffee for every cup

GEVALIA
Nyvang 16, 5500 Middelfart,
tlf. 79 31 38 38, www.jdeprofessional.dk
Stærke kaffekoncepter.

Café Noir · Piazza D'oro · Good Origin · Pickwick

Peter Larsen Kaffe®

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

Adecco
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

temp-team
REKRUTTERING & VIKARASSISTANCE

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 dit sikre valg

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®
Det personlige match - Kvalitet til tiden

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

køle/fryse-udstyr og service

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

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

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

MULTILINE A/S
Telefon 70 10 77 00
e-mail: info@multiline.dk
website: www.multiline.dk

antalis EM Just ask Antalis | CC&CO

ANTALIS CC&CO
– emballage og non-foodvarer.
Bastrupgaardvej 8-10, 7500 Holstebro
Tlf. 70 10 33 66, Fax 70 10 57 02
Web: www.antaliscccco.dk
Mail: info@cc-co.dk
Vi leverer og rådgiver om produktløsninger inden for emballage, kontorprodukter, tissue og rengøring samt catering produkter.

vandbehandling

BV-AQUA 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

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Brug frossen fisk?

Det er blot en myte, at fersk fisk er bedre end frossen...

- høj kvalitet
- intet spild
- altid på lager
- nem at dosere
- ensartede stykker
- vægt garanti

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