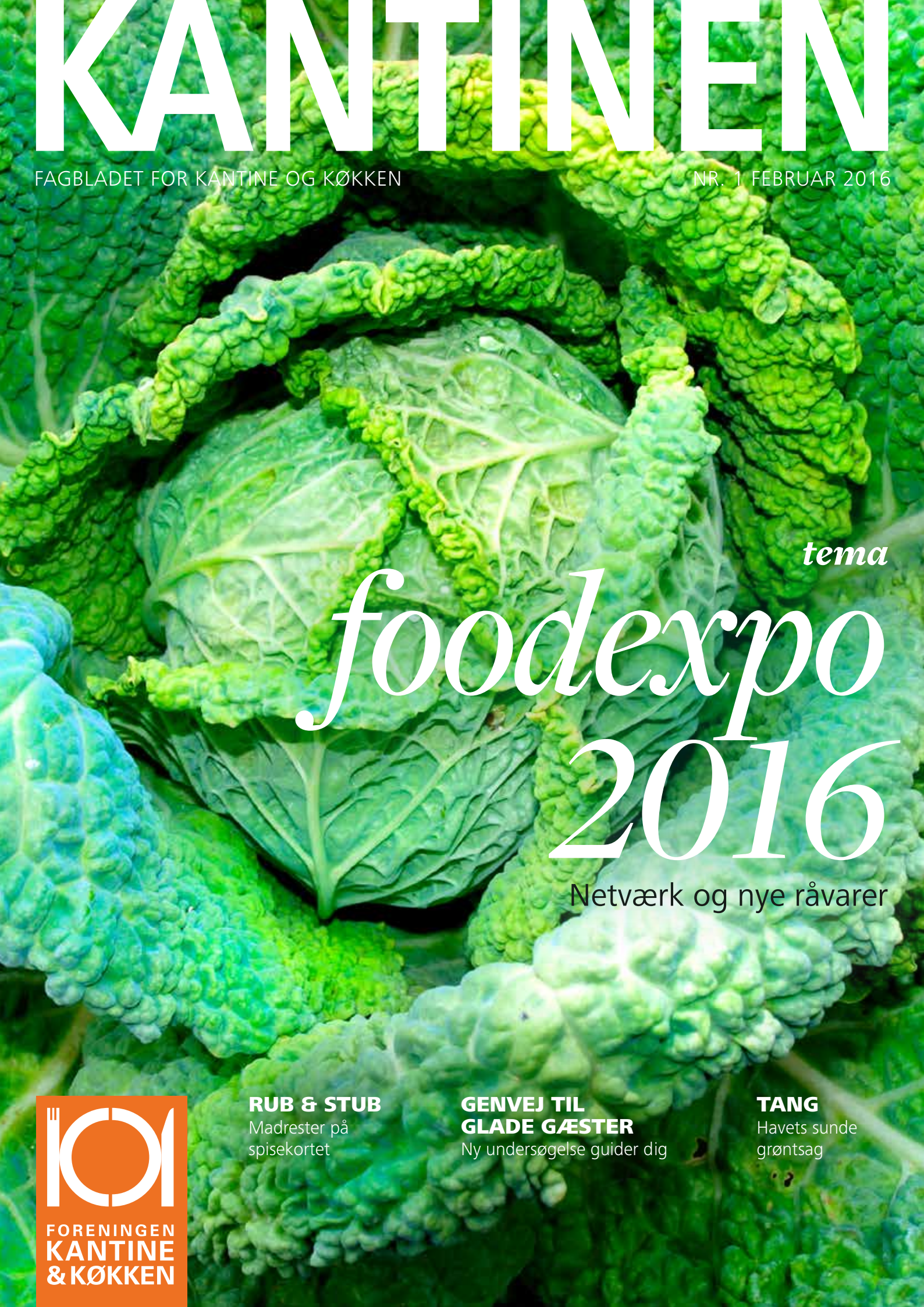
KANTINEN

FAGBLADET FOR KANTINE OG KØKKEN

NR. 1 FEBRUAR 2016



tema

foodexpo 2016

Netværk og nye råvarer

RUB & STUB
Madrester på spisekortet

GENVEJ TIL GLADE GÆSTER
Ny undersøgelse guider dig

TANG
Havets sunde grøntsag

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

Frantz Maurice Scott Lundby
Madskribent og kok fra SMAGSLØG

MORGEN & MAD

Den gode start på dagen – både for dig, som skaber smagsoplevelserne og alle dine gæster – begynder med Orkla Foods Danmarks store udvalg i kvalitetsprodukter til både morgenbord, brunch og on-the-go.

God morgen. God appetit!

FÅ MERE INSPIRATION →

Orkla Foods Danmark

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

På jagt efter inspiration

Nogle mennesker foretrækker gammeldags dansk kost som frikadeller, medister og kartofler med brun sovs. Andre lyser op ved synet af et frodigt udvalg af frisk økologisk grønt. Kantinegæster er akkurat lige så forskellige som den danske befolkning i al almindelighed.

Men én ting går igen hos de fleste: Vi vil alle sammen have variation. Vi vil overraskes. Vi vil nødes og lokkes af nye råvarer og nye temaer, når vi bevæger os væk fra arbejdsstolen og ned til frokosten. For hjemme under emhætten falder vi hurtigt tilbage i det samme, gamle repertoire. Det fortæller en forsker, som har undersøgt kantinegæsternes ønsker og behov, her i bladet.

Det stiller store krav til os køkkenledere. For hvad er nemmere end at servere de samme 15-20 menuer, som vi véd skaber succes, igen og igen. Derfor er det uhyre vigtigt, at vi bliver ved med at forny os. Vi skal bevæge os ud af køkkenet, ud at smage, kigge, snuse, lytte og hente ny viden og inspiration.

Det ligger til alt held ligefor, når årets fødevaremesse åbner dørene for tre dages madmekka i Herning i marts. På Foodexpo 2016 får du input til resten af året: Du kan opleve branchens ypperste håndværkere inden for kokkekunst, gå om bord i oceaner af råvarer og komme i nærkontakt med det nyeste køkkenudstyr. Du kan deltage i debatter om økologi, lære om madspild og ikke mindst møde kollegaer fra nær og fjern. Husk også at kigge forbi Foreningen Kantine & Køkken, for vi står naturligvis klar til en faglig snak og en hyggelig sludder.

En af de køkkenledere, som konstant udvider rammerne for kantinefrokosten, er Mads Præstmark fra SEB's kantine. Han vandt Kantineprisen 2015, og i månedens portræt kan du læse, hvordan han udfordrer sine medarbejdere og gæster til at tage aktiv stilling til det, der ligger på tallerkenerne.

Jeg vil også gerne byde velkommen til vores nye redaktør, journalist Cathrine Huus. Hun glæder sig til at få input fra jer læsere til flere gode og inspirerende artikler, så vi sammen kan blive endnu bedre og gladere køkkenledere.

Som et nyt element i bladet byder vi også velkommen til to nye medlemmer, som fortæller om deres madlinje og nye tiltag. For hvad kan være mere berigende end at læse om andre madkyndige kollegaer?

Så kridt skoene og kom af sted – vi ses til Foodexpo!

God fornøjelse
Jan Andersen, formand

FOODEXPO
FOODSERVICE · DETAIL · HOTEL · RESTAURANT

***tema** foodexpo*

Tre dage med nye råvarer, netværk, konkurrencer, debatter og fokus på fagligheden.

10 Grænseløs økologi
11 Årets konkurrencer
12 Til kamp mod madspild
14 Det skal jeg se

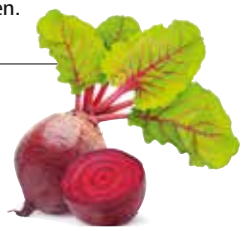
***tendenser** kantinegæstens stemme*

16 Variation giver glade gæster

***portræt** SEB's kantine*

24 Hent din frokost i køkkenet

Mads Præstmark vil have gæsterne ud af tryghedszonen.



***fokus** årstiderne i højsædet*

30 Frugtformidlingens Annemette Bach udpeger 10 råvarefavoritter i marts og april

***portræt** Dietz Seaweed*

39 Tang er havets grøntsag

Anita Dietz har gjort tang til en levevej

***portræt** Rub & Stub*

44 Madrester på menuen

Restaurant serverer overskudsmad for gæsterne

57 ***dm i skills***

faste

6, 28 ***kort og godt***
8 ***bøger og bloggere***
22 ***produktnyt***
53 ***Q&A***
55 ***danske retter***
59, 60 ***nye medlemmer***
60 ***det sker***
65 ***fødselsdage***
67 ***leverandørregister***

Vi bager
ikke bare brød...

www.schulstadbakerysolutions.dk

Vi gør brød til din succes

Hos Lantmännen Unibake vil vi give vores kunder de bedste forudsætninger for at få succes med deres forretning. Derfor tilbyder vi mere end godt bagværk. Vi tilbyder komplette løsninger, hvor kompetent forretningsrådgivning, professionel uddannelse og ny inspiration ledsager vores produkter. Det mener vi er opskriften på at gøre brød til din succes.

Historier
Vi fortæller de relevante og interessante historier, som ligger gemt i vores produkter.

Rådgivning
Vi tilbyder kompetent rådgivning, der hjælper vores kunder med at gøre brød til en god forretning.

Innovation
Vi nytænker og udvikler løbende vores produkter og sørger for, at de imødekommer kundernes behov.

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

Koncepter
Vi støtter op om vores produkt-kategorier med koncepter, der har fokus på inspiration og forretningsoptimering.

Indsigter
Vi kender de skiftende krav fra slutbrugerne og har altid de nyeste foodtrends for øje i vores produktudvikling.

Inspiration
Vi underviser i brugen af vores produkter og inspirerer med nye og innovative opskrifter.

Besøg os på FOODEXPO

og lad os inspirere dig med nye koncepter og produkter, der kan løfte bundlinjen i din brødkurv.

Mød også vores helt egen brødskole, der hver dag byder på innovative og kreative brødløsninger.

På jagt efter madspild

Mange køkkener ønsker at mindske madspildet, men mangler den konkrete viden og de rette værktøjer. Men nu er der hjælp at hente. 40 storkøkkener kan få besøg af en madspildsjæger, som vil gå på jagt efter madspild i kantiner, kommunal- og hospitalskøkkener over hele landet. Deltagelse er gratis, der er dog et minimumskrav om godt 400 måltider om dagen.

Selve forløbet består af en workshop med en ekspert fra AgroTech, som udarbejder en handlingsplan for køkkenet. AgroTech har før oplevet, at en målrettet indsats kan reducere madspildet med 50 pct. Og det er tiltrængt – tal fra Miljø- og Fødevareministeriet viser nemlig, at 30.000 ton mad går til spilde i de danske storkøkkener hvert år. Madspildsjægerne er finansieret af Miljøstyrelsen og er et af flere initiativer i regeringens strategi for affaldsforebyggelse.

Tilmelding hos Mette Gotfredsen, mego@teknologisk.dk

APPETIT PÅ FULDKORN

Flere og flere danskere spiser brød, pasta og burgerboller med fuldkorn. Faktisk viser en ny undersøgelse, at forbrugerne spiste 63 gram fuldkorn hver dag i 2013. Dermed nærmer vi os de 75 gram, som er de officielle kostråd fra Miljø- og Fødevareministeriet. En af årsagerne til fuldkornsappetitten kan være det orange fuldkornsmærke, som blev lanceret i 2009, og som sidder på 700 produkter.

"Det er lykkedes at få danskerne til at spise lidt grovere og dermed sundere, siden fuldkornsmærket blev indført. Vi kan nå langt ved at give en hjælpende hånd og vejlede frem for at løfte pegefingeren, når det handler om at fremme danskernes sundhedsvaner," siger miljø- og fødevareminister Eva Kjer Hansen.

Det årlige forbrug af fuldkornsprodukter som mel, brød, pasta og morgenmadsprodukter er på mere end 100.000 ton.

KILDE MILJØ- OG FØDEVAREMINISTERIET

FOTO FULDKORNSPARTNERSKABET

GODE TIPS TIL **MERE FULDKORN I KANTINEN**

1. VARIÉR
Bag fx fuldkornsrugbollerne i en muffinform.

2. PLACERING
Placér fuldkornsprodukterne før andre brød på buffeten.

3. PRÆSENTATION
Læg fuldkornsbrødet i kønne kurve, og læg fx en hvid stofserviet ved, så det præsenteres delikat og indbydende.

4. TILGÆNGELIGHED
Læg flere fuldkornsbrød i kurvene, og fyld løbende op.

5. INFORMATION
Sæt skilte på brødet, så medarbejderne tydeligt ser, at det er fuldkornsbrød.

KILDE FULDKORN.DK

FOTO PANTHERMEDIA

Madlavning er en sur pligt – for singlerne

Selvom danskerne elsker at installere nye køkkener, er det langtfra alle, som bruger dem til formålet. 23 pct. af de adspurgte i en ny undersøgelse mener, at aftensmaden er en sur pligt. Det er især singlehusstandene, som kvier sig ved at lave mad selv. Og det kan være skidt for sundheden, siger Marianne Gregersen, forbrugerøkonom i Landbrug & Fødevarer. Der er en sammenhæng imellem, hvor meget man går op i madlavning, og hvor sundt man lever. Måske fordi de, der går meget op i madlavning, i højere grad sætter sig ind i kostrådene.

Overordnet set går det dog den anden vej. Hele 67 pct. af danskerne har en positiv indstilling til madlavning, viser samme undersøgelse.

KILDE LANDBRUG & FØDEVARER

LAD DIG INSPIRERE

Sukker
– en sød hilsen fra naturen

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

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

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

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

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

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

TEKST CATHRINE HUUS

Uden smør og fløde

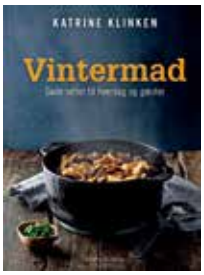
"Rigeligt med smør" er efterhånden blevet en vending, som alle kender og forbinder med de folkekære Price-brødre. Men nu har storebror James udgivet en kogebog, som følger de officielle kostråd. Opskrifterne er, som titlen angiver, fuldkommen uden smør og fløde og andre fedende ingredienser, og alle retter er angivet med komplet indhold af kalorier, protein, kulhydrater, fedt og kostfibre. Alligevel er det ikke en slankebog, understreger forfatteren, som ikke vil garantere læseren vægttab. Og som altid, frem for alt, holder fast i den gode smag.

James Price: Uden smør og fløde
Lindhardt og Ringhof, 208 sider, 199,95 kr.

Mad og regionalitet

Stegt ål fyldt med persille, kogt torsk med fedtegrever og ålesuppe med tvebaksboller. Lyder det gammeldags og dansk, er det ikke skudt ved siden af. I 4. del af serien Dansk Madhistorie kommer vi tæt på en madkultur, som er gået i glemmebogen. Via opskrifter og fortællinger bringes vi til bl.a. Thy, Sønderjylland og Ærø og får beretninger om tidligere tiders ægsamling, bagning og pandekager. Bogen er krydret med personlige og håndskrevne opskrifter fra mange forskellige danske egne.

Mad og Regionalitet – Dansk Madhistorie.
Dansk Landbrugsmuseum, 148 kr.



Vintermad - Gode retter til hverdag og gæster

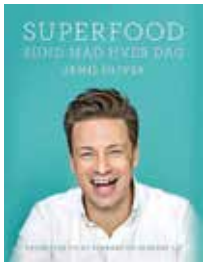
Når det er koldt og mørkt, har vi brug for mad, der varmer og samler. Kok og madskribent Katrine Klinkens nyeste kogebog er fyldt med forslag til vintersæsonens måltider. Her er opskrifter til både morgenmad, frokost og aftensmad, hverdag og fest. Maden er den, hun selv holder af at tilberede, når hun indbyder familie og venner.

Katrine Klinken: Vintermad
- Gode retter til hverdag og gæster
Politikens Forlag, 575 sider, 150 kr.

Mere smag på livet i kantinen

Tacos med kyllingekrås og vandmelongazpacho. Vi kommer stort set hele verden rundt med den nye kogebog fra Hotel- og Restaurantskolen i Valby. 19 ernæringsassistentelever har selv kreeret de inspirerende retter, som er specielt udviklet til kantinefolket. Kodeordet er sundhed, og grøntsagerne står i centrum. Opskrifterne er sat overskueligt op, så de er lette at følge, og bogen er rigt udstyret med lækre fotos af råvarer og anretninger – og selvfølgelig af forfatterne selv. En appetitlig, køkkenvenlig bog, som giver lyst til at lave mad fra bunden.

Mere smag på livet i kantinen
Hotel- og Restaurantskolen i Valby
152 sider, 75 kr.



Superfood - Sund mad hver dag

Jamie Oliver har, som så mange andre, sat sig selv på kur. I sin nye bog sætter den britiske kok, studievært og kogebogsforfatter derfor fuld fokus på sund og nærende mad, som smager godt. Bogen indeholder 90 opskrifter til morgenmad, frokost og aftensmad, så man kan bruge bogen som en inspirerende hverdagskogebog eller som en kur, hvor man følger opskrifterne hver dag i en måned. Retterne er med Jamies egne ord velsmagende og farverige og giver masser af energi.

Jamie Oliver: Superfood
- Sund mad hver dag.
Lindhardt og Ringhof, 312 sider, 299,95 Kr.

Meyers Simremad

Vellykket simremad er en blanding af uhyre simpelhed og forunderlig alkymi. Derfor kan man komme langt med en basisopskrift af grønt, kød, fedtstof, væske, en god gryde og tålmodighed. Men vil man bevæge sig længere ud i det kulinariske, er Claus Meyers Simremad et godt sted at starte. Bogen er en robust mobbedreng på 354 sider med opskrifter på intens mad, som skal tilberedes langsomt. Og bedst af alt, til elskerne af denne disciplin: Simremad er ikke bare vintermad. Her er opskrifter til både forår, sommer, efterår og vinter. Hvem kan stå for kylling i asparges og stuvet kalv med grønne ærter og mynte?

Claus Meyer: Simremad
Lindhardt og Ringhof, 354 sider, 349,95 kr.

Frikadeller med no nonsens

- lavet af kun de allerbedste råvarer -

www.tulipfoodservice.dk

Køkkenklar spiseglæde!
- i tæt dialog med dig

TULIP FOODSERVICE
Made for kitchen needs

FOODEXPO 2016
6. -8. marts

Nordens største fagmesse for madbranchen. Tre dage i MCH Messecenter Herning

Læs mere på foodexpo.dk

HYLDEST TIL FAGLIGHEDEN

Fra søndag den 6. marts til tirsdag den 8. marts går det løs i Herning, når landets ypperste inden for fødevarebranchen sætter hinanden stævne. Gå om bord i tre inspirerende dage med friske råvarer fra nær og fjern, intense debatter, spændende konkurrencer og prisoverrækkelser.

Grænseløs økologi

TEKST CATHRINE HUUS

Danskerne har igennem de seneste år for alvor taget økologien til sig, og det har arrangørerne af Foodexpo 2016 taget konsekvensen af. For første gang får økologien sin helt egen hal, som bliver samlingspunkt for hele den økologiske branche.

"Økologi fylder efterhånden så meget på danskernes tallerkener og i storkøkkenernes gryder, at det er på tide at dedikere en hel hal til økologien," siger Torben Blok, markedschef i Økologisk Landsforening.

Den økologiske hal E vil summe og dirre af aktiviteter fra morgen til aften, og man kan opleve alt fra pop up-restauranter til debatter og 85 udstillere. Det overordnede tema bliver råvarernes vandring fra land til by: Økologisk Landsforening har indrettet et oplevelsesområde, så man kan følge råvarernes vej fra den første grønne spire over tallerken til kompostbunke.

"Vi indretter marker, så man kan se rødderne gro og snakke med landmanden. I den anden ende har vi indrettet et økologisk spisehus, hvor man for 200 kr. kan blive forkælet af en Michelinkok fra restaurant Substans i Aarhus, som serverer sine signaturretter. For samme pris kan man opleve et realistisk hospitalsmiljø, når Regionshospitalet Randers dækker op for gæster i sygesenge og kørestole med mad fra sygehusets køkken. Begge spisesteder har det økologiske spisemærke i sølv," fortæller Torben Blok.

Trænger man til at hvile benene og samle inspiration, er der foredrag, peptalks og show på den økologiske hovedscene alle tre dage. Her kan man blive klogere på alt fra bagning til madspild, og det er også her, prisoverrækkelserne af de økologiske sølv- og bronzemærker forgår. Ifølge Torben Blok bliver højdepunktet mandag aften, når økologien bliver fejret med fest og middag.

Festaften med Mads & Økopanelet

"Vi inviterer til Årets Øko-aften og fejrer økologien med fantastisk mad, musik, værtskab og dejlige mennesker. Vores vært er Hella Joof, og i løbet af aftenen overrækker vi Årets Økopris til en person, som har gjort noget ekstraordinært for økologien. Sidste år gik prisen til overborgmester Frank Jensen fra Københavns Kommune.

Man kan også opleve en økologisk udgave af Mads & Monopolet, som er rykket fra hovedstaden til Herning og tager de vigtigste økologidilemmaer op i panelet. "Vi glæder os til at invitere alle branchefolk til tre forrygende dage med værtskab og fællesskab om økologien. Så det gælder om at spænde hjelmen og kridte skoene," siger Torben Blok. ■

FOODEXPO 2016

HAL F
Konkurrencer
Arbejdsbeklædning
Kaffe og kaffe-automater

HAL J1 & J2
Gastronomitorvet
Fødevarer, detail-maskiner, konfekture

HAL J3
Møbler og interiør
Hede Hotel

HAL L
Udstyr til storkøkke-ner og nonfood
Forbrugsvarer

HAL E
Økologi
85 udstillere
Årets Øko-aften
Pop up-restauranter
Prisoverrækkelse af økologiske spisemærker
Debatter og oplevelsesområde

HAL K
Møbler og interiør
It og betalings-systemer
Accessories
Wine Expo
Hygiejneløsninger

HAL M
Sundhed og madspild
Madspildsspil
Køkkenscenen
Foredrag
Foodservice

ÅRETS KOK OG TJENER:
Hal F, søndag den 6. marts

BEDSTE SLAGTER OG BEDSTE KONDITOR:
Butikstorvet, søndag den 6. marts

DM FOR ELEVER:
Hal F, mandag den 7. marts.

NORDENS BEDSTE KOK OG TJENER:
Hal F, tirsdag den 8. marts.

Årets konkurrencer

TEKST CATHRINE HUUS

Det plejer at blive et tilløbsstykke, når ti udvalgte kokke sliber knivene og kæmper for at blive landets bedste i HORESTAs konkurrence Årets Kok. Tim Vladimir, tv-vært og kok, guider publikum gennem konkurrencen, hvor kokkene bl.a. skal lave en hovedret med udgangspunkt i tre franske frilandskyllinger. Finalisterne bliver bedømt af en perlerække af kokke: Thorsten Scmidt, Bo Jacobsen, Rasmus Kofoed, Per Hallundbæk, Mette Hvarre Gassner, Tommy Raanti og Anita Klemensen.

Allerede dagen efter bobler gryderne igen, når DM for elever løber af stablen. Det er unge fra kokke-, tjener-, catering- og smørrebrødsuddannelserne, som viser deres kokkekunst og kunnen i disciplinerne servering, filetering, udskæring og meget mere.

Tirsdag afvikles de nordiske mesterskaber, hvor ti kokke og fem tjenere fra henholdsvis Danmark, Sverige, Norge, Finland og Island sveder om titlerne Nordens Bedste Kok og Nordens Bedste Tjener. ■

BEDSTE FRIKADELLE

Oplev det bedste inden for slagterhåndværk, når slagterne dyster om at skabe landets lækreste hønsesalat, grillpølse og frikadelle. Det foregår på Butikstorvet, hvor også konditorlandsholdets syv deltagere viser sukkerhåndværk i verdensklasse.

Selina Juul fra bevægelsen Stop Spild Af Mad er en af de eksperter, du kan møde i hal M.

Til kamp mod *madspild*

TEKST CATHRINE HUUS

Vi rykker os i den rigtige retning: De sidste fem år har vi mindsket madspildet med 25 procent," siger Selina Juul, grundlægger af organisationen Stop Spild Af Mad. Hun fortsætter:

"Mange kantiner og storkøkkener er i en rigtig god proces lige nu. De får mindsket madspildet, og mange vælger at købe økologiske madvarer. Alligevel går mere end 700.000 ton fødevarer til spilde i Danmark hvert år," Selina Juul er en af de eksperter, som gæsterne kan møde i hal M, som i år er dedikeret til madspild og sundhed. Hallen byder på debatter, quizzer og kortfilm, alt sammen så gæsterne kan blive klogere på, hvordan man reducerer madspildet.

Madspild i alle led

Et helt nyt spil er den ti meter lange Værdikædebane, som Agrotech har udviklet til Food Expo. Her kan man opleve de mange steder i fødevarekæden, hvor der opstår madspild. Man starter hos landmanden på marken, og bevæger sig videre til grossisten og ender i køkkenet. Her tilbereder Spisehuset Rub & Stub små anretninger af resterne. Alle steder får spillerne stillet spørgsmål, så de kan sætte sig i de forskellige aktørers sko, forklarer konsulent Elena Skytte fra Teknologisk Instituts division Agrotech.

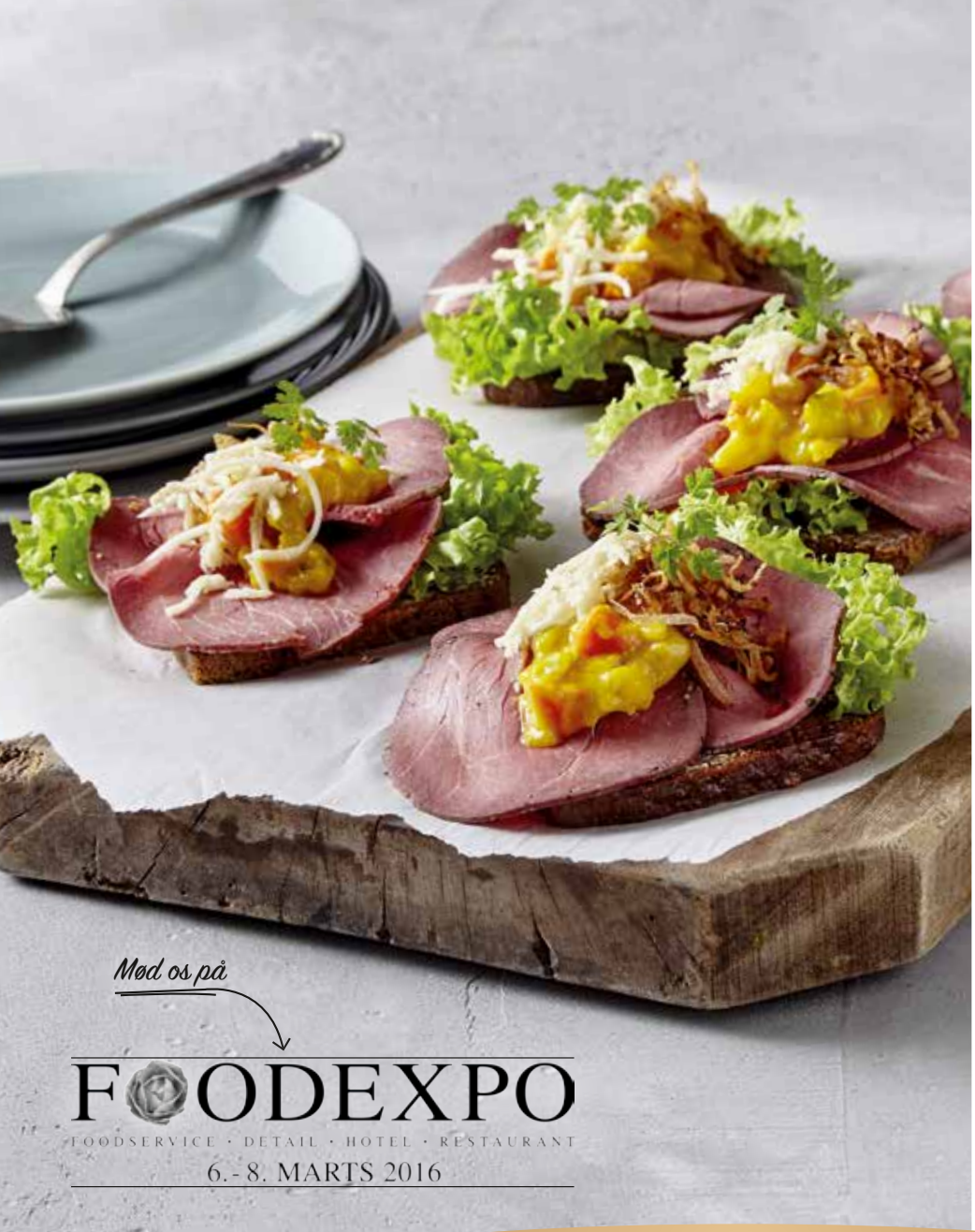
"Vi vil gerne opnå, at spillerne får et billede af de mange og svære parametre, der er i spil, når vi taler madspild. Det allerstørste spild er hos forbrugerne, men der er også meget spild i den primære produktion. Det skyldes bl.a., at kunderne, herunder også kantiner og køkkener, kun vil have grøntsager af en vis kvalitet. Derfor er det måske kun 70 pct. af landmandens grøntsager, som bliver solgt, resten bliver gravet ned igen eller anvendt til biogas. Så spillet viser, at der er mange faktorer på spil i værdikæden, som har indflydelse på hinanden." ■

DELIKATESSER PÅ GASTRONOMITORVET

Gastronomitorvet er et af messens mest populære områder, hvor 85 procent af de besøgende kommer. Her kan man møde producenter af bl.a. syltetøj, kaffe, chokolade, øl og juicer. Torvet byder også på varer fra italienske producenter og 15 udstillere fra Syddansk fødevareklynge.

SPEAKER'S CORNER

Her kan du bl.a. møde Claus Holm, Fraser Doherty fra SuperJam, Mads Arlien Søborg fra We Made It, Jessica Norén fra Clarion Hotel Arlanda og Dale Gatchum fra Mendocino Wine Company.



BAGERGÅRDENS I BAGEPOSE

nu også **økologisk**

- blødt, lækkert og saftigt
- skiveskåret for hurtig og enkel håndtering
- franskbrød optøs på blot 3 timer og afbages på kun 15 minutter
- rugbrød baseret på populære og velkendte recepter
- rugbrød optøs på blot 5 timer og afbages på kun 30 minutter
- udviklet af fagfolk til fagfolk

Kohberg

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

 TEKST CATHRINE HUUS

Foodexpo åbner snart dørene til årets fødevaremesse, hvor du selvfølgelig også kan møde Foreningen Kantine & Køkken. Vi har bedt foreningens formand, Jan Andersen, pege på messens højdepunkter.

Hvilke forventninger har du til messen?
"Jeg har været med på Foodexpo i mange år, og jeg glæder mig altid. I år er vi i økohallen, og jeg ser frem til at møde nye, potentielle medlemmer, som jeg kan fortælle, hvad vi kan tilbyde af netværk og inspiration til dagligdagen."

Er der noget, du særligt gerne vil opleve?
"Jeg skal helt sikkert se Mette Godtfredsen. Hun kommer fra AgroTech og kan fortælle om, hvordan vi minimerer madspildet i foodservicesektoren. Det er jo et af de temaer, som vi kan bruge både samfundsmæssigt og økonomisk. Jeg vil også gerne se Selina Juul fra Stop Spild Af Mad og spisehuset Rub & Stub, som jo har det samme emne.

Men bortset fra det, så vil jeg bruge tiden på at drysse omkring og møde nogle spændende mennesker. Der er rigtig mange stande, debatter og foredrag, som kan give inspiration til hverdagen. Det er jo alfa og omega for en køkkenmand at forny sig hele tiden, for det er de samme mennesker, vi bespiser hver dag. De får lynhurtigt nok af kantinen, hvis maden og opstillingen er den samme. Så jeg vil snuse rundt og se, om der er nogle gode ideer, vi kan bruge i køkkenet. Det kan både være madvarer og hjælpemidler til produkter."

Hvad kan man se på messen, som man ikke kan se på nettet?
"Der er jo den store forskel, at man kan se og opleve tingene rigtigt. Du kan gå hen til ovnene og rykke i dem og se, om de er lige så gode, som brochurerne lover. Udstillerne er rigtig gode til at komme med nyheder og præsentere dem flot og give gode fif fra sig. Så jeg synes, det er rigtig attraktivt at gå på messe.

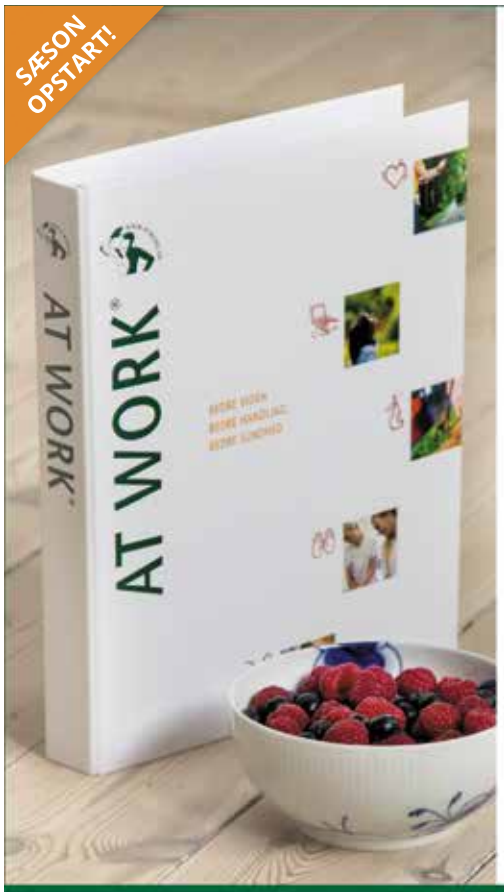
MØD FORENINGEN KANTINE & KØKKEN I HAL E.

SÆRLIGT TILBUD TIL NYE MEDLEMMER

Meld dig ind i Foreningen Kantine & Køkken og få gratis medlemskab det 1. halvår af 2016.

GRUPPE RABAT

Hvis flere fra samme køkken melder sig ind i foreningen på samme tid, udløser det rabat. Få mere info hos Jan Andersen eller på kantinen.dk og Facebook. com/foreningenkantine-kokken



Bliv
Kostvejleder
- og Slankekonsulent™

Også som E-learning

Prisen er kun 8.900 kroner.
Læs på dag- eller aftenhold i hele landet eller 100% online med vores fleksible E-learning.

Bliv konsulent i Proces Ernæring®
Vælg mellem 4 specialer:

- Børn og overvægt
- Sportsernæring
- Mad, nydelse og nærvær
- Stenalderkost (Paleo), vegetarisme og økologi

Tilmeld samtidig og spar 1.000 kr.*

*) Totalpris for Kostvejlederuddannelsen og ét speciale er 11.400 kr. (normalpris kr. 12.400)

- Kursus i Mindful Spisning - kr. 3.500,-
  Læs online som E-learning

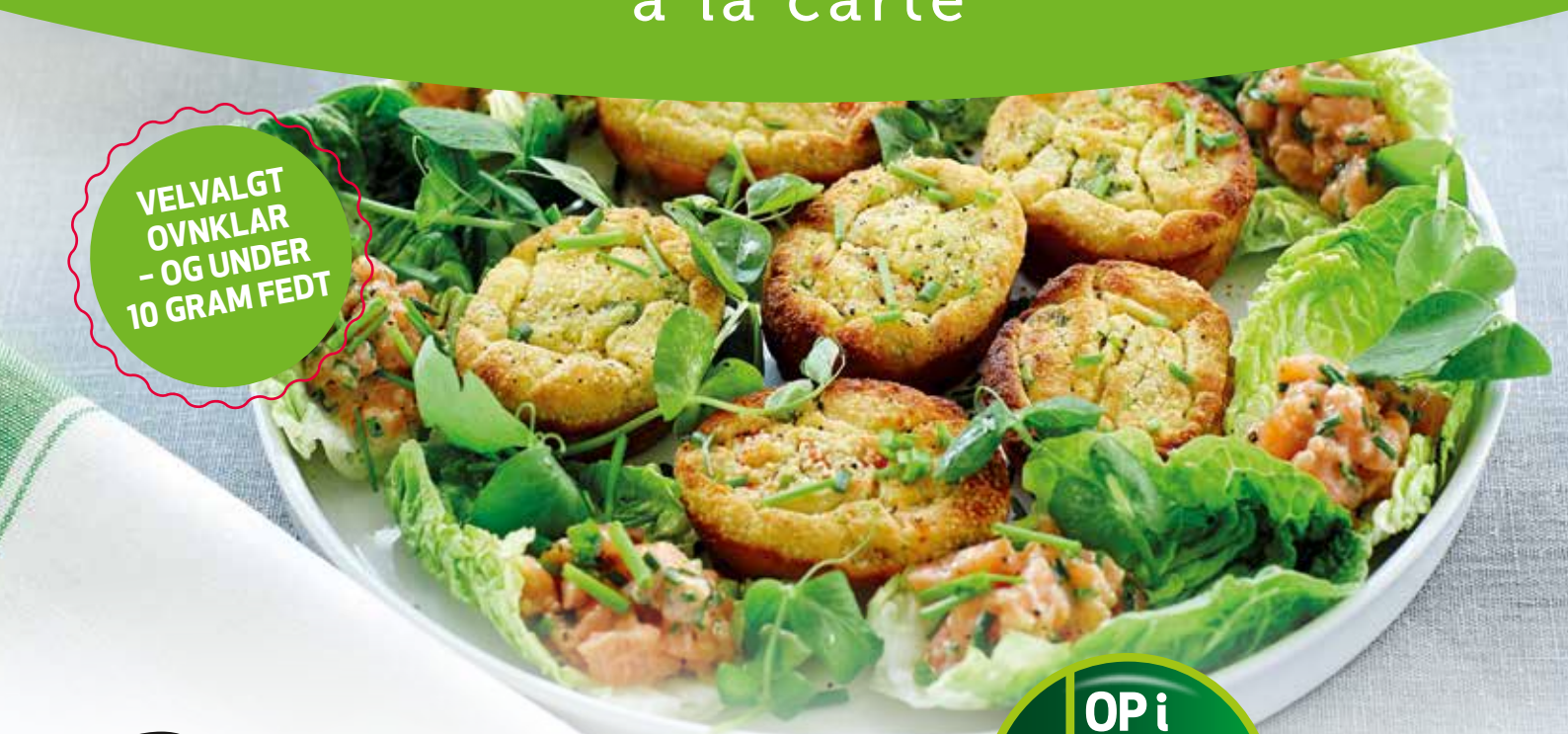
NYHED!

Tlf. 44 48 61 00 - info@atwork.dk - www.atwork.dk

AT WORK SKOLEN
MED GARANTI FOR FAGLIGHED

DALOON®

KOMFORT
a la carte



VELVALGT OVNKLAR – OG UNDER 10 GRAM FEDT

OP i GRØNT
NED i FEDT

Op i grønt ned i fedt med Daloon

Det skal være let at vælge grønt og sundt

Mange kantiner har indført en retningsvisende sundhedspolitik, der bl.a. betyder, at der konsekvent købes ind efter "grønne buffetregler" om maks. 10 gram fedt pr. 100 gram.

Derfor går Daloon nu på banen med et kantinerelevant indkøbskoncept, der gør det lettere at vælge grønt og sundt! Vi kalder konceptet **OP I GRØNT NED I FEDT.**

KOMFORTABLE og kantineklare løsninger

ØKOLOGISK FORÅRSRULLE
Med grøntsager
Varenummer: 900162
Vægt: 80g/stk.

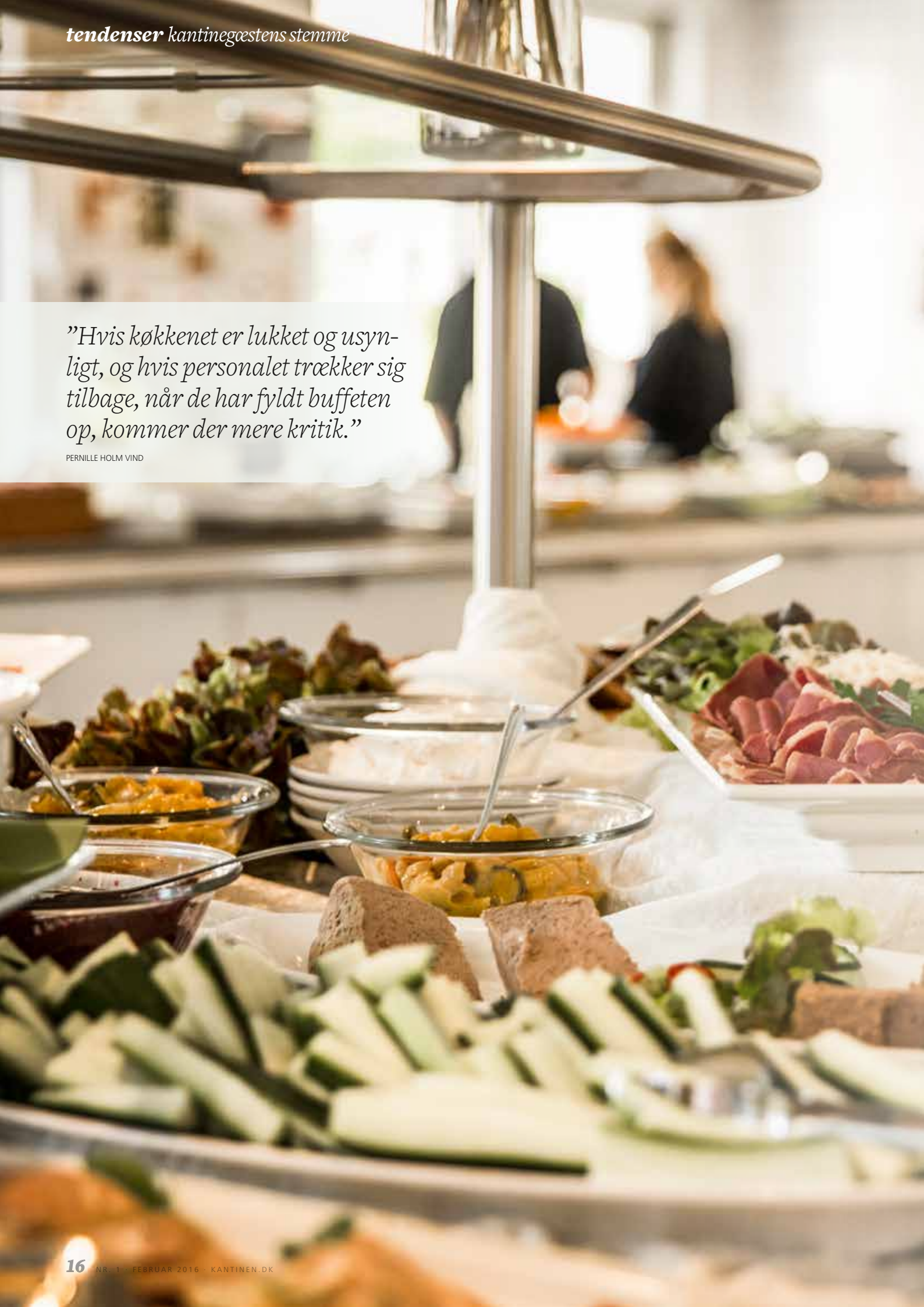
MINI SAMOSA CHICKEN TIKKA
Med fyld af kylling og grøntsager
Varenummer: 800142
Vægt: 30g/stk.

- Tendens; **Sundere, Grønnere og Bedre** mad i kantiner
- **Let at vælge grønt og sundt**
- Mindre fedt giver **Grønnere Samvittighed**
- **Kvalitetsløft ved indkøb**

Få mere inspiration til menuer på daloon.dk/foodservice

Daloon A/S · Delfinvej 3 · DK-5800 Nyborg · Tel. +45 63 31 63 31 · Fax +45 63 31 63 61
Email: forbrugerservice@daloon.dk · www.daloon.dk/foodservice

OPENING DK. 15414



"Hvis køkkenet er lukket og usynligt, og hvis personalet trækker sig tilbage, når de har fyldt buffeten op, kommer der mere kritik."

PERNILLE HOLM VIND

Variation giver *glade gæster*

Vil man have glade og tilfredse kantinegæster nu og i fremtiden, skal man sørge for konstant fornyelse af både råvarer, menu og kantinerum. Det viser en ny undersøgelse.

TEKST CATHRINE HUUS

Kantinegæster er lige så forskellige som resten af befolkningen. Én elsker økologisk grønt, en anden vil have medister og sennep. En tredje tænker på den slanke linje, og for en fjerde er kantinemåltidet dagens højdepunkt, hvor alle behov for vitaminer og smag helst skal opfyldes i ét hug. Men én ting gør sig gældende for alle typer gæster: De vil have variation i maden. Det viser en ny undersøgelse foretaget af Pernille Holm Vind for Landbrug & Fødevarer.

Som adfærdsekspert med speciale i måltider og fødevareproduktion har hun talt med 130 kantinegæster i 10 kantiner. Formålet var at undersøge, hvad der gør kantinegæsterne tilfredse nu og fremover. Og undersøgelsen, som er bestilt af Landbrug & Fødevarer, viser, at det først og fremmest er køkkenets evne til at skabe variation i maden, det skaber glade gæster.

"Det er svært for de fleste at skabe variation i maden, når vi er hjemme hos os selv, for man falder hurtigt tilbage i sit gamle repertoire. Derfor er det en generel tendens for samtlige gæster, vi har talt med, at de gerne vil have nye temaer, når de spiser i kantinen," siger Pernille Holm Vind.

Men der er flere faktorer, som skal i spil, hvis man som kantineleder vil score højt på tilfredshedsbarometeret.

"Vi fandt ud af, at der er tre centrale områder, som har stor betydning for gæsternes tilfredshed. Det ene er maden. Det andet er relationen mellem køkkenpersonalet og gæsterne. Det tredje er kantinerummets indretning."

Kontakt gør gæsterne glade

Kigger man først på relationen mellem køkkenpersonalet og gæsterne, så viser undersøgelsen, at det er en dårlig ide at gå ud i køkkenet og lukke døren efter sig, når frokosten er serveret. For i de kantiner, hvor det er småt med dialogen mellem gæst og køkkenpersonale, bliver gæsterne typisk meget mere kritiske og krævende.

"Hvis køkkenet er lukket og usynligt, og hvis personalet trækker sig tilbage, når de har fyldt buffeten op, så kommer der mere kritik. Hvorimod de køkkener, som

8 GODE TIP TIL FREMTIDENS KANTINE

- Brug økologi
- Tænk sundhed
- Fisk og vegetarretter
- Danske egnsretter
- Mindre kød
- Temadage
- Tænk over kantinens flow
- Anret maden med øjnene

Gæsterne spiser med øjnene, derfor er det vigtigt at præsentere retterne så appetitligt, som muligt.

er åbne, og hvor der foregår en aktiv dialog mellem personale og gæster, og hvor personalet er opsøgende og nysgerrige over for gæsternes feedback, der er gæsterne langt mere tilfredse," fortæller hun.

Smukke retter inviterer

Men det er ikke kun dialogen, som er en afgørende faktor i gæsternes madglæde.

Spiserummets indretning har også stor indflydelse på, hvordan kantinegæsterne opfatter deres daglige madoplevelse på arbejdet, fortæller Pernille Holm Vind.

"Gæsterne spiser med øjnene. Det er tydeligt at se, at de retter, som har en lav visuel appeal, også er dem, gæsterne springer over. Serverer man sammenkogte retter med brunt i brunt, appellerer det ikke til gæsterne. Medmindre der står et tydeligt skilt med 'chili con carne', så gæsten ved, hvad der er i gryden."

På samme måde er synet af de fade, man vælger at servere dagens menu i, meget vigtigt. Stiller man 20 firkantede metalcontainere i samme størrelse frem på bordet, er det en sikker showstopper. Men sørger man derimod for at præsentere maden i både store og små skåle i forskellige materialer, fx keramik og træ, virker maden mere inviterende.

"Det er en lille ting, som kan gøre en stor forskel. Når maden er visuelt indbydende, oplever gæsterne den simpelthen som mere hjemmelavet," forklarer Pernille Holm Vind.

Og så er der gæsternes flow. Hvordan kommer de frem og tilbage mellem buffeten og bordene? Er man i stand til at skabe lette kanaler, hvor det er indlysende for gæsterne, hvordan de skal navigere, minimerer man frustrationerne. I de kantiner, hvor man bevæger sig i én lang slange rundt om en buffet, opstår der hurtigere flaskehalse og folk, der springer over køen. Derfor forsøger flere køkkenchefer at gå nye veje.

Fra søstjerne til flaskehals

"Hele køpsykologien er enormt spændende, og flere køkkenchefer forsøger sig af samme grund med eksperimenter. Nogle skaber søstjerneformationer med en kø ned til hver af de primære retter, men det går i kaos. Der, hvor det går virkelig godt, er i de buffeter, som man kan tilgå fra begge sider, så du skaber to naturlige slanger," siger Pernille Holm Vind. Hun understreger, at gæsterne også sætter pris på, at der er liv i kantinerummet uden for service.

"I dem, vi kalder de progressive kantiner, arbejder man aktivt med rummet. Man flytter rundt på bordene og åbner kantinen uden for frokosttid, så rummet hele tiden er dynamisk. Det appellerer til gæsterne."

"I de progressive kantiner arbejder man aktivt med rummet. Man flytter rundt på bordene og åbner kantinen uden for frokosttid, så rummet hele tiden er dynamisk. Det appellerer til gæsterne."

PERNILLE HOLM VIND

3 TYPISKE KANTINEGÆSTER

VANEDYRET
- Vil have kød
- Skeptisk over for økologi
- Ofte mænd over 50 år
- Ønsker traditionel dansk mad

DEN BALANCESØGENDE
- Vil gerne spise sundt
- Bruger sin fornuft
- Lader gerne kantinen bestemme
- Undværer gerne kød
- Vil gerne have mere fisk

DEN KOSTBEVIDSTE
- Ofte yngre
- Ønsker økologi
- Vil have nye råvarer
- Søger smagsoplevelser
- Undgår tunge retter
- Går efter energigivende råvarer

JDE | PROFESSIONAL

DU FÅR EN KAFFELØSNING MED PERSPEKTIVER

Merrild Professional og Mondelez Kaffe har skiftet navn til JDE Professional. Og som en del af verdens største kaffehus byder vi på flere brands, flere muligheder, mere sparring, mere viden om trends og mere inspiration.

Din kaffeløsning fra JDE Professional er derfor andet og meget mere end en god kop kaffe. Den tilgodeser din forretning og giver individuelle muligheder og service.

Med en kaffeløsning fra JDE Professional skaber du gode oplevelser for dine kunder, gæster og medarbejdere. Det gode kaffeøjeblik gi'r større tilfredshed og mulighed for eftertanke, for at hente ny energi, dele inspiration og skabe relationer.

Ses vi på Foodexpo?

Tank gode tanker

FOODEXPO

Den frisiske kvinde har prydet kaffen fra Douwe Egberts i over 100 år. Også den tidligere Merrild-kaffe, som nu sælges af JDE Professional under navnet DE!

GEVALIA · Café Noir · Douwe Egberts · Pickwick · Piazza D'oro · Promesso · Karat

JDE | PROFESSIONAL

A coffee for *every cup*

JDE Professional | Nyvang 16 | 5500 Middelfart | T: 79 31 38 38 | info-dk@jdecoffee.dk

"De kostbevidste og de balancesøgende vil have mange grøntsager og økologi, og de ønsker et stort udvalg af forskellige ingredienser. Brødet er også en kritisk faktor, det skal være friskbagt."

PERNILLE HOLM VIND

Sidst og vigtigst for de adspurgte i undersøgelsen har vi maden. Pernille Vind Holm deler gæsterne op i tre typer: Vanedyrene, de kostbevidste og de balancesøgende. Hver gruppe har sine behov og smagsfavoritter, når det gælder frokosten.

Ramaskrig over leverpostej

"Dem, vi kalder de kostbevidste og de balancesøgende, vil have mange grøntsager og økologi, og de ønsker et stort udvalg af forskellige ingredienser. Brødet er også en kritisk faktor, det skal være friskbagt. Mange af dem er singler, og for dem er kantinemåltidet det vigtigste måltid på dagen. De laver ikke varm mad til sig selv, når de kommer hjem fra arbejdet, så de har store krav til variation i råvarerne og salaterne," fortæller adfærdseksperten.

KANTINEGÆSTENS STEMME

Undersøgelsen Kantinegæstens stemme er lavet for Landbrug & Fødevarer af Pernille Holm Vind, adfærdsekspert med speciale i måltider og fødevareproduktion. Pernille Vind Holm besøgte ti virksomheder og talte med ca. 130 kantinegæster i for- og eftersommeren 2015.

Flere og flere virksomheder ønsker at lægge en grøn og sund madprofil i kantinen, og her kommer en anden markant gruppe i klemme. Det er sovsemændene. De er typisk mænd, som har passeret de 50 år, og som elsker klassiske danske retter som medister, sovs og kartofler. Og de kan i høj grad spænde ben for en mere helsebringende madlinje.

"Hvis de oplever, at kantinen fjerner leverpostejen, fører det til højlydte protester. Sovsemændene er den kritiske masse, som er vant til dyrlægens natmad. Og når en madkultur er meget indarbejdet og forankret, så bliver det meget sårbart, når det bliver fjernet. Sovsemændene taber tryghed, når man fjerner den mad, de kender. De synes, at grøntsager er kedelige, og de oplever et tab af frihed, når man spiller sundhedskortet. Det betyder, at vælger man at trække sundhedskortet over for sovsemændene, så skal man sætte noget andet i stedet."

Hvad skal man gøre, hvis man vil have sovsemændene med på noget nyt og måske grønnere og sundere?

"Sovsemændene kan godt tilvænne sig, det tager bare længere tid. Nogle af de progressive kantiner tog fx fat på det klassiske danske køkken og gav det et tvist i en sundere version med flere grøntsager og med velsmagen i højsædet. Så er genkendeligheden der, og det gør sovsemændene mere tilfredse. Når først de finder ud af, at det her måltid, det smager faktisk godt, så er de med."

Økologi og sundhed

Det er svært at gøre alle glade på én gang. Men undersøgelsen viser som omtalt i starten, at uanset hvor forskellige vi er, har vi en fællesnævner. Nye temaer og råvarer giver stor tilfredshed blandt alle typer kantinegæster. Introducerer man en periode med fx fisk eller indisk mad, så stiger interessen og glæden. Og de fleste efterspørger mere økologi.

"Får man serveret måltider, som er varierede, sunde og økologiske med lokal forankring, så er tilfredsheden høj hos de fleste," siger Pernille Vind Holm.

"Det gælder også sovsemændene. Det kan godt være, at de ikke får frikadeller og sovs, men når først de har vænnet sig til den nye kost, synes de ofte, at maden smager godt. Men de vil altid have en længsel efter frikadeller og brun sovs. De har en nostalgi over for dengang, leverpostejen var der, man kan se det på lyset i deres øjne, når de fortæller om det. Men brokkeriet er ikke stort, og der er en accept af, at sådan er det." ■

Kold, varm og venlig
Den gode ost i nye skivestørrelser
6X9 CM

MØD ARLA FOODSERVICE
PÅ FOODEXPO 2016
I HERNING 6. -8. MARTS

Arla Klovborg® Samsø
ML 45+ (27%)
6x9 cm skiver · Vugge 900 g.

FRA UGE 8

Vi har udvidet vores sortiment af rigtig gode oste i skiver, og vi har lyttet til jeres ønsker. Så nu kan du også få Arla Klovborg® i skivestørrelser på 6x9 cm, der passer til en halv skive rugbrød eller en moderne sandwich. Det er den klassiske, danske samsø-ost, der med sin friske og milde smag er velegnet til både kolde og varme sandwich og til møde-servering. Det er god økonomi til dig, der slipper for hårdt arbejde og madspild, når du vælger skiveskåret i stedet for selv at skære oste i skiver. Se hele det store sortiment på **arlafoodservice.dk** og følg os på Instagram @Arlafoodservice

Arla®

TEKST CATHRINE HUUS

01

02

03

04

05

Ny inspiration til køkkenet

01 FISK MED ØKOLOGISK PANERING

Økologi står øverst på manges indkøbsseddel, og det har Royal Greenland taget til sig. Firmaet lancerer nu tre typer fisk med økologisk panering. Det drejer sig om rødspætte, torsk og sej. Fiskene er MSC-mærkede, hvilket betyder, at de kommer fra bæredygtigt og miljørigtigt fiskeri. De bærer desuden Royal Greenlands eget kvalitetsmærke, Clean Label, dvs. at produkterne er tilberedt uden kunstige farvestoffer, smagsstoffer og konserveringsmidler.

Mød Royal Greenland i Hal M, stand 9710

02 GULD TIL ØKO-PØLSE

5 af Højer Pølsers spritnye økologiske pølser har vundet medaljer i Tyskland. Konkurrencen foregik på den tyske Süffa-messe, som er en specialmesse for slagtere og håndværkere inden for fødevarebranchen. Det danske firmas økologiske spegepølse med fennikel løb med guldmedaljen foran 100 andre produkter. Derudover fik chilipølsen og krydderpølsen sølv, og hvidløgspølsen og den milde pølse vandt bronze.

Mød Højer Pølser i hal M, stand 9562

03 SALAT MED FRANSK ATTITUDE

Florettes grønne salater har afsæt i en klassisk fransk salattradition, der inkluderer sprødhed, bitterhed og sødme. Det færdigsnittede miks Mélange Gourmand består af feldsalat, frisé og radicchio. Varianten Mesclun består af røde og grønne babyleaves, babyspinat, kørvel og rucola.

Smag Florettes salater på stand 9752 i hal M

04 3 X MEL FRA KNUTHENLUND

Knuthenlund har bygget sin egen mølle og lancerer nu tre typer økologisk, hjemmekværnet mel. Kornet er gamle, danske melsorter som ølandshvede, spelt og rug, dyrket på markerne på Knuthenlund og forarbejdet i en håndbygget stenkværn, som bevarer flest mulige mineraler og vitaminer i det færdige produkt. Melet kommer i kartoner på 1, 5 og 10 kg og kan købes fra 1. marts i udvalgte specialbutikker og bagerier.

Læs mere på knuthenlund.dk/butik

05 KLIMAVENLIG OPVASKER

Hotri Storkøkken har netop lanceret en opvaskemaskine, som bruger 50 pct. mindre energi end tilsvarende opvaskemaskiner. Opvaskemaskinen fungerer samtidig som et klimaanlæg, der sikrer en behagelig temperatur i køkkenet. Det skyldes, at maskinen er forsynet med en varmepumpe, som opsuger den varme damp fra vask og skyl og bruger dampen til at opvarme vandet med. Det betyder også, at udblæsningsluften afkøles til 18 grader. Man behøver derfor ikke at have særskilt ventilation til opvasken, oplyser firmaet bag maskinen.

Mød Hotri Storkøkken på Foodexpo i Hal L, stand 9214

Foodexpo 2016
d. 6. - 8. Marts
Kom og smag vores
salater på stand 9752,
Hal M

Voila!

Tilsæt lidt frisk fransk feelgood til vinterens menu

Med Florettes lækre gourmetsalater kan du give din vintermenu et sundt, friskt og farverigt twist. Salaternes unikke smagsnuancer og teksturer kan forvandle ethvert måltid til en fest for sanserne, og i hvert et blad er du garanteret farve, smag og konsistens af højeste kvalitet. Alle vores salater dyrkes med fransk passion og kærlighed til god mad.

Salaterne er skyllet i drikkevand, snittet og klar til brug.

www.florette.dk

Hent din frokost i køkkenet

Mads Præstmark vil gerne have sine gæster ud af deres tryghedszone. Så de tager stilling til, hvad de spiser. Resultatet er tilfredse gæster og et personale, som bliver holdt til ilden.

TEKST CATHRINE HUUS
FOTO THOMAS STEEN SØRENSEN

Værsgo, kom indenfor! Kom nærmere, mine damer og herrer! Hvis De bliver længe nok, får De et forklæde! En kok står ved indgangen til køkkenet og råber gæsterne an som en anden cirkusdirektør. Gæsterne griner og bevæger sig ind i det smalle industrikøkken, en efter en.
Vi befinder os i finansvirksomheden SEB i Københavns centrum. I bunden af det grønne, arkitekttegnede kobberhus ligger kantinen, hvor godt 600 medarbejdere hver dag lader op til arbejdet med pensioner, bankvirksomhed og kreditkort.
Og medarbejderne spiser godt.
Virksomheden fik Kantineprisen sidste år, da køkkenchefen Mads Præstmark og hans team uddistancerede de øvrige finalister ved at give hver enkelt gæst en oplevelse med maden, som priskomiteen skrev i begrundelsen. Oplevelse er et vigtigt kodeord, når man skal beskrive Mads Præstmarks gastronomiske linje. Men den måde, han som køkkenchef sætter dagsordenen over for sine gæster på skaber også respekt omkring maden og dem, der har tilberedt den.

Den dag, KANTINEN er på besøg, møder frokostgæsterne op til en tom buffet bortset fra et dusin salatskåle. Til gengæld guides de i gåsegang ud mellem køkkenets komfurer, hvor køkkenchefen og hans seks kokke har placeret buffeten. Medarbejderne står klar i kridhvide uniformer og serverer personligt for hver gæst ved hver sin station. Kokken Louise West er den første, gæsterne møder. Hun fileterer fine strimler af rimmet laks og anretter dem i små, sorte skåle med cashewnødder.

500 på to timer

Fem meter længere nede står Jørk klar med en dampende varm grisesteg, som han skærer i skiver. Overfor øser souschefen Claus Kragh op af en gryde med orange daalsuppe. Køen af kantinegæster bevæger sig langsomt ned gennem køkkenet. Der bliver snakket og grinet og spurgt til maden, selvom et par gæster kommer til at gå den forkerte vej ud. Venligt,

SEB

SEB er en svensk finansvirksomhed med filialer over hele verden. I Danmark ligger hovedsædet på Kalvebod Brygge i København. Her arbejder 650 medarbejdere med pension, bankvirksomhed og kreditkort.

KILDE: SEB.DK

"Vi vil gerne lave noget anderledes. Så gæsterne ikke bare kommer ned til frokost med lukkede øjne og bevidstløst tager det samme hver dag fra buffeten."

MADS PRÆSTMARK

”Der er altid én, der kommer og siger: ’Hvorfor er der ikke rugbrød uden kerner?’ Sådan en mand, der bare vil have frikadeller og står og larmer og får hele råbekoret med, og passer man ikke på, ender det med, at det er dem, man laver mad til.”

MADS PRÆSTMARK, KØKKENCHEF

men bestemt, bliver de guidet tilbage ad den rigtige vej. Når 400-500 mennesker skal nå igennem det trange industrikøkken på to timer, skal der herske en vis orden.

Intet at skjule

Køkkenchef Mads Præstmark griner, når han bliver spurgt om formålet med at sende gæsterne helt ind i køkkenet for at hente frokosten.

”Vi vil gerne lave noget anderledes. Så gæsterne ikke bare kommer ned til frokost med lukkede øjne og bevidstløst tager det samme hver dag fra buffeten. Når vi gør det på den her måde og sender dem ud i ukendt land, er de nødt til at tage stilling til det de spiser,” siger Mads Præstmark.

”Men det er også en måde at skabe gennemsigtighed på. Vi har ikke noget at skjule. Vi bager al vores brød selv, og det var der fx nogle gæster, der ikke var klar over. Desuden betyder det også, at vi møder gæsterne ansigt til ansigt. Jeg går nemlig vildt meget op i at få feedback, så vi kan lave endnu bedre mad.”

Man serverer det, man har lavet

Det er ikke hver dag, gæsterne får lov til at komme ud i køkkenet. Normalt foregår serveringen på traditionel vis i kantinen med buffeten som spiserummets hjerte. Men også på normale dage bevæger kokkene sig ud på gulvet, klar med hver sin ret, parate til at servicere gæsterne.

”Hver kok står ved den mad, han har kreeret, uanset om det er forretter, varm mad eller salater. På den måde får kokkene en helt anden føling med maden og gæsterne. Man kan jo se, hvis brødbakken er tom. Det opdager man ikke, hvis man står ude i køkkenet. Og så giver det en stor stolthed hos personalet, når de får lov til at følge deres retter til dørs og få direkte respons fra gæsterne.”

Fisken er fordoblet

Mads Præstmark har den samme udfordring som alle andre kantiner og storkøkkener. Hvordan varierer man maden, når man skal bespise de samme gæster hver dag året rundt? Køkkenchefen og hans team forsøger hele tiden at overraske gæsterne med nye gimmicks og temaer. Som da gæsterne mødte op til en to meter lang friskfanget haj med blottede tænder og et skilt, hvor der stod: Gæt, hvad vi skal have i morgen? En anden gang hang en fuldvoksen kronhjort i benene i en wiener-

BLÅ BOG

- Mads Præstmark
- Køkkenchef hos SEB siden april 2013
- Tidligere køkkenchef hos Kopenhagen Fur og Dong Energy
- Køkkenchef hos Divan 2 i Tivoli fra 1999-2001
- Souschef hos Restaurant Nouvelle i 1995-99 med 1 Michelinstjerne
- Souschef på Lumskebugten 1994-95
- Kok i Schweiz og England i 1991-93
- Udlært på Søllerød Kro i 1991 med 1 Michelinstjerne

Væk sanserne. Også visuelt forsøger køkkenteamet at holde gæsterne til ilden. Nogle dage serveres maden i rå gryder og pander, andre bliver den sirligt anrettet i hjemmegjorte granitskåle og træfade, skåret af souschefen Claus Kragh.

stige til frit skue, før den blev skåret op og tilberedt. Fra hov til snude.

Og når der står indmad på menuen, serveres der kun indmad i tre dage. ”Det var ikke voldsomt populært.” Mads Præstmark ler lidt ved tanken.

”Men jeg tror, at vi får skubbet til nogle fordomme hver gang. Når folk kommer og siger: ’Nej tak, jeg spiser ikke nyre eller fisk,’ så propper vi et stykke i munden på dem og siger: ’Prøv nu lige og smag en gang.’ Og det gør vi igen og igen og igen. Og jeg tror, det virker. Vi har fx fordoblet brugen af fisk på to år. Det er megafedt at få omvendt sådan nogle nejsigere.”

Respekt om maden

Men én ting er kræsenhed og skepsis over for nye råvarer. Noget andet er de gæster, som har en decideret modvilje mod at prøve kræfter med nye madkulturer. Køkkenchefen kalder dem for råbekoret. ”Hvis man ikke passer på, kommer de til at diktere madkulturen i virksomheden. Der er altid én, der kommer og siger: ’Hvorfor er der ikke rugbrød uden kerner?’ Sådan en mand, der bare vil have frikadeller og står og larmer og får hele råbekoret med, og passer man ikke på, ender det med, at det er dem, man laver mad til. Men dem har vi kun en my af her, og jeg tror, det er, fordi vi har oparbejdet en respekt omkring maden. Vi tager dem i hånden og får skabt den nødvendige respekt, for at kokkene trives, så vi kan lave endnu bedre mad.”

Og spørger man gæsterne, som sidder og spiser ved de høje borde, er reaktionen positiv. Medarbejder Michael Thøgersen har fyldt tallerkenen til randen og siger med et bredt smil:

”Det er den bedste mad, jeg har fået i nogen virksomhed i hele min karriere. Det er så personligt, og der bliver lagt så meget glæde og stolthed i det. Det var virkelig skægt at komme ind i køkkenet og tage maden selv, og vi prøver tit noget nyt. De er ikke bange for nye ting. Da de lagde en død haj ind i kantinen med tænder, lignede det noget fra filmen Dødens Gab. Det er for vildt.” ■

MADSPILD

Det er ikke kun maden, køkkenet i SEB's kantine laver en event ud af. Hver dag får gæsterne en visuel reminder om madspild. Ved afrydningen i kantinen står en række gennemsigtige plastbøtter. Ideen er klar: Gæsterne skal kunne se, hvor meget mad de skraber af tallerkenerne hver dag. Resterne fra buffeten, køkkenet og lageret vejes også, og en gang imellem modtager samtlige medarbejdere en mail med teksten: ”I dag har vi smidt 320 liter mad ud eller det, der svarer til to badekar. Med venlig hilsen jeres kokke.”

De ældre ved mest

Er den danske madkultur i stærkt forfald? Lever danskerne af takeaway, og er vi på vej mod et fremtidsscenarie med huse uden køkkener? Der er bekymringer nok på de danske mavers vegne, men en ny undersøgelse maner til ro. Danskerne kan godt lave mad, og stort set halvdelen laver den fra bunden hver dag. Det viser årets Madindex 2015 foretaget af Aarhus Universitet for Madkulturen.

Ikke overraskende er det den ældre del af befolkningen, som har mest paratviden om tilberedning, sundhed og opbevaring. Og de foretrækker traditionelle retter som frikadeller og hakkebøf. Men de yngre er godt med.

"De yngre danskere har mindre viden om mad end de ældre. Til gengæld kaster de unge sig gerne ud i vanskelige retter" fortæller Rikke Houkjær, kommunikationschef i Madkulturen.

FOTO PANTHERMEDIA

MAD TIL SYGE

Syge mennesker har i særlig grad brug for energi og næringsstoffer, og derfor bør en velafbalanceret kost være en vigtig del af patientens behandling. Den nyligt opdaterede udgave af "Anbefalinger for den danske institutionskost" giver konkret vejledning og inspiration til, hvordan man skaber et godt måltid på sygehuset. Bogen giver også konkrete indspark til kosten i vuggestuer, plejehjem og andre institutioner. Den indeholder bl.a. de nye officielle kostråd, de nordiske næringsstofanbefalinger fra 2012 og data fra de seneste undersøgelser af danskernes kostvaner.

Bogen udkom første gang i 2009 og kan bestilles hos Komiteen for Sundhedsoplysning på www.kfsbutik.dk.

FOTO EMMA CÆCILE THUNBO

19 eksperter er sluppet løs

Respekt for råvaren, indkøb i mindre mængder og fleksible, kreative menuer. Det var nogle af menupunkterne på landets første food coordinator-uddannelse, som blev afsluttet i december sidste år. De 19 kursister har fået en 360-graders indføring i det bæredygtige køkken og er nu klar til at give indspark til ressourcestrømme, klimavenligt køkken, affaldssortering og meget mere i køkkener og kantiner overalt i landet. Uddannelsen løber over 5 måneder med 12 dages undervisning. Det er Hotel- og Restaurantskolen i Valby, som står for diplomuddannelsen. Næste ledige hold starter i september 2016.

FRA SKÆV ROD TIL DELIKATESSE

Er guleroden for skæv, eller rødbeden for stor, bliver den ofte smidt ud. Danske producenter af frugt og grøntsager smider nemlig omkring 100.000 tons spiselig mad væk hvert år. Men det enorme spild kan reduceres ved at udnytte råvarerne bedre. I projektet WasteTaste undersøger forskere, hvordan rester fra produktionen af frugt og grønt kan omdannes til nye typer mad. Det skal ske ved hjælp af en vakuumtørringsteknik, som omdanner råvarerne til mos, pureer, sirup og sprøde chips.

KILDE AARHUS UNIVERSITET

FOTO PANTHERMEDIA

Bonduelle
FOOD SERVICE

Naturens bedste øko-grønt

Spring dåserne over. Vælg konserves i CO2-venlige poser, så både du og naturen får det lettere.

NY! EasyBag®

Fylder mindre end dåser

Nem at åbne og tømme

NY CO2-venlig emballage giver langt mindre affald

Økologisk, naturligvis

HAUGEN-GRUPPEN AS

Haugen-Gruppen AS / Kanalholmen 37 / DK-2650 Hvidovre / Tlf : 36 34 30 00
www.haugen-gruppen.dk / www.bonduelle-foodservice.dk

knoldselleri

Knoldsellerien er en af de tunge grøntsager i klassen med 3,9 gram kostfibre pr. 100 gram, og det er godt for vores fordøjelse. Riv den groft eller fint, og kom den i fars og brøddeje. Bag den hel, og spis den, som den er, i en dyb tallerken med en klat smør og flagesalt. Eller skær den papirtyndt, og brug den på pizza med gedeost. Og husk endelig toppen, der er supergod som smagsgiver i supper og kan bruges finthakket på stegt kød og i salater.

9 råvarer

i marts-april

KANTINEN har bedt Annemette Østergaard Bach pege på sæsonens ti bedste råvarer. Annemette er partner i Frugtformidlingen, som formidler viden om råvarer, økologi og sæson til børn, voksne og køkkenprofessionelle.

TEKST CATHRINE HUUS

rugbrød

Rugbrød er ikke en råvare, men jeg har valgt det alligevel, fordi det er så vigtigt i kantinekøkkenet. Jeg kan godt lide rugbrød med hele rugkerner, så vi får de fiberrige skaldele og den næringsrige kim med. Jeg vælger altid dansk økologisk mel, fordi det har et højt proteinindhold, gode bageegenskaber og en stor smag. Tørt rugbrød og endeskiver er guld værd – kør det til en rasp med urter, rist brødcroutoner, eller udblød brødet og genanvend det i næste dej.

kikærter

Kikærter har den dejligste nøddeagtige smag og er gode til at give fylde og konsistens. Et godt tip, når du laver hummus, er at blende dem med rester af tilberedte grøntsager, fx græskar, så får de en flot kulør og smag, mens du mindsker dit madspild. Sæt dobbelt så mange i blød, som du skal bruge, og frys dem ned, så er du 12 timer foran næste gang.

FOTOS PANTHERMEDIA

blåmuslinger

En helt fantastisk fastfood, som er nem og hurtig at lave. Blåmuslinger er rige på umami og rigtig gode smagsgivere. De kan varieres i et væk og kan bruges i både det varme og kolde køkken. Damp dem på fransk vis i hvidvin, eller vælg nordisk æblemost eller øl, og få tre helt forskellige smagsindtryk. Tilbered dem i karry og kokosmælk. Eller sæt griller i hovedet på gæsterne ved at ryge dem i ovnen med rygesmuld, før du blander dem i en salat eller spiser herligheden på et stykke rugbrød.

råvarer

belugalinser

En bælgfrugt, som er utrolig smuk, og som beholder form og fasthed under kogning – det er lækkert, når der er noget at tygge i. Kog dem med de krydderier, der passer til retten, fx tørret koriander, chili og laurbær, så de trænger ind i linserne og fuldender smagen. Linserne skal ikke sættes i blød og er rige på proteiner. De er tilmed klimavenlige og kan på sigt mætte flere munde end de proteinrige tilbud fra dyreriget.

løg

Den oversete grøntsag, vi altid tager for givet. Prøv at give løget fuld opmærksomhed – gør det til ugens tema, og fejr løget i en hel uge. Det rå løg smager skarpt, men bliver blødt som smør og sødt, når det bliver varmt. Sylt dine rødløg, den flotte pink farve kan peppe det meste op. Eller bag rødløg i kvarte, og server med yoghurtdressing.

kærnemælk

Jeg bruger ofte kærnemælk i køkkenet. Om vinteren er det en herlig drik, hvis du krydrer den med stødte fennikelfrø og lidt honning – prøv også at blende den med ribs fra fryseren og vanilje. Kærnemælk er også god til dressinger og kolde sovse. Bland den op med letpisket fløde eller creme fraiche, så den får en doserbar konsistens. Den er fyldt med mælkesyrer og bakterier, som er gode for vores tarmsystem.

savoykål

Savoy er en utrolig smuk kål, og de grønne blade i flere nuancer kan udnyttes meget mere, end vi tror. Brug den som indpakning af fisk eller en fars, som ikke tåler høj varme, så bevarer du saften. De dampede kålblade får en superlækker sej konsistens. Eller brug savoykålen til en cremet coleslaw eller en sprød asiatisk salat med limesaft og ristet sesamolie. Du kan også helt enkelt braisere både af savoykålen i et fad med frisk salvie, lidt vand og citronsaft.

rødbede

Jeg bliver lige imponeret, hver gang jeg ser, hvor meget power rødbedens farve kan tilføre en ret. Det er en vidunderlig rod, som fås i mange varianter: bolsjestribet, gul, stor, lille og rund og aflang. Jeg elsker den bagt i ovnen, fordi det giver en koncentreret smag og en sej og blød tekstur. Brug den til salattern, mos eller blend en lilla dip med surmælk.

FOTOS PANTHERMEDIA

i marts-april

rabarber

Et frisk pust af forår og sommer! Den hvinende sure grøntsag var oprindelig en lægeplante, men vi har gudskelov taget den ind i køkkenet. Vælg vinrabarberen, for der er smagen størst, men de grønne er også gode. Jeg kan godt lide den som iskold suppe en lun dag: Skær den ud i tynde skiver, og råmarinér i sukkerlage med vanilje og citronskal. Spis den friske, kolde suppe med skiverne i og en klat flødeskum eller vaniljeis. Eller brug rabarberen til chutney eller i gryderetter, den er en virkelig god smagsforstærker.

Pizza med selleribund

Opskriften er fra `Mere smag på livet i Kantinen´ fra Hotel- og Restaurantskolen.

Ingredienser:
10 personer
1 kg. knoldselleri
4 æg
200 gr. parmesan
150 gr. grahamsmel
150 gr. hvedemel
10 gr. salt

Tilberedning:
Skær skrællen på sellerien af og riv sellerien på et rivejern.
Bland sellerien sammen med parmesan og salt, tilsæt æg og rør melet i. Vær opmærksom på, at dejen er ret våd.

Bred dejen ud på en bageplade, evt. ved hjælp af et stykke bagepapir, som lægges oven på og rulles ud med en kagerulle.

Forbag pizzabunden ved 200 grader i 5-10 minutter til den er gylden i kanten.
Læg fyldet på og bag yderligere i 10-15 minutter.

Kålwraps med ørred og æble-glaskål-salsa

Opskriften er udviklet af Frugtformidlingen.

Antal personer: 4

Ingredienser:
1 savoykål
Havsalt
4 røgede ørredfileter (200 g)
2 dl skyr
1 bundt dild
Salt, peber og citronsaft
1 rødt æble
Glaskål
Rødløg

Dressing:
Rapsolie
Æbleeddike
Salt og friskkværnet peber
Evt. honning

Fremgangsmåde:
Pil forsigtigt yderbladene af savoykålene, pas på, de ikke går i stykker, og blancher dem i en stor gryde med kogende vand og salt, til de netop mister deres spændstighed, det tager ca. 1-2 minutter. Kom dem derefter straks i en skål med iskoldt vand.
Del ørredfileterne i mindre stykker, og rør det blødt med skyr og finthakket dild.
Smag moussen til med salt, peber og citronsaft.

Skær kålbladene over på midten, og læg en skefuld ørredmousse på hvert halve blad.
Rul stramt sammen om fyldet, fold siderne ind over midten og rul videre, så moussen bliver lukket helt inde.

Skyl æblet, og skræl evt. glaskålen, hvis skindet er sejt og tykt. Skær æble, glaskål og rødløg i helt små tern.

Rør en dressing sammen af rapsolie, æbleeddike, salt, peber og evt. et dryp honning.

Smag til sammen med et par blandede tern. Er der god balance mellem det sure og det søde, vendes salsaen sammen og anrettes i en skål.

NYHED

Vitalius®

BY **DANISH CROWN**

GRIS **MED STØRSTE FORNØJELSE!**

– AF DANSK VELFÆRD

Vitalius er vores **karakterstærke**, **fyldige**, **danske** trivselsgris med krølle på halen.

Med kød fra **VITALIUS** får du den største fornøjelse af ***dansk Velsmag*** gennem ***Velfærd.*** **VITALIUS** grise bliver fravænnet senere og får lov at vokse sig ***store og stærke*** på en helt ***naturlig*** måde.

DANSK SVINEKØD

MØD OS PÅ **FoodExpo**

– STAND NR. 9652

DANISH CROWN

www.danishcrown.dk/foodservice

Når besparelse og bæredygtighed går hånd i hånd

Besøg os på stand L9030

- og oplev vores omfattende sortiment indenfor servietløsninger og hygiejneløsninger til køkken og toilet.

FOODEXPO
FOODSERVICE • DETAIL • HOTEL • RESTAURANT
06-08/03/2016

En-ad-gangen reducerer servietforbruget med 25%

En smart investering for dig, dine gæster og miljøet

Tork Xpressnap® serviet-dispensersystemet giver mere værdi, bedre hygiejne og mindre spild. Du reducerer servietforbruget med mindst 25% sammenlignet med traditionelle servietdispensere. Tork Xpressnap® har et reklamefelt og mulighed for at få dit eget tryk på servietterne, så du kan synliggøre dit brand og kommunikere dine budskaber.

Vil du vide mere?

Kontakt din distributør eller besøg www.tork.dk

SCA Care of Life

TORK®

FOODEXPO

FOODSERVICE · DETAIL · HOTEL · RESTAURANT

Besøg Madspild og Sundhedsområdet

– et nyt kreativt, interaktivt og læringsrigt område i Danmarks største fødevarehal på Foodexpo.

Nordens største fødevaremesse

Tre værdifulde dage
den 6.-8. marts 2016
i MCH Messecenter Herning

På Foodexpos nye trendområde kan du på Køkkenscenen blandt andet opleve Michelle Kristensen, Umahro, Claus Holm og Selina Juul.

Gå i madspildscinema, test dig selv på quiz-området og bliv klogere i VærdikædeBanen, hvor du kan se, hvilke konsekvenser dine valg omkring madspild har.

Book tid til et madspild-spil (ca. 45 min.), hvor du og dine kolleger kan tale om, og få gode råd til, reducering af madspild i jeres køkken.

Det hele foregår i Hal M – Ses vi?

Scan koden for at gå direkte til foodexpo.dk

Læs mere og print dit gratis adgangskort på **foodexpo.dk**

Følg os på

MCH Messecenter Herning | Vardevej 1 | DK-7400 Herning | +45 9926 9926 | mch.dk

MCH

tang
er havets grøntsag

Tang har været på menuen i store dele af verden i mange år, og herhjemme er vi også begyndt at vise havplanten interesse. Faktisk er den mangefarvede alge fyldt med vitaminer og mineraler og har potentiale til at få samme fornemme plads i køkkenet som salt og peber. Det mener Anita Dietz, som har skabt en levevej af at plukke og sælge tang til køkkenet.

TEKST LARS BO AXELHOLM **FOTO** LENE SAMSØ

BRUG TANG I KØKKENET

Tang kan tilsættes almindelige retter og gør retterne sundere og mere velsmagende. Tørret tang kan anvendes som krydderi og som erstatning for bouillon i supper og saucer. Hak tangen i små stykker eller strimler og brug den i salater. Eller friter den, sylt eller mariner. Spis den kogt eller frisk, eller lav tangchips af arten søl.

KILDE DIETZ SEEWEED

Næsen opfanger det med det samme. Den velkendte duft af hyggelige gåture på stranden hænger i det trange, rektangulære rum. Rummet er fyldt med tørresnore fra væg til væg, men det er ikke nyvaskede underbukser og sokker, der hænger på snorene. I stedet er hver lille centimeter tørresnor besat af sort tang sat fast med klemmer. Den industrielle affugter oppe under loftet kører på fuldt blus, og radiatoren er skruet op på 5. Det her er skatkammeret.

Anita Dietz, indehaver af Dietz Seaweed, smiler, mens hun fremviser resultatet af gårsdagens høst af tang.

"Vi høstede cirka 150 kilo frisk tang i Lillebælt, og nu skal tangen hænge og tørre i 3-4 dage, før den er klar," forklarer hun.

Dietz Seeweed holder til i lokaler i et lille industrikvarter i Værløse, hvor der absolut ikke er nogen store armbevægelser. Ingen dyre designerlamper i loftet eller andet unødigt hurlumhej. Til gengæld står der papkasser med tang overalt. Anita Dietz håber, at hun med tiden kan lave underafdelinger af firmaet, som ligger tættere på de kyststrækninger, hvor tangen høstes. Men som iværksætter gælder det om at holde øje med omkostningerne.

"Det er et ret omfattende arbejde, vi laver med tangen," forklarer hun.

"Først skal tangen høstes, så skal den hænges til tørre, og så skal de kedelige stilke pilles fra. Vi skal også sikre, at der ikke sidder en søstjerne eller en snegl fast, før den går videre i produktionen."

Tangen sælges både i små vakuumposer med 20 gram tang i og som tangkrydderier på glas. En stor del af processen – høstning, sortering og pakning – foregår ved håndkraft, mens en underleverandør står for at omdanne tangen til krydderier og salte.

"Forestil dig, at det var fugtige agurker, der lå på jorden i færd med at rådne. Det ville heller ikke lugte godt. Men frisk tang er jo en helt anden historie."

ANITA DIETZ

Bæredygtig høst

Anita Dietz kører selv kongeriget tyndt for at nå frem til de helt rigtige kyststrækninger, hvor den bedste tang høstes. I går var det Lillebælt, men der bliver også høstet tang på Samsø og en række andre steder. Høsten afhænger af en række faktorer: årstiden, vandgennemstrømningen, vandstanden og selvfølgelig vejret på selve dagen. Og at finde frem til de helt rigtige steder har taget lang tid.

Når der høstes, går Anita og et par assistenter ud i vandet iført waders, plukker og lander tangen op i store plastikkar. Man høster "bæredygtigt", det vil sige, at ingen områder ryddes fuldstændigt for tang. "Vi høster, så tangen vokser op igen. Normalt prøver jeg at høste hver 14. dag og helst lidt oftere. Jeg har kunder, der gerne vil have tang fra et bestemt område, fx fra Samsø, så jeg må sørge for altid at have tang fra alle områder på lager" forklarer hun.

I rummet ved siden af tørrerummet står papkasser stablet fra gulv til loft, men der er lige akkurat plads til, at et par medarbejdere kan sidde og pakke den tørrede tang i små vakuumposer. Men der er stadig lang vej, før køkkenerne har vænnet sig til tanken om tang i maden.

"Når folk hører, at jeg synes, de skal bruge tang i madlavningen, så er mange i første omgang lidt tvivlende, ja, måske ligefrem lidt bange for tang. De kender kun tang fra lugten fra stranden, hvor den ligger og rådner. Men jeg plejer at vende det om. Forestil dig, at det var fugtige agurker, der lå på jorden i færd med at rådne. Det ville heller ikke lugte godt. Men frisk tang er jo en helt anden historie," siger Anita Dietz.

Tang er fyldt med omega 3, vitaminer, mineraler og gode proteiner. Derfor

DIETZ SEAWEED

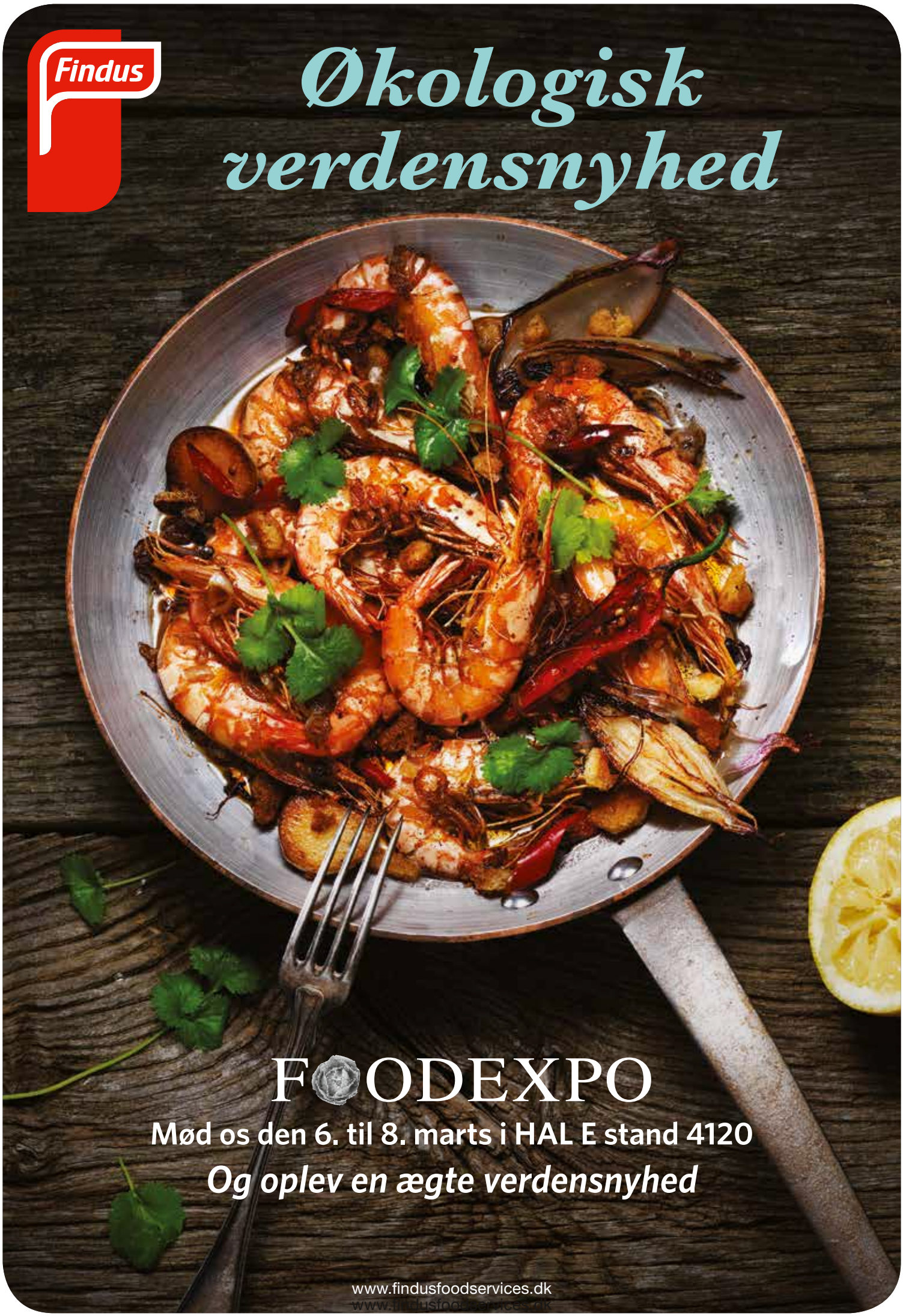
Dietz Seaweeds produktionslokaler ligger i Værløse, men tangen høstes ved udvalgte danske kyststrækninger. En mindre del importeres fra Island. Tangen tørres, sorteres og sælges i vakuumposer eller som krydderi.

Kunderne er både dagligvarehandel, helsekostbutikker, grossister, kantiner og restauranter. Blandt de mest prominente kunder er Michelinrestauranten Geranium i København.

Anita Dietz er uddannet kok og kostvejleder og grundlagde Dietz Seaweed i sommeren 2013.

I øjeblikket er der 1 fastansat, 2-3 timeansatte og en håndfuld ungarbejdere i firmaet.

Der er et hav af anvendelsesmuligheder for tang i madlavning. Fx kan man bruge tang i brødbagning, hvor den holder på brødets fugtighed, eller som smagsforstærker i tapenade og pesto.


Findus
Økologisk verdensnyhed
FOODEXPO
Mød os den 6. til 8. marts i HAL E stand 4120
Og oplev en ægte verdensnyhed
www.findusfoodservices.dk

håber hun, at foodservicebranchen tør tage chancen og prøve algen af.

"Jeg vil ønske, at både kantinemedarbejdere, restauratører og andre, der brænder for at lave mad, får øje på tangens egenskaber. Prøv at betragte den som et nyt krydderi. Tang er fuld af umami, og derfor fremhæver den smagen i din mad."

200 forskellige arter

Men tang er ikke bare tang. Saltindholdet og gennemstrømningen i vandet har stor betydning for tangens karakteristika. Om foråret er blæretangen fx. rigtig lækker ved Samsø, hvorimod den er bedst i Lillebælt om efteråret.

"Der findes over 200 forskellige tangarter, men jeg arbejder typisk med otte slags. De har vidt forskellige smage og egenskaber. Fx har sukkertangen mange sukkerstoffer, men ingen kalorier. Det betyder, at man kan bruge sukkertang i retter, hvor man vil fremhæve den søde smag og samtidig spare på kalorierne. Andre tangtyper er salte, og bruger man dem, kan man spare på saltet i retten.

HVAD ER TANG?

Tang er ikke planter, men havalger. Nogle tangarter er få centimer, andre er gigantiske og danner tangskove under vandet. Man inddeler tang i tre hovedgrupper: grønalger, rødalger og brunalger. Man kan ikke regne med deres farve, da tang kan skifte farve i løbet af året. Nogle arter ændrer farve ved tilberedning.

KAN TANG SPISES?

Tang har sundhedspotentiale som fødevare. I Norden er tangarter som søl, blæretang, savtang, klørtang, sukkertang og vingetang de mest brugbare tangarter.

HVORDAN SMAGER TANG?

Alle tangarter har en let smag af hav, men arbejder man med dem, vil man opleve forskellige smage: sukkersmag, saltsmag og umami, og mundfølelsen er helt forskellig fra art til art.

KILDE: DIETZ SEAWEED

"Der findes over 200 forskellige tangarter, og de har vidt forskellige smage og egenskaber. Fx har sukkertangen mange sukkerstoffer, men ingen kalorier.

ANITA DIETZ

Tang er en hel verden af nye grøntsager, som det bare gælder om at få øje på," siger Anita Dietz.

"Min favorittang lige nu er vingetang, en islandsk tang, der også findes i Danmark. Den er tynd og lækker og kan anvendes i stedet for spinat eller i en kartoffelsalat, fordi den er smagsneutral."

Kantinerne har taget tangen til sig

Anita Dietz har selv en baggrund som kok og kostvejleder, men for otte år siden valgte hun at gå all in i projektet med at høste, forarbejde og levere tang til danske køkkener.

"Dengang var der en masse snak i medierne om, at tang kunne blive den nye superfood, men der var ingen, der gik i gang med at få en produktion op. Det undrede mig, og så besluttede jeg mig for at prøve selv," siger Anita Dietz.

Det har været en lang og sej proces, bl.a. fordi Fødevarestyrelsen selvfølgelig skulle ind over. Samtidig har Anita Dietz' planer ændret sig undervejs.,

"I begyndelsen ville jeg bare have en lille, hyggelig forretning med salg til hr. og fru Jensen. I dag drømmer jeg om at få min produktion ud i hele verden. For andre steder spiser man tang hver eneste dag. I Asien, Rusland, ja, selv i Norge spiser de meget mere tang, end vi gør i Danmark."

Hun fortæller dog, at herhjemme har særligt kantinerne fået øjnene op for tangens kvaliteter. Michelinrestauranter som fx Geranium er også på kundelisten.

"Jeg tror, det hænger sammen med, at kantiner er bedre til at indføre sunde ting i køkkenet," slutter Anita Dietz. ■

ALT TIL: **EMBALLAGE** | KONTOR | **KANTINE** | CATERING | **RENGØRING** | AFTØRRING

antalisccco.dk

Antalis CC&CO
Bastrupgaardvej 8-10
DK-7500 Holstebro
Tlf.: +45 7010 3366
info@cc-co.dk

antalis
Just ask Antalis

CC&CO

Madrester på menuen

Spisehuset Rub & Stub i København er Europas og måske verdens første spisehus, der laver mad af overskudsvarer. Formålet er at skabe bevågenhed om vores enorme madspild og samtidig skaffe penge til velgørenhed.

FOTO SOPHIE SALES

RUB & STUB

- Restaurant i København.
- Restauranten anvender i videst mulig udstrækning doneret overskudsmad i køkkenet.
- Personalet består af frivillig arbejdskraft, dog er to kokke og to projektmedarbejdere lønnede.
- Overskuddet fra Rub & Stub går til Dansk Flygtningehjælp.

TEKST LARS BO AXELHOLM
FOTO SOPHIE SANES CARLSEN

Søren Grimstrup har sved på panden. Ikke fordi han står og kæmper med dagens hovedret over et stort gasblus, men fordi han lige har slæbt fem tunge gasflasker op ad trappen. Gasleverandøren leverer kun til kantstenen, så souschefen på Spisehuset Rub & Stub må selv smøge ærmerne op.

I køkkenet har kollegaen Irina Bothmann travlt med at forberede dagens mad.

Om en halv time træder dagens første gæster ind ad døren – et nygift ægtepar, viet på Københavns Rådhus, har valgt, at deres bryllupsmiddag skal indtages her i spisehuset.

"Det er første gang, vi har et bryllupsselskab, og det er da fantastisk, at gæster nu også vælger at lægge deres bryllupsmiddag hos os," smiler Irina Bothmann, mens hun triller kagemasse til fine, små kugler.

"Det er en 'Rub og Stub-specialitet'. Kagemassen er lavet af det brød, som bageren ikke nåede at sælge, og så er den fyldt med sherry, som vi har fået doneret fra vinhuset Smag Først. Og kuglerne bliver dyppet i hvid chokolade, som vi også har fået. Det smager fantastisk."

Bryllupsmenu af rester

Køkkenet i Spisehuset Rub & Stub ligner ethvert andet storkøkken i en restaurant

FOTO SOPHIE SALES

Spisehuset er et nonprofitforetagende og overskuddet fra restauranten går til Dansk Flygtningehjælp.

eller kantine. Store overflader i rustfrit stål, et larmende udsugningsanlæg, bjerge af gryder, potter og pander. Men så hører ligheden også op. For her i Rub & Stub gælder det om at lave lækker mad til gæsterne med råvarer, der er i overskud hos fødevareproducenter, mejerier, gårde, supermarkeder, bagere, vinhandlere og mange andre.

Det betyder, at menuen i Rub & Stub aldrig er den samme som dagen før. Alt bliver afgjort på dagen, afhængigt af hvilke råvarer der er blevet doneret. Netop i det lys forstår man, at køkkenlederne er stolte af, at der nu også er gæster, som tør "satse" og bestille en bryllupsmiddag. Vel at mærke uden at ane, hvad de får på tallerknerne.

Maden er til debat

Det giver en helt særlig kolorit på jobbet som køkkenleder, fortæller souschef Søren Grimstrup, mens han serverer et stort glas kaffe ved et af de tunge plankeborde i restauranten. Indretningen her er rå og rustik. En stor kabeltromle er forvandlet til bord. Det passer perfekt til væggene med det synlige bindingsværk og de tunge loftbjælker.

"Som kok her er det fedt at være med til at sætte dagsordenen," siger han om det overordnede mål med Rub & Stub, nemlig at skabe fokus på madspild.

"Vi vil gerne på en praksisnær måde vise gæsterne, hvad der bliver smidt ud, og samtidig også inspirere andre til at ændre vaner. Med tanke på, at vi smider 700.000 tons mad ud om året, kommer vi nok ikke til at gøre os selv overflødige lige med det samme."

"Vi går jo ikke på jagt i supermarkedets containere efter lukketid, vi får det, før det ryger i containeren."

SØREN GRIMSTRUP, RUB & STUB

DAGENS MENU

Kyllingesalat på smørstegt rugbrød

Kyllingelår fra dagen før, overskudsmayo, flødeost og rugbrød

*

Stegte syltede sild med rødløg og tranebær på smørstegt rugbrød

Alt er overskudsvarer på nær brød, eddike og sukker

*

Stegt medister med rødvinssauce, bagte rodfrugter og syltede agurker

Alt er overskudsvarer på nær olier, eddike, sukker og krydderier

*

Linse-rødbed-salat med rodfrugtsmuffins og flødeost dressing

Rødbeder, rodfrugter og flødeost er overskudsvarer

*

Æblekage med saltkaramel og yoghurt

Her er kun æblerne, yoghurten og fløden til karamellen overskudsvarer

Ikke på jagt i containere

Rub & Stub er et nonprofitforetagende, dvs. at overskuddet fra restauranten går til Dansk Flygtningehjælp. Langt størstedelen af medarbejderne i både restaurant og køkken er frivillige, og der er kun fire fastansatte medarbejdere, to i køkkenet og to projektmedarbejdere, der står for koordinering, planlægning og udvikling. Det er også de frivillige, der skaffer maddonationer; et arbejde, der ifølge Søren Grimstrup er blevet en hel del lettere, efter at madspild er blevet et varmt emne rundtomkring i fødevarebranchen.

I 2013, hvor Rub & Stub åbnede, var det meget mere op ad bakke, fordi fødevareproducenterne var utrygge ved at donere overskudsmaden. I dag er der fuldstændig styr på processen, bl.a. er der selvfølgelig fuld sporbarhed på alle råvarer, der kommer ind ad døren.

"Vi går jo ikke på jagt i supermarkedets containere efter lukketid, vi får det, før det ryger i containeren," svarer Søren

FOTO SOPHIE SALES

Køkkenchefen beslutter aftenens menu når han ved, hvem der er på arbejde. For der er stor forskel på det faglige niveau hos de frivillige.

Mette Munk

Bake-off

FORSKÅRET!
Gælder også Gorm og Thyra Stykker!

VÆLG FULDKORN FØRST

NYHED

Valdemar Fuldkorn

Fuldkornsbrød med fantastisk smag og et kort bid. En saftig krumme under en tynd, sprød skorpe. Håndopslået og stenovnsbagt for et flot og rustikt udseende. Fås som sandwichstykke og landbrød.

Mød Valdemar og vores øvrige nyheder på FoodExpo

Mette Munk A/S | Gôteborggade 5, 5000 Odense | www.mettemunk.dk | 70 20 23 71

FOTO TRØELS BØYE

Madstilen varierer mellem folkekøkken og bistro, afhængig af dagens fødevarer og personalets evner.

"Den lille sidste rest af sovs fra i går kan måske give 10 tarteletter i dag. Og når der så er udsolgt, så er der udsolgt. På den måde er vi også med til at rykke lidt ved gæsternes bevidsthed."

SØREN GRIMSTRUP, RUB & STUB

Grimstrup på spørgsmålet om, hvad "overskudsmad" egentlig dækker over. Et spørgsmål, han tydeligvis har fået rigtig mange gange før.

Maden kommer fra flere forskellige kanaler: Fx fra den lokale bager, der donerer det brød, der ikke blev solgt. En meget stor del kommer fra fødevareBanken, som henter overskudsmad hos Coops centrallager.

"Det er intet i vejen med fødevarerne. Men hvis man hos Coop kan se, at kædens butikker ikke bestiller helt så meget, som man har forudset, så bliver der måske en procent eller bare en promille tilovers, som så doneres," forklarer Søren Grimstrup.

Et andet eksempel på en donor kan være et "høst selv-landbrug", hvor kunderne måske ikke har plukket alle æbler på træerne eller hevet alle gulerødder op af jorden. I stedet for at destruere grøntsagerne får Rub & Stubs frivillige lov at hente dét, der er tilovers.

Styr på sidste salgsdato

For en restaurant som Rub & Stub er det altafgørende, at der ikke bliver brugt fordærvede fødevarer.

"Måske er en kasse med æbler blevet frasorteret, fordi en eller to æbler er dårlige. Men derfor fejler resten af æblerne i kassen jo ingenting," siger Søren Grimstrup.

Fødevarer, der nærmer sig sidste anvendelsesdato, når de doneres, som fx kyllingelår, bliver frosset ned. Og Rub & Stub anvender så frostvarerne i køkkenet.

Målt på vægt er to tredjedele af råvarerne i Rub & Stubs køkken fra donorer. Resten må Søren Grimstrup og Irina Bothmann indkøbe for at få "menuen til at hænge sammen". Det går nemmest med at få doneret korn-, mejeri- og grøntprodukter. Lidt sværere er det at skaffe kød, fisk og drikkevarer. Visionen er, at Rub & Stub på et tidspunkt udelukkende anvender donerede overskudsfødevarer.

200 kyllingelår

"I går fik vi 200 frosne kyllingelår, tofutern, spaghettisquash, en hel masse brød og fløde. Og det er sjældent, vi ikke har kartofler. Så køber jeg olier, krydderier, og hvad vi ellers behøver for at kunne gøre det til et helt måltid. Hvis vi har fået

ULEMPER VED DONEREDE FØDEVARER

Rub & Stub er baseret på frivillig arbejdskraft, og for en restaurant eller kantine med betalt arbejdskraft ville det være særdeles vanskeligt at få køkkenet til at hænge sammen med donerede fødevarer. Et godt eksempel var, da Rub & Stub fik 6.000 små portionspakker med smør. Hver eneste pakke skulle åbnes, så smørret kunne nedfryses i større portioner.

Tallerkenerne bliver ikke overfyldt på Rub & Stub. Til gengæld må gæsterne godt få refill af hovedretten.

FOTO TRØELS BØYE

FOODEXPO
FOODSERVICE · DETAIL · HOTEL · RESTAURANT

Mød os på stand L9260 på Foodexpo i Herning 6.-8. marts 2016, hvor du bl.a. kan opleve live demo af RATIONAL ovnen.

RATIONAL

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

FOTO: SOPHIE STATES

Størstedelen af arbejdskraften i Rub & Stub er frivillig, og der er venteliste til arbejdet. De frivillige forpligter sig til minimum tre vagter pr. måned i et halvt år.

kartofler, kan jeg købe porrer, så vi kan lave en kartoffel-porre-suppe til forret," forklarer Søren Grimstrup.

En vigtig disciplin i køkkenet på Rub & Stub er selvfølgelig at tænke kreativt, sådan at resterne fra i går kan blive til ingredienser i dag.

"Vi anstrenger os for at bruge råvarerne til det yderste. Den lille sidste rest af sovs fra i går, den kan måske give 10 tarteletter i dag. Og når der så er udsolgt, så er der udsolgt. På den måde er vi også med til at rykke lidt ved gæsternes bevidsthed," siger Søren Grimstrup.

"Og vi overfylder ikke tallerknerne, men til gengæld kan gæsterne altid få gratis refill af hovedretten eller en doggybag med hjem."

Kaos er attraktivt

Mange kokke og kantinemedarbejdere ville sikkert slå korsets tegn foran sig med tanken om, at intet er givet på forhånd. Men for Søren Grimstrup er det netop det konstante krav om nytænkning, der er jobbets store plus:

"Det er udfordrende og interessant, når vi hver dag skal trylle. Nogle gange ville jeg da ønske, at jeg kendte menuen på forhånd, men det her organiserede kaos gør Rub & Stub til noget ganske særligt." ■

DET SIGER KUNDERNE

"Det var et fantastisk måltid, og det er helt sikkert ikke sidste gang, vi spiser her. Vi havde hørt om restauranten gennem kolleger, og så havde vi lyst til at prøve det selv. Og vi må sige, at det er imponerende, hvad de kan få ud af overskudsmaden. Jeg tror også, at jeg vil bruge Rub & Stub, når vi har gæster fra udlandet."

FAMILIEN HANSEN, ROSKILDE.

"Her er en hyggelig stemning, og det er en god fornemmelse, at du kan støtte et godt formål, samtidig med at du får god mad, der ovenikøbet er lavet af overskudsvarer. Det er et rigtig godt koncept. Prisniveauet er faktisk okay – vi er to personer, der har fået både forret, hovedret, dessert og drikkevarer for 500 kroner. Det er rimeligt, synes jeg."

GITTE FRYDENLUND POULSEN, KASTRUP.

GØR OP MED BUFFETTYRANNIET

Hvis man gerne vil minimere madspildet i sin kantine, kan man tage et opgør med det buffettyrani, der hersker i mange virksomheders kantiner, råder Søren Grimstrup.

"Man skal vove forsøget og turde skære ned på udbuddet i buffeten. Du kan lave meget bedre mad, hvis du tør snævre udbuddet lidt ind. Som kantineansvarlig skal du turde tage ansvaret over for dine gæster; I dag har vi valgt, at I skal have denne hovedret og denne vegetarret. Så kan det godt være, at Birthe ikke kan lide maden i dag, og Kurt ikke får sit kødpålæg. Jeg synes, man som kantineansvarlig skal vove springet og i det mindste prøve i en periode. Det kræver, at du sætter din faglighed i spil, men på den anden side kan du få større arbejdsglæde og gøre maden til en henvendelse frem for en service. Forstået på den måde, at du har taget ansvaret for dét, I har valgt at servere i dag, frem for blot at lade gæsterne vælge mellem 120 forskellige retter i buffeten."

SUNDT FODTØJ TIL ARBEJDE OG FRITID

På vores webshop **www.reporto.com** kan du:
- Se vores 2 nye kataloger; under KATALOGER.
- Bestille et konsulentbesøg; under ERHVERV.
- Se og bestille vores store udvalg af sundt fodtøj.

Besøg os på **FOODEXPO** messen i **Hal F Stand 5150**

RÉPORTO
reporto@reporto.com
www.reporto.com
75 88 15 00
Industriparken 12A, 7182 Bredsten

Danpo
mad med glæde

KØL

Dansk
Hakket kylling

- Stor 3 kg bakke - minimering af emballage
- Mange anvendelsesmuligheder
- Køl - ingen optøning
- 100% rent lårkød - kun 3-6% fedt

Nyhed!
Storkøb på køl

Mød os på
FOODEXPO

Kom og smag på vores spændende nyheder

Vi ses 6.- 8. marts 2016, hal M stand 9952

Nyhed!
nu i lammetarm

FROST

Dansk
Kyllingemedister

- Fedtfattig - 5%
- Uden gluten og andre allergener
- Smager og opleves som traditionel medister
- Halal

501003100

501001100

56/42/2 %
polyester/cotton/
eol stretch
220 g/m²

KONGELIG HOFLEVERANDØR

NYBO

WORKWEAR SINCE 1962

FLOW **i grå denimlook**

Industri vaskbart

www.nybo.com

 TEKST CATHRINE HUUS

3 SKARPE TIL EDEL CLAUSEN, KURSUSLEDER

FOTO PANTHERMEDIA

Virksomheden Aktiv Fokus udbyder en skræddersyet uddannelse i ledelse til køkken- og kantineledere. Det er tidligere hoteldirektør Edel Clausen, som har tilrettelagt forløbet. Hun kender fødevarebranchen indefra som mangeårig leder af køkkenchefer, kokke og tjenere.

HVORFOR SKAL JEG MELDE MIG TIL DIT KURSUS?

"Det skal du, hvis du ønsker at udvikle dig og gøre en forskel over for dine medarbejdere og din ledelse. Mange køkken- og kantineledere har udfordringer med lederrollen: Det ene øjeblik står de med fingrene i bolledejen i køkkenet på lige fod med medarbejderne i teamet, det næste skal de tage den svære medarbejdersamtale med en kollega. Det er en dobbeltrolle, som de fleste har svært ved. På kurset tager vi udgangspunkt i hver enkelt deltagers virkelighed og giver dem værktøjer, så de bliver i stand til at håndtere opgaverne."

HVAD VIL I LÆRE MIG?

"Vi har tilrettelagt et kursus på fem dage, som er fordelt over et halvt år. Vi starter med at teste dig, så du får større indsigt i dig selv og dine udfordringer. Du får også en del teori om ledelse, og vi bruger rollespil og optager det på video, så du kan se dig selv i fuld funktion. Man får også lektier for. Det er ikke i form af rapporter, men mere handlingsorienterede øvelser, man kan prøve af derhjemme, og som vi giver feedback på. Vi snakker også meget kommunikation. Som køkkenleder er det vigtigt, at man kan kommunikere og ikke fejer de udfordringer, der er i hverdagen, ind under gulvtæppet. Man skal lære at være udadvendt og stille sig op på skamlen og sige, at det er altså mig, der er leder."

HVAD GØR JEG BEDRE EFTER FEM DAGE HOS JER?

"Du vil opleve, at du flytter dig holdningsmæssigt ift. din måde at lede andre på. Og du vil opdage, at du ikke er alene med de ting, du synes er svære. Du vil få et nyt netværk med andre, der sidder med de samme udfordringer, som du selv gør. Bagefter forsøger vi at vedligeholde netværket med aktive grupper på Facebook, så man fortsat kan udveksle erfaringer. Vi vil maks have ti deltagere på hvert hold, for vi forsøger at skabe nogle intense kurser med plads til stor fortrolighed. Hvis du har specielle ønsker, lytter vi og planlægger kurset ud fra det."

Læs mere om kurset på aktivfokus.dk

grøn fokus
ØKOLOGISK TOTALLEVERANDØR

Karolinevej 6 - 4200 Slagelse
tlf. 5850 0304 - info@gronfokus.dk
www.gronfokus.dk

KANTINEPRISEN 2016

ANSVAR & DIALOG

VI SØGER KANTINER
- der er i aktiv dialog med producenter, leverandører og kunder for at sikre de bedste råvarer og måltider, hver dag.

ANSØGNING & DEADLINE

Ansøgningsfrist er d. 25. april.

Tilmeld din kantine og læs mere om indstilling og kriterier på www.goderaavarer.dk

KANTINEPRISEN
LANDBRUG & FØDEVARER

Frikadellen overlever alt

"Frikadelle-gate". Frikadellen blev en kilden politisk sag, da byrådet i Randers besluttede, at svinekød skal på menuen i daginstitutionerne. Men hvor dansk er den stegte kødbolle egentlig? Og hvordan klarer den sig i den moderne, grøntsagsglade verden?

TEKST CATHRINE HUUS

Frikadellen er blevet en varm politisk kartoffel. Byrådet i Randers vedtog først på året, at der fremover skal svinekød på tallerkenerne på lige fod med andre madvarer i institutionerne. Formålet er at sikre dansk madkultur, og det betyder, at der kommer frikadeller, krebinetter og svinekoteletter på menuen i børnehaver og vuggestuer. Men hvor dansk er frikadellen egentlig? Vi har spurgt Lise-Lotte Larsen, som er underviser på Hotel- og Restaurantskolen i Danmark.

"Frikadellen er verdensberømt, og eksisterer under et hav af navne i andre lande: meetballs, köfte og kebab. Men vi er det eneste land, som spiser den stegt med sovs og kartofler og agurkesalat til. Den har været en populær spise i alle de år, jeg har eksisteret, og den er en god del af vores kultur, men den er ikke oprindeligt dansk. Den stammer fra det romerske rige, og man stifter bekendtskab med den første gang i år nul. Her er den beskrevet i en kogebog som en fars, der er rørt sammen og puttet i en pølsetarm og stegt over ilden," fortæller Lise-Lotte Larsen.

Frikadellen bevæger sig herefter langsomt op igennem Europa, og knap 1.300 år senere optræder den på skrift som en kogt, aflang kødbolle lavet af den kødfars, man havde ved hånden, fx lam eller kylling. Det er først, da støbejernskomfuret gør sit indtog i takt med industrialiseringen, at man begynder at stege den.

"I 1837 beskriver kogebogsforfatterinden madam Mangor den stegte frikadelle, som vi kender den i dag. Hun blander farsen med mel og æg, så det bliver en sammenhængende masse, og former den med en ske, så den får den aflange, karakteristiske form, og steger den på en pande."

Hvad er den perfekte frikadelle?

"Der er ikke noget endegyldigt svar, og der findes hundredvis af variationer. Nogle mener, at der skal mindre mælk i, andre mener, at den skal være bastant. For mig er den perfekte frikadelle rørt af en fars, der er blank, og når man trækker skeen op, hænger et tyndt lag fast på skeen. Den er ikke for løs og ikke for kompakt. Men det er meget individuelt. Det er jo et spørgsmål om smag, den rette kombination af løg og kød og salt og peber, og at den er stegt ordentligt. Den skal have stegeskorpe, men ikke knase. Den skal være mørkebrun og god at tygge i."

Hvordan klarer den sig i den moderne husholdning, hvor vi vil have mange grøntsager og mindre kød?

"Den kan sagtens klare sig, farsen er jo helt unik, fordi den kan klare et tvist. Man kan fx røre den med gulerødder og krydderier. Her på skolen bruger vi frikadellens grundidé og laver den af ris og bulgur og quinoa og grøntsager, fordi vi skærer ned på kødet af bæredygtige årsager. Så frikadellen har fået en helt anden kaliber. Men den skal nok overleve. Frikadelle betyder 'alt, der kan steges', og den kan udvikles i alle retninger. Men jeg tror aldrig, den bliver afviklet."

Quinoadunser

Opskrift fra Lise-Lotte Larsen, Hotel- og Restaurantskolen

Ingredienser

1 dl hel quinoa (3 dl kogt)
1¾ dl vand
150 g rødbede
100 g løg
1 fed hvidløg
1 dl grahamsmel, groft speltmel eller glutenfrit mel
2 tsk karry
1 tsk salt
2 æg
Olie til stegning

Fremgangsmåde

- Skyl quinoaen i koldt vand i en sigte, og kog den i 1¾ dl vand i 10 min. under låg.
- Tag gryden af varmen, rør lidt salt i og lad den trække under låg i 10 min.
- Skræl rødbeden, pil løget, og riv begge dele groft på rivejernet.
- Kom presset hvidløg, mel, karry og salt i en skål sammen med de revne grøntsager.
- Vend den kogte quinoa i og herefter æggene.
- Lad gerne farsen hvile lidt, mens du laver tilbehøret.
- Læg en spiseskefuld fars med top på en varm pande med olie og flad den ud, så dunserne er ca. 1½ cm høje.
- Skru ned for varmen til middeltemperatur, og steg dem i ca. 5 min. på hver side, til de er brune og sprøde.

Tip

Du kan bruge ris, bulgur eller couscous i stedet for quinoa. Alle rodfrugter kan bruges i stedet for rødbede Tilsæt 50 g feta i tern, og undlad ½ tsk salt, eller tilsæt 50 g revet ost efter eget valg.

FOODEXPO

FOODSERVICE · DETAIL · HOTEL · RESTAURANT

Netværk med branchen på Foodexpo

Invitér dine kolleger, medarbejdere eller chef med til fødevaremesse i Herning, og få en faglig og inspirerende fællesoplevelse.

Nordens største fødevaremesse

Tre værdifulde dage
den 6.-8. marts 2016
i MCH Messecenter Herning

Ny ØKO-hal på Foodexpo
Økologien er massivt repræsenteret, og har i 2016 sin helt egen hal på Foodexpo.

Alle 3 messedage vil byde på økologiske aktiviteter, debat, foredrag og mere end 70 udstillere.

Mandag den 7. marts er udnævnt til Øko-dag, hvor der vil være ekstra fokus på viden, debat og inspiration i Hal E.

Ses vi på Foodexpo?

Scan koden for at gå direkte til foodexpo.dk

Læs mere og print dit gratis adgangskort på **foodexpo.dk**

Følg os på

MCH Messecenter Herning | Vardevej 1 | DK-7400 Herning | +45 9926 9926 | mch.dk

MCH

Der var tidspres, tilskuere og en tempuradej, der ikke helt opførte sig, som den skulle. Alligevel lykkedes det Camilla Lillienskov Pedersen at løbe med en flot sejr i DM i Skills.

En sikker vinder

FOTO HELENE BAGGER

Den 4., 5. og 6. februar dystede ni ernæringsassistentelever om at blive Danmarks bedste. Det foregik i Fredericia til DM i Skills, og Camilla Lillienskov Pedersen tog førstepladsen.

TEKST CATHRINE HUUS

En tempuradej, der faldt sammen, og en rygeostcreme, der skilte. Camilla Lillienskov Pedersen løb ind i uforudsete problemer undervejs i årets store elevkonkurrence i Fredericia, DM i Skills. Men udfordringerne slog hverken den 24-årige ernæringsassistentelev eller dommerne af pinden, og Camilla Lillienskov vandt en overbevisende sejr.

"Hun var hele ti point foran de andre deltagere," fortæller overdommer Ulla Rosenfeldt, som fandt niveauet rigtig pænt hos deltagerne. Men Camilla Lillienskov skilte sig ud fra de andre i kraft af sine mundtlige præsentationer af madretterne, sin store viden om økologi, bæredygtighed og ernæring og ikke mindst med kvaliteten af sin menu.

"Hun udfordrede sig selv undervejs, hun nøjedes jo ikke med at lave en almindelig hakkebøf. Jeg lagde også mærke til måden, hun arbejdede på, hun var stille og rolig hele tiden, og køkkenet blev holdt pænt. Mælken røg i køleskabet lige med det samme," siger Ulla Rosenfeldt.

I kategorien 'hvad byder du uventede gæster' fik finalisterne en råvarekurv med ukendte råvarer. Der lå fx kylling, mørbrad eller hakket oksekød, mælk, mel og grøntsager. Ting, som kan ligge i ethvert køleskab.

FOTO BRIAN GLENN PEDERSEN, KOST- OG ERNÆRINGSFORBUNDET

Nerver og tidsnød

De ni ernæringsassistentelever fra hele landet konkurrerede i tre kategorier over tre dage. Torsdag stod den på 'skolemad to go', fredag skulle deltagerne tilberede grønne retter, og lørdag var udfordringen en råvarekurv med ukendt indhold. Hver deltager fik en halv time til at finde opskrifter og maks. to timer til at tilberede retterne til en på forhånd fastlagt målgruppe. Efterfølgende skulle hver finalist præsentere den færdige mad foran dommere og publikum. Og selvom det næppe var samtlige 60.000 besøgende, som brugte tiden foran ernæringsassistentelevernes scene, var der alligevel tæt med mennesker.

"Det var meget nervepirrende," fortæller Camilla Lillienskov Pedersen. "At stå med en storskærm til den ene side og en masse fremmede mennesker til den anden, mens man forsvarer sine retter, var ret vildt. Men det sværeste var faktisk ikke at præstere foran publikum. Det sværeste var at overholde tiden. For selvom jeg havde en arbejdsplan, der hang sammen, brugte jeg en del tid på at danne mig et overblik over køkkenet. Især torsdag var det hektisk, der løb jeg forvildet rundt for at lære det hele at kende."

Dejen blev tapetklister

Selvom Camilla lå ti point foran de øvrige deltagere, var det ikke en glat og ustenet vej til førstepladsen. Fx stødte hun ind i en udfordring, da hun skulle lave kyllingenuggets til torsdagens skolemad.

"Tempuradejen, som kyllingestykkerne skulle vendes i, blev problematisk. Vi havde kun det økologiske, fintsigtede hvedemel, som er helt fantastisk at bruge i brød. Men gluten i økologisk hvedemel kan få æggemassen til at falde lidt sammen. Så det blev lidt tapetklisteragtigt." Alligevel lykkedes det Camilla at fritere stykkerne som planlagt.

"De smagte udmærket, de blev bare ikke så sprøde og så æstetisk pæne, som jeg havde ønsket mig."

Dagen efter løb ernæringsassistenteleven igen ind i vanskeligheder, da rygeostcremen til den grønne middag skulle mikses.

"Jeg fik blandet tingene sammen i forkert rækkefølge. Hvis man ikke gør det rigtigt, skiller cremen, så jeg måtte lige lappe den sammen med lidt ekstra piskning og sukker og salt. Men jeg tror ikke, dommerne opdagede det", siger Camilla med et smil. ■

CAMILLAS VINDERRETTER

Skolemad to go
- Kyllingenuggets med kartoffelroulade og lun rødkålssalat
- Torskesalat med marinerede grønne linser
- Grov fastelavnsbolle med appelsincreme

Vegetarret til højskolen
- Jordskoksuppe med skokchips og brød
- Selleribøffer og rødbederåkost med hvidløg og rygeostcreme
- Tabasco-ingefær-æblekage

Hvad byder du uventede gæster?
- Fyldt kyllingebryst med vinterkartoffelsalat med æble, løgchutney og bagte grøntsager
- Citrusfromage

NaturAks®
Uden stråforkorter
Dansk mel

Dansk mel – dansk velsmag
Det danske spisekammer er fyldt med gode råvarer og velsmag.
Med dansk mel fra NaturAks i dejen lever processen fra jord til bord op til de højeste kvalitetskrav – og det kan smages.

Endelig kan du bage med dansk mel

Efterspørgslen på danske produkter har aldrig været større, den gode smag og høje kvalitet er første prioritet hos flere og flere forbrugere. Hos Valsemøllen har vi også fokus på de danske råvarer. I samarbejde med udvalgte landmænd landet over har vi dyrket, udvalgt og malet dansk kvalitetskorn, så du nu kan få godt dansk mel. Vores danskproducerede mel er en del af Valsemøllens kendte NaturAks-koncept, og dermed din sikkerhed for, at kornet er dyrket uden brug af stråforkorter og kontrolleret for nedvisningsmidler. Naturligvis.

Kort og godt
Dansk kvalitetsmel malet af særligt velegnede kornsorter
Fra udvalgte danske landbrug
Dyrket uden brug af stråforkorter og kontrolleret for nedvisningsmidler
Kvalitetskontrol hele vejen fra mark til mølle

Valsemøllen

Valsemøllen har i mere end 100 år haft fokus på stolte mølletraditioner og godt mel. Få masser af inspiration og opskrifter samt find din konsulent på **www.catering.valsemollen.dk**

Velkommen

Foreningen Kantine & Køkken byder varmt velkommen til de nye medlemmer, der har meldt sig ind siden sidst for at få gavn af vores medlemsfordele, arrangementer og faglige fællesskab.

Alice Haggren, Hjallerup Idrætscenter, 9320 Hjallerup · August Thor Sigurjonsson, Center for Aktiv Indsats, 5854 Gislev · **Bente Noer Sørensen**, Egetoft Aktivitet og Træning, 6040 Egtved · **Betina Gadgaard Carstensen**, Center for Aktiv Indsats, 5854 Gislev · **Bertine Liv Appelgren**, Hjallerup Idrætscenter, 9320 Hjallerup · **Birgitte Herlev**, Børnenes Univers Grindsted Syd, 7200 Grindsted · **Herdis Jessen**, Plejecenter Ågården, 6040 Egtved · **Jan Holm**, Strib Grønt, 5500 Middelfart · **Jane Jacobsen**, Frederikshavn Rådhuskantine, 9900 Frederikshavn · **Jette S. Exner**, Provstegårdskolen, 5200 Odense · **Karin Løvdal Nielsen**, LIC Engineering. 6700 Esbjerg · **Karin Munkholm**, Sabroe A/S, 8544 Hornslet · **Lene Jensen**, Tørring Gymnasium, 7160 Tørring · **Line Veggerby**, Nordea A/S, 8000 Århus C · **Lone Falkenberg**, Atea A/S, 8200 Århus N · **Marianne Havtorn**, Sabroe A/S, 8544 Hornslet · **Marianne Seliger**, Danske Bank ved ISS Facility Services a/s, 8000 Århus C · **Mikkel Thrane**, Filosoffen, 5000 Odense C · **Nicki Holdt Just**, Nordea A/S, 8000 Århus C · Tanja Wiborg, STU/VSU, 6100 Haderslev · Tina Søndergaard, Scanima, 9210 Aalborg.

Peter Thomsen fik sølv ved DM for caterelever i 2015. Han blev færdiguddannet cater i januar i år og overtog straks forpagtningen af kantinen på Mulernes Legatskole i Odense.

Nyt medlem

PETER THOMSEN, CATER OG SELVSTÆNDIG PÅ MULERNES LEGATSKOLE

Hvad karakteriserer din kantine?
"Vi er en kantine i et gymnasium med 900 elever og 80 lærere, og vi laver mad til ca. 400 hver dag. Vi har ikke en decideret madlinje, for eleverne er meget sultne og vil have kvantitet. Dog laver vi al mad fra bunden, vi har ingen færdigmad og ingen frituregryder. Vi sælger alt fra pizzastykker og pølsehorn til boller, tyggegummi, sodavand og chokoladebarer. Vi sælger også sandwich med friske råvarer, til dem, som vil have et sundere alternativ."

Hvordan er jeres streetfood?
"Vi fik ideen til et arrangement hos Foreningen Kantine & Køkken og blev inspireret til at bruge det her på skolen. Vores streetfood er fastfood af kvalitetsråvarer, det er fx nudel- og wokretter, som er en stor succes. Vi kan faktisk få eleverne til at spise rene grøntsagssupper med største velbehag. Så selvom vi ikke kører en decideret sund linje, er der et valg til alle. Streetfood overrasker konstant eleverne på den postive måde."

Hvorfor blev du medlem af Foreningen Kantine & Køkken?
"Jeg havde hørt om deres events og begivenheder og syntes, det var enormt interessant. Foreningen er meget vigtig for vores branche. Man får et samvær med kollegaer fra andre køkkener, og vi kan bruge hinanden til at sparre med, uanset om det er sociale eller faglige events. Der er en stor variation i foreningens arrangementer, vi har fx. lavet smushi sammen, som er et miks af smørrebrød og sushi – og vi har haft foredrag med Jim Lyngvild. Det giver et godt fællesskab."

Erik Jørgensen og hans køkkenteam i Sodexos kantine hos IBM i Aarhus bruger aktivt Facebook til at fortælle om dagens menuer og takeawaytilbud.

Nyt medlem

ERIK JØRGENSEN, KØKKENCHEF, KANTINEN SODEXO HOS IBM I AARHUS

Hvordan vil du beskrive din kantine?
"Vi er en sund kantine, som laver god mad fra bunden til små 300 gæster hver dag. Madstilen er klassisk dansk mad med nytænkning og et strejf af nordisk.

Vi arbejder med at få flere grøntsager ind i den daglige menu og serverer fx nøddefrikadeller med masser af grøntsager og grøntsagskødboller i selleri med blomkålsris i stedet for ris. Gæsterne kan altid købe take away med hjem, det kan være rester fra dagens frokost eller tapas, sushi eller godt dansk kvægkød til grillen.

Når det bliver varmere i vejret, sælger vi også krydderurter, som folk kan tage med hjem og plante ud."

Hvad er jeres nyeste tiltag?
"I år solgte vi en 4-retters nytårsmenu. Det gik rigtig fint, folk tog rigtig godt imod det. Kunderne skulle selv anrette maden derhjemme nytårsaften, så vi lagde billeder og en video op på vores Facebookside, hvor vi viste, præcis hvordan de skulle anrette maden. Så kunne folk stå med iPad'en i køkkenet og portionsanrette. Det fik vi meget positiv respons på."

Hvorfor blev du medlem af Foreningen Kantine & Køkken?
"Jeg meldte mig ind, fordi der er et godt blad og et godt netværk. Jeg vil også gerne deltage i kurser og arrangementer, både for at lære andre at kende og for at få faglig inspiration."

det sker

GENERALFORSAMLING FKK FYN

Tirsdag den 23. februar 2016, kl. 16.00 – ca. 19.00
Sct. Knuds Gymnasium, Læssøgade 154,
5230 Odense SV

Kantineleder Pia Filstrup fortæller om hverdagen i kantinen på Sct. Knuds Gymnasium, inden vi holder vores generalforsamling. Vi slutter dagen af med lidt at spise og hyggeligt samvær.
Se dagsorden hos kantinen.dk

Tilmelding senest den 15. feb. til Jonna Jepsen på mail jj@natureenergy.dk eller telefon 60 39 02 26

FRA WATERLOO TIL DUVEMÅLA

– EN HYLDEST TIL ABBA

Torsdag den 3. marts 2016, kl. 20.00
Hermans, Skovbrynet 5, 8000 Aarhus C

Kom med på en forrygende tur tilbage til 70'erne og 80'erne og oplev 25 klassiske ABBA-hits og de store numre fra Benny Andersson og Bjørn Ulvaeus' musicals. Det bliver en stor aften med fest og fællessang, når ti særdeles velsyngende sangere og musikere bliver sluppet løs og trykker den af i alle de kendte hits.

Dørene åbnes kl. 19.30.

Pris for medlemmer: 150 kr.
(inkl. 1 glas vin/øl/vand i pausen).
Pris for ikke-medlemmer 350 kr.
Tilmelding til: Valborg Brandstrup, tlf. 30 27 57 53, eller valborg.brandstrup@mail123.dk
Tilmelding og betaling senest 1. marts 2016.
Tilmelding er først gældende, når beløbet er indbetalt.
Beløbet betales på reg. 1978 konto nr. 8125926070.
Husk at oplyse deltagernavn ved betaling.
Der er kun 25 billetter, så tilmeld dig og betal hurtigst muligt.

- Økologisk lammekød - fra New Zealand

Høje bjerge. Brusende floder.
Imponerende vidder. Formidabelt klima.
På New Zealands smukke øer nyder de økologiske lam naturens saftige og grønne græs. Og de behandles med omtanke af dedikerede landmænd, som værner om den århundrede gamle tradition.

Det kan smages. Velbekomme.

Vores sortiment

Lammekøller
Lammeculotter
Lammekroner
Lammebove uden ben i net
Lammerygge

Besøg os på Foodexpo

Hal M
Stand 9820

CARMO

CM Food A/S

Smag på verden

FOODEXPO

NORDENS VIGTIGSTE FAGMESSE

6.-8. marts 2016
Vardevej 1, 7400 Herning

Det summer af energi og kreativitet, når vi samler brancherne for fødevarer og storkøkkenudstyr og hotel og restauration ved Foodexpo i 2016. I år skruer vi yderligere op for aktiviteterne og glæder os til at præsentere dig for nogle af de største navne fra den danske madverden, de nye og kommende gastrotrends, kåring af årets bedste kokke og tjenere og meget mere.

Kig også forbi Kantine & Køkkens stand i økohallen.

BESØG HOS TEMPER CHOKOLADE

Torsdag den 10. marts 2016, kl. 19.00
Saltgade 11, 6760 Ribe

Der er mulighed for at købe dejlig chokolade til en god pris, når Tim Ibbitson viser rundt og fortæller om sin nye virksomhed Temper Chokolade, som han startede i april 2015. Vi byder også på Marsk-kaffe.

Pris: Medlemmer 75 kr.
Pris: Ikkemedlemmer 200 kr.
Tilmelding til Hanne Holm
på telefon 20 84 34 79 eller på
nh112@esenet.dk
Tilmelding og betaling senest 1. marts 2016.

GENERALFORSAMLING FKK FYN

Torsdag den 10. marts 2016, kl. 17.00
Interacoustics, Audiometer 1, 5500 Middelfart

Kantineleder Helle Flensburg Larsen viser rundt og fortæller om sin arbejdsplads og konceptet i kantinen på Interacoustics, hvor vi også holder generalforsamlingen. Bagefter er der spisning og hyggeligt samvær.
Se dagsordenen på kantinen.dk

Tilmelding senest den 30. marts til Inge Marie Ravn
på imravn63@gmail.com eller telefon 23 71 47 46.
Generalforsamlingen er kun for medlemmer
af Foreningen Kantine & Køkken

THAI-THAI-THAI-THAI

Tirsdag den 15. marts 2016, kl. 16.00
Bird Thaikøkken, Silkeborgvej 27, 4700 Herning

Denne gang skal vi rigtig inspireres af det thailandske køkken, og vi skal selv være med til at lave maden og derefter nyde den. Vi skal prøve sunde forårsruller, kylling, fisk og oksekød, suppe og lidt til den søde tand. Der er begrænset antal pladser, så først til mølle-princippet gælder.

Pris for medlemmer: 200 kr.
Pris for ikkemedlemmer: 375 kr.
Tilmelding senest den 4. marts til Janni Wagner
på mail janniwhansen@mail.dk
– tlf. 20 93 56 71 eller 72 60 29 90.

AKTIV FOKUS PÅ DIN LEDELSE

De 5 moduler ligger 5. april, 18. maj, 19. maj,
15. juni og 25. august
Aktiv Fokus, Fredericiagade 28, 1., 6000 Kolding

Praktisk ledelsesuddannelse med 6 måneders fokus fordelt på 5 moduler. Uddannelsen er udviklet specielt til køkken- og kantineledere, der har lyst til at udvikle sig på det personlige plan. Inkluderer 3 gange individuel sparring og 2 profiltest fra Garuda (basis- og kompetenceprofil).

Pris pr. person: 15.500 kr. eksk. moms
og forplejning.
(Normalpris kr. 17.500,-).
Forplejning pr. modul 275 kr. eksk. moms.
Henvendelse og tilmelding til
Edel Clausen på tlf. 60 20 05 06
eller ec@aktivfokus.dk
Bo Schorlingpå tlf. 22 41 68 38
eller bs@aktivfokus.dk

MADVÆRKSTEDET I ØRBÆK

Onsdag den 6. april 2016, kl. 16.30-20.00
Madværkstedet i Ørbæk
Hovedgaden 1, 5853 Ørbæk

Turen går til Madværkstedet i Ørbæk, hvor slagtermester Jan Høegh Hall fra den gamle kro i Ørbæk viser os slagterbutikken, som drives som en gammeldags slagterforretning. Jan og hans kone Barbara viser butikken frem, og vi får lov at smage alle herlighederne.

Pris: Medlemmer: Gratis.
Ikkemedlemmer: 200 kr.
Tilmelding er først gældende, når beløbet er indbetalt.
Tilmelding og betaling senest den 29. marts til
Susanne Banke på mail suba@fynskemedier.dk
eller telefon 40 26 66 05.
Beløbet betales på reg. 5975 konto 0005000698.
Husk at oplyse deltagernavn ved betaling.

DESIGNOUTLET & TAPAS

Torsdag den 7. april 2016, kl. 18.30-20.30

Kom til "tøseaften" med spændende tøj og brugskunst hos Design Outlet. Hanne Knudsen fra Social- og Sundhedsskolen i Fredericia laver lækre tapas til os, som vi kan nyde bagefter. En aften med gode tilbud, lækker mad og hygge.

Pris for medlemmer: 50 kr.
Pris for ikkemedlemmer: 100 kr.
Tilmelding senest den 30. marts 2016 til
Inge Marie Ravn på mail: imravn63@gmail.com
eller tlf. 23 71 47 46.
Beløbet betales på reg.9551 konto 6580901342.
Husk at oplyse deltagernavn ved betaling.

BESØG HOS EASYFOOD

Onsdag den 13. april 2016, kl. 16.30
Easyfood, Albuen 39, 6000 Kolding

Program:
Kl.16.30 Velkomst
Kl.16.45 Rundvisning
Kl.17.15 Santa Maria Boring sandwich out
Kl.17.45 Vestjysk mesterskab I sandwich
Kl.19.15 Præmieoverrækkelse
Kl.19.30 Tak for i dag.

Pris: Medlemmer 75 kr.
Pris: Ikkemedlemmer 175 kr.
Tilmelding til Hanne Holm på tlf. 20 84 34 79 eller
nh112@esenet.dk
Tilmelding senest 8. april 2016.

Prøv de autentiske brasilianske opskrifter lavet i fællesskab med brasilianske kokke og Unilever Food Solutions egne kokke under et besøg i Brasilien. Tøv ikke med at blive en del af det mest spændende og aktuelle madtema i 2016.

- Autentiske og omhyggeligt udarbejdede opskrifter
- Spændende at servere og nemt at forberede
- Opskrifter til alle de mest ikoniske brasilianske retter

Unilever Food Solutions

www.ufs.com

For mere information ring 43 28 43 00 eller besøg www.unileverfoodsolutions.dk

NEMME OG LÆKRE TAPAS

SPANSK MED ET STREJF AF ASIEN
VED HANNE HOLM

Onsdag den 13. april 2016, kl. 15.00-20.00
Bent Brandt, Langdyssen 7, Lisbjerg, 8200 Aarhus N

Virker de små tapas som en stor opgave, så få tips til fremstilling af velsmagende, lette og sunde tapasretter af Hanne Holm. Hanne, der har udgivet 14 kogebøger om thaimad og smagen af Asien og afholdt et utal af kurser i Kogeskolen i Jægersborggade, giver dig muligheden for at lære at krydre den spanske portionsanretning (tapas) med et strejf af Asiens delikatesse, "thai-tapas". I køkkenet skal du tilberede delikate, asiatisk inspirerede tapas med grønt, æg, fisk, skaldyr, fjerkræ og kød.

Pris for medlemmer: 350 kr.
Pris for ikkemedlemmer: 800 kr.
Tilmelding senest den 1. april til Jan Andersen, artemis@post.tele.dk eller telefon 40 51 85 10.

GASTRO & VINO

Tirsdag den 26. april 2016, kl. 17.00
Klostergade 68, Aarhus C

Michael fra Gastro & Vino holder kokkeskole for os med de bedste, lokale råvarer og vinreolerne fyldt med gode dråber.

Bagefter indtager vi 3-rettersmenuen i de rå og charmerende lokaler i hjertet af Aarhus.

Tilmelding er først gældende, når beløbet er indbetalt. Arrangementet gennemføres kun med minimum 12 tilmeldte, og der er maks 30 pladser.

Pris for medlemme: 245 kr.
Pris for ikkemedlemmer: 490 kr.
Tilmelding til Irma Munk Nielsen på tlf. 40 81 99 33 eller irmamunk@gmail.com
Tilmelding og betaling senest 1. april 2016.
Beløbet betales på reg. 1978 konto 8125926070.
Husk at oplyse deltagernavn ved betaling.

SOMMERAFSLUTNING

Onsdag den 1. juni 2016, kl. 17.00
Fun World, Glarmestervej 6-12, 6710 Esbjerg

Vi slutter sæsonen af i Fun World, hvor den står på minigolf, hvis vejret tillader det (i tilfælde af regn står den på bowling). FKK Esbjerg betaler minigolf eller bowling, hvor imod mad og drikke er for egen regning.

Pris for medlemmer: gratis.
Pris for ikkemedlemmer: 300 kr.
Tilmelding til Annbritt Jønson på tlf. 24 61 67 58 eller alj26@sol.dk senest 26. maj 2016.

KANTINEVANDRING

Tirsdag den 10. maj 2016, kl. 17.00.
UCN, kantinen
Mylius Erichsens Vej 19, 9210 Aalborg Ø

Se en af Aalborgs nyeste kantinekøkkener. Vi besøger Lone på UCN (lærerseminariet) og hører om, hvordan det er at starte et helt nyt køkken op. UCN på Mylius Erichsens Vej servicerer hver dag ca. 3.000 personer.

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

INSPIRATIONSAFTEN MED SALATTØSEN

Torsdag den 12. maj 2016, kl. 16.30
Trade City, Kokholm 3 A, 6000 Kolding

Kom og hør salattøsen Mette Løvbom fortælle om vejen fra blogger til tv-vært og kogebogsforfatter med over 80.000 daglige følgere. Salattøsen vil fremtrylle salater, dressinger, knas og knæk, ligesom hun fortæller om, hvordan hun komponerer en salat af årstidens råvarer. Vi serverer aftensmad med afsæt i salaterne og lidt til den søde tand.

Der er mulighed for at købe en signeret kogebog.

Pris for medlemmer: 150 kr.
Pris for ikke medlemmer: 300 kr.
Tilmelding senest den 2. maj 2016 til Inge Marie Ravn på imravn63@gmail.com eller tlf. 23 71 47 46.
Beløbet betales på reg. 9551 konto 6580901342.
Husk at oplyse deltagernavn ved betaling.

GOLF OG GODT SMØRREBRØD

Torsdag den 12. maj 2016, kl. 15.30
Brande Golfklub, Nordlundvej 87, 7330 Brande

Det er forår, og alting springer ud, dagene bliver længere, og vi skal ud og nyde det. Vi skal på besøg i Café 19, som er en del af Brande Golfklub og ligger i klubhuset som et centralt omdrejningspunkt til Brande Golfklubs dejlige og naturskønne bane. Her vil Karin tage imod os sammen med et par dygtige golftrænere.

Vi starter eftermiddagen med at spille lidt golf, og derefter vil vi gå op i cafeen og nyde noget af Karins fantastiske smørrebrød. Hun deler også et par tricks ud, så vores smørrebrød kan blive løftet lidt op a la 2016.

Vi mødes neden for klubhuset.

Pris for medlemmer: 125 kr.
Pris for ikkemedlemmer: 200 kr.
Tilmelding senest den 2. maj til Anette Brinch Sørensen på mail: anettebs@gmail.com eller telefon 20 71 68 32.

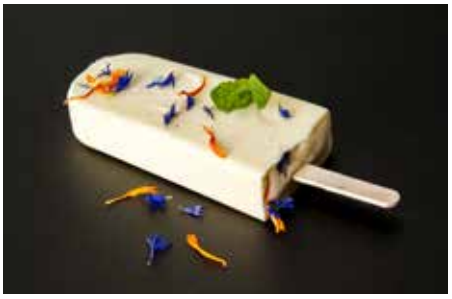
PETER LARSEN KAFFE

Torsdag den 9. juni 2016, kl. 14.30
Ærøvej 15-17, 8800 Viborg

Kaffe er noget, vi alle kender til og slet ikke kan undvære. Derfor besøger vi Peter Larsen Kaffe i Viborg.

Vi starter med rundvisning på fabrikken, mens maskinerne stadig er i gang, derefter hører vi om kaffens historie og slutter selvfølgelig af med lidt godt til ganen.

Pris for medlemmer: 75 kr.
Pris for ikkemedlemmer: 150 kr.
Tilmelding senest den 1. juni til Janni Wagner på: janniwhansen@mail.dk eller tlf. 20 93 56 71 / 72 60 29 90.



SOMMERTUR TIL ENGMARK IS

Torsdag den 9. juni 2016, kl. 16.30
Engmark Is, Engmarksvej 2, 7323 Give

Mad skal forføre og vække sanserne! Engmark Is er udsprunget af en lille økologisk jerseygård ved Give, som i 2014 åbnede eget ismejeri og begyndte at lege med isproduktion. Der fremstilles håndstøbte ispinde og økologisk is i boks.

Isen fremstilles af gode råvarer af egen mælkeproduktion og æg fra nabogården.

Vi starter i ismejeriet med historien om baggrunden, opstarten, produkterne og fremtiden. Vi smager på isen, og derefter skal vi spille fodboldgolf.

Der sluttes af med lidt mad og drikke.

Pris for medlemmer: 150 kr.
Pris for ikkemedlemmer: 200 kr.
Tilmelding senest den 11. jan. 2016 til
Inge Marie Ravn på imravn63@gmail.com
eller tlf. 23 71 47 46.
Beløbet betales på reg. 9551 konto 6580901342.
Husk at oplyse deltagernavn ved betaling.

fødselsdage

60 år

Anette Jeppesen, 24.03.56
Landevejen 51A, 8543 Hornslet

Anita Philipsen, 08.03.56
Clausholmsvej 3, 2720 Vanløse

Birthe Lindbjerg, 16.03.56
Bakkevænget 23, 7323 Give

Frede Sørensen, 07.01.56
Avnbøgen 34, 8620 Kjellerup

Gert Larsen, 03.03.56
Holmstrupgårdsvej 532

Gurli P. Houg, 24.02.56
Dronningestræde 1 A, 5960 Marstal

Inger Erfurt Kristensen, 02.03.56
Bergensvej 39, 8600 Silkeborg

Inger Marie Olesen, 16.01.56
Roarsvej 4, 7400 Herning

Jonna Lauridsen, 01.03.56
Gejlgårdvej 1, 6862 Tistrup

Karin Lis Albæk, 08.03.56
Østerled 10 e, 7620 Lemvig

55 år

Joan Olesen, 26.03.61
Lejrskovvej 8, 6640 Lunderskov

Karin Løvdal Nielsen, 30.03.61
Hjerting Strandvej 76, 6710 Esbjerg V

Kirsten Thielsen Sørensen, 25.01.61
Havremarken 51, 6340 Kruså

Kim Lindhardt Andersen, 14.03.61
Skærsbrovej 1A, 8680 Ry

Lisa Tantholdt, 21.02.61
Søvang 4, 3460 Birkerød

Maja B. Lauersen, 31.03.61
Slotsvej 11, 5762 Vester Skerninge

50 år

Charlotte Margrethe Jørgensen, 02.02.66
Sleppevangen 46, 5270 Odense N

Henriette Saandvig, 25.03.66
Rønnealle 46 B, 7451 Sunds

Lise Lotte Madsen, 18.02.66
Haydns vej 50, 7500 Holstrebro

Marianne Sahlholdt, 12.03.66
Vestertorp 107, 7400 Herning

Ulla Falkenquist, 22.01.66
Blomsterhaven 29, 7000 Fredericia

kolofon

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

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

Næstformand
Johnny Sørensen
Bøgedals Allé 91
5250 Odense SV
Tlf. 20 10 07 10
E-mail: jos@hoka.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 Cathrine Huus
E-mail: Cathrine.Huus@datagraf.dk

Design & produktion
Datagraf Communications
www.datagraf.dk

Annoncesalg
DG Media
www.dgmedia.dk

FMK
Oplag ifølge Fagpressens Medie Kontrol: 5.200 eksemplarer

ISSN 0022–8885
Kantinen udkommer 6 gange årligt

Deadline for annoncer til Kantinen nr. 2
4. marts 2016

Forsidefoto: Panthermedia

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

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.

DANISH CROWN
FOODSERVICE

GRIS MED STØRSTE FORNØJELSE!

DANISH CROWN AMBA
Marsvej 43
8960 Randers SØ

Tlf. 8919 1919
dcfoodservice@danishcrown.dk
www.danishcrown.dk/foodservice

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

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

TEMP-TEAM
Hurtig og fleksibel vikarassistance
Faguddannede konsulenter med stor erfaring med 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

ANTALIS CC&CO
Bastrupgaardvej 8-10, 7500 Holstebro
Tlf. 70 10 33 66
www.antaliscccco.dk
info@cc-co.dk
Totalleverandør af fødevareemballage, rengøring, aftørring, borddækning, kontorprodukt & IT.
Stærkt sortiment og hurtig levering.

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®

Et hav af NYHEDER fra Royal Greenland
- noget for enhver smag!

Grønlandske delikatesser:

- ✓ Varmrøgede hellefiske**portioner**
- ✓ **Hel side** koldrøget torsk i skiver
- ✓ **Nutaaq torsk**
  – mere frisk, hvid og smagfuld

Spændende program af panerede, ovnklare fisk:

- ✓ Fisk med **ØKOLOGISK** panering
- ✓ Fisk med **GLUTENFRI** panering
- ✓ **Stegte** fisk

Nutaaq Torsk
Mere... frisk, hvid & smagfuld!

Ansvarlighed er en mærkesag for Royal Greenland

CERTIFICERET BÆREDYGTIGT FISKERI MSC www.msc.org/dk

Mød os på Foodexpo, stand 9710 i hal M
- hvor vi præsenterer nyhederne, byder på smagsprøver og masser af inspiration. Vi glæder os til at se dig!