KANTINEN

FAGBLADET FOR KANTINE OG KØKKEN

NR. 3 JUNI 2016

tema

bæredygtighed

SVAMPEFARM MIDT I BYEN

Hotel- og Restaurant-skolen dyrker østershatte i kaffe-grums med succes.

ØKOLOGI I BØRNEHØJDE

Børnene i Børnehuset Mundi spiser både gulerodsskræller og kalvelever. Køkkenleder Bettina Madsen serverer kun økologiske retter og udnytter råvarerne til sidste fiber.

SOMMERENS BÆR

Mette Helbæk fra restaurant Sted-sans bruger ribs, jordbær og hind-bær i det søde og det salte køkken.

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

NYHED
NYDES BÅDE VARM OG KOLD

NY SOMMERINSPIRATION

- DE NEMME BEARNAISEKARTOFLER ER TIL DET HELE

Her får du en nyhed, der giver den klassiske kartoffelsalat et pikant spark og flødekartoflerne en barsk udfordring. Du og dine kunder har ofte fokus på kødet, og med denne ny kombination får I et nyt, lækkert og nemt tilbehør. Serveres varm eller kold – så kan du koncentrere dig om udskæring, tilberedning og præsentation af kødet. Voila!

Som altid kan du finde masser af inspiration på FoodAppeal.dk

Med K-Salat har du et bredt udvalg af spændende færdigtilberedte tilbehørsprodukter i form af kartoffelsalater, pastasalater, coleslaw mv.

K-Salat Kartoffelsalat med purløg

K-Salat Kartoffelsalat med ymer

K-Salat Kartoffelsalat med creme fraiche

K-Salat Kartoffelsalat med karry

K-Salat Pastasalat

K-Salat Pastasalat med karry

K-Salat Pastasalat med ost og oliven

K-Salat Coleslaw

K-Salat Bearnaise Kartofler

Orkla Foods Danmark

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

Bæredygtig?

Ordet bæredygtig bliver brugt i flæng. Både når man taler om økonomi og miljø. Men hvad betyder ordet egentlig? Brundtlandrapporten fra 1987 beskriver bæredygtighed som det, der "skaffer menneskene og miljøet det bedste uden at skade fremtidige generationers mulighed for at dække deres behov".

Flere og flere tager begrebet alvorligt. I vores egne rækker ser vi det tydeligt:

Et stigende antal kantiner og storkøkkener lægger om til økologi for at skåne miljøet.

Hele 1.696 spisesteder har nu Det Økologiske Spisemærke i bronze, sølv eller guld. Det er en fordobling på bare et år. Og der er mange flere end dem, der er synlige i statistikkerne, som arbejder med økologi.

Tag bare køkkenleder Bettina Madsen, som optræder i denne måneds KANTINEN. Hun gik i gang med en omlægning til økologi for ti år siden, og i dag er hele 93 procent af de måltider, hun serverer i Børnehuset Mundi, økologiske.

Men hvordan får man råd, spørger mange. For økologiske varer er dyrere end konventionelle. Og ja, en omlægning til økologi kræver omtanke og planlægning, skal man holde de økonomiske rammer. De fleste skruer da også voldsomt ned på kødet og op for de billigere grøntsager, når de begynder at arbejde med økologi i køkkenet. Det handler om at udnytte vores ressourcer bedst muligt.

Det ved de også på Hotel- og Restaurantskolen i Valby, hvor de lige nu eksperimenterer med at udnytte kantinens overskud af kaffegrums som grobund for svampe. Faktisk er de lykkedes med at dyrke spændstige, spiseklare østershatte, som lever på rester fra kaffebrygningen. En ide, som måske ikke redder hele kantinens økonomi. Men som man kan lade sig inspirere af. Om ikke andet så for at opleve den store glæde, der er forbundet med at dyrke sine råvarer selv.

Og så har vi glædeligt nyt fra foreningen. Efter en veloverstået Foodexpo, hvor vi selvfølgelig var til stede alle dage, har Foreningen Kantine & Køkken fået hele 30 nye medlemmer! De nye er vidt forskellige og tæller både kokke og økonomaer. Og det afspejler lige præcist det, vi står for. Vi repræsenterer ikke én bestemt type, vi repræsenterer alle, der arbejder med mad og ønsker et socialt og fagligt netværk af høj kvalitet. Og vi vil gerne være endnu flere! Så husk at melde jer ind i foreningen! Vi glæder os til at se jer!

God fornøjelse
Jan Andersen, formand

***tema** bæredygtighed*

Få gode råd til en mere klimavenlig kantine i månedens tema

8 Svampefarm midt i byen

I en container i en baggård i Valby vokser spændstige østershatte ud af mørke plastposer. Det er Hotel- og Restaurantskolen, som udnytter kantinens kaffegrums på en ny måde.

guide

12 Sådan bliver du bæredygtig

Interview med specialkonsulent og tovholder på Food Coordinator-uddannelsen Mette Toftegaard Rasmussen fra Hotel- og Restaurantskolen.

18

***fokus** årstiderne i højsædet*

Restauratør og kogebogsforfatter Mette Helbæk udpeger sine ti råvarefavoritter i sommermånederne.

***portræt** Børnehuset Mundi*

24 Økologi i børnehøjde

Køkkenleder Bettina Madsen serverer kun økologisk mad til børnene i Børnehuset Mundi. Hun har lært at udnytte råvarerne til sidste fiber, så økonomien løber rundt.

faste

4 ***kort og godt***
6 ***bøger og bloggere***
30 ***nye medlemmer***
33 ***det sker og fødselsdage***
35 ***leverandørregister***

KAN DE LI' ØSTERS?

Man kan tro, det er en fordom, at rige spiser østers, og fattige foretrækker hotdogs. Men ifølge en undersøgelse fra Madkulturen spiser mennesker, der tjener mere end 600.000 kr. om året, fisk og skaldyr i 17 procent af deres aftensmåltider. Det er fem procent mere end dem, der har en lavere indkomst.

KILDE FOODCULTURE

FOTO PANTHERMEDIA

FOTO THOMAS IRBITAG

FAR LAVER MAD I 18 KOMMUNER

Forældre kan synes det er for svært at tage børnene med i køkkenet, og derfor er børnene ikke med i madlavningen. Det gør, at mange børn ikke oplever glæden ved at lave sin egen mad, skriver folkene bag Fars Køkkenskole, som sender fædre på madlavningskurser med deres børn overalt i landet.

"Vi ved, at mænd skal nås på andre måder end kvinder, og derfor er Fars Køkkenskole opbygget på mændenes og børnenes præmisser. Kun ved at få succesoplevelser i køkkenet skabes interessen for at lave god, smagfuld og sund mad. Når far og børn laver mad sammen, får de stunder, hvor de samarbejder og hygger sig sammen, uden at nogen blander sig. De gode timer sammen i køkkenet styrker både fædres og børns sundhed og deres relation."

Ud over at påvirke madvanerne hos børn vil projektet have fat i gruppen af mænd, som lever usundt. I gennemsnit lever mænd fire-fem år kortere end kvinder. Derfor er der stort fokus på grøntsager og frugt i forløbet. Foreløbig er 18 kommuner med i projektet, hvor fædre og børn på 2.-4. klassetrin laver mad fem gange på fem måneder.

KILDE FOODCULTURE OG FARS KØKKENSKOLE

Jordbær farver sodavand

Fødevareindustrien har længe søgt efter en naturlig måde at fremstille rød farve til slik, sodavand og is på. Og nu er en gruppe forskere fra Københavns Universitet kommet tæt på målet. De har nemlig fundet en metode, som kan trække rødt farvestof ud af jordbær. Det er særligt gamle danske sorter med en næsten sort-rød farve, der er anvendelige, og som forbrugerne ofte vælger fra netop på grund af den mørke farve.

Projektet foregår på Pometet i Taastrup, som har Nordens største jordbærsamling med 210 sorter. Der går endnu tre-fire år, før forskerne kan præsentere et færdigt farvekoncentrat til brug i fødevarer. Bl.a. skal jordbærplanterne testes for sygdomme, og farvepigmenterne stabilitet afprøves, før man kan starte en rigtig produktion..

KILDE FOODCULTURE

FOTO POMETET (JORDBÆR)

KØD ER TIKKENDE BOMBE

Verdens voksende kødforbrug underminerer indsatsen mod klimaforandringerne. Den seneste opgørelse fra FAO, FN's landbrugsorganisation, viser, at kød- og mælkeproduktionen stod for 18 procent af verdens udslip af drivhusgasser i 2011. Og kødforbruget vil fortsat stige med 54 procent frem mod 2050. Videnchef Torben Chrintz fra den grønne tænketank Concito kalder på handling, hvis vi skal holde klodens temperatur nede. "Alle scenarier, hvor vi holder os under to grader, indeholder et krav om, at vi spiser mindre kød og færre animalske produkter."

KILDE: ING.DK

Bare rug'lig

Vi tilbyder alle typer af økologisk rugbrød til dit køkken

Vi har økologisk rugbrød til ethvert behov:
Rådej, bakeoff, i bagepose og friskbrød

Økologisk rugbrød er hverdagsfornuft. Og hos os har du mange muligheder, når du vil vælge rugbrød, der er bagt med ekstra omtanke. Vi har alt fra økologisk rådej og friskbrød til bakeoff og rugbrød i bagepose. Så uanset hvilken brødtype, der matcher din hverdag bedst, har vi en løsning til dig.

Se hele vores rugbrødssortiment på schulstadbakerysolutions.dk
#schulstadbakery

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

TEKST CATHRINE HUUS

Sundt & simpelt

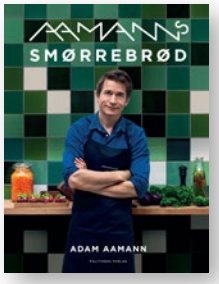
Mette Helbæk er kok og medejer af restaurant Stedsans i København, som arbejder med lokale, økologiske råvarer. I hendes kogebog er det gennemgående tema da også naturlig mad, det vil sige mad, som er lokalt dyrket og forarbejdet så lidt som muligt. Kogebogen deler gavmildt ud af gode råd og tips til sundhed og smag, og opskrifterne er garneret med små historier. Fx stammer opskriften på hvide asparges med tørret skinke og boznersauce fra vennen Michaels restaurant i Tyrol. Alt dette plus de gode nærbilleder af retterne gør bogen til en æstetisk, lærerig og underholdende oplevelse.

Mette Helbæk: Sundt & simpelt
– Opskrifter og inspiration til at spise naturlig mad
Turbine, 250 sider, 279, 95 kr.

Mit tyrkiske køkken

Tyrkisk madlavning kan virke svært, måske fordi man tror, der skal bruges 500 ingredienser i hver ret. Men det er faktisk ikke kompliceret, skriver dansk-tyrkiske Rukiye Benli. Allerede som toårig var hun med til at lave mad hos sin tyrkiske farmor. I dag har hun forfattet sin første kogebog med 80 opskrifter, som er på et nivau, hvor alle kan være med. Køkkenet er rigt på både kød- og grøntsagsretter, og du kan finde opskriften på cigar-börek, små, sprøde ruller fillodej med fyld af feta, mozzarella, hakket persille og æg, eller bryllupspilav, en traditionel ret af kalvekød, bulgur, rosiner og pinjekerner.

Rukiye Benli: Mit tyrkiske køkken – fra dolma til delight
Turbine, 214 sider, 279,95 kr.



Aamanns Smørrebrød

Køkkenchef, restaurantejer og tv-vært Adam Aamann har løftet smørrebrødet tilbage på den danske madscene. Principperne er råvarer af høj kvalitet, og alt laves fra bunden. Aamann advarer: Godt smørrebrød er lige så tidskrævende at producere som en finere forret. Et enkelt stykke indeholder gerne fire-fem forskellige elementer, som kræver hver sin indsats. I bogen finder man anvisning til rullepølse, hjemmerørte mayonnaiser og krydderurtefedt. Foruden et overflødighedshorn af nye udgaver af kartoffelmadder, pariserbøffer og andre klassiske madder, der skal spises med kniv og gaffel.

Adam Aamann: Aamanns Smørrebrød
Politikens Forlag, 232 sider, 250,00 kr.

Gone Fishing

"Vi har så mange utroligt velsmagende og dejlige fisk i havene omkring Danmark, og alligevel er det næsten kun de samme fem typer fisk, vi spiser." Kokken Mikkel Karstad har en vigtig pointe i forordet til sin indbydende coffeetablebook med alt godt fra havet. Han giver derpå 250 siders opfordring til at gå om bord i alle de fisk og skaldyr, som findes i havene omkring Danmark. Herunder blæksprutte, sandart, rokke og krabbekløer. Opskrifterne er illustreret med stemningsbilleder fra fisketuren en tidlig morgen, og strandkrabbebisquen bliver tilberedt i en rustik gryde på bålet. Har man ikke tid til at drage af sted med fiskestangen, kan man drømme sig væk til det simple fiskerliv i den smukke fiskebog.

Mikkel Karstad: Gone Fishing
Lindhardt og Ringhof, 256 sider, 349,95 kr.

RÅVARECIRKUS

Morgenmadstatar af grapefrugt, vegansk bønnesuppe med grønærter og fransk fiskestuvning med aioli. Råvarecirkus giver opskrifter på mad til hverdag og fest. Det er ikke her, man finder vandstegt kylling og glutenfri kerneboller. Der tælles ikke kalorier, og skribenterne synes ikke, hvede er farligt. Bag bloggen står kommunikationskonsulent Louise Mousten Vestergaard og udviklingskonsulent Imund Mikael Andreassen. Ud over opskrifter kan man finde små beskrivelser af råvarer, fx en sjov beskrivelse af fennikel, forslag til madplaner og kogebøger.

Følg bloggen på raavarecirkus.dk

PISKERISET

Piskeriset har eksisteret i syv år, og bloggeren bag er Andrea, som i øvrigt ønsker at være anonym. Bloggens formål er at motivere til at afprøve nye madkulturer, teknikker og råvarer, og den bliver opdateret fem-seks gange hver uge, så der er nok at læse om. Fx er der en opskrift på lårtunge grillet som roastbeef og sommerlig kikærtesalat. Bloggen er let at læse og nem at finde rundt i og ikke uden humor; fx giver skribenten sig selv forskellige benspænd, når hun kun må lave japanske supper.

Læs mere på piskeriset.dk

ØKOLOGISK FRAICHE 5%

Med Nøglehul og muligheder

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

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

Svampefarm midt i

TEKST OG FOTO CATHRINE HUUS

byen

På Hotel- og Restaurantskolen tryller man affald om til delikatesser. Her bliver kaffegrums til østershatte.

De sidder som store, blege ører og ser nærmest ud, som om de lytter, når man træder ind i den mørke container. Men de blege ører er faktisk spændstige østershatte, som dyrkes på Hotel- og Restaurantskolen i Valby. I kaffegrums.

Vi befinder os i gården på skolen, hvor to store containere siden januar har dannet rammen for et nyt eksperiment. Formålet er at undersøge, om det kaffegrums, som kantinen hver dag har tilovers efter kaffebrygningen, kan bruges igen. Og det har vist sig, at grumset er rigtig godt som levegrundlag for østershatte.

Svampeforsøget indgår i skolens undervisning af de kommende kokke og ernæringsassistenter og skal give dem en bevidsthed om ressourceudnyttelse, forklarer Charlotte Svendsgaard Jeppesen, som er projektassistent på svampeprojektet.

"Vi får 15-20 kg kaffegrums fra kantinen hver dag. Det bliver blandet op med kaffeskaller, som giver luft i kaffegrumset. Og så putter vi kalk i for at nedsætte pH-værdien, så det bliver mere basisk. Det gælder om at give gode betingelser for østershattene."

Svampene skaber varme

Blandingen mikses med et mycelium, en slags svampefrø, og hældes i gennemsigtige plastposer, der hænges på kroge i en container. Charlotte viser ind i den ene container, det, man kan kalde svampenes rugekasse. Her er mørkt, lugten er let jordslået og muldagtig med en snert af kaffe. Overalt hænger aflange poser. De poser, som netop er hængt op, er brune – svampesporerne har endnu ikke udviklet sig.

"Når svampesporerne overtager kaffegrumset, bliver poserne mere hvide og faste. Det tager godt tre uger." Charlotte Svendsgaard Jeppesen vipper en pose frem.

"Du kan mærke, at den er varm. De genererer ret meget varme, derfor behøver vi ikke at sætte varme på ud over i vintermånederne, så på den måde er det ikke ressourcekrævende at dyrke dem."

Bedre end dem, man køber

Charlotte Svendsgaard Jeppesen åbner porten til den anden container. Grå damp vælder ud fra mørket, en luftfugter sørger for at indeklimaet ikke bliver for tørt. Her flyttes poserne ind, når svampesporerne har udviklet sig og er klar til at sætte frugt. Også her hænger de fyldte poser på rækker, men til forskel fra før er hver pose tynget af klaser af østershatte i alle former og størrelser. Det tager cirka to uger, fra en pose rykker ind, til de første frugter kan høstes.

Charlotte Svendsgaard Jeppesen vipper en pose frem, som er tæt besat af en klynge mindre trompetformede svampe, der er vokset ud af plastposen.

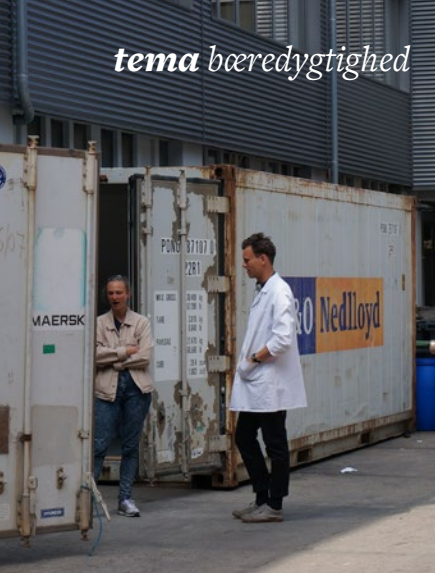
"Svampene vokser til dobbelt størrelse på en dag, og det betyder, at vi kan følge med i, hvor meget og hvordan de vokser fra morgen til aften."

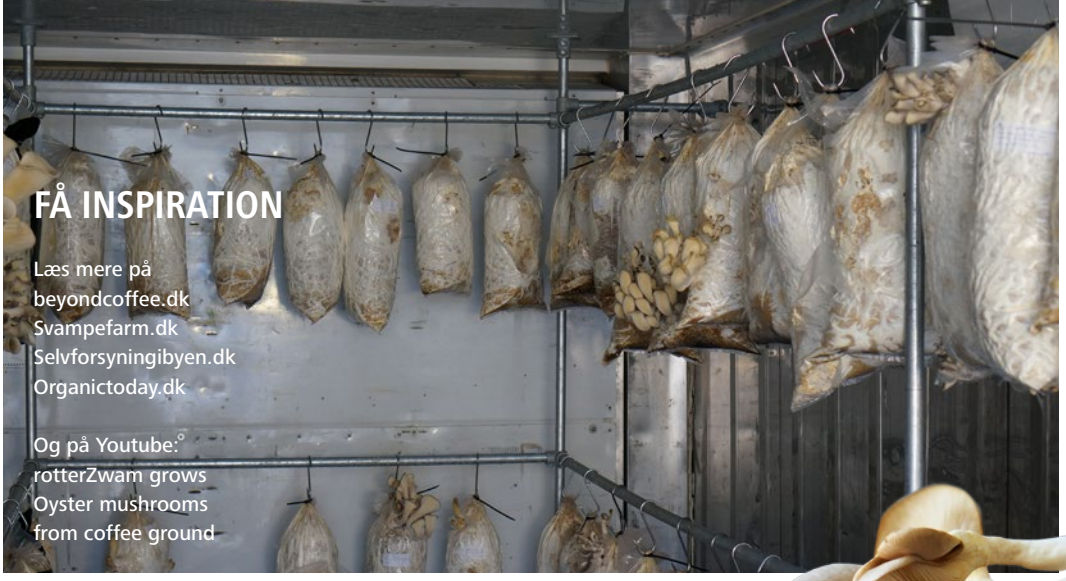
Hun tager fat i en svamp på størrelse med et menneskeøre. Svampen er cremehvid og blød og helt uden fejl.

"Den her er fin. Den har en god størrelse til madlavning, den er lys og fluffy og har en god spændstighed. Der er en kæmpe forskel på strukturen i dem her ift. dem, du køber i supermarkedet. Østershatte fra

"Svampene vokser til dobbelt størrelse på en dag, og det betyder, at vi kan følge med i, hvor meget og hvordan de vokser fra morgen til aften."

CHARLOTTE SVENDSGAARD JEPPESEN





FÅ INSPIRATION

Læs mere på
beyondcoffee.dk
Svampefarm.dk
Selvforsyningibyen.dk
Organictoday.dk

Og på Youtube:
rotterZwam grows
Oyster mushrooms
from coffee ground

To udtjente containere tjener til rugekasse for østershattene, som starter livet i poser med kaffegrums. Senere sætter de frugt og der kan ofte høstes et par kg svampe pr. pose.

supermarkedet er tit vandede. Vores holder strukturen og kan steges helt sprøde, hvis man skærer dem tyndt. Der er også en helt anden smag. Det gør dem til en god ting rent kulinarisk."

Svampepølser og mayonnaise

Svampene bruges i undervisningen, hvor kokke, ernæringsassistenter og kursister tilbereder dem i retter som risotto, bygotto, pølser og mayonnaise. Ideen er at skabe en bevidstgørelse hos eleverne om, hvad det er, man betragter som affald, og at der er ressourcer i mange ting.

"Og faktisk stopper det ikke her," forklarer Charlotte Jeppesen. "Lige nu er vi i gang med at undersøge, om vi kan bruge det brugte svampegrums til gødning – eller måske til at oprense forurenet jord med. Det handler om at tænke cyklisk."

Kan man som kantine selv gå i gang med sin egen østersfarm?
"Ja, i teorien kan man godt. Men det er vigtigt, at man har styr på processerne. Man skal tjekke fødevarereglementerne og overholde lovkravene."

> *"Man skal tænke i helheder. Hvis man vil lave en svampefarm, skal man også tænke en ny måde at lave mad på."*
>
> CHARLOTTE SVENDSGAARD JEPPESEN

Kan man regne med et fast udbytte?
"Hvis man dyrker sine egne østershatte, er der nogle usikkerheder, men sådan er det, når man vælger at få sine fødevarer på en alternativ måde. Sådan vil det også være, hvis man vælger en lokal råvareleverandør. Tingene er lidt mere skæve, de har en lidt anderledes volumen, og måske får du ikke lige præcis det, du havde tænkt dig. Derfor er det vigtigt, at du arbejder med en fleksibel menuplan. Er den for fast, og får du et kg østershatte, passer de jo ikke ind og ender som affald. Derfor må man fx lave en menu surprise, fx 'kalvesteg med grønt'."

Hvorfor ikke bare købe svampene?
"For os handler det selvfølgelig om undervisning. Vi giver eleverne en forståelse for, hvordan man får sine ressourcer til at strække længere. Det giver en anden respekt for råvaren, når eleverne selv kan høste. Men du får også et produkt, som du kan stå inde for. Det er lettere at bruge og har meget mere smag. Og du får en sindssygt god historie at servere for dine gæster."

Hvordan starter man op på en god måde?
"Man skal overveje, hvor meget tid man vil bruge, og hvad værdien er i det for ens kantine. Jeg vil anbefale, at man tager et kursus i det, ikke fordi det er svært, men fordi der er nogle ting, man skal være opmærksom på. Man skal tænke i helheder. Hvis man vil lave en svampefarm, skal man også tænke en ny måde at lave mad på. Det hele hænger sammen." ■

DYRK DINE EGNE ØSTERSHATTE

- Tag et syltetøjsglas.
- Fyld det med kaffegrums.
- Placer mycelium fra østershatte i glasset.
- Svøb glasset i en sort plastpose med huller i ca. 3 uger.
- Tag posen af, så glasset får lys.
- I løbet af et par dage begynder der at kommer svampe – hvis det virker.
- Pris: Svampemycelium og noget arbejdstid.

INVITATION

FÅ DINE VANER VENDT PÅ HOVEDET

NU ÅBNER VI FOR TILMELDING TIL EFTERÅRETS WORKSHOPS MED NYT, OPDATERET INDHOLD. DET ER 'FØRST-TIL-MØLLE'.

FÅ MERE UD AF DINE RESTER

Du får viden og inspiration til, hvordan du får 30-60% økologi i dit køkken uden at det koster ekstra. I den nye version af Arla® ØKOlab udfordrer underviserne fra Frugtformidlingen dig til at bruge mad- og råvarerester på nye måder. Der er fokus på madspild i dagens arbejde med nye rutiner i køkkenet og i udvekslingen af erfaringer med dine kolleger.

Arla® ØKOlab

Ingredienser til et herligt måltid:

NYE VEJE TIL MERE SMAG

Forårets deltagere på det nye Arla® SMAGSlab er begejstrede. Det er en øjenåbner for mere smag, og i efteråret har vi endnu større fokus på fløde og grønt i det sundhedsbevidste køkken. Vi arbejder endnu mere med skyr til alle måltider og hytteost som den overraskende vej til fx mayonnaise. Alle dine sanser kommer på arbejde.

Arla® SMAGSlab

HVEM KAN DELTAGE?

Gratis workshops i Aarhus og København for køkkener med mere end 100 bespisninger om dagen:
Kantiner • Efterskoler og højskoler • Hoteller og konferencecentre
Max. 2 personer fra samme køkken

TILMELDING

Læs mere, se workshop-datoerne og tilmeld dig på:
arlafoodservice.dk/workshop

Arla®

Vil du være bære-dygtig?

BÆREDYGTIG TRIN FOR TRIN

- Undersøg, hvorfor I vil være bæredygtige. Brug svarene til at holde alle informerede undervejs i processen.
- Involvér virksomhedens ledelse. I får brug for støtte og opbakning og måske efteruddannelse undervejs.
- Madspild. Tag diskussionen. Hvad er madspild, og hvad er madaffald. Det kan skabe ragnarok, hvis I ikke afstemmer jeres forventninger og grænser.
- Lav en indkøbsanalyse. Hvem laver I mad til, og hvad har de behov for? Måske kan I skrue ned for antallet af varme måltider.
- Undersøg jeres madspild både på buffeten og i køkkenet.
- Gå i dialog med gæsterne. Kommunikér, hvad I gør. Forklar gæsterne, at I er i gang med en forandring.
- Skru ned for kødet og op for det grønne.
- Brug lokale råvarer i sæson.
- Lav fælles proces og fælles mål.

SÅ LÆG EN PLAN!

Flere og flere kantiner og storkøkkener lægger om til økologisk drift. Få de gode råd fra Mette Toftegaard Rasmussen fra Hotel- og Restaurantskolen.

TEKST CATHRINE HUUS
FOTO PANTHERMEDIA, JESPER BLÆSILD

Den forrige regering havde som mål, at 60 procent af alle offentlige måltider skulle være økologiske i 2020. Og siden målet blev sat i 2012, er antallet af kantiner og storkøkkener, der har omlagt til delvis eller fuld økologisk drift, steget. I år har 1.696 kantiner, restauranter og andre spisesteder fået et økologisk spisemærke. Og eksperter mener, at udviklingen fortsætter. Men hvordan kommer man i gang? Hvor starter man, hvis man vil omlægge sin kantine til økologisk og bæredygtig drift?

Hvor skal jeg starte, hvis jeg vil have en bæredygtig kantine?
"Man skal finde ud af hvorfor. Spørg jer selv om, hvad I vil med køkkenet og med maden. Hvorfor vil I forandre jer? Det er et utrolig centralt værktøj, som skal bruges, så køkkenpersonalet ved, hvorfor de skal gøre, som de skal gøre. Ellers risikerer man slinger i personalegruppen. Dernæst lægger man en plan. Der skal planlægning til på mange niveauer, og der skal arbejdes med både indkøb, menuplanlægning, produktion, servering, anretning, værtskab og kommunikation."

Hvordan arbejder man med indkøb?
"Start med at tælle op, hvor mange I laver mad til hver dag. Kig på målgruppen, hvem er de, og hvilke behov har de. Den viden skal du bruge til din menuplanlægning og dine indkøb. Den skal sætte rammerne for, hvor mange råvarer du skal købe. Dermed kommer du også til at arbejde indirekte med madspild. Hvis man er flere køkkener, er det vigtigt at koordinere. Sæt klare systemer op, så der ikke er tre, der bestiller det samme."

Hvad med serveringen?
"Der er ofte meget madspild på buffeten, og man må se på, om det er nødvendigt med 22 råvarer i salaterne. Skær ned til færre råvarer – fx æbler, rødbeder og kål, og lad de samme råvarer gå igen i flere retter. På den måde afspejler du også sæsonen bedre.

Øvelsen går ud på at bruge et mindre sortiment, skære ned på råvarelisten og skrue op for det faglige håndværk. Laver du en skarp menuplanlægning, kan du nøjes med færre råvarer. Det kræver et opgør med dine rutiner, men måske også med den kontrakt, man har med virksomheden. Den kan tit indeholde nogle rigide specifikationer om otte forskellige slags kødpålæg og ti slags råvarer i salaterne. Så må man gå i dialog med virksomheden. For i bæredygtighedssammenhæng er det forældet og grotesk. Og vi skal turde udfordre hinanden på det. Jeg vil til enhver tid

ØKOLOGISKE FRISTELSER

100% Kohberg

- **100% bagværk**
- **100% kvalitet**
- **100% passion**

Økologi er holdninger, overbevisninger, muligheder og udfordringer. Uanset din indgangsvinkel til økologi, ser vi det som en fornem opgave, at følge dig på din økologiske rejse og står klar med viden, indsigt og et bredt sortiment af økologiske fristelser til din hverdag i køkkenet.

Kohberg

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

argumentere for, at der skal være mindre på buffeten. Det er ikke nogen kvalitet i sig selv, at der står 22 skåle fremme. Det vigtige er, at der bliver lavet dejlig mad."

Hvad siger gæsterne?
"Det er selvfølgelig ti gange nemmere at fodre de første gæster end de sidste. Så det stiller nye krav. Man må være meget skarp den sidste halve time af buffetens åbningstid og bruge andre værktøjer. Den salat, der stod i et kæmpe fad, skal hældes i en mindre skål, så den stadig ser frisk og appetitlig ud. For det går jo lige i hjertekulen på madhåndværkerne, når der er tomme fade på buffeten. Vi er jo opdraget til, at der skal være fyldte fade, selvom det er ti minutter i lukketid. Men leg med tanken. Langt hen ad vejen er det jo et tegn på, at man er lykkedes med at disponere og producere i rette mængder. Og kommer der en gæst ud, som ikke synes, der er frikadeller og salat nok, så sig 'tag det roligt, der er masser af mad – og vi henter det gerne ude i køkkenet'. Lav individuel, personlig service. Sørg for, at der er mulighed for at komme i dialog med gæsterne. Vid, at det ikke er et spørgsmål om, at der ikke er mad nok, men et spørgsmål om at tage bedre vare på ressourcerne. Og mange går jo med hovedet under armen og sætter fulde fade ud på buffeten fem minutter i lukketid. Og alt det, som stod derinde, ryger ud på grund af regler om fødevaresikkerhed."

Hvad med økologien?
"Mange siger, at de ikke har råd til en økologisk omlægning. Og ja, hvis man bare køber det, man plejer, så bliver det faktisk dyrere. Derfor skal man ændre på sine indkøb. Man må skrue ned for kødet, for økologisk kød er meget dyrere end konventionelt. Og så skal man skrue op for grøntsager, basisråvarer, ærter, bønner og proteinholdige råvarer, som kan erstatte kødet. Der er mange fordele ved at lave en indkøbsanalyse. Kig din profil igennem, og hvis der er sindssygt mange frostindkøb og halvfabrikata, så må du skære ned på det, for det er meget dyrt."

METTE TOFTEGAARD RASMUSSEN

Mette Toftegaard Rasmussen er professionsbachelor i ernæring og sundhed og har en master i sundhedspædagogik. Hun er desuden specialkonsulent på Hotel- og Restaurantskolen og tovholder på skolens forandringsproces omkring sundhed, økologi og bæredygtighed. Hun har tilrettelagt Food Coordinator-uddannelsen, et efteruddannelsestilbud i bæredygtighed for kantinemedarbejdere.

Du nævner produktionen?
"Du må i gang med at lave tingene fra bunden. Hel- og halvfabrikata er dyrere end uforarbejdede fødevarer, så skru op for dem. Du er også nødt til at arbejde med sæsonens råvarer, fordi de er billigere. Det er også dem, der smager bedst. Det økologiske køkken er skruet sådan sammen, at i vintermånederne bruger man de gamle, tunge råvarer som kål og rodfrugter, og det stiller nye krav til madhåndværkerne. For når man serverer kål på tredje måned, gælder det om at tænke nyt, ellers får man kylet kålen i nakken af gæsterne. Så det er helt andre krav, der stilles, og det har en god effekt. Nemlig at medarbejdernes faglige hjerte begynder at slå meget stærkt. De bliver grebet af processen, de bliver motiverede og glade og får holdånd. De får et helt nyt løft."

Mange har en presset hverdag, hvordan skal man få tid til alt det?
"Mange kantinemedarbejdere spørger: 'Hvordan skal vi få tid til at bage brød eller snakke med gæsterne, for vi skal jo også vaske op?' Men smider man 40 procent mad ud, så ligger der mange arbejdstimer, som medarbejderne kunne have brugt på noget andet.

Kig på, hvordan I bruger ressourcerne i dag, hvordan bruger I jeres tid og penge? Hvis man kigger på madspild, bruger man jo mange timer på at tilberede og servere varerne. Den mad, som ryger i skraldespanden, er jo arbejdstimer, som kunne være brugt på noget andet. Så test udsagnet. For man kan hurtigt komme ind i en selvfortælling om, at vi ikke har tid nok."

Hvad er de største faldgruber?
"Det er vigtigt at skabe fælles mål i køkkenet. Giv plads til at diskutere, til dialog og tvivlsspørgsmål. Den enkelte har altid noget at byde på, så giv plads til, at hver især kan erobre opgaven ud fra, hvor vedkommende står. Man skal passe på med, at det ikke bliver et indforstået projekt for de få. Kør en åben og fælles proces i køkkenet. Sæt store plancher op med jeres mål. Og pas på med at sætte tyve ting i gang på samme tid. Hav en milepælsplan. De næste to måneder arbejder vi fx med det kolde køkken, og så går vi videre med det varme køkken, de næste tre uger arbejder vi fx med indkøb osv. Så det ikke bliver tyve mennesker, der løber ind i hinanden frem for med hinanden."

Hvorfor overhovedet lægge om til bæredygtigt?
"Vi står i en global situation, hvor vi har store udfordringer ift. vores ressourcer. Og vi oplever nogle klimamæssige udfordringer ift. fødevareproduktionen. Derfor bliver vi som branche nødt til at se os selv i øjnene og indse, at hvis vi arbejder klogt og ansvarsfuldt og bevidst, så kan man gøre en indsats for at afhjælpe klimaproblematikkerne. Men man bør også se på det fra en businessvinkel. Som kantine bliver man mere relevant og attraktiv for gæsterne, hvis man har en skarp profil. Der er stor efterspørgsel efter økologi, og den skal man matche. Det gælder både de offentlige og de private kantiner. Og så handler det om at gøre det sjovere at gå på arbejde." ■

"Det er vigtigt at skabe fælles mål i køkkenet. Giv plads til at diskutere, til dialog og tvivlsspørgsmål."

METTE TOFTEGAARD RASMUSSEN

LAD DIG INSPIRERE

Sukkerløsninger i smarte displaybokse

Rørsukker Fairtrade Hugget 2 stk.
Kuvertsukker Hvidt 2 stk.

Rørsukker Fairtrade Sticks 4g
Sticks Hvidt Sukker 4g

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

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

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

Med Florette får du:

- gourmetsalat med franske standarder for smag og kvalitet
- en palet af spændende blandinger og smagsnuancer
- salat vasket, snittet og klar til brug
- optimal brug af råvarer og mindre madspild

Joie de vivre!

Sommermad med fransk attitude

Sommersæsonen står for døren, og i kantinen nyder vi godt af råvarer, der er fulde af smag, saft og kraft. Florette giver dig gourmetsalater med garanti for farve, smag og konsistens af højeste kvalitet. Hvert et blad er dyrket med fransk passion for god og velsmagende mad – og salaterne findes i flere spændende varianter med noget til alle sommerens serveringer.

florette.dk

NYT
PLANLÆGNINGSVÆRKTØJ
TIL DIG

EasyMenu

Lettere menuplanlægning og større overblik

Catering Engros EasyMenu er udviklet til dig, der laver mad til mange mennesker hver dag og har brug for et nemt værktøj til din menuplanlægning.

- Ny inspiration hver dag
- Nye opskrifter og temaer hver måned
- Indbygget produktliste
- Tilføj opskriftens ingredienser til varekurven med et enkelt klik
- Søg og filtrér efter dit behov

Som CE-xtra medlem kan du opleve ALLE EasyMenus mange unikke fordele.

- **Udskift ingredienser**

Udskift og tilpas ingredienser som det passer dig. EasyMenu har gjort det nemt at gøre den enkelte opskrift til din egen.

- **Tilpas antal kuverter**

Tilpas antal kuverter på hver enkelt opskrift. Mængder på ingredienser tilpasses automatisk.

- **Automatisk beregning af kuvertpris**

EasyMenu udregner kuvertprisen for dig med mulighed for at indtaste din ønskede avance pr. kuvert.

- **Egne opskrifter**

Indtast dine egne opskrifter og nu kan du på samme måde planlægge menu og beregne kuvertpris som øvrige opskrifter i EasyMenu.

CE-xtra

Læs mere om CE-xtra og EasyMenu på cextra.dk

Catering Engros
– en del af FoodService Danmark

Jordbær

Jordbær emmer jo af dansk sommer, og jeg er vild med jordbær i det salte køkken. Vi har en ret, som er blevet en signaturret på Stedsans: Det er jordbær med gedeost og balsamico på solbæreddike reduceret med honning, krydret med frisk koriander og peber. Det er gudesmukt, og så smager det sødt og salt på samme tid. Jordbær er virkelig en god erstatning for tomater, som jo først er i sæson i slutningen af sommeren. De har lidt af den samme struktur og smagssammensætning, og der er saft og syrlighed på samme tid.

Nye kartofler

Det er jo bare smagen af dansk sommer og noget, vi virkelig kan være stolte af i Danmark. Tag de fantastiske nye kartofler, en virkelig god lagret parmesan og rigtig meget olivenolie, krydderurter og sort peber. Mas det sammen til en grov kartoffelmos, og pynt med masser af friske urter på toppen. Det er en af de retter, som har få ingredienser, og som smager virkelig godt og gør det nemt at lave mad. Folk kommer flyvende fra hele verden for at spise mad på taget hos os. Men det er de gode råvarer, der bærer det hele.

råvarer

FOTOS PANTHERMEDIA

i juni-juli

Frisk mynte

Jeg er en sucker for krydderurter og kunne have valgt mange andre. Men mynten har en orientalsk smag og får tingene til at smage af rigtig meget og er samtidig sindssygt sund. Vi bruger den i teerne i restauranterne og laver en infusion af ingefær og brændenælde og hælder den over frisk mynte. Men også i køkkenet er mynte vildt godt. Lav en quinoasalat med finthakket mynte, persille eller andre grønne urter, oliven, olivenolie og citronsaft. Du kan også tilsætte feta. Pointen er, at krydderurterne gør jobbet!

FOTO LINE THIT KLEIN

KANTINEN har bedt restauratør og kogebogsskribent Mette Helbæk pege på sæsonens ti bedste råvarer. Mette Helbæk er aktuel med kogebogen Sundt & simpelt og driver tagrestauranten Stedsans på tagfarmen Østergro og Stedsans Farm to Table Street Cuisine i Torvehallerne i København.

FORTALT TIL CATHRINE HUUS

Jomfruhummere

Jeg elsker at lave mad, men jeg er en doven kok, og det gennemsyrer hele min måde at lave mad på. For jeg vil også have tid til at lave andre ting end at stå og kigge ned i gryderne. Og når jeg skal lave mad til mine gæster på restauranterne og til min familie tre gange om dagen, gælder det om at gøre det supersimpelt. Og jomfruhummer er jo den vildeste luksus, som er utrolig let at lave. Det tager fem-ti minutter plus et par minutter i ovnen. Vi flækker dem, griller dem med lidt citron og serverer med en pesto til. Det er selvfølgelig dyrt, hvis man køber dem i supermarkedet, men hvis man finder en havn og snakker lidt med fiskerne på kutterne, kan det godt købes billigere.

Icebergsalat

Folk må gerne få øjnene op for icebergsalaten, for det er en overset råvare. Mange er vokset op med de fintsnittede iceberg, som ikke smager af noget. Men jeg vil unde alle at smage iceberg fra en frilandsgartner. Det er en eksplosion af smag og kraft, så man aldrig mere vil tage til takke med de tørre fra supermarkedet. Vi serverer dem flækkede i kvarte eller ottendedele og giver dem lidt god blå ost, fx en blå kornblomst og lidt ristede hasselnødder eller noget sødt, fx hindbær. Og olivenolie, salt og peber. Det smager så godt og tager bare fem minutter.

Ribs

Ribs er et af sommerens smagsmirakler, og de er supersunde og smukke at se på. De har meget syre og giver et naturligt spark til maden ligesom citroner. Vi bruger ribsene til en anden af vores signaturretter, rodfrugter med hollandaise. Retten skal toppes af noget syrligt, og der er både de hvide og de røde ribs perfekte. Man kan også bruge dem i en dessert. Vi serverer dem fx med en creme af honning, fløde og cremefraiche med hakkede nødder og en god chokolade. Det smager sindssygt godt og er meget simpelt at lave.

råvarer

FOTOS PANTHERMEDIA

i juni-juli

Nye løg

Jeg elsker den saftighed og sprødhed, der er i nye løg. Særligt i juni og juli har de virkelig en sødme og saftighed, som er forrygende. Og de er supernemme at have med at gøre. Vi smider løgene direkte ned i bålet, så de bliver forkullede udenpå, og piller dem ud af skallerne og serverer dem med en smule cremefraiche og lidt citronskal eller en estragonmayonnaise.

LANCERES SOMMEREN 2016

MALTESERKORS GÆR

Ny Malteserkorsgær

- til professionelt brug

- **25 - 30% mindre gærforbrug**
- **Ny praktisk 500 g emballage**
- **Udviklet til det nordiske marked og nordiske opskrifter**
- **God til både almindeligt og sødt bagværk**

LALLEMAND

De Danske Gærfabrikker A/S · Bredstrupvej 33 · 8500 Grenaa · Tlf 8758 2400 · infogrenaa@lallemand.com · www.danskgaer.dk

Hindbær

På mine restauranter går vi meget op i sundhed. Vi mener, det hører med til bæredygtigheden, at folk holder sig sunde og glade. Og hindbær kan bruges som erstatning for sukker og er vildt sunde. Vi bruger dem fx til baba ganoush, som er grillet aubergine, som vi topper med hindbær for at give den sødme og syrlighed. I det hele taget har vi jo virkelig mange fantastiske bær herhjemme, som bare skal hyldes og væltes i maden så meget som muligt hele sommeren

Ærter

Ærter er jo en perfekt fødevare, som er pakket i sin egen emballage. Det er verdens bedste snack – og de smager allerbedst, samme dag som de er plukket. De har en kort sæson og kan løfte ethvert måltid, fordi de er så smukke og smager så godt. Vi drysser dem ud over alt, vi kan. Helst rå, men man kan også grille noget salat og pochere ærterne kort og hælde dem ud over salaten med en vinaigrette.

råvarer

FOTOS PANTHERMEDIA

i juni-juli

Radiser

Radiser har en skarphed og saftighed, som gør dem gode til at friske retterne op. Vi bruger altid radiser på vores oksetatar, for det ser sindssygt flot ud. Vi anretter, som om vi har Parkinsons, med meget løs hånd, og det gør, at radiserne falder meget smukt. Eller lav en radisecarpaccio: Tag et mandolinjern, og skær radiserne helt tyndt, og dryp med rygeost rørt med kærnemælk. Brug også bladene fra radiserne. Vi serverer en salat med halve radiser, hvor vi lader bladene sidde på. Tit skærer gæsterne toppen af, men det skal man ikke, for den er supersund og smager herligt.

Kampagnetilbud

spar 30%

tilbuddet gælder indtil 31. august

CAFITESSE QUANTUM PENSIONER DIT GAMLE BRYGANLÆG

Bryg en kande kaffe på 14 sekunder og lav en god kop kaffe på 3,5 sekunder!

- Op til 700 kopper i timen
- 5 minutters rengøring 1 gang om ugen
- Ingen kaffegrums
- Minimalt spild
- Spar arbejdskraft
- Mere økonomisk end filterkaffe pr. kop
- Færre driftstop end friskbrygmaskiner.

Bryggetid, tid til rengøring og opfyldning har alle en økonomisk side – og her er Cafitesse Quantum i en klasse for sig. Spar tid og spar arbejdskraft – uden at gå på kompromis med kvaliteten.

HURTIGT! STORE MÆNGDER! KVALITET!

Det siger vores kunder:

"Hurtigt, hurtigt, hurtigt den skal hurtigt sprøjte kander igennem. Vi havde bryganlæg før og der var afsindig meget vedligehold og rigtig meget spild. Vi har nu mindre spild og 0% svind"

Jesper Deurell. Køkkenchef/VIA University Horsens

Hvad er Cafitesse kaffe? Det er 100% ren kaffe uden tilsætningsstoffer, fremstillet af kaffebønner udvalgt fra nogle af verdens fineste kaffeplantager. De friske kaffebønner ristes og kværnes straks for at få det fulde udbytte af aromastofferne.
Umiddelbart herefter brygges en koncentreret kaffe. Den flydende kaffe pakkes i lufttæt emballage, så alle smagsnuancer bibeholdes og fryses straks ned for at bevare friskheden. Cafitesse tilsættes frisk vand i det øjeblik, man trykker på knappen. Og resultatet: Altid god og friskbrygget kaffe.

GEVALIA Café Noir D·E 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 25 | salg-dk@JDEcoffee.com

Økologi i børnehøjde

TEKST CATHRINE HUUS
FOTO NELLIE MØBERG

I Børnehuset Mundi i Vanløse uden for København får de 110 vuggestue- og børnehavebørn serveret mad fire gange hver dag, og stort set alt er økologisk. Både frikadeller, pålæg, grøntsager, frugt, linsesuppen og det hjemmebagte brød. De få undtagelser er den søde chilisovs og fisken. Bag den økologiske linje står køkkenleder Bettina Madsen. Og selvom de økologiske varer er dyrere end konventionelle, er det lykkedes hende at lægge alle husets måltider om uden at sprænge budgettet. Opskriften er minutiøs planlægning. Anvendelse af alle råvarer til sidste skræl. Og en fleksibel menuplan.

"Jeg har et budget på 270.000 kr. om året, og det slår fint til," fortæller Bettina Madsen og smiler.

"Vi smider jo ikke noget ud. Vi bruger alt på råvarerne, det er man nødt til, hvis man vil køre køkkenet økologisk," fortæller hun, mens hun hælder gyldne, tynde strimler op i små skåle. Det er gulerodsskræller fra dagen før, skyllede og bagt i ovnen. Et eksempel på, at køkkenet anvender alle råvarer fra inderst til yderst. Skrællerne skal serveres som tilbehør til pølsen. Et alternativ til ristede løg.

Økologisk kød

Derudover har Bettina Madsen lært at arbejde med kød som noget ekstraordinært. For økologisk kød er mere bekosteligt end konventionelt og er en af de ingredienser, som køkkenet har skåret ned på. Derfor får børnene serveret kød som varm ret en gang om ugen og maks. to gange som pålæg. For det kan sagtens lade sig gøre at servere kød for børnene, vel at mærke hvis man tænker sig om.

"Kød er køkkenets guld, og jeg køber hele stykker kød hjem og skærer det selv ud. Kød købt i tern og strimler er dyrere, så det køber jeg ikke mere. Og så skal man sørge for at kødforlænge ved at blande farsen op med

Maden i Børnehuset Mundi er tæt på 100 procent økologisk. Køkkenleder Bettina Madsen serverer Ø-mærkede fødevarer – kød og grøntsager – for børnene. Hun holder budgettet, men udnytter alle råvarer til sidste fiber.

FAKTA OM BØRNEHUSET MUNDI

Børnehuset Mundi er en integreret institution i Københavns Kommune med ca. 110 børn i vuggestue og børnehave. Mundi betyder "verden" på latin og stemmer fint overens med børnenes baggrunde fra 22 forskellige nationer.

”Jeg retter hele tiden ind og binder mig ikke op på noget.”

BETTINA MADSEN, BØRNEHUSET MUNDI

Øverst: Bettina Madsen anretter smørrebrødsfade med pålæg til børnene. Dagens to eksperimenter er ristede gulerodsskræller og avocadocreme.

Tv: Konrad til højre i billedet vil gerne smage på de ristede gulerodsskræller, men foretrækker ellers spegepølsemaden uden pynt.

kogte, revne kartofler eller grønsager, så det fylder mere.”

Bettina Madsen vil helst lave al maden fra bunden, både fordi det smager bedre og af hensyn til økonomien. Men det økologiske rugbrød købes færdigskåret. Der bliver spist mellem fem og ti pakker rugbrød a halvandet kg hver dag, og da Bettina Madsen står alene i køkkenet to dage om ugen, kan hun ikke følge med den store efterspørgsel fra børnene. Til gengæld bliver det rugbrød, som er tilovers, brugt på alle måder. Det bliver ristet i ovnen og brugt til formiddagssnack eller drys på mælkegrød.

Fleksibel menu

Hver fredag skriver Bettina Madsen ugens menuplan ned og formidler den til børnenes forældre, og i modsætning til mange andre planer bliver den i Børnehuset Mundi lavet hver uge.

”Når man arbejder med økologi, skal man arbejde med mad på en anden måde. Man må tænke ud af boksen og være kreativ. Jeg kan fx planlægge en menu, hvor vi skal have svinekød tirsdag. Men når jeg bestiller varerne, kan jeg se, at svinekød er meget dyrt. Så laver jeg det om til kyllingegryde. Det kan også være, at det, jeg troede var i sæson, ikke er i sæson, og så må jeg skifte broccolien ud med blomkål. Jeg retter hele tiden ind og binder mig ikke op på noget. Jeg får også brugt de ting, jeg har i fryseren, og hvis jeg har noget i overskud, kan jeg bruge det i næste uge. For man skal ikke smide noget ud, når man arbejder med økologi. Alt skal bruges.”

Levergryde og krydderier

På fredagens menukort står der altid smørrebrød, som børnene selv skal smøre. De andre af ugens dage får børnene varme retter. Det er det, som sluger størstedelen af budgettet, og her Bettina bruger størstedelen af sin arbejdstid.

”Her giver jeg den gas og afprøver det nye. Jeg præsenterer børnene for sorte

SÅDAN GØR BETTINA MADSEN

- Planlægger menu en uge frem ad gangen.
- Laver alt fra bunden.
- Kun én køddag om ugen.
- Strækker kødet med kartofler, gulerødder og andre grøntsager.
- Bruger alle råvarer til det yderste.
- Skærer pålæg tyndt ud i pålægsmaskinen.
- Fryser overskudsmad ned til senere brug.
- Sylter grøntsager og frugt.
- Rister daggammelt rugbrød til snacks og drys.
- Bager alt selv undtagen rugbrød.
- Laver æbleeddike på æbleskrog.

DALOON®

KOMFORT
a la carte

Verdensnyhed til alle snack-elskere:

Meatfree Snack Bites

Pift dine snackkurve op med **Daloon Meatfree Snack Bites**, brug dem som gæstfrie appetizere, pause-bites, veggie-chips eller som buffet-klar fingermad!

Clean Label

Nyt kødløst indspark til Komfortable & Kantineklare Løsninger

- 2 madtendenser: Bite-Size og Vegetarisk Velsmag
- Nyhed: **Snack Bites** med smags:id
- Gør Snack Bites til Buffet Bites
- Vegetariske visioner vinder frem i kantiner
- Ekstra-tip til **Meatfree** Menu

MEATFREE THAI SNACK BITES
Krydret med grøn karry, citron-græs, limeblade og ingefær
Varenummer: 900255
Vægt: 20g/stk.
Kolli: 300 stk.

MEXI SNACK BITES
Krydret med chipotle chili, røget paprika og rød peberfrugt
Varenummer: 900254
Vægt: 20g/stk.
Kolli: 300 stk.

OPENING.DK . 15/415

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 63
Email: forbrugerservice@daloon.dk · www.daloon.dk/foodservice

DET SIGER GÆSTERNE

Børnene får pålægsfade og brødkurve, så de selv kan kreere deres håndmadder.

VISTA, 3 ÅR
"Min yndlingsmad er æggesalat og spegepølse."

NEGINA, 3 ÅR
"Jeg kan rigtig godt lide remouladen. Men jeg vil helst have is og chokolade."

"Vi ser jo ikke nogen kræsne børn hos os."

BETTINA MADSEN, BØRNEHUSET MUNDI

bønner, selleribøffer, grøntsager, som de ikke er vant til. Jeg serverer også indmad, fx levergryde. For jeg ser det som mit job at give dem en bred vifte af forskellige fødevarer og smagsoplevelser. Derhjemme serverer forældrene jo tit det, de ved, at børnene spiser. Det skal helst gå hurtigt i en travl hverdag. Men vi kan presse dem lidt mere, end forældrene kan. Og jeg tænker, at det vil hjælpe dem senere hen i livet til at leve sundere. Og så ser vi jo ikke nogen kræsne børn hos os."

Selvom maden laves til børn i alderen nul-seks år, bruger køkkenlederen både chili, hvidløg og andre krydderier i maden. Bettina Madsen mener, det er en myte, at børnemad ikke må smage af noget.

"En kollega smagte min mad og sagde: 'Det jo ligesom mad til voksne! Det smager jo af noget.' Og ja, vi arbejder meget med smagen. Vi bruger mange krydderier, også i vuggestuen. Der er selvfølgelig en grænse, det må ikke sætte ild til tungen. Men det må godt simre i smagsløgene. De må godt fornemme, at maden kan være både sød og sur og bitter. For det giver en dialog ved bordet, og på den måde får maden også et pædagogisk sigte."

Alle skal smage

Uanset om der er levergryde, selleribøffer eller grønkålssalat på bordet, er det en fast regel i børnehuset, at alle børn skal smage på det nye. Når man har smagt, er det tilladt at sige nej tak. Og som nødhjælp kan man gå ned i køkkenet og få en rugbrødsmad med smør. Uden pålæg.

"Men det er meget sjældent, det sker. Og det er ikke nødvendigvis på indmadsdagen. Det kan være helt tilfældigt, at et barn siger nej, og så starter lavinen, og de andre børn følger med."

Bettina Madsen har arbejdet med økologien i over ti år nu, og meget sidder på rygraden. Men den største udfordring er planlægningen.

"Jeg bruger meget tid på det, både når jeg bestiller varer og lægger menuen, og når jeg tilbereder maden. Men det er jo spændende rent fagligt. Og så synes jeg, at det smager meget bedre, når det er hjemmelavet." ■

UGENS MENU I MUNDI

- **MANDAG** Speltgrød med rabarbermos og ingefærristede rugbrødstern.
- **TIRSDAG** Levergryde med champignon og squash og brune ris.
- **ONSDAG** Grøntsagslasagne med grøn salat.
- **TORSDAG** Hjemmelavede fiskedeller med kogt kartoffel, remosovs og kogte bønner.
- **FREDAG** Rugbrød med hjemmelavede fiskedeller, remoulade, spegepølse, æggesalat, avocadomos, tørrede gulerodsstrimler, agurk, tomat.

BLÅ BOG

- Bettina Madsen
- Køkkenleder i Børnehuset Mundi siden 1.9.2015.
- Køkkenleder i Drivhuset fra 1.11.2005 til 1.9.2015.
- Plejehjem fra 1990 til 2005.
- Hotel i Schweiz fra 1992 til 1993.
- Udlært 1. maj 1990.
- Går på Food Coordinator-uddannelsen på Hotel- og Restaurantskolen
- Er økologiambassadør for Københavns Madhus.

RAISED IN THE WILD.

BEDST I TEST
HOS
DANIEL LETZ

HiddenFjord er verdens førende i opdræt af bæredygtig ultra-premium atlanterhavs laks.

Utrættelig søgen efter måder at forbedre hvordan vi opdrætter og værner om HiddenFjord laks i naturen, er ikke en nem ting at gøre; men det er altid det rigtige at gøre.

For at sikre kvalitet fra start til slut, tilbyder vi udelukkende Hiddenfjord ultra-premium atlanterhavslaks gennem de mest velrenommerede forhandlere i verden. Derfor opfordres du at kontakte Angly A/S direkte for henvendelser om HiddenFjord laks.

HIDDENFJORD®
Raised in the Wild.

Venligst kontakt vores eneforhandler i Danmark
Angly A/S Havnevej 11 • DK-3300 Frederiksværk • Tel +45 40308021 • morten@anglyas.com

Velkommen

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

Betina Koldby, Ken Storkøkken, 8210 Aarhus V, **Dorte Dupont**, Schneider Electric, 6000 Kolding, **Hanne Rasmussen**, Aarhus Arrest, 8000 Aarhus C, **Inge Lise Mogensen**, Schneider Electric, 6000 Kolding, **Jonna Drost**, Interacoustics, 5500 Middelfart, **Jos Philipse**, Schneider Electric, 6000 Kolding, **Jytte Damkjær**, Jeld-Wen, 7400 Herning, **Karen Sørensen**, Alle tiders køkken, 4070 Kirke Hyllinge, **Kenn Krogh**, Smelmoe Aps/Kroghs Elteknik, 6772 Kværndrup, **Kristian Schack Pedersen**, Schneider Electric, 6000 Kolding, **Per Nielsen**, Kantinevirksomheden ved Aalborg Handelsskole, 9220 Aalborg Ø, **Rikke Lehmann Jensen**, Løkken Idrætscenter, 9480 Løkken, **Tina Ganer**, Nordic Waterproofing, 6600 Vejen, **Ulla Madsen**, Bertram Knudsens Have, 6000 Kolding.

Kantinen i Aarhus Arrest får sit økologiske kød fra Kriminalforsorgens egne institutioner. Det er bl.a. hakket oksekød, spege- og wienerpølser og hele stege fra malkekvæg på Søbysøgård.

FOTO JAKOB BRANDT, ØKOLOGI & ERHVERV

Nyt medlem

HANNE RASMUSSEN, KØKKENLEDER I AARHUS ARREST

Hvordan vil du beskrive jeres kantine?
"Vi laver god gammeldags mad med et nyt islæt, fx frikadeller med kartoffelsalat og pizza. Alt bliver lavet fra bunden. Vi laver mad til 70 indsatte hver dag, og de får morgenmad, en varm ret til middag og en pålægsplatte til aften. Vi laver en del af pålægget selv, fx rullepølsen og det salte kød, italiensk salat og tunsalat, kompotter, rabarber- og æblechutney. Vi bager alt brød selv, og før i tiden serverede vi også dessert om søndagen, men det er skåret væk, fordi vi er gået over til økologi. Så nu er det kun en gang imellem."

Hvornår gik I over til økologi?
"Vi startede i 2015 og har fået sølvmærket. Vi ligger jævnt på ca. 65 procent økologi. Det er jeg rigtig glad for. Jeg kan godt lide tanken om, at den peberfrugt, jeg spiser, ikke har været sprøjtet med alt muligt."

Kan de indsatte komme med særlige ønsker?
"Ja, og de vil faktisk have det, vi kalder mormormad – og en masse grøntsager. Det er måske ikke lige det, man forbinder med klientellet. Vi har en del unge, socialt udsatte, misbrugere, rockere, og andre har anden etnisk baggrund. Men de vil gerne have sund mad."

Hvorfor har du meldt dig ind i Foreningen Kantine & Køkken?
"Jeg meldte mig ind, fordi arrangementerne lyder rigtig spændende. Men det er også for at få nogle nye input som køkkenleder. Vi er seks i mit køkken, men de andre ansatte er ufaglærte. De er rigtig dygtige, men jeg kan godt savne noget faglig sparring og nogle input fra andre kantineledere."

NYHED!

XV KROGMODNET®
Dansk Gris
BY **DANISH CROWN**

Det velhængte og fedtmarmorerede kød, som giver en mør og umami-intens spiseoplevelse.

XV Krogmodnet Dansk Gris modnes på gammeldags vis **i minimum 15 dage**.

På krogen får kødets **naturlige enzymer** langsomt lov til at nedbryde kødets bindevæv. På den måde bliver kødet **ekstra mørt**, samtidig med at kødet gennem **krogmodningen langsomt udtørres**, og **umami-smagen** bliver virkelig **nuanceret og intens**.

Kødet bliver **dagligt kontrolleret** og visuelt bedømt af vores egen modningsmester.

Alle udskæringer fra **XV Krogmodnet Dansk Gris** fremstår **fyldige og rustikke**, med **flot fedtmar-morering** og er samtidig en anelse mere **dybrød** sammenlignet med farven på andet svinekød.

XV Krogmodnet Dansk Gris er en **enestående, umami-givende** og **ekstra mør spiseoplevelse** til gourmante kunder, der efterspørger **modnet, velhængt og garantimørt kød!**

DANISH CROWN

FOODSERVICE

www.danishcrown.dk/foodservice

KONTAKT DIN **GROSSIST** ANG. LEVERING

GIV DINE RETTER SPRØDHED

MED BONDUELLES ØKO MAJS, ØKO RØDE KIDNEY-BØNNER OG ØKO KIKÆRTER I DE POPULÆRE EASYBAGS®

HAUGEN-GRUPPEN AS
Out of Home

Kanalholmen 37 • 2650 Hvidovre • Tlf. 3634 3000 • Fax. 3634 3081 • www.haugen-gruppen.dk/ooh

ÅRSMØDE 2017 I FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

Lørdag den 25. marts til søndag den 26. marts 2017
Trinity Hotel & Konference Center
Gl. Færgevej 30, 7000 Fredericia

Reserver allerede nu weekenden til årets arrangement. Årsmødet bliver denne gang fra lørdag morgen til søndag formiddag.

Der vil være foredrag, generalforsamling, minileverandørmesse, festmiddag med musik og kollegialt samvær.

Nærmere info om pris, tidspunkt og indhold kommer i efteråret.

Bliv medlem af FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

Bladet KANTINEN sendes til alle kantiner og storkøkkener, men selvom du får bladet, er du ikke automatisk medlem. Ønsker du at melde dig ind i Foreningen Kantine & Køkken, så kontakt formand for foreningen Jan Andersen, tlf. 49 51 85 10, e-mail: formand@kantinen.dk.

Vi har erfaret, at flere ønsker et gruppemedlemsskab. Vi kan derfor tilbyde rabat, når man melder sig ind gruppevis.

Medlemspris ved 1 medlem: 385 kr.

Rabatpris ved 2 medlemmer: 300 kr. pr.person.

Rabatpris ved 3-5 medlemmer: 250 kr. pr.person.

Rabatpris ved 6-10 medlemmer: 200 kr. pr.person.

De nævnte priser er pr.medlem pr. halvår og medlemsskabet er personligt.

fødselsdage

60 år

Inge Priess Pedersen, 01.06.56
Frejasvej 6, 8600 Silkeborg

Dorrit Hendler Pedersen, 29.08.56
Hovedgaden 11, 6064 Jordrup

Kirsten Henriksen, 03.08.56
Grønnemarksvej 14A, 2610 Rødovre

55 år

Pia Sørensen, 28.06.51
Kiltorn 38, 8670 Låsby

Britta Amby Ottosen, 23.07.51
Ingridsvej 28, Lind, 7400 Herning

Helle Lausten Sørensen, 16.08.51
Karen Blixens Vej 69, 7430 Ikast

Helle Vadskær Jensen, 10.08.51
Jydegårdene 6, 5450 Otterup

Jette Andersen, 01.08.51
Heilskovparken 110, 6040 Egtved

50 år

Ina Pilegaard, 15.06.66
Hejren 30, 2670 Greve

Janne Hviid-Nielsen, 26.06.66
Hørkærs Ager 24, 8300 Odder

Lene Ruby, 26.06.66
Hornshøjparken 4, 7500 Holstebro

Bente Jensen, 22.07.66
Krusåvej 22, 8600 Silkeborg

Karin Jørgensen, 10.07.66
Vandværksvej 26, 4160 Herlufmagle

Charlotte Lemmergaard, 09.08.66
Sneppevænget 3, 5610 Assens

Gitte Hvid Thomsen, 14.08.66
Elmealle 21, 6933 Kibæk

kolofon

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

Formand
Jan Andersen
Artemisvej 13
9210 Aalborg SØ
Tlf. 40 51 85 10
E-mail: formand@kantinen.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. 4: 29. juli 2016

Forsidefoto: Cathrine Huus

Husk at give foreningen besked, hvis du skifter arbejde eller adresse. Skriv til Jan Andersen på formand@kantinen.dk eller Lene Ruby på kasserer@kantinen.dk.

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

UNILEVER FOOD SOLUTIONS
Ørestads Boulevarden 73
DK-2300 København S
Tlf: 43 28 43 00

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

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 AMBA
Marsvej 43
8960 Randers SØ

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

Fullhouse
Totalleverandør til kantiner & storkøkkener

Sydholmen 1
2650 Hvidovre
Tlf. +45 33 23 42 46 +45 33 23 00 19
kundeservice@fullhouse.dk

Fullhouse er totalleverandør til fødevarebranchen og tilbyder over 12.500 spændende varenumre.

Benyt vores webshop spar tid og få overblik
shop.fullhouse.dk

Levering
Faste distributionsruter på Sjælland. Ring og hør hvornår vi er i dit område. ***Gratis levering ved køb over kr. 2500,00 ekskl. moms***

Ønsker du personlig rådgivning kan du komme i kontakt med vores sælger på:
E-mail: kundeservice@fullhouse.dk
Tlf. +45 33 23 42 46

HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR

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

Belægnings teknik

BELÆGNINGSTEKNIK APS
Leverandør af epoxygulve
Broenge 16, 2635 Ishøj
Tlf. 43 40 40 45, Mobil 20 13 18 98
vibeke@belaegningsteknik.dk
www.belaegningsteknik.dk

kaffe

COFFEE ZONE.DK
Vi brænder for go' kaffe!

COFFEEZONE
Grønhøj Skivevej 7 (Hovedkontor)
7470 Karup J
TLF. 86 66 24 86
Info@coffeezone.dk
www.coffeezone.dk

JDE | PROFESSIONAL
A coffee for every cup

JDE PROFESSIONAL
Nyvang 16, 5500 Middelfart,
tlf. 79 31 38 38, www.jdeprofessional.dk
Kaffe- og maskinløsninger til det professionelle marked.

Douwe Egberts · Café Noir · KARAT · GEVALIA · GEVALIA 1853 · MASTRO LORENZO · PICKWICK

Peter Larsen Kaffe®

PETER LARSEN KAFFE A/S
löfbergs lila ab
Alt i kaffe– og maskinløsninger i hele Danmark
Ærøvej 15–17, 8800 Viborg
Tlf. 86 62 67 33, Fax 86 62 62 67
kaffe@peterlarsenkaffe.dk
www.peterlarsenkaffe.dk

Salg: Tlf. 23 93 07 04

kantinevikarer

Adecco
better work, better life

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

---

temp-team
REKRUTTERING & VIKARASSISTANCE

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

VikarVagten®
Det personlige match - Kvalitet til tiden

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

---

køle/fryse-udstyr og service

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

møbler/interiør

ØSTERGAARD INTERIEUR A/S
Industrivej 28-30, 7430 Ikast
Tlf. 97 15 31 11
www.ostergaard-i.dk

opvaskemaskiner med tilbehør

KLEMCO–SERVICE APS
Hørkær 7, 2730 Herlev
Tlf. 44 44 01 47, Fax 44 44 49 00
klemco@klemco.dk – www.klemco.dk
- *Salg og service af storkøkkenudstyr*
- *Alle former for rustfri specialopgaver udføres*
- *Weekendvagt*

specialiteter

C&E GASTRO IMPORT

C&E GASTRO-IMPORT APS
Kanalholmen 25-29, 2650 Hvidovre
Tlf. 48 47 55 11, Fax 48 47 53 88
www.gastro-import.com
dialog@gastro-import.com
Ost, charcuteri og andre specialiteter fra Frankrig, Irland, England, Østrig, Italien, Spanien, Portugal og Grækenland.
Vi har også et udvalg af gourmet-oste og andre specialiteter fra Danmark og Sverige.
Alle oste i vores sortiment er modnet efter anvisning af vores egen Maître Fromager.

totalleverandør

antalis Just ask Antalis | **CC&CO**

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

vandbehandling

BV-AQUA
VANDBEHANDLING

BV-AQUA A/S
Centervej 32 A, 4180 Sorø
Tlf. 70 27 32 66, Fax 57 80 33 66
E-mail: info@bvaqua.dk
www.bvaqua.dk
BRITA Professionel Vandbehandling

- Brug fileterne når der serveres fisk til mange
- "Ferieafløseren"
- Når der er fart på i køkkenet
- Når det skal være nemt og du vil spare tid!

PROFESSIONELLE KØKKENER

FÆRDIGSTEGTE

PANEREDE RØDSPÆTTE- OG SKRUBBEFILETER

Tilberedt af friske fileter uden skind

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Fileterne kan anvendes fra frost uden yderligere tilberedning

- Kan anvendes direkte i menubakken ved frost-madskonceptet
- De færdigstegte fileter er tilberedt til en kerne-temperatur på 72°C, så du kun behøver at tø dem op før brug

Brug fileterne til både kolde og varme serveringer

- Anvend fisken direkte på brødet og vær i stedet kreativ med tilbehøret
- Fileterne kan evt. lunes i ovnen ved 230°C i 9 min.

Rødspættefilet, paneret, færdigstegt (60% fisk)
Vægt: 70 - 100 g, 5 kg
Varenr.: 152 709 500

Skrubbefilet, paneret, færdigstegt (54% fisk)
Vægt: 70 - 100 g, 5 kg
Varenr.: 152 709 600

Royal Greenland
FIT FOR FOODSERVICE & GASTRO

Læs mere om vores produkter på www.royalgreenland.com/foodservice