KANTINEN

FAGBLADET FOR KANTINE OG KØKKEN

NR. 6 NOVEMBER 2016

tema

neurogastronomi

Det handler om at stimulere alle sanser, når man vil skabe en god spiseoplevelse

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

HJERNEGOD MAD

Kokken Rasmus Bredahl serverer kun én ret i kantinen. Han mener nemlig, at frokostbuffeten er en fejltagelse. Til gengæld giver han den gas på farverne, knækket og smagen.

ØKOGULD PÅ HOSPITALET

Regionshospitalet Randers har som det første hospital fået det økologiske guldmærke. Det har medført en jagt på overflødige arbejdsprocesser.

BRONZE TIL CATERING-LANDSHOLDET

Det danske landshold trodsede en udbrændt ovn og vandt en flot tredjeplads til OL.

SERVÉR EN KREATIV JUL

Bliv julens højdepunkt med en inspirerende ny julemenu.
Vi har opgraderet den traditionelle julemad, og byder på kreative juleopskrifter på FoodAppeal.dk – alle lette at tilberede. Servér en kreativ jul med produkter fra Orkla. Dine gæster vil elske dig for det.

Klik ind på FoodAppeal.dk og få inspiration til din julebuffet.

DEN GAMLE FABRIK · GLYNGØRE · Beauvais · PASTELLA · Risifrutti · Glögg · SCOOP · SUNSWEET · BÅHNCKE · K · AH · Det Gode Liv · QUAKER · GRØNNE GÅARDEN · Tropicana · FUN one

Orkla Foods Danmark

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

Er det umagen værd?

Flere og flere kantiner arbejder på at få det økologiske spisemærke. Mere end 1.800 kantiner, spisesteder og restauranter kan bryste sig af mærket i år ifølge Miljø- og Fødevareministeriet. En af dem er Regionshospitalet Randers, som netop har fået spisemærket i guld. Som det første hospital her i landet. Og når man læser artiklen her i KANTINEN, forstår man, at det ikke har været en let vej. Det har kostet tanker, knofedt og nye vaner, der skulle indarbejdes. Og det er oplagt at spørge sig selv, om det er det værd. For et mærkes skyld. Men der er mange gode grunde til at lægge om til økologi.

Der er klima- og miljømæssige årsager. Man er med til at nedsætte forbruget af pesticider, som skader grundvandet. Man er med til at sikre en bedre dyrevelfærd, da reglerne for økologiske dyrehold er mere dyrevenlige end for konventionelt landbrug. Og hvis råvarerne er lokale, støtter man lokale arbejdspladser og skaber liv i samfundet. Men der er en anden vægtig grund. En af de ting, som går igen, når man taler med kantinemedarbejdere, som har gennemgået omlægningen til økologisk kantine, er større arbejdsglæde. For økologi er så meget dyrere end konventionelle råvarer, at man er nødt til at lave flere ting fra bunden.

Det betyder, at vi ernæringsassistenter, økonomaer og kantineledere igen får fingrene i det, som var grunden til, at vi i sin tid valgte at arbejde med mad:

Kærligheden til den gode mad og til råvarer af høj kvalitet. Og ikke mindst den store glæde, det giver, at se gæsterne gå glade og tilfredse fra kantinen og tilbage til arbejdet med ny energi.

Man behøver ikke at gå all in, som Regionshospitalet Randers har gjort det. Men man kan starte i det små. Udskifte et par råvarer med økologiske. Sylte agurker, græskar og rødbeder. Bage sit brød selv. Og til slut nøde gæsterne med de hjemmelavede ting. Som man selv har tilsmagt og sat sit præg på.

Grib tanken!

Jan Andersen, formand

tema *neurogastronomi*

8 Mad til alle sanserne

Kok og forfatter Rasmus Bredahl bruger sin viden om krybdyrshjernen, når han laver mad til gæsterne.

16 ***fokus*** *årstiderne i højsædet*

Forfatter og blogger Anette Harbech Olesen er overbevist om, at sund mad har stor betydning for vores helbred og velvære. Vi har bedt hende pege på fem råvarefavoritter i vintersæsonen, som kan booste os i en solfattig tid.

portræt *Regionshospitalet Randers*

20 Økoguld til hospitalet

Regionshospitalet Randers har netop fået det økologiske spisemærke i guld som det første sygehus her i landet. Undervejs blev alle arbejdsgange gået igennem med en tættekam. Man skal nemlig spare tid og penge for at få råd til de økologiske varer.

faste

4 ***kort og godt***

6 ***bøger og bloggere***

30 ***årsmøde og nye medlemmer***

32 ***det sker***

33 ***fødselsdage***

34 ***leverandørregister***

TEKST CATHRINE HUUS

Kaniner i køkkenet

FOTO PANTHERMEDIA

Det er sjældent, man støder på kaniner i de danske køkkener. Men det skal være anderledes i fremtiden, står det til Landbrug & Fødevarer. Organisationen arbejder på at starte en større avl af økologiske spisekaniner herhjemme. Dansk kaninproduktion havde sin storhedstid i 1960'erne. I dag importerer vi ca. 30 ton spisekaniner fra Frankrig og Kina.

KILDE: FOODCULTURE

Flere kender økomærket

58 procent af befolkningen kender nu det økologiske spisemærke. Det viser en undersøgelse fra YouGov. Det er en stigning på 11 procent på et år. Mere end 1.800 kantiner, restauranter og køkkener er certificeret med et økologisk spisemærke i guld, sølv eller bronze.

KILDE: MILJØ- OG FØDEVAREMINISTERIET

PROTEINER TIL DET GRÅ GULD

Er dine gæster over 65 år? Så skal du måske se på, om der er tilstrækkeligt med proteiner i maden. Fødevarestyrelsen har nemlig lanceret nye kostråd til de ældre og anbefaler, at de spiser godt med fisk, fjerkræ, æg, mælkeprodukter, kød og bælgfrugter. For i takt med at alderen stiger, daler appetitten og dermed indtaget af proteiner. Proteiner hjælper bl.a. til at bevare muskelmassen.

KILDE: ALTOMKOST.DK

FOTO PANTHERMEDIA

ÅRETS KANTINEPRIS

Det var en stolt kantineleder, der blev hyldet som vinder af Kantineprisen 2016 den 12. oktober på Hindsgavl Slot. Christian Bak er kantineleder i Carnegie Investment Bank i København og fik prisen for at sætte fællesskabet, medarbejderne og maden i centrum.

"Jeg er vildt glad og dejligt overrasket. Det har taget os ni år at komme hertil, og det betyder meget for os at få prisen med hjem," siger Christian Bak, som står yderst til højre på billedet ved siden af sin medarbejder Anne Skytte og direktør for Landbrug & Fødevarer Flemming Nør-Pedersen.

KILDE: LANDBRUG & FØDEVARER

Enestående kaffe siden 1753

D·E er den moderne kvalitetskaffe fra verdens største kaffehus. Vi lægger mere end 250 års indsigt og erfaring i hver eneste bønne vi køber, rister og leverer. En ukompliceret og velsmag–ende kaffe, som hjælper den gode stemning på vej, hvad enten man er på job eller undervejs. D·E er det sikre valg, som falder i alles smag og bliver et naturligt samlingspunkt.

JDE | PROFESSIONAL

TEKST CATHRINE HUUS

Mine mange køkkener

Hanne Holms første kogebog, "Mit thaikøkken", udkom for 20 år siden, og siden fulgte endnu 11 bøger med opskrifter fra hele verden. I denne smukke jubilæumsbog bliver hvert afsnit indledt af en fortælling om det liv, som lagde rammen til opskrifterne: Barndommen på pensionatet i Nordsjælland, livet som ung mor på Christianshavn og ikke mindst rejserne til Vietnam, Cuba og Indien. For at nævne et par af de opskrifter, man kan gå om bord i: kylling med lime og hvidløg, samosa med kartofler, butterchicken og gulerodssuppe med ingefær. Alt sammen uhyre delikat og elegant præsenteret.

Hanne Holm: Mine mange køkkener
Klematis, 180 sider, 299 kr.

Juiceman

Det har været populært at lave sine egne juicer, men svigter fantasien, er der hjælp at hente i "Juiceman". Her bydes på 100 opskrifter på juicer, smoothier, shots og cocktails lige fra de helt enkle med appelsiner, rødbede og ingefær til mere komplicerede drikke med mange ingredienser. Som bonus er der et helt program til dem, der vil faste, foruden juicer, der booster fordøjelsen og afhjælper stress. Og vil man tilbyde gæsterne et nyt produkt, kan juice af overskydende frugt og grønt måske blive et hit i kantinen.

Andrew Cooper: Juiceman
Turbine, 224 sider, 199,95 kr.

Ambassadørens køkken

Trænger man til en pause fra grøntbølgen, så giver "Ambassadørens køkken" et bud på et køkken, der ikke er fedt-, kød- og sukkerforskrækket. I bogen inviterer den amerikanske ambassadør Rufus Gifford ind i sin residens, villaen Rydhave, som er rammen om en række selskabeligheder året rundt. Men først og fremmest bliver man indviet i amerikansk madkultur lige fra søndagsbrunchens bacon, røræg og pandekager med ahornsirup til pizza med barbecuekylling og dobbelt cheeseburger, som serveres til søndagsbarbecue. En gavmild bog, rigt illustreret med fotos af retterne, boligen og ambassadøren og hans partner.

Rufus Gifford og dr. Stephen deVincent: Ambassadørens køkken – 50 diplomatiske opskrifter fra Rydhave
Lindhardt og Ringhof, 168 sider, 199,95 kr.

Hey! Det er snyd

I "Hey! Det er snyd" handler det om at springe over, hvor gærdet er lavest. Kogebogsforfatteren vil have tid til at være sammen med sin familie, hun har ikke specialbutikker rundt om hjørnet og bryder sig desuden ikke om alenlange opskrifter med mystiske ingredienser. Det bærer opskrifterne præg af. Der bliver brugt færdighakkede skinketern, dåsetomater og chokolademousse af pulver. Der er sikkert god vilje bag og et ønske om at hjælpe dem, som egentlig ikke bryder sig om at lave mad, men er nødt til det. Det er til gengæld svært at se den store kærlighed til mad og gode råvarer i denne opskriftsamling.

Julie Hey: Hey! Det er snyd – Skyd genvej i køkkenet
Gyldendal, 122 sider, 199, 95 kr.

FEINSCHMECKEREN

Bag "Feinschmeckeren" står journalisten Rasmus Palsgård, som desuden er madanmelder på magasinet Gastro. Han er optaget af høj kvalitet inden for gastronomi, og bloggen beskæftiger sig da også med restauranter og mad i topklassen. Man finder en reportage fra Michelinrestauranten Studio, her er en miniguide til Toscanavine, og man kan læse om fordele og udfordringer ved produktion af surdejsbrød. Det hele emmer af glæde ved finere madlavning og de mennesker, der skaber den.

Læs mere på feinschmeckeren.dk

ANNA-MAD

Anna Bartels er en såkaldt "foodie", dvs. en person, som har passion for mad og madlavning, uden at være professionelt uddannet. Sitet stråler af, at Anna Bartels elsker at lave mad, og man kan finde opskrifter på alt lige fra lasagne med krydderurter til bygotto med varmrøget laks og asparges. Appetitligt, friskt og skrevet med overskud. Desværre også fyldt af talrige reklamer, som skæmmer en del.

Læs mere på anna-mad.dk

Bare rug'lig

Vi har rugbrød til alle julens serveringer

Vi har rugbrød til enhver julemenu:

Rådej, Bakeoff, i bagepose, Friskbrød

Rugbrød hører julen til, og hos os har du mange muligheder, når du skal vælge det rigtige rugbrød til din julemenu. Vi har alt fra rådej og friskbrød til bakeoff og rugbrød i bagepose. Så uanset hvilken brødtype, der matcher din jul bedst, har vi en løsning til dig.

Se hele vores rugbrødssortiment på **schulstadbakerysolutions.dk**

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

Mad til alle sanserne

Rasmus Bredahl er gået til kamp mod frokostbuffeten. Han mener, at vi gør gæsterne en bjørnetjeneste, når vi serverer et overflødighedshorn af kolde og varme retter i et stort sammensurium. Han arbejder til gengæld med at påvirke gæsternes hjerne, når han serverer dagens ret. Så spiser de nemlig mindre og bliver mere tilfredse.

TEKST CATHRINE HUUS
FOTO LINE FALCK

Umami kan bedst oversættes til "essensen af velsmag".
Du kan få smagen fra kød, men også fra grillede grøntsager, linser, æg og ost, tang, fishsauce, miso og tamari. Du finder også umamismag i soltørrede tomater, tørrede svampe, oliven, ansjoser, østershatte og fetaost.

Når gæsterne på PR-bureauet Mannov i København går i kantinen, kommer de ikke ind til en overdådig buffet med alskens salater, lune retter, supper og pålæg. De bliver præsenteret for én dagens ret, to salater, et tilbehør af grøntsager og friskbagt brød med smør. That's it. For kantineleder Rasmus Bredahl er indædt modstander af de store overflødighedshorn, som møder kunderne i mange kantiner i dag.

"Hele ideen omkring frokostbuffeten er en fejlslutning. Den er skabt i bedste mening, for vi, der arbejder i kantinerne,

Synet af grønt, gult, rødt og orange stimulerer vores appetit.

BLÅ BOG

- Rasmus Bredahl.
- Kok på PR-bureauet Mannov.
- Forfatter til bogen "Neurogastronomi" i samarbejde med Nikolaj Buchardt. Bogen udkom på FADL's Forlag november 2016.
- Radiokok på P1 Morgen.

Læs mere på www.neurogastronomi.dk

6 GODE RÅD

SÅDAN SKÆRER DU NED PÅ BUFFETEN

1 Server få, men gode retter.

2 Skær ned på antallet af pålæg, og server kun 1-2 slags, som til gengæld er hjemmelavede.

3 Bland et par gode salater, som du selv sammensætter af sæsonens råvarer.

4 Brug mindre tallerkener.

5 Server i mange små skåle.

6 Put stort bestik i det, som du ønsker, at gæsterne spiser mere af, og mindre bestik i det, de skal spise mindre af.

vil jo gerne gøre kunderne glade. Og i den iver laver vi et kæmpe udvalg. Der skal være noget for alle, og det betyder, at der ofte er 5-10 forskellige salater, 2-3 varme retter og diverse pålæg. Men når vi mennesker står over for en stor mængde mad, vælter vi enormt meget ind på tallerkenen. Det er et urinstinkt, vi har. Og det har nogle store konsekvenser."

Urhjernen bestemmer

Rasmus Bredahl er kok og har arbejdet hos Mannov i 12 år. Han er desuden foredragsholder og konsulent og har netop udgivet bogen "Neurogastronomi" sammen med Nikolaj Buchardt. Begrebet handler om, hvordan spiseoplevelsen er påvirket af ikke bare sult og syn, men også en række andre faktorer.

"Når vi vælger, hvad vi skal spise, taler vores krybdyrshjerne også. Det er den del af os, som instinktivt vil have store mængder. Og det skal helst være fedt, salt og sødt. Det er et problem, som bliver aktiveret, når mennesker kommer ind i en kantine og står over for en buffet med 15 forskellige retter. Problemet er, at det genererer et gigantisk madspild. Cirka 30 procent af den mad, der bliver produceret i en kantine, ryger i skraldespanden bagefter. Derfor gør vi både gæster og virksomhed en bjørnetjeneste ved at servere det her kæmpe udvalg. For de kommer til at spise for meget mad og bliver overmætte. Og de får en dårlig spiseoplevelse."

Kokken bestemmer frokosten

Derfor har Rasmus Bredahl valgt at gå den stik modsatte vej i sin egen kantine. Han tager gæsterne i hånden og bestemmer, hvad de skal spise til frokost.

"Jeg bestemmer, hvad gæsterne skal spise. Jeg serverer dagens ret, og det er sådan, det er. Til gengæld får folk et meget bedre måltid. For i og med at jeg bruger færre råvarer, får jeg råd til en bedre kvalitet. Jeg får også mere tid til rådighed. Det hele er opgraderet, fordi jeg stort set ikke smider noget ud. Jeg har et svind på 3-5

Florette®

Frisk fransk feelgood

Bonjour

Få friske salattips

på florette.dk/inspiration

Få et forfriskende miks af lækre opskrifter, gode salattips og sjove salatfakta

Er du på udkig efter frisk inspiration til din salatskål? Kom med ind i Florettes farverige salatverden, og få friske fakta om alt fra feldsalat til frisée. Vi tager dig bag om bladene og giver dig et forfriskende miks af opskrifter, tips og fakta.

Besøg Florettes inspirationsside på **florette.dk/inspiration**

En hotdog stimulerer alle sanserne: knas og knæk fra brød og løg, salt og umami fra pølsen, det sure fra agurkesalaten, bitterhed fra sennep og det søde fra ketchuppen. Ernæringsmæssigt ikke det sundeste i verden, men brug den som visuel huskeseddel, når du skal smage maden til i køkkenet.

"Hørelsen er lige så vigtig som smags, syns-, lugte- og følesansen, når man skal komponere et godt måltid. Derfor kan man med fordel bruge knas og sprøde toppings i salaten og i gryderetten. Lyden af knas er med til at mætte hjernen."

RASMUS BREDAHL

procent. Tænk på, hvad det ville betyde på samfundsplan, hvis alle landets køkkener og kantiner gjorde det samme?"

Men hvordan sikrer man, at gæsterne alligevel er mætte og tilfredse, når udvalget er så småt? Medarbejderne kan jo ikke bare vælge en anden restaurant, hvis de ikke kan lide menukortet.

"Hvis folk ikke kan lide kylling, så må de tage salaterne i stedet for. Jeg sørger altid for, at der er gods i salaterne og lunt, friskbagt brød. Der er også gæster, som ikke spiser fisk eller svinekød. Men så sørger jeg for, at der er noget andet til dem. Det har jeg jo tid til."

Rasmus Bredahl arbejder ud fra neurogastronomiske principper. De skal sikre, at gæsterne føler sig tilfredse, selvom de bliver præsenteret for et mindre udvalg. Det handler først og fremmest om at give gæsterne en god spiseoplevelse.

"Hjernen kan bedst lide, hvis den får alle grundsmage. Det er der en evolutionær forklaring på. Vi bliver tiltrukket af det fede, af umami og det søde, fordi det sikrer vores overlevelse. Det bitre og det sure er også godt for os i små mængder for at balancere smagen. Derfor sørger jeg for, at de fem grundsmage altid er repræsenteret i den mad, jeg laver. Jeg sørger også for, at maden er visuelt indbydende. Jeg arbejder med komplementærfarverne og anretter fx salater og grøntsager med gode farver, for så opleves maden som mere velsmagende."

Duften af bål

Derudover appellerer Rasmus Bredahl til gæsternes lugtesans. Han serverer nybagt brød med smør, fordi duften er tiltræk-

SMAGSHYLDEN

Rasmus Bredahl bruger en række smagsgivere i køkkenet for at få de fem grundsmage med. Når de er repræsenteret i maden, føler vi os hurtigere mætte.

På Rasmus Bredahls smagshylde står røgvæske, paprika, chili, sennep, honning, agavesirup, flormelis og syrlige ting. Han bruger også ting, der knaser og knækker, fordi hjernen kan lide lyden. Det kan være croutoner, radiser eller den sprøde panering i en fiskefilet.

DEN ORIGINALE MERRILD, ELSKET OG SAVNET

Er nu tilbage efter 1 års kaffepause

Kaffeikonet Merrild er tilbage i markedet efter 1 års kaffepause med fornyet styrke og et 100% meningsfyldt kaffekoncept.

Det er helt unikt sammensat og målrettet, så det har paskram til foodservice. Nu med mere gastronomisk kant og sans for fremtidens kvalitetskaffe.

Merrild

Merrild Lavazza Danmark · Erritsø Møllebanke · DK-7000 Fredericia · tlf 45 63 103 103 · merrild.dk

kende for os. Han serverer maden på tunge tallerkener og med tungt bestik, fordi det betyder, at folk får en opfattelse af bedre kvalitet. Maden er sund, og han forsøger stille og roligt at liste flere grøntsager i gæsterne. Men menuen er ikke fedtforskrækket. Kokken tilbereder sine grøntsager, ligesom han tilbereder kødet. De bliver stegt og må gerne få stegeskorpe.

"Jeg steger grøntsagerne hårdt på panden i en god olivenolie med chili og hvidløg, så de virkelig smager af noget. For jeg kan se, at når jeg fx serverer stegte kartofler, spiser gæsterne en tredjedel flere, end når de blot er kogt."

Stegeprocessen skaber en såkaldt maillardreaktion, hvor proteiner og kulhydrater karamelliserer, og det appellerer også til vores urinstinkt.

"Det er det samme, man kender fra duften fra en grill. Det er et levn fra fortiden, at vi kobler duften af bål med næring. Så jeg arbejder bevidst med, at der altid er stegte grøntsager."

Hjernen ude af sync

Konsekvensen af principperne er, at gæsterne spiser flere grøntsager og mindre kød, og de spiser mindre mængder. Og det er grundlæggende vigtigt, mener han.

"Vi er ved at få en forståelse af, at vi har et overflodssamfund, og at vi spiser og forbruger alt for meget. Men hvis vi indser, at det faktisk er vores urinstinkter, der driver os, kan vi begrænse det. Vi har en hjerne, der er ude af sync med den verden, vi lever i. Vi vil have det søde, det salte og det fede – og så meget af det som muligt. Men det er ikke godt for os. Og når vi ser det på en buffet, kan vi ikke lade det være. Det er svært at ændre på vores urinstinkter. Men vi kan ændre det, som påvirker dem. Det kræver selvfølgelig mod, og det kræver, at man som kantinemedarbejder tror på sin faglighed." ■

Hørelsen er lige så vigtig som smags, syns-, lugte- og følesansen, når man skal komponere et godt måltid. Derfor kan man med fordel bruge knas og sprøde toppings i salaten og i gryderetten. Lyden af knas er med til at mætte hjernen.

9 TIP TIL MERE VELSMAG

1 Sørg for en rød tråd i maden, så salat og tilbehør passer til hovedretten.

2 Alle grundsmage skal være repræsenteret i maden: sødt, surt, salt, bittert, umami.

3 Lav en smagshylde lige der, hvor du arbejder i køkkenet. Nudge dig selv med smagsstoffer og toppings.

4 Brug forskellige teksturer, så der både er noget knas og noget blødt i samme mundfuld.

5 Tilbered grøntsager som kød, steg, bag og grill dem, det giver en dybere smag.

6 Tænk over farverne. Brug farver, der står i kontrast til hinanden: grøn og rød, orange og blå og violet og gul. Det virker appetitligt.

7 Brug tungt service: Tunge tallerkener, glas og tungt bestik signalerer høj kvalitet og velsmag.

8 Vær ikke bange for fedtet, men brug de gode fedtstoffer.

9 Hvide tallerkener får maden til at smage mere sødt, mørke tallerkener får maden til at smage mere salt.

INVITATION

FÅ DINE VANER VENDT PÅ HOVEDET

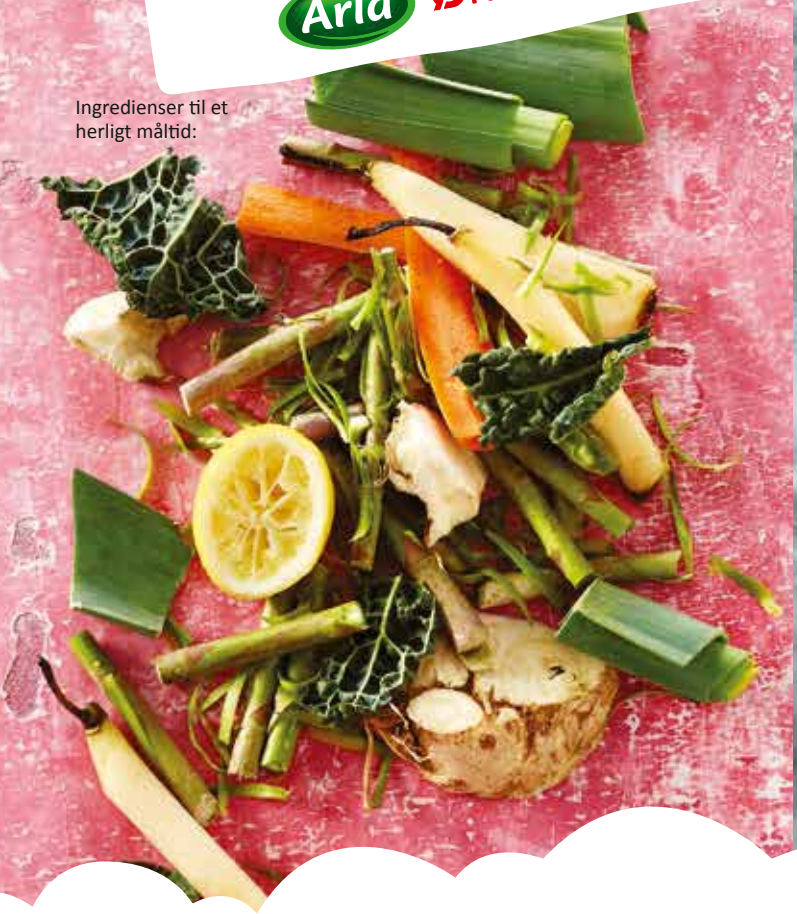
NU ÅBNER VI FOR TILMELDING TIL FORÅRETS WORKSHOPS. MEN SKYND DIG. DET ER 'FØRST-TIL-MØLLE'.

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. På Arla® ØKOlab udfordrer underviserne fra Frugtformidlingen dig bl.a. til at bruge 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

Alle dine sanser kommer på arbejde i køkkenet, når vi vender dine vaner på hovedet. Det handler om SMAG – om leg med forskellige smagssætninger af bl.a. mejeri. Vi har fokus på fløde og grønt i det sundhedsbevidste køkken. Vi eksperimenterer med skyr til alle måltider, og hytteost bliver til både spreads og velsmagende mayonnaise og remoulade med lavt fedtindhold.

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®

Granatæbler

Granatæbler er smukke og stjernesunde. Mange afholder sig fra at bruge dem, fordi det kan grise køkkenbordet til, når kernerne skal ud. Men jeg har et godt tip: Skær æblet i to halve, læg dem i en plasticpose, tag en hammer, og bank løs på æblerne. Det løsner kernerne. Bagefter er de lige til at skrabe ud og bruge fx til bagte auberginer eller i rødbede- og kålsalater. Drik saften, eller brug den i en marinade. Den flotte farve gør retterne ekstra indbydende. NB! Vær opmærksom på at købe økologiske granatæbler, da de sprøjtes meget, og skallen ikke beskytter mod pesticider.

Kål

Kål er vinterens store grøntsag. Den er supersund, fiberrig og fyldt med vitaminer, flavonoider og andre plantenæringsstoffer. Brug den i en stuvning eller i salat: Snit den helt fint, og marinér i en lækker dressing af ekstrajomfruolivenolie, honning, citron og krydderurter. Lad kålen trække 20 min. før servering, det gør den delikat, blød og smagfuld.

råvarer

FOTOS PANTHERMEDIA

i december, januar, februar

KANTINEN har bedt Anette Harbech Olesen om at pege på sine fem råvarefavoritter i vinterhalvåret. Anette Harbech Olesen skriver om mad og sundhed og er forfatter til 21 bøger, herunder de aktuelle "Hjernegod mad" og "Glutenfri mad". E-bogen "Jul med Anette og venner" kan downloades gratis fra bloggen madforlivet.com.

FORTALT TIL CATHRINE HUUS

NYHED

GLUTENFRI KERNEBRØD I BAGEPOSE
Pakning: ca. 450 g
Antal pr. kasse: 10 stk
Varenr: : 10000213

NYHED

GLUTENFRI HAVREBRØD I BAGEPOSE
Pakning: ca. 400 g
Antal pr. kasse: 10 stk
Varenr: 10000212

NYHED

GLUTENFRI FLERKORNSSANDWICH - 2 SKIVER
Pakning: ca. 30 g pr. skive
Antal pr. kasse: 30 stk
Varenr: : 10000211

NYHED

GLUTENFRI CHOKOLADEMUFFIN
Pakning: ca. 85 g
Antal pr. kasse: 14 stk
Varenr: 10000210

Godkendt af Dansk Cøliaki Forening
DK-006

GLUTEN & HVEDE Fri

- Fire glutenfri brødnyheder
- Godkendt af Dansk Cøliaki Forening
- Bagt i et glutenfrit bageri
- Glutentoleranceværdier under 5ppm
- De tre brød er - udover gluten- og hvedefri - tillige fri for laktose

Kohberg

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

Søde kartofler

De søde kartofler ligner almindelige kartofler, men er noget sødere. De indeholder mange gavnlige næringsstoffer og er rige på C-vitaminer og betakarotener. Mange af stofferne sidder i skallen, så bevar den under tilberedningen. De er meget delikate som tilbehør: Skrub, halvér, bag dem i ovnen, tag fyldet ud og bland med sorte hvidløg, feta og krydderurter, læg fyldet tilbage i skallen, bag dem i 10 min. og servér. Eller skær dem i små tern, bag i 15-20 minutter, vend i en god olivenolie, salt, peber og krydderurter og i kålsalaten. Du kan også blende de bagte søde kartofler med krydderurter og en kikærtehummus, så får du en sød kartoffelhummus, som er fantastisk velsmagende.

råvarer

FOTOS ALL OVER PRESS

i december, januar, februar

Sorte hvidløg

Sorte hvidløg er fermenterede hvidløg, som man fremstiller ved opvarmning ved 60 grader i en måned, hvorefter man tørrer dem i 45 dage. Dermed bliver hvidløgene sorte, konsistensen bliver blød, og smagen rund og sød. De får smag og konsistens som svesker, der har ligget i balsamico. Brug dem med rund hånd i salater eller som et lækkert krydderi, der sætter prikken over i'et ligesom safran.

Rødløg

Løg er en råvare, som vi let kommer til at overse. Hvis vi spiste flere løg, ville vi gavne vores sundhed. Skær løgene over, pil skrællen af, og pensl med olivenolie, salt og peber. Drys med sesamfrø bagefter. De får en dejlig sødme og rundhed, der passer til de fleste retter. Eller lav en lynsyltning: Skær løgene i tynde skiver, og marinér i saften af en citron i 15 minutter. Det er et fantastisk tilbehør til salater og pynter også på smørrebrødet. De ser smukke ud, og det lille fif gør, at skarpheden forsvinder, og de får en rund og skøn smag.

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.

Vidste du at:

* Det tager 12 timer at udvinde sukkeret af en sukkerroe
* Der bliver 30 sukker-knalder af en sukkerroe
* Sukker er fra naturen kridhvidt
* Brunt rørsukker får sin farve fra et lille lag af rørsukkersaft, som sidder uden på sukkerkrystallen
* Vi producerer mere end 250 forskellige sukkerprodukter
* Nordic sugar oparbejder 6 mio. Tons sukkerroer om året

HENT INSPIRATION OG NEMME OPSKRIFTER PÅ WWW.DANSUKKER.DK/FOODSERVICE

Dan Sukker

LAD DIG INSPIRERE

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

Regionshospitalet i Randers er byens største arbejdsplads med 1.780 ansatte, som arbejder i treholdsskift. Der går 400 kunder igennem personalekantinen hver dag, som har åbent fra kl. 7.00 til 13.30 og igen fra 17.00 til 19.00 365 dage om året. Der er 45 ansatte i køkkenafdelingen, heraf står de 17 i storkøkkenet, og syv er i personalekantinen i hverdagen.

Økoguld til hospitalet

Som det første sygehus har Regionshospitalet Randers fået det økologiske spisemærke i guld. Og når det kan lade sig gøre, er det, fordi al mad laves fra bunden, lige fra rullepølsen til småkagerne. Men det har været en benhård vej, fortæller cheføkonoma Mona Carøe Jensen.

TEKST CATHRINE HUUS
FOTO SIMON JEPPEZEN

Klokken er ti om formiddagen, og der er fuld gang i storkøkkenet på Regionshospitalet Randers. I grøntrummet hakkes gulerødder og pilles rosenkål, der bliver rørt i den kogende hede gryde med 150 liter kyllingeret, og ribbensstegen får brunet svær i ovnen. På bordet ved siden af lægges fine lakseskiver omhyggeligt på smurte franskbrød. Alle ansatte har en hætte om håret, og vidste man ikke bedre, kunne det ligne ethvert andet hospitalskøkken. Men køkkenet har, som det første hospitalskøkken i Danmark, netop fået det økologiske guldmærke. Det betyder, at mere end 90 procent af maden er økologisk. Faktisk er økologiprocenten i gennemsnit helt oppe på 95, fortæller Mona Carøe Jensen, der som cheføkonoma har arbejdet i syv år på at indføre maksimal økologi. Og selvom hun er glad og stolt over guldmærket, lægger hun ikke skjul på, at det har været en udfordring at nå så langt.

"Jeg har hele tiden været sikker på, at vi skulle gå efter guldet. Men jeg vidste også, at det var en benhård vej," siger Mona Carøe Jensen.

Analyse af en æggemad

Hospitalet besluttede helt tilbage i 2009 at gå efter det økologiske guldmærke. Som bekendt er økologiske varer dyrere end konventionelle, og selvom ledelsen bakkede op omkring ideen, fulgte der ikke en ekstra pose penge med. Det tvang Mona Carøe Jensen og hendes medarbejdere til at tænke ud af boksen.

"Det sværeste har været at finde ressourcerne til at købe økologisk. Derfor har

Køkkenet producerer både til patienterne og personalekantinen. Patienterne kan vælge mellem fem slags smørrebrød, en suppe, en råkost og en lun ret. Der er altid leverpostej- og æggemadder på menuen, for de er mest populære.

"Faktisk bliver man overrasket over, hvor mange ting man kan skifte ud, uden at det går ud over kvaliteten"

MONA CARØE JENSEN

SYLTEDAGE

Hvert år sylter personalet 4,5 ton græskar, agurker, asier og rødbeder. Dermed behøver køkkenet ikke at indkøbe færdige syltevarer, men er selvforsynende med drueagurker og syltede rødbeder.

vi været nødt til at se på, hvordan vi kunne gøre vores arbejdsprocesser mere effektive," fortæller Mona Carøe Jensen.

Derfor har køkkenet foretaget værdistrømsanalyser, dvs. at man har kigget på arbejdsgangene i køkkenet, fra råvaren kommer ind, til den ender i patientens mave. Formålet er at undersøge, om der er overflødige processer, som kan skæres fra, så man sparer tid. Og det er lykkedes, fortæller Mona Carøe Jensen, som bl.a. har foretaget analyse på en æggemad.

"Vi fandt ud af, at det kan betale sig at koge æggene til dagens smørrebrød samme dag, som de skal spises. Hvor vi før kogte æggene og satte dem på køl dagen forinden, koger og skærer vi nu æggene og sætter smørrebrødet direkte i madvognene, som køres op til patienterne. Dermed sparer vi tid. I det hele taget handler det om at effektivisere arbejdsgangene."

Fra dyrt til billigt

Det kan lyde som småting i det store hele, men reelt har køkkenet fået frigivet så meget tid, at de kan lave al maden fra bunden af, hvilket er billigere end færdigkøbte økologiske varer.

"Det betyder utrolig meget, at man indretter produktionen efter det, man skal lave. Mangler der fx en ekstra hylde, så man ikke skal gå langt efter krydderierne, eller skal vi skaffe en hejs til blenderen?"

På samme måde går køkkenets ansatte og Mona Carøe Jensen jævnligt varelisterne igennem for at undersøge, om der er varer, som er for dyre, og som kan skiftes ud med billigere erstatninger.

POLAR SEAFOOD

SEAFOOD TO GO

Streetfood og madmarkeder stormer frem, og her er spændende seafood på menuen som alternativ til de kendte take away-retter. Vi har produkterne til sunde retter, der er nemme at lave og lette at spise på farten. Hent inspiration til nye retter og klassikere med et twist i vores nye opskriftsamling. Her finder du bl.a. en variant af velkendte fish & chips, der er erstattet af saftige, meget lækre nuggets af kulmule, og de uundværlige pommes frites er serveret med krydderurter og en mild chiliremoulade.

VI FISKER OG FORÆDLER SEAFOOD TO GO
HER ER NOGLE EKSEMPLER – DER ER FLERE I OPSKRIFTSAMLINGEN

Kulmule nuggets
f/s 25-45 g
6 kg
Varenr. 3538

Pulled Salmon af varmrøget
laks med peber
9 x 500 g.
Varenr.4184

Forstegt paneret sej
80-100 g
5 kg.
Varenr. 2086

Vertikalskåret røget laks
Grand Cru 800-1200 g
10 sider per krt.
Varenr. 4103

Opskriftsamlingen 'Seafood to go…' kan gratis rekvireres hos Polar Foodservice, tlf. 87 23 50 70 eller den kan downloades på www.polarfoodservice.dk

Hospitalet har sin egen slagter, som producerer hjemmelavet pålæg, kød og pølser af hele grise og køer. Her er er det en roastbeef, som pakkes.

Selvom opskrifterne er gennemprøvede, smages maden altid til af to medarbejdere.

Ernæringsassistent Tina Andersen rører i den transsylvanske gryderet med økologisk kylling, flødeost, rød peber og egen fond. Her er til 150 portioner.

"Pinjekerner er fx rigtig dyre, derfor har vi skiftet dem ud med solsikkekerner i pestoen. Og faktisk bliver man overrasket over, hvor mange ting man kan skifte ud, uden at det går ud over kvaliteten," siger cheføkonomaen.

Salat i første række

Kød er som bekendt en af de tunge poster i et økologisk budget, men hospitalets egen slagter producerer alle kødprodukter, lige fra pølser til leverpostej og skinker. Det er billigere, end hvis man skulle købe det ude i byen. Inde i selve personalekantinen vil man dog gerne indbyde gæsterne til at spise flere af de gode, økologiske grøntsager. Derfor har man valgt at stille salatbuffeten i første række, når kunderne kommer ind i personalekantinen.

"Nu tager folk mere salat og mindre kød, selvom der godt nok er nogle, der lige tager en tur hen til kødbuffeten først," griner kantinechef Else Marie Ulriksen.

"Vi putter også flere grøntsager i retterne. Vi kommer gulerødder og linser i frikadellerne og har også forsøgt os med selleri- og rødbedebøffer, og folk er faktisk rigtig glade for det."

Goodbye, Daloon

Da Mona Carøe Jensen kom til hospitalet for syv år siden, var 26 procent af råvarerne økologiske, og man satte allerede en ære i at lave maden fra bunden. Alligevel var Daloon forårsruller et fast indslag på buffeten.

"Jeg spurgte: 'Hvordan hænger det sammen med, at vi serverer hjemmelavet mad?' Og de sagde: 'Jamen, kunderne vil have det. De står i kø, når vi har Daloons i kantinen.' Så blev vi enige om at pille forårsrullerne af, og ingen har spurgt

NU 10% MERE ENERGIEFFEKTIV

Hele serien af RATIONAL SCC kombiovne er blevet endnu mere energieffektiv med hurtigere opvarmning og kortere tilberedningstid. Der er programmer til alle råvarer og tilberedningsformer med sikkerhed for enestående kvalitet og ensartet resultat hver gang.
Ovnene er udstyret med automatisk rengøringsprogram.

2 års RATIONAL garanti

Tilmeld dig en af vores workshops i Aarhus og København, se funktionerne i praksis og få svar på netop dine spørgsmål. RATIONAL er tysk kvalitet og superavanceret teknologi – og verdens mest solgte ovn til professionelle. Se alle størrelser på www.bentbrandt.dk

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

TAKEAWAY

Gæsterne kan fylde en boks med rester fra buffeten mellem kl. 13.30 og 13.40 for 15 kr. Dermed bliver dagens rester brugt.

To gange om ugen har køkkenet særlig produktion af takeaway til kunderne, som er god hverdagsmad som hakkebøf, lasagne eller kylling i karry.

Iblandt er der fredagstilbud som pizza, tapas eller pulled pork. Derudover kan man købe hjemmelavet rullepølse, sylte, spegepølser mv.

Mange mandlige medarbejdere foretrækker kød frem for grøntsager. Derfor har salatbuffeten fået førstepladsen i kantinen, så fadene med grønt er det første, gæsterne møder.

efter dem siden. Man skal være parat til at sige, at det er dét her, vi vil levere, og når kunderne stiller krav om noget andet, skal man sige nej, det kan du ikke få her hos os. Her får du hjemmelavet mad."

En anden udfordring har været at vænne kunderne til smagen af hjemmelavet mad.

"En hjemmerørt remoulade smager anderledes end industriens, og vores rullepølse er mere bleg. Derfor skal man være god til at informere kunderne om det, man gør. Ja, det er rigtigt, rullepølsen er mindre lyserød, for vi ikke putter nitrit i. Den er ligesom den, din mormor lavede. Og den har en bedre smag. Vi skal holde fast i, at vi som fagpersonale ved, hvad der er god kvalitet."

Faglig stolthed

Måske er en af de største sidegevinster, at medarbejderne har fået større arbejdsglæde i processen hen mod det økologiske guldmærke.

"Kvaliteten er i fokus, uanset hvad vi laver. Og medarbejderne synes, det er sjovt, at vi laver vores egne kødboller til suppen, og at vi har syltedage. De føler en enorm faglig stolthed, fordi vi har kvaliteten i højsædet. Det koster lige så meget at lave sin egen mayonnaise som at købe den færdig. Men den hjemmelavede smager bedre. Og det betyder meget, også for patienterne. Nogle patienter har jo dårlig appetit, fordi de er syge, og når maden smager ekstra godt, får de lyst til at spise lidt mere. Derfor har økologien været vores drivkraft. Men den største værdi har været vores kærlighed til de gode råvarer og den gode kvalitet. Det handler om, hvordan vi får lavet bedre mad ud af det her." ■

"Man skal være parat til at sige, at det er dét her, vi vil levere, og når kunderne stiller krav om noget andet, skal man sige nej, det kan du ikke få her hos os. Her får du hjemmelavet mad."

MONA CARØE JENSEN

TENDER PORK®
BY DANISH CROWN

KØDET MED BUFFETEGNET SPISEVENLIGHED!

– GRIS MED STØRSTE FORNØJELSE

Tender Pork er den største fornøjelse af hurtige, veltilberedte, super møre og saftige resultater – hver gang. Tender Pork er special-udviklet til buffeter, kødet forbliver saftigt, selvom det holdes varmt over længere tid.

VARENR.: 32509920
SVINEKAM
Tilsat lage, m/svær, u/ben, u/hofte, ridset, ca. 5200 g

VARENR.: 38589491
SKINKESTEG MED SVÆR
Tilsat lage, ridset i tern, ca. 2100 g

VARENR.: 31709923
RIBBENSSTEG
Ridset, ca. 2500 g

VARENR.: 37079491
SKINKESTEG
Med chili/vanilje marinade, ca. 2100 g

BESTIL HOS DIN GROSSIST

EJET AF LANDMÆND
DANSK GRIS
DANISH CROWN

Danish Crown / 8960 Randers / Tlf.: 8919 1919
Tilmeld dig vores nyhedsbrev på
www.danishcrown.dk/foodservice

DANISH CROWN
FOODSERVICE

TEKST CATHRINE HUUS
FOTO ANDERS GEERTSEN WIUFF

Det blev en bronzemedalje!

Trods en ovn, der brændte sammen, og nye regler i sidste sekund lykkedes det cateringlandsholdet at vinde en flot tredjeplads til OL i Erfurt.

"Vi kan ikke få armene ned, vi er så utroligt glade!" Sådan lyder ordene fra cateringlandsholdets træner, Tonny Overby Meyer, som KANTINEN fanger på en telefon. Tonny Overby Meyer og hans team af kantinekokke vandt bronze til OL for kantinelandshold i Erfurt i Tyskland den 24. oktober.

"Man konkurrerer jo med 21 dygtige hold, og det er meget svært at opnå en god placering.

Men det er utrolig godt gået, og jeg er fuldt ud tilfreds. Jeg havde en ambition om at komme op blandt de tre bedste, og det er lykkedes. Så vores ambitioner og målsætninger er opfyldt."

Dommere ændrede regler

Selvom cateringlandsholdet var i skarp træning, og alt var timet og trænet til sidste rosenkålsblad, var der alligevel flere ting, der kom bag på de trænede kantinekokke. Blandt andet ændrede dommerne på reglerne i sidste sekund, fortæller landstræner Tonny Overby Meyer.

"Ifølge reglerne skulle den varme garniture og stivelsen serveres på fade, og det havde vi selvfølgelig trænet. Men kort før konkurrencen fik vi besked på at anrette på tallerkener i stedet for. De tog også vores faste opvasker ud og satte ham til at anrette buffeten. Vi fik en ny opvasker, man han var jo slet ikke inde i vores rutiner og flow, som vi har opbygget gennem mange måneder. Så det ændrede på vores systemer, som var planlagt ned til sekunder."

Ovnen brød sammen

Dommerne har faktisk lov til at ændre op til 30 procent af reglerne til OL på selve konkurrencedagen, så det er vigtigt at være omstillingsparat. Men det danske landshold mødte endnu et benspænd, som var langt værre, fortæller Tonny Overby Meyer.

"Ovnen brød simpelthen sammen kun en time før service. Det skete, lige før vegetarretten, som var en løgtærte, skulle i ovnen. Vi fik tilbudt en anden ovn i et andet lokale, og vi fik lov til at bruge vores reserve som ekstra hjælp. Vi fik også syv tillægsminutter i erstatning. Men det giver jo noget turbulens, og fokus ryger jo for en tid for de fire kokke, der er i køkkenet."

Men de danske deltagere blev åbenbart ikke mere rystede, end at det lykkedes dem at kæmpe sig forbi 18 landshold fra hele verden og få en flot bronzeplacering kun halvandet point fra guldvinderne. Og ifølge Tonny Overby Meyer har frontplaceringen betydning for hele branchen.

"Vi kantinekokke og catere har jo været lidt usynlige. Men nu er vi fremme forrest i ligaen, og det betyder bedre bevågenhed for den danske kantinemad. Vi har fået en blåstempling. Og vi er absolut ikke færdige her. Vi går efter en første- eller andenplads om to år til VM i Luxembourg." ■

VIL DU PÅ LANDSHOLDET?

Er du en fighter, og vil du være med til at sætte danske kantiner på verdenskortet, så skal du måske være deltager på landsholdet. Næste store konkurrence er VM i Luxembourg, som foregår 24.-29. november 2018. Der er udtagelsesstævne i januar eller februar 2017. Forhåndstilmelding/spørgsmål kan rettes til holdkaptajn Dennis Nielsen, 24 64 41 11, eller teammanager Tonny Overby Meyer, 40 62 73 76, tom@tss.dk.

PICKWICK
TEA MASTER SELECTION
SINCE 1753

JDE PROFESSIONAL

TEA MASTER COLLECTION

Pickwick Tea Master Selection er et eksklusivt tekoncept, som favner klassiske smagsvarianter til den kvalitetsbevidste tedrikker. Hver enkelt te er individuelt indpakket i en lufttæt emballage, som sikrer den optimale smag. Teen består af relativt storbladet te, som er 100% naturlig og så er flere varianter endda bæredygtig – UTZ Certified.

Et unikt koncept – til dig som serverer teen professionelt

GEVALIA

JDE PROFESSIONAL

OPLEV VORES UNIKKE SMAGSVERDEN

TEKST CATHRINE HUUS

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.

Jonas Sørensen, 8464 Galten, nyuddannet cater, **Helle Tuborg Brygger**, Aarhus Universitetshospital, 8000 Aarhus C, **Inge-lise Forsingsdal**, Aarhus Universitetshospital, **Thomas Tøfting**, Aarhus Universitetshospital, **Helle Pallesen**, Aarhus Universitetshospital, **Marianne Sejersbøll**, Aarhus Friplejehjem, **Connie Østergaard Karlsen**, Rambøll, 8200 Aarhus, **Pia Neergaard**, Rambøll, **Birthe Hovgaard Nielsen**, Rambøll, **Carsten Jensen**, Rambøll, **Lene Geiken**, Beierholm, 8200 Aarhus, **Line Maise Hartung Jespersen**, Munck Gruppen a/s.

FORENINGSNYT

Årsmøde i Fredericia

Lørdag den 25. marts til søndag den 26. marts 2017 inviterer FKK Hovedbestyrelsen til årsmøde i Fredericia.

En weekend, hvor vi får et frisk indspark om "Kærlighed" til mad og arbejde, afholder årets generalforsamling, holder minileverandørmesse og ikke mindst mødes til kollegialt samvær.

Foreløbig ser programmet således ud:

Lørdag *den 25. marts*

Kl. 9.00:	Ankomst, morgenbuffet og indkvartering på Trinity.
Kl. 10.30:	Coach Robert Jakobsen holder foredrag med titlen "Kærlighed – også til mad". Robert arbejder som coach for private virksomheder, offentlige institutioner, kirker, private plejehjem mv. Han rådgiver om ledersamtaler, teambuilding, meditationstræning og seminarer for såvel bestyrelser, ledergrupper som hele organisationer. Læs mere om foredragsholderen på www.robertjakobsen.dk.
Kl. 12.00:	Frokostbuffet med øl, vand og kaffe.
Kl. 13.30:	Generalforsamling.
Kl. 15.00:	Eftermiddagsbuffet med kaffe og te.
Kl. 15.00-17.00:	Minileverandørmesse med de 6 leverandører Harboe, Cissus, BF-OKS, Esperienze, Ostebørsen og Panesco.
Kl. 19.00:	3-retters konferencemenu med tilhørende vin. Efter middagen bliver der mulighed for en svingom til musik af 2 Man High.

Søndag *den 26. marts*

Kl. 7.00-10.00:	Morgenbuffet.

Værelserne skal være afleveret senest klokken 9.30.
Trinity er beliggende midt i Danmark lige ned til det smukke Lillebælt.

Tilmelding og pris
Du får:

- Transport til og fra Fredericia.
- 1 overnatning på Trinity.
- Fuld forplejning med drikkevarer.
- Masse af faglige og sociale input.
- Netværk med kollegaer fra hele landet.
- Generalforsamling, hvor du kan gøre din indflydelse gældende.
- 1 spændende foredrag.
- Minileverandørmesse.
- En dejlig middag med mulighed for dans bagefter.

Prisen for hele arrangementet inklusive hotelovernatning på Trinity:
Indkvartering i enkeltværelse: kr. 1.300,-
Indkvartering i dobbeltværelse: kr. 900,-
Pris for deltagelse uden indkvartering: kr. 500,-

Ovennævnte priser er for aktive kontingentbetalende medlemmer af Foreningen Kantine & Køkken.
Bindende tilmelding og betaling til din lokalklub senest den 20. januar 2017.

CE-xtra
-lad os hjælpe dig med alt det andet

Som kunde hos Catering Engros, kan du blive medlem af CE-xtra. CE-xtra er vores kundeloyalitetsklub. Her får du en række unikke fordele, som gør din hverdag lettere.
CE-xtra betyder merindtjening og besparelser for dig og din forretning.

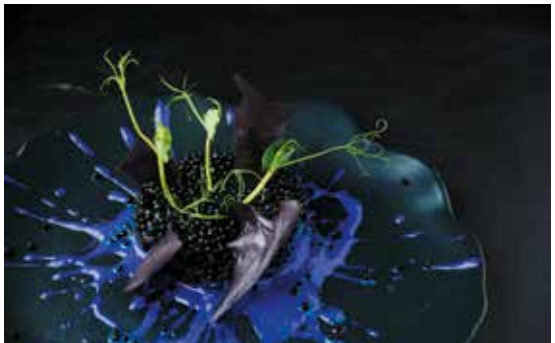
Som medlem af CE-xtra får du:

Minimum 5 årlige arrangementer med et højt niveau af fagligt indhold.
I 2016 har arrangementerne blandt andet været: Molekylær Gastronomi, Fouragering, Østers & Champagne-smagning og Showcooking med kokkene fra NaCl

Fordelagtige indkøbsaftaler
Blandt andet 12% rabat på køb af uniformer og fodtøj hos ImageWear.dk, 10-15% beparelse på din erhvervsforsikring gennem Alm. Brand og store rabatter på e-Smileys egenkontrol-program.

Menukalkulationer
Udvidet adgang til vores menukalkulationsprogram EasyMenu. Her kan du oprette retterne fra dit menukort og få menukalkulationer nemt og hurtigt med dine indkøbspriser. I EasyMenu er der også mere end 500 opskrifter, som du kan tilpasse efter dine egne ønsker.

Catering Engros
– en del af FoodService Danmark



WALLY AND WHIZ-VINGUMMI

Tirsdag den 6. december 2016 kl. 16.00
Wally and Whiz, 4320 Lejre

Wally and Whiz fremstiller den dejligste luksusgourmetvingummi. Helt fri for gluten, laktose, tilsætningsstoffer og alkohol.

Adressen er endnu ikke kendt, men det bliver i Lejre-området.

Vi mødes kl. 16, og så skal der smages på den lækreste vingummi.

Arrangementet er gratis.
Tilmelding senest den 1. december 2016 til Camilla Jølver på mail camilla.Roenning.Joelver@regionh.dk, tlf. 45 11 84 23, mobil 40 23 41 51.

NU ER DET JUL IGEN, IGEN, IGEN

Fredag den 9. december 2016 kl. 18.00
Cafe Poulsen, Smallegade i Herning

Denne gang prøver vi noget helt nyt!

Anders, som er indehaver af Cafe Poulsen, har en meget stor passion for vin og har en vinkælder (på loftet), der ikke lige er til at "kimse ad".

Anders vil fortælle om sit liv med vin, og vi skal smage lidt af de "dejlige dråber/druer". Dertil vil der være tapas med fisk, pølse og ost og deres berømte chili con carne. Efter alt det formelle skal vi selvfølgelig have vores årlige pakkeleg (medbring en pakke til ca. 50 kr.).

Kom ud af busken, og få en hyggelig aften med kollegaer og julesjov.

Dresscode: Frit valg på "dec.-hylden".
Pris for medlemmer: 275,00 kr., ikkemedlemmer 475,00 kr.

BOWLINGCUP

Fredag den 27. januar 2017 kl. 17.45
Seaport, Strandvejen 7, Aalborg

Vanen tro indleder vi forårets program med en hyggelig bowlingaften.

Efter dysten er BC Catering vært ved en lækker middag med tilhørende vine et sted i Aalborg.

Tilmelding senest mandag den 16. januar 2017 til Mette Pilgaard på mail mettenormind@gmail.com, tlf. 40 60 93 68.
Arrangementet er forbeholdt aktive medlemmer.

EN BID AF MEDALJEN

1. februar 2017
Cookery, C.F. Tietgens Boulevard 28, 5220 Odense SØ

Mød cateringlandsholdet, som vandt OL-guld i efteråret 2016. Her får du chancen for at tilbringe en hel dag med de danske catere og få tips og tricks fra de dygtige kokke. Måske vil du høre, hvordan du selv kommer med på landsholdet?

Dagen byder desuden på spændende workshops og foredrag med landsholdets sponsorer. Temaet er bæredygtighed, og sponsorerne vil give gode råd til, hvordan din kantine kan få en mere bæredygtig hverdag.

Grib muligheden for at netværke med branchen. Der er selvfølgelig fuld forplejning tilberedt af cateringlandsholdet.

Pris: 125 kr. inkl. frokost, middag, drikkevarer og en goodiebag.
Tilmelding og yderligere information: www.cookery.nemtilmeld.dk

GENERALFORSAMLING FKK AARHUS & OMEGN

Torsdag den 9. februar 2017 kl. 16.00-20.00
Teknik og Miljø, Aarhus Kommune, Grøndalsvej 2, 8260 Viby J

Generalforsamlingen er arrangeret af FKK Aarhus & Omegn og er for alle aktive medlemmer.

Køkkenchef Sonja Andersen fortæller om kantinedriften og guider os rundt i køkken og kantine. Bagefter er der generalforsamling if. Vedtægterne, og til slut serveres en let anretning. Fuldt program sendes ud til medlemmerne inden årsskiftet.

Tilmelding senest den 1. februar 2017 til Henny Pedersen på pedersen.henny56@gmail.com eller telefon 30 33 72 39.

GENERALFORSAMLING FKK FYN

Tirsdag den 21. februar 2017 kl. 16.00 til ca. 20.00
Nyborg Statsfængsel, Vindingevej 36, 5800 Nyborg (Generalforsamlingen foregår i personalehuset)

Generalforsamling ifølge vedtægterne.

Efter generalforsamlingen er der rundvisning og middag tilberedt af de indsatte på kokkeholdet.

Tilmelding til Helle Larsen på mail HLLA@interacoustics.com
SENEST 9. februar 2017. Vær opmærksom på, at der er en række regler, der skal overholdes for at komme inden for murene. Se mere i lokalprogrammet.

GENERALFORSAMLING FKK NORDJYLLAND

Onsdag den 1. marts 2017 afholder afd. Nordjylland ordinær generalforsamling. Dagsorden if<. vedtægterne.

Indkomne forslag skal være formanden i hænde senest 14 dage før afholdelse af generalforsamlingen.

ÅRSMØDE 2017

Lørdag den 25. marts 2017 kl. 9.00 til søndag den 26. marts 2017 kl. ca. 10
Trinity Hotel & Konference Center, Gl. Færgevej 30, 7000 Fredericia

Sæt kryds i kalenderen til årets arrangement!

Gå ikke glip af FKK's årsmøde 2017, hvor du får masser af kollegialt samvær, faglige input og branchenetværk foruden minileverandørmesse, foredrag, generalforsamling, festmiddag og levende musik. Mød bl.a. konsulent Robert Jakobsen, som taler om kærlighed – også til mad.

Pris for hele arrangementet inkl. hotelovernatning på Trinity:
Enkeltværelse: 1.300 kr.
Dobbeltværelse: 900 kr.
Deltagelse uden overnatning: 500 kr.
Tilmelding og betaling til din lokalklub senest den 20. januar 2017.

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 gruppemedlemskab.
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 medlemskabet er personligt.

fødselsdage

65 år

Lajla Jørgensen, 12.2.52
Solvang 4, Jerlev, 7100 Vejle

60 år

Henny Pedersen 2.12.56
Elgårdsminde 98, Søften, 8382 Hinnerup

Birthe Larsen, 6.12.56
Kløvmosevej 16, 5856 Ryslinge

Karen Sand Sørensen, 10.12.56
Thit Jensens Vej 70A, 7430 Ikast

Mimi Kragh 22.12.56
Ahornvej 8, 9575 Terndrup

Ingelise Jensen 31.12.56
Doravej 22, 9280 Storvorde

Mitzi Højgaard 13.12.56
Vestervej 24, 8751 Gedved

55 år

Helle Larsen, 30.12.61
Kratholmvej 41, 5260 Odense S

Lene Saustrup, 14.12.61
Kirsebærhaven 2, 8520 Lystrup

Anne-Grete Pedersen, 1.01.62
Skovstrupvej 62, 5690 Tommerup

Lene Mehlsen Braae, 11.01.62
Mastruphøj 31, 9530 Støvring

Fraser Gee, 2.2.62
Liden Gunvers Vej 41, 7100 Vejle

Helle G. Pedersen, 9.2.62
Bellisvænget 23, 5450 Otterup

50 år

Lisbeth Karen B.A. Dideriksen, 7.12.66
Bredstrupvej 147, Sprang Skov, 7000 Fredericia

Birgithe D. Jensen, 14.12.66
Triatlon Vej 10, 9230 Svenstrup J

Jette Bunkenborg, 20.1.67
Bøgeallé 19, Skodborg, 6630 Rødding

Helle Fisker 5.2.67
Ryparken 4, 8660 Skanderborg

Rita Riiskjær Kristiansen, 18.2.67
Mejlbyvej 18, 6660 Lintrup

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. 1: 3. februar 2017

Forsidefoto:
Line Falck, venligst udlånt af FADL´s Forlag

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
Copenhagen Markets
Litauen Allé 13, 2035
2630 Taastrup
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

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

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

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

COFFEEZONE.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.

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

Fileterne kan anvendes **direkte fra frost** uden yderligere tilberedning

PROFESSIONELLE KØKKENER

FÆRDIGSTEGT FISK

PANEREDE RØDSPÆTTE-, SKRUBBE- OG SILDEFILETER

du skal **kun optø** fisken

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Nyhed! Rugmelspaneret sildefilet, færdigstegt

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

Brug fileterne til både kolde og varme serveringer

- Når det skal være nemt og du vil spare tid
- Fileterne kan evt. lunes hurtigt i ovnen

Royal Greenland FIT FOR FOODSERVICE & GASTRO

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

Sildefilet, rugmelspaneret **færdigstegt** (80% fisk)
Vægt: 80 - 125 g, 5 kg
Varenr.: 153 639 010

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