KANTINEN

FAGBLADET FOR KANTINE OG KØKKEN

NR. 1 MARTS 2017

tema

madværkstedet 2017

Inspiration, smagsprøver og faglig viden

KRIG ELLER KAFFE?

Lær at takle konflikterne, før de udvikler sig. Få de gode råd fra Mette Villemoes Ponty.

FARVEL TIL FROKOST-BUFFETEN

Mød Christian Fangholm Bak, som vandt Kantine-prisen sidste år for sin kompromisløse madstil.

KRAM DIN KÅLRABI

Det gælder om at være opfindsom, hvis man vil bruge lokale råvarer i køkkenet netop nu.

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

anamma
SVENSK VEGO

Værsgo!

Inspiration til lækre kødfrie dage

Anbefalet af CATERINGLANDSHOLDET

Med Anamma kan du nu erstatte hakket kød, pølser og burgere i langt de fleste af dine tilberedninger. Og servere retterne for alle!

Anamma er det kødfri alternativ – et 100 % vegansk produkt. Og så er der lagt vægt på bæredygtighed, sundhed og kvalitet.

Med Anamma kan så mange som muligt opleve, at vegansk og vegetarisk mad både smager godt og er nemt at tilberede. Saftigt, proteinrigt – og en smag, der er præcis, som når du bruger almindeligt kød. Bare tilsæt smag og krydderier efter ønske.

Anamma er …

- *Fri for æg, mælk og gluten*
- *Kun 9 % fedt, kun 0,7 % mættet fedt*
- *12-17 g protein pr. 100 g*
- *Samme konsistens og mundfylde som kød*
- *50 % mindre mængde, end når du benytter hakket kød*

Fremtidens mad bliver mere vegansk

Christina Larsen, Cateringlandsholdet

Hvordan ser du udviklingen i markedet på veganske produkter?
Veganske produkter bliver mere udbredt på det danske marked, fordi det løser behovet for en mere bæredygtig og inspirerende fremtid inden for madlavning med mindre kød.

Hvordan oplever du at lave vegansk mad med vores produkter?
Anamma er et godt produkt og det helt rigtige valg, når man vil lave spændende og proteinrige retter, der er 100 % veganske.

Find mere inspiration på: FoodAppeal.dk

Orkla Foods Danmark

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

Velkommen til dig, som endnu ikke er medlem

Hvis du allerede er medlem af foreningen Kantine & Køkken, behøver du ikke at læse videre her. Skynd dig at bladre videre i årets første blad. Du kan læse den spændende artikel om, hvordan man takler konflikterne i kantinen, inden de ender i en unødvendig eksplosion.

Du kan også nyde portrættet af Christian Fangholm Bak, årets vinder af Kantineprisen, som på temmelig radikal vis er kommet madspildet i sin kantine til livs: Han serverer kun ét hovedmåltid til alle gæsterne.

Du kan også gå om bord i temaet om den nye fødevaremesse i København. Her kan køkkenfaglige blive inspireret af nye råvarer og masser af events med alt fra bagning med surdej til sildens mysterier.

Du kan også glæde dig til årstiderne i højsædet, hvor ekspert i økologisk omlægning Birte Brorson peger på lige nøjagtig de råvarer, du skal bruge i køkkenet de næste to måneder.

Men tilbage til begyndelsen. Hvis du er medlem, behøver du ikke at læse videre her. For så ved du allerede, hvorfor et medlemskab af Foreningen Kantine & Køkken i allerhøjeste grad giver mening. Du ved, hvordan vi medlemmer mødes på tværs af tid og sted, sommer og vinter, i små og større sammenhænge. Du ved, hvordan vi deler hverdagens bekymringer, bliver klogere på nye råvarer og madlavningsmetoder. Du har sikkert også været med på ekspeditioner til udvalgte producenter, hvor ingen andre har adgang. Det handler alt sammen om at skabe nye veje til større arbejdsglæde og højere faglighed.

Så kære læser: Hvis du ikke er medlem af Foreningen Kantine & Køkken, så grib chancen og tegn et medlemskab nu. For vi vil gerne være endnu flere – og vi mangler dig!

Vi glæder os til at se dig i foreningen!

Jan Andersen, formand

PS: Husk at holde øje med os på Facebook – der sker noget hele tiden!

tema *madværkstedet*

To dage med inspiration, netværk og nye råvarer

8 Et overflødighedshorn af fødevarer

Madværkstedet byder på workshops og madvarer i læssevis.

9 Det vil jeg ikke gå glip af

9, 10 Eventprogram

Se programmet for Det Levende Madværksted.

12 ***dm i skills***

Vinderen kom med på et afbud.

portræt *af kantinen i Carnegie Investment Bank*

14 Han bestemmer, hvad der skal i gæsternes mave

Vinderen af årets Kantinepris, Christan Fangholm Bak, har droppet frokostbuffeten. I stedet serverer han ét måltid for alle sine gæster.

22 Opskrifter

To gode retter fra vinderen af Kantineprisen.

guide *årstiderne i højsædet*

24 Birte Brorson, ekspert i økologisk omlægning, peger på sine råvarefavoritter i marts og april.

ledelse

30 En storm i en kop kaffe?

Tør du tage fat om problemerne, mens de endnu er små? Lær at takle konflikterne i kantinen med gode råd fra Mette Villemoes Ponty.

faste

4, 39 ***kort og godt***

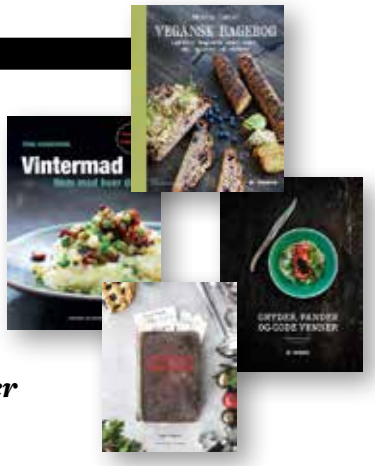
6 ***bøger og bloggere***

42 ***nye medlemmer***

44 ***det sker***

49 ***fødselsdage***

50 ***leverandørregister***



TEKST CATHRINE HUUS

Økologi fik sygefraværet til at gå ned

FOTO PANTHERMEDIA

Økologi kan føre mange ting med sig. Nu melder Nordsjællands Hospital, at personalets sygefravær er faldet som følge af omlægning til økologi. Hospitalskøkkenet har netop fået bronzemærket i økologi, og medarbejderne kan samtidig fejre, at antallet af sygedage er reduceret fra 3,5 til 0,8 procent. Det skyldes, ifølge personalet, en større arbejdsglæde.

Væk er fryseposer og dåsemad. I stedet bliver maden lavet fra bunden. Råvarerne købes i sæson, og personalet langtidssteger og hakker grønt på livet løs til patienterne. "Sygdom har ikke noget at gøre med at have travlt, men hvor glad man er. Nu er vi superglade, når vi går hjem fra arbejde, fordi vi virkelig har produceret noget, som var godt," siger Pernille Faurschou, der er køkkenassistent.

KILDE: OKOLOGI.DK

INGEN SALMONELLA I DANSKE ÆG

For første gang i 30 år er danske æg fuldkommen frikendt for salmonella. Det viser en undersøgelse fra DTU Fødevareinstituttet i samarbejde med Statens Serum Insititut og Fødevarestyrelsen. Det betyder dog ikke, at vi ikke bliver syge af salmonella. Det var der 925 danskere, der blev i 2015. Men salmonellaen kom fra svinekød og ikke fra æg. De fleste salmonellaforgiftninger skyldes udlandsrejser, hovedsageligt til Thailand, Spanien og Tyrkiet. Salmonella er en tarmbakterie, der kan blive spredt via vand, mælk, slagtedyr mv.

KILDE: FOOD.DTU.DK

FOTO PANTHERMEDIA

NU ER DER TO KANTINEPRISER

Drømmer du om at blive landets bedste kantine? I år er der større chance for at vinde udmærkelsen. Kantineprisen er nemlig for første gang delt op i to: den traditionelle til virksomhedskantiner og – som noget helt nyt – en særlig pris til uddannelsessteder.

Kantiner på skoler, gymnasier og andre institutioner for læring har ofte ringere økonomi end private virksomheder. De har derfor svært ved at konkurrere med de private, som har bedre vilkår. Det skal prisen rette op på, forklarer Landbrug & Fødevarer. Den nye pris bliver vurderet ud fra andre kriterier: Sundhed og dannelse vægtes højt i modsætning til virksomhedsprisen, hvor juryen også giver point for en god arbejdskultur i køkkenet.

Tilmelding frem til 27. marts på www.kantineprisen.dk

Buræg eller ej?

Over halvdelen af danskerne ville fravælge æg fra burhøns i færdigproducerede fødevarer, hvis de fik valget. Det siger en ny undersøgelse foretaget af Analyse Danmark for Dyrenes Beskyttelse. Man finder buræg i bl.a. pasta, mayonnaise, brød, småkager og is. Men det er sjældent, at æggetypen fremgår af emballagen. Derfor må man købe økologiske æg, skrabeæg eller æg fra fritgående høns, hvis man vil sikre sig, at de ikke stammer fra fjerkræ i bur.

KILDE: OKOLOGI.DK

FOTO PANTHERMEDIA

aktiv fiber rugbrød

udviklet sammen med

TEAM DANMARK

NYHED

AKTIV FIBER RUGBRØD
Pakning: 600 g
Antal pr. kasse: 14 stk
Varenr: : 10000230

AKTIV PROTEIN BRØD
Pakning: 600 g
Antal pr. kasse: 12 stk
Varenr: : 10850000

AKTIV SANDWICH
Pakning: 450 g
Antal pr. kasse: 12 stk
Varenr: : 10856000

AKTIV PROTEIN BOLLER
Pakning: 600 g
Antal pr. kasse: 12 stk
Varenr: : 10855000

Kohberg

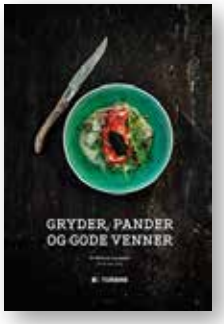
Tel.: + 45 7364 6400 | www.kohberg.com

TEKST CATHRINE HUUS

Vegansk bagebog

Uuh, det ser lækkert ud, siger min kollega og rykker helt tæt på, da hun ser kogebogen fra Mekto Ganić. Og hun har ret. Den veganske bagebog lyser nemlig af farvestrålende kager, bagværk og tilbehør. Hvad med en lysegrøn limekage med jordbær? Stribede ispinde i gul, lilla og rød? Scones på quinoamel og mandelmælk? Bagebogen giver opskrifter uden æg, smør og mælk og er desuden glutenfri. Men modsat mange andre veganske og glutenfri opskriftsbøger er denne både sanselig og appetitlig. Den er tydeligvis skrevet af en forfatter, som elsker velsmagende mad, og som er klar over, at mad også skal være appetitlig for øjet.

Mekto Ganić: Vegansk bagebog
Turbine, 145 sider, 249,99 kr.



Gryder, pander og gode venner

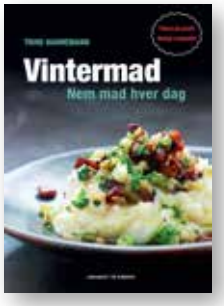
Mikkel Laursen er kok på Restaurant Mellemrum i Aarhus og har bedt sine dygtige kokkevenner bidrage til "Gryder, pander og gode venner". Det er en kogebog, som kræver noget af sin bruger på den gode måde: Her kan du træne retter, som giver sved på panden og tager tid – som stegt pighvar med pighvarfumetsauce, brændte løgskaller, brunet løgpure og estragonolie. Der er også hverdagsretter som fiskefrikadeller med stuvet spidskål – fiskefarsen hakker man selvfølgelig selv. I slutningen af bogen giver en sommelier vintips, som passer til menuerne. Kort sagt en dejlig bog, fortalt med fødderne godt plantet på jorden, til dem, som har lyst til at lege og udfordre sig selv i køkkenet.

Mikkel Laursen: Gryder, pander og gode venner
Turbine, 148 sider, 249,95 kr.

Mine amerikanske køkkennoter

Danske Birgitte Kampmann var kok på USA's ambassade i Danmark i ni år. Her lærte hun det amerikanske køkken at kende på kryds og tværs, og det har resulteret i en kogebog med 100 opskrifter. Her er forslag til morgenmad, hovedretter, desserter, brød, snacks og drinks, hverdag og fest. Men glem alt om hotdogs og burgers. Her får du spændende retter som lemonpie og lobsterroll, gazpacho på mørke kirsebær og østers gratineret med persille, brøndkarse og hvidløg. Opskrifterne er udførlige og vises ærligt frem i gryder, forme og stegepander. En kogebog, der kan få både børn og voksne til at smøge ærmerne op og gå i køkkenet med lyst og fryd.

Birgitte Kampmann: Mine amerikanske køkkennoter
FADL's Forlag, 270 sider, 329,95 kr.



Vintermad

Trine Hahnemann står bag Hahnemanns Køkken, der hver dag laver mad til 2.400 gæster i kantiner i Storkøbenhavn. Hun er også forfatter til 16 kogebøger, den seneste er "Vintermad". I 92 nemme opskrifter får læseren forslag til middagsbordet i de mørke vintermåneder med udgangspunkt i sæsonens råvarer. Her er ingefær-tomat-suppe, culottesteg med svampesauce, krebinetter, perlehøne og koteletter med bagte rodfrugter. Her er også pizza, biksemad og spaghetti carbonara. Alt i alt en række forholdsvis nemme retter til hverdag og weekend. Måske en oplagt kogebog til den, der flytter hjemmefra for første gang – eller til den voksne, der skal lære at lave ordentlig mad.

Trine Hahnemann: Vintermad – Nem mad hver dag
Lindhardt og Ringhof, 128 sider, 99,95 sider

OSTESNAK

Camilla Bojsen-Møller er en ægte osteelsker. Hun arbejder professionelt med kommunikation i et ostefirma, hun udgav bogen "Ost på bordet" for to år siden, og så driver hun sin egen private osteblog. På ostesnak.dk flyder det med viden, inspiration og gode historier. Her finder du en ostebrevkasse med læserspørgsmål, her er opskrifter på ost i det søde køkken, i salater, hovedretter og snacks. Her er artikler om tilbehør, fedtprocenter, smag og typer. Og man finder ovenikøbet en særlig gæsteblog, hvor andre osteentusiaster fortæller deres historier om ost. Uanset om man er osteamatør, ekspert eller bare nysgerrig, så er bloggen underholdende, informativ og sober og emmer af overskud og ægte osteglæde.

Læs mere på www.ostesnak.dk

LOUISA LORANG – JEG ER STADIG SULTEN

Mange kender kok og kogebogsforfatter Louisa Lorang fra tv, aviser og ugeblade, hvor hun deler sine nyeste opskrifter. Hun har også sin egen blog, hvor hun gavmildt deler ud af udvalgte retter. Opskrifterne er opdelt i kød, grønt, fisk, drinks, pasta, bagværk og søde sager. Her finder du kalveleverpostej, fiskesuppe og mexicanske tacos, men også vegetarretter som rødbedesalat med miso og blomkålssalat med kapers og parmesan. Alt sammen serveret med let hånd og overskud, krydret med pæne billeder. Udvalget er begrænset – måske er bloggen først og fremmest en appetitvækker til forfatterens bøger?

Få inspiration på www.louisalorang.dk

FOTOS: ANDERS SCHØNNEMANN

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

SANDWICH

viden · tendenser · tips

NY SANDWICHGUIDE TIL DIN MENU

Sandwich er rykket ind på top 10 over, hvad danskerne spiser mest*. Med vores sandwichguide, der er fyldt med tendenser, viden og tips, kan du gribe denne tendens.

*Kilde: Madkulturen - Madindeks 2015 fra Miljø- og Fødevareministeriet.

Nye smags-oplevelser giver et boost til din menu

NYHED

Surdejs Sandwich med spirede kerner

Et rustikt brød med maltede smagsnuancer og sødme.
(50150091)

NYHED

Fuldkorns Cafébolle med chia og hirsefrø

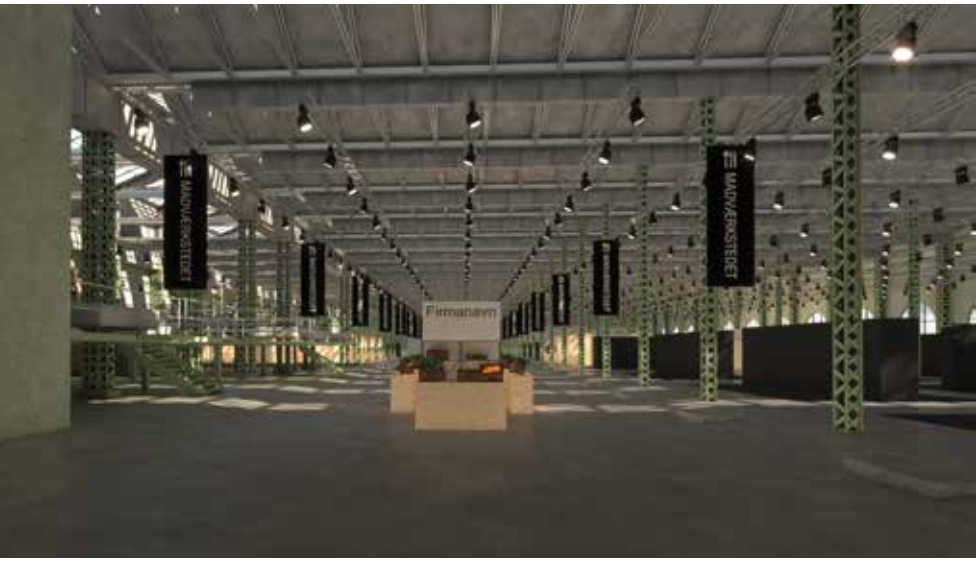
Et saftigt og smagfuldt brød.
(50000079)

BLIV INSPIRERET I FOLDEREN

Her får du brugbar viden og inspiration, der tager afsæt i dyb indsigt i såvel markedet som i de nyeste fødevaretendenser. Oplev hele konceptet på schulstadbakerysolutions.dk eller scan QR-koden.

Schulstad BAKERY SOLUTIONS

Et overflødighedshorn



En helt ny fødevaremesse i København slår dørene op for første gang i marts. Her er fokus på fødevarer og det gode håndværk, og professionelle køkkenfolk vil opleve alt fra workshops i surdejsbagning til kaffebrygning og et væld af nye produkter.

TEKST: CATHRINE HUUS

Gæsterne bliver mødt af et overflødighedshorn af forskellige fødevarer, når de træder ind i Københavns nye fødevaremesse, Madværkstedet. Den helt nye messe er skabt på initiativ af DLF – Dagligvareleverandørerne, som har bedt folkene bag Foodexpo i Herning om at arrangere begivenheden. Men det vil være en lidt anderledes messe end den, man møder i Herning Messecenter hver andet år, fortæller projektleder Carina Kirkegaard.

"Madværkstedet bliver en næsten rendyrket fødevaremesse, for vi har meget få nonfoodprodukter. Vi har derfor bygget messen op som et torvemarked med 150 udstillere og et eventområde, som er messens hjerte."

Eventområdet består af to åbne køkkener, hvor 30 producenter vil inspirere med præsentationer, workshops og foredrag fra morgen til aften. Alt sammen med fokus på det gode håndværk, nye varer, trends og økologi.

Kend smagen på de gode oste og skinker

Kvalitet koster, så hvordan serverer man dyre delikatesser for gæsterne i kantinen på et begrænset budget? Osteekspert Catherine Fogel fra C & E Gastro-Import fortæller om smag og kvalitet. Her er også mulighed for at lære at smage forskel på italiensk parmaskinke og spansk sortfodsskinke.

Køkken 2
tirsdag den 21. marts
kl. 17.00-17.25

af fødevarer

Indonesisk madlavning
Kokken hr. Rusliyawan fra den indonesiske ambassade tilbereder den traditionelle indonesiske ret rendang. Rendang er blevet kaldt en af de bedste indonesiske retter i verden og består af langtidsstegt kød i kokosmælk, ingefær og mange flere krydderier. Der vil være smagsprøver efter demonstrationen.
Køkken 1
tirsdag den 21. marts
kl. 11.30-11.55

Stop madspild – brug til sidste ben
Intet bør gå til spilde, når man køber de økologiske kyllinger. Skroget kan bruges til fond, fileterne til sandwich, og lårene til tarteletfyld. Der er mange penge at spare, når man tænker kreativt og bruger hele kyllingen i køkkenet.
Køkken 1
tirsdag den 21. marts
kl. 16.30-16.55

Det må du ikke gå glip af

Sildens mysterier
Helt tilbage til middelalderen har man kendt til lagrede sild som en delikatesse. En af de klassiske tilberedningsmetoder er dog ved at gå i glemmebogen. Det er den gammeldags modnede sild, hvor de hele sild ligger i tønder med salt og modner ved hjælp af egne naturlige enzymer. Det tager seks måneder og er derfor en langsommelig proces i modsætning til de eddikemodnede sild. Dorrit Pedersen fra Tenax fortæller om de forskellige processer og deres tekstur og smag.
Køkken 2
tirsdag den 21. marts
kl. 11.00-11.25

Søren Gericke
Stjernekokken fortæller om saucer og kommer med tips og tricks til brug i køkkenet.
Køkken 2
tirsdag den 21. marts
kl. 12.00-12.25

MADVÆRKSTEDET
21.-22. MARTS 2017

Det Levende Madværksted

Program

TIRSDAG DEN 21. MARTS
KØKKEN 1

10.30-10.55
McCain Foods, som sælger kartofler i mange varianter, giver bud på nemme, sunde og velsmagende retter med kartofler.

11.30-11.55
Den indonesiske ambassades kok, hr. Rusliyawan, tilbereder den traditionelle ret rendang.

13.30-13.55
Bagerivirksomheden CBP har sin egen bageekspert med, som tryller med surdej og rådej, fortæller om bagemetoder og viser, hvordan man laver sit brød fra bunden.

14.30-14.55
Tulip Food viser tre produkter, som er lette at varme, så man kan bruge tid på det grønne tilbehør.

15.30-15.55
Royal Greenland præsenterer grønlandske koldtvandsrejer og torsk.

16.30-16.55
Stop madspild – brug alt til sidste ben. Euro Poultry demonstrerer, hvordan man bruger alle dele af den økologiske kylling.

TIRSDAG DEN 21. MARTS
KØKKEN 2

11.00-11.25
Sildeproducenten Tenax fortæller om sildens mysterier. Lær om forskellen på en gammeldags modnet sild og en eddikesild.

12.00-12.25
Deli Drengene, som sælger saucer, pølser, charcuteri og oste, har inviteret stjernekokken Søren Gericke til at fortælle om saucer i køkkenet.

14.00-14.25
Aviko, leverandør af kartoffelprodukter, viser pommes frites lavet på søde kartofler.

15.00-15.25
Valsemøllens bager Erik Olsen fortæller og demonstrerer teknikker inden for ældning, opslåning og bagning.

16.00-16.25
Lantmännen Unibake præsenterer nye ideer til 2017 og meget mere.

17.00-17.25
C & E Gastro-Import fortæller om smag og kvalitet i kvalitetsoste og parma- og sortfodsskinke.

Eksklusivt tilbud til Foreningen Kantine & Køkkens medlemmer!

Økoaften for udvalgte gæster

Som noget helt særligt har arrangørerne bag Madværkstedet inviteret seks medlemmer fra Foreningen Kantine & Køkken til en eksklusiv økoaften med 150 gæster.

Middagen foregår tirsdag den 21. marts kl. 18.30-20.45 efter lukketid i Lokomotivværkstedet.

PROGRAM:
18.30: Indlæg fra Kirsten Lund Jensen, økologichef fra Landbrug & Fødevarer.
19.00: Paneldebat med Kirsten Lund Jensen, økologichef fra Landbrug & Fødevarer, Anne Sophie Gamborg, godsejer og økolog, og Per Mandrup, kok, samt endnu en gæst.
19.30: Cateringlandsholdet serverer en økologisk middag.
Derefter er der underholdning.

Der er reserveret seks billetter til Foreningen Kantine & Køkkens medlemmer.
Billetterne er gratis og udleveres efter princippet først til mølle.
Skriv til cathrine.huus@datagraf.dk senest den 8. marts.

Fortsat fra forrige side

Her kan man opleve workshops i surdejsbagning, fortællinger om kafferistning og se, hvordan man udnytter en økologisk høne fra kråsen til halsen. Det er også her, man kan se kokken fra den indonesiske ambassade i København frembringe den klassiske indonesiske ret rendang og møde iværksætter og direktør Christian Stadil og stjenekokken Søren Gericke.

"Formålet er at skabe et marked, hvor producenterne og kunderne kan mødes ansigt til ansigt og gå i levende dialog, og hvor kunderne får chancen for at se, røre, dufte og smage produkterne." ■

Print din billet på www.madvaerkstedet.dk

ONSDAG DEN 22. MARTS
KØKKEN 1

8.30-9.00
Vip-arrangement for cafe-branchen og andre interesserede:
Trends og kend din målgruppe med Anette Grothe fra Opening.

9.00-9.30
Mads Arlien-Søborg om trends inden for design og livsstil på hoteller, restauranter og cafeer.

9.30-10.00
Christian Stadil giver tips til vækst i virksomheden.

10.30-10.55
Overraskelse.

11.30-11.55
Merrild Lavazza byder på særlige smagsoplevelser i spændet mellem gastronomi og kaffe.

12.30-12.55
Virksomheden Friskpresset, forhandler af juice- og kaffetilbehør, præsenterer ristetræner Michael de Renouard, som fortæller om processen fra grøn bønne til den færdige kaffe.

13.30-13.55
JDE fortæller om koldbrygget kaffe og giver bud på, hvordan man kan bruge kaffen i spændende opskrifter.

14.30-14.55
Excellent Wine holder fordrag om økologiske vine.

15.30-15.55
Lantmännen Cerealia fortæller om den nye meltype Hjemstavns, som er fremstillet af dansk korn. Smagsprøver på rugbrød og Heimdahlstykker.

ONSDAG DEN 22. MARTS
KØKKEN 2

11.00-11.25
Barista Show.

12.00-12.25
Arlas Økolab gør rester til god smag.

13.00-13.25
FrieslandCampina har kokken Caspar Theis med, som viser, hvordan cafeer og restauranter skaber mersalg med tilbehør til kaffen.

14.00-14.25
Danish Crown præsenterer foredraget "Grisen i nye højder – stegetider, marmorering og krogmodnet kød".

15.00-15.25
Premier Is.

NYHED

VegUPmeat med minimum 50% grøntsager!

Et skridt i en grønnere retning

Sæt Nordic BroccoLeeks på menuen og oplev de saftige grøntsags-medaljoner med kylling og gode krydderurter.

VegUPmeat
with minimum 50% vegetables

www.tulipfoodservice.dk

12964

Et hak grønnere

Vi har alle brug for flere grøntsager på menuen. VegUPmeat er et smagfuldt skridt i en grønnere retning, fordi de tre spændende varianter er rørt med mindst 50% grøntsager og nøje udvalgte urter og krydderier, der giver ekstra smag til det saftige kyllingekød.

TULIP FOODSERVICE
Made for kitchen needs

Matthias Palmelund fik tre uger til at gøre sig klar til DM i Skills. Alligevel vandt han førstepladsen foran sine ni konkurrenter.

Vinderen kom med på et afbud

TEKST CATHRINE HUUS
FOTO BRIAN GLENN PEDERSEN

Matthias Palmelund er i gang med 2. hovedforløb på uddannelsen til eux-ernæringsassistent på Syddansk Erhvervsskole i Vejle. Eux er en kombination af hf og ernæringsassistent.

Det var i starten af skoleåret lige efter juleferien. Ernæringsassistentelev Matthias Palmelund var i fuld gang med at lave sovs i skolekøkkenet på Syddansk Erhvervsskole i Vejle, da han blev hevet til side af skolelederen.

"Han fortalte, at skolens repræsentant i DM i Skills var sprunget fra. Om jeg kunne gøre mig klar på tre uger? Jeg tænkte: Puha. Og så bad jeg om at få to minutter til at mærke efter i."

Matthias Palmelund forlod sovs og gryder og gik ud på gangen for at samle tankerne. Men hurtigt kom han frem til, at det var et tilbud, han ikke kunne sige nej til.

Han takkede ja til at deltage i det årlige DM i Skills. En konkurrence, som løber over tre dage, og hvor ni dygtige ernæringsassistentelever dyster om at blive den bedste til at lave mad fra storkøkkener.

Den 18-årige elev fik travlt. Hans rivaler havde trænet de sidste tre måneder. Han ville få tre uger. Han gik i intensiv træningslejr med en skiftende palet af lærere. Ofte stod han i køkkenet 12-13 timer om dagen. Det var intensivt og hårdt.

På udebane i nyt køkken

Men da første konkurrencedag oprandt 26. januar, følte han sig klar. Konkurrencen foregik i Gigantium i Aalborg, og midt mellem nysgerrigt publikum, opmærksomme dommere og skarpt projektørlys gik Matthias Palmelund om bord i gryderne. Første dag bød på temaet "nordiske tapas til en kontorarbejdsplads". Opgaven lød på at frembringe lette, festlige retter til en målgruppe af kvinder på 30 +. Opgaven var udleveret på forhånd, og Matthias Palmelund havde øvet sig. Men han stod for første gang i et nyt køkken, og det viste sig at være en udfordring.

"Jeg følte mig på udebane i køkkenet, og det betød, at det tog mere tid end planlagt. Derfor nåede jeg ikke at pynte, som jeg havde tænkt mig, for det var vigtigere at aflevere til tiden. Afleverer man for sent, koster det mange strafpoint."

Rystende hænder

Men Matthias Palmelund gik videre til næste runde, en grøn vegetarmenu til unge på efterskole med flere forskellige nationaliteter. Også denne menu var trænet hjemmefra. Men første gang han øvede retten, tog det fire timer – og da var de to om opgaven. Nu skulle han klare samme opgave på tre timer – alene.

"Det var nok det tidspunkt, hvor jeg var allermest presset. Men det lykkedes. Det er nok det, jeg er mest stolt af."

Sidste trin var lørdagens store finale. Opgaven lød: Skab en klassisk version og en nyfortolkning af stegt flæsk med persillesovs.

"Det var en udfordring, for stegt flæsk er jo Danmarks nationalret, så den er svær at pille ved. Men det var sjovt at arbejde med at give den et nyt udtryk. Men man ryster selvfølgelig lidt på hænderne. Der står jo 25 mennesker og kigger på en."

Men alt gik godt. Trods den ultrakorte forberedelsestid og de rystende hænder lykkedes det Matthias Palmelund at vinde årets DM for ernæringsassistentelever.

Hvad vil du bruge førstepladsen til?

"Mesterskabet kan åbne døre. Jeg er allerede blevet kontaktet af en masse mennesker, jeg har skabt forbindelser og netværk, det skaber prestige og er supersejt." ■

MATTHIAS´ VINDERRETTER

Nordiske tapas

- Hjemmelavet knækbrød med rejeostcreme og krydderurter
- Champignonsuppe med persilleolie
- Lokalrøget andebryst med friterede løgringe og mayonnaise
- Havtornfromage med nøddebunde.

Det grønne køkken i et internationalt studiemiljø

- Linsebøf i hjemmelavet burgerbolle med gulerodspuré, syltede rødløg og syltet fennikel, pyntet med brøndkarse og persille
- Ostekage af rødbede
- Quinoamuffins med broccoli.

Klassiker og klassikerret i nye klæder

- Stegt flæsk med persillesovs på klassisk manér
- Ølbraiseret flæsk med syltede rødløg, friteret persille og kartoffelkugler, porrer, hvidløg og æbler.

FAKTA OM DM I SKILLS

DM i Skills er det årlige danmarksmesterskab for unge på erhvervsuddannelserne. 300 elever og lærlinge dyster om at blive den bedste inden for netop deres fag, fx slagter, bager, frisør, cater eller ernæringsassistent. I år foregik konkurrencerne i idræts- og kulturcenteret Gigantium i Aalborg fra den 18.-20. januar.

INVITATION

FÅ DINE VANER VENDT PÅ HOVEDET

DET ER NU, DU SKAL TILMELDE DIG FORÅRETS WORKSHOPS. '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 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

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

Vidste du, at hytteost kan blive til:

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®

Han er konge over gæsternes MAVE

Christian Fangholm Bak har sendt frokostbuffeten til de evige kantinemarker. I stedet serverer han ét fælles måltid til alle. Det har medført mindre madspild, større arbejdsglæde – og yderst tilfredse gæster.

TEKST CATHRINE HUUS
FOTO HEIDI MAXMILING

"Vi var meget spændte på, hvordan medarbejderne ville reagere, da vi præsenterede dem for det nye koncept. Nu er det jo os, der bestemmer, hvad folk skal spise. Og folk er jo vanedyr. Men det er foregået meget gnidningsfrit, og folk har været meget positive."

Sådan siger Christian Fangholm Bak, køkkenchef i investeringsbanken Carnegie Investment Bank i København. Siden februar sidste år har han serveret en helt ny form for frokost for gæsterne. En frokost, som han vandt årets kantinepris for i 2016. Christian Bak kalder det frokost a la "family style" og forklarer, hvad konceptet går ud på:

"At spise frokost hos os er som at spise middag hos familie eller gode venner. Vi serverer én menu, vi bestemmer, hvad der bliver serveret, og alle spiser det samme."

Før i tiden foregik frokosten i firmaet som i mange andre kantiner. Maden blev anrettet på en stor buffet med et overflødighedshorn af alskens retter. Gæsterne stod i kø for at læsse op på tallerkenerne.

Hidden
cookie
25/

Christian Bak følger slagets gang fra det åbne køkken. Køkken og kantinerummet er kun adskilt af en aluminiumsdisk, gæsterne har frit indkig til de travle kokke, som svinger pander og paletknive. Duften og dampen fra de simerende gryder blander sig med gæsterne.

Men Christian Fangholm Bak løb sur i konceptet.

"Vi var to kokke, som stod i et aflukket køkken og lavede det samme hver dag: en salatbar, en varm ret og de obligatoriske fade med kogte æg, sild, ost, kød og rejer. Det blev altså kedeligt i længden både for os i køkkenet og for gæsterne. Samtidig var jeg træt af at smide så meget mad ud hver dag. Så da vi fik muligheden for at ændre konceptet, greb jeg chancen."

Åbent køkken giver dialog

Den chance, Christian Fangholm Bak greb, var en ombygning af køkkenet. Der blev hyret en arkitekt, og et nyt og åbent køkken blev bygget op sammen med kantinen i den gamle bygning på Christianshavn. I dag arbejder kokkene med fri udsigt til gæsterne – og gæsterne har frit indkig til køkkenet.

"Min ide var, at hvis man åbner køkkenet op, så gæster og kokke kan se hinanden i øjnene hver dag, bliver det mere ærligt. Der er ingen steder, vi kan skjule os, og ingen steder, hvor vi kan gå på kompromis. Folk synes, det er spændende at se os arbejde, og det åbner for dialog. Dialogen flytter folk, og det betyder, at vi kan flytte grænserne for, hvad vi serverer. Vi kan få folk til at spise hvad som helst. Det er også derfor, vi serverer maden nede ved bordene. Det giver mere dialog, og vi har fået en mere markant rolle i huset."

Udfordrer gæsterne

Før i tiden blev gæsternes smagsløg ikke udfordret i samme omfang som i dag. For når man serverer usædvanlige retter på en buffet, går gæsterne bare udenom. Det kan de ikke, når maden bliver serveret foran gæsten.

"Tidligere kunne vi ikke servere lammekød, for folk sagde, det smagte af uld. Nu smager de på det, fordi det bliver serveret for dem. Vi er også begyndt at arbejde med mere obskure kødudskæringer som fx kalvekæber. Vi serverer selvfølgelig også fisk mindst en gang om ugen, vi har fx serveret friske makreller i sæson, som er en af de billigste fisk, du kan få. Gæsterne kunne se os stå og filetere fisken under frokosten. Det giver fornemmelsen af luksus og er bare en af de muligheder, som et åbent køkken giver," fortæller Christian Fangholm Bak.

BLÅ BOG

- Cristian Fangholm Bak.
- 41 år.
- Uddannet kok fra bl.a. Tårnborg Park Hotel i Korsør.
- Har også arbejdet på Café Viktor og Divan 2 i Tivoli.
- Souschef og senere køkkenchef på restaurant Le Sommelier.
- Tidl. forpagter og bestyrer af Schackenborg Slotskro i Sønderjylland.
- Køkkenchef hos Carnegie i ni år.

"Madspildet er reduceret med 20 procent, for vi anretter kun lige præcist det, vi skal bruge."

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

Friske krydderurter er en fast bestanddel i køkkenet, for de giver smag og tekstur til maden.

Dagens tema: bælgfrugt

I dag står menuen på varm linseragout med sønderjyske kålpølser og langtidsstegt svinebryst. Tilbehøret er salat af kikærter, revne gulerødder og grønne salatblade, hvid bønnemos og en grøntsagssuppe. Måltidet i kantinen er ofte bygget op omkring en råvare som fx dagens tema, som er bælgfrugter. Bønner, linser og kikærter går igen i alle retter. Måltidet er altid bundet sammen af en rød tråd. Det står i modsætning til den traditionelle frokostbuffet, hvor gæsterne vælger i øst og vest og ofte ender med et sammensurium af umage ting på tallerkenen. Christian Fangholm Bak har altså en ambition om at tilbyde gæsterne et bedre og mere sammenhængende måltid. Men det er ikke hans eneste målsætning. For når man bygger måltidet op omkring en enkelt råvare, får kokkene mulighed for at gå i dybden med råvarerne. Det smitter af på arbejdsglæden og fagligheden, fortæller han.

"Vi slipper for at lave de her dødssyge salatbarer og æg og rejer-fade. Nu kan vi fordybe os i tingene. Det er dejligt, og det holder os oppe på beatet, så vi holder faget ved lige på en helt anden måde."

Men forhøjet faglighed og arbejdsglæde er ikke den eneste gevinst. Madspildet er

CHRISTIANS INSPIRATIONSKILDER

Hugh Fearnley-Whittingstall fra River Cottage
Jamie Oliver
Camilla Plum
Claus Meyer, mfl.
Alle de bedste restauranter i verden fra ind- og udland,
Facebook og Instagram.

5 GODE RÅD

GØR SOM CHRISTIAN FANGHOLM BAK

Sørg for backup

- Du skal sikre dig, at du har opbakning fra dit bagland. Du skal forventningsafstemme med ledelsen. Og sørg for at alliere dig med nogle ambassadører i huset, som kan tale din sag. Fx gode stamkunder, som vil markedsføre ideen hos de andre medarbejdere.

Variation

- Sørg for at variere maden. Der skal være noget for alle i løbet af en uge: fisk mandag, vegetarmad tirsdag, mandemad onsdag, mormormad torsdag osv. Men pas på med at komme svin i alle retter på en enkelt dag. Vær parat til at se i øjnene, at du ikke kan tilfredsstille alle behov, lige meget hvor hårdt du prøver. Stol på, at medarbejderne kommer igen dagen efter.

Åben og aktiv dialog

- Den åbne dialog med kunderne er vigtig, for den giver dig vigtig feedback. Har du ikke et åbent køkken, hvor man kan høre gæsternes umiddelbare reaktioner, så lav et uforpligtende kantineudvalg. Hold et par møder, inviter særligt udvalgte gæster til en snak om, hvad en god frokost vil sige.

Lav mad, der smager af noget

- Husk at krydre maden. Brug friske krydderurter, varme krydderier og grøntsager, der smager af noget.

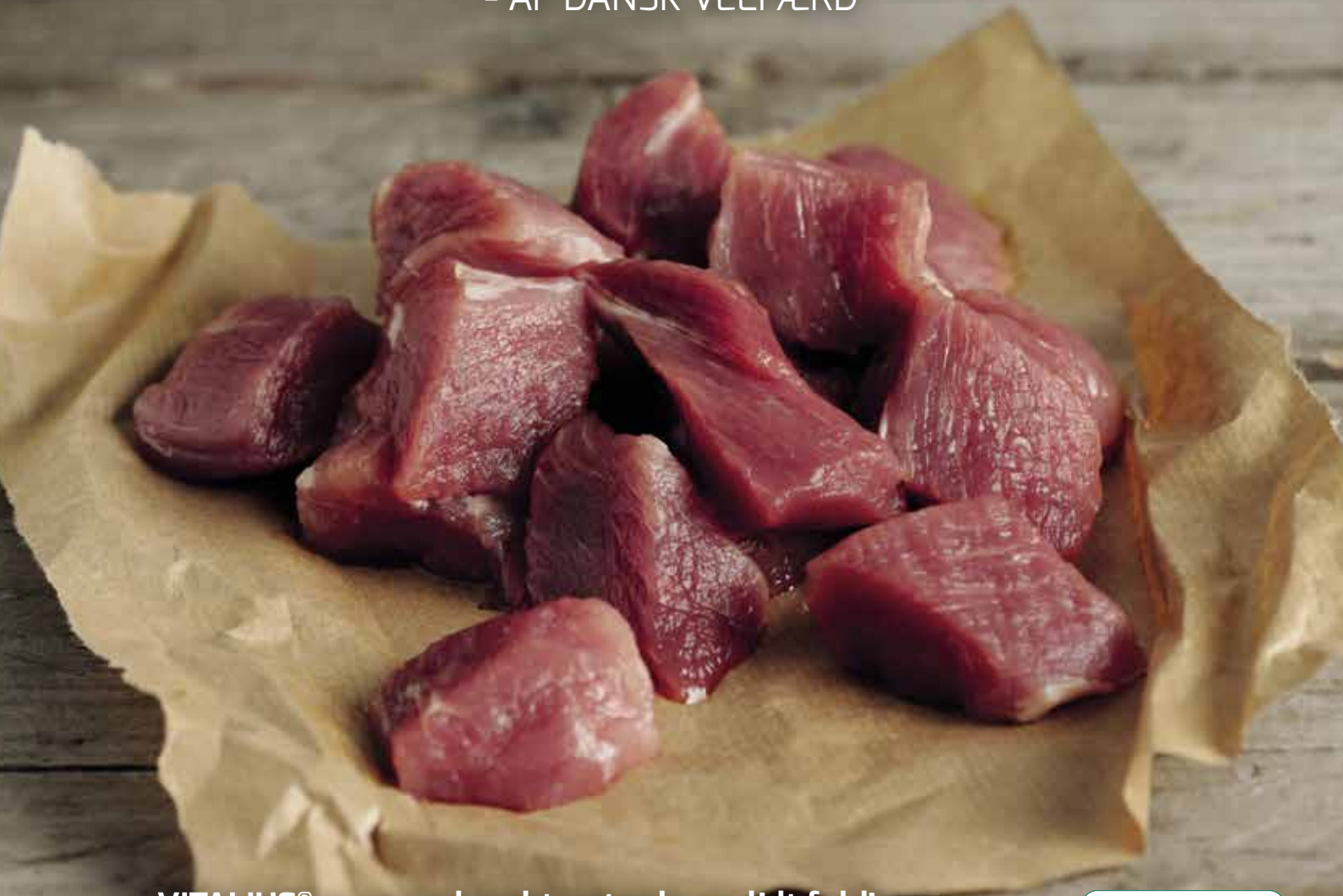
Hold dig selv til ilden

- Det er let at køre fast i de samme rutiner. Husk at udfordre både dig selv, dine medarbejdere og dine kunder. Du behøver ikke at lave mad med insekter og lave alle mulige gimmicks, hvis det ikke er din stil. Jeg kan godt lide at provokere med særlige kødudskæringer og anderledes fisk. Server fx friske makreller i sæson. Det er en af de billigste fisk, du kan få, men giver indtryk af luksus. Vi stod selv og fileterede dem i vores åbne køkken, før de blev stegt på panden.

Vitalius®
BY DANISH CROWN

GRIS **MED STØRSTE FORNØJELSE!**

- AF DANSK VELFÆRD



VITALIUS® er vores karakterstærke og lidt fyldigere danske velfærdsgris, med krølle på halen

Med kød fra **VITALIUS®** får du den største fornøjelse af **dansk velsmag** gennem velfærd. **VITALIUS®** er en lidt **fyldigere velfærdsgris**, der gennem gode **pladsforhold** sikres en **naturlig bevægelsesfrihed**, der i kombination med længere **modningstid** end normalt giver kødet høje karakterer, når det gælder **kødprocent**, **mørhedsgrad**, **smagsfylde** og **tekstur**. Kun 23 **udvalgte landmænd** i Danmark er godkendte til at avle velfærdsgrisen **VITALIUS®**.

VITALIUS® får 2 ud af 3 hjerter i det kommende statslige Dyrevelfærdsmærke.

Bedre Dyrevelfærd

Endnu bedre dyrevelfærd
- Fritgående søer
- Krølle på halen
- Endnu mere halm
- Endnu mere plads
- Max. 8 timers transport
- Statsgodkendt kontrol

DANISH CROWN
FOODSERVICE

Danish Crown / 8960 Randers / Tlf.: 8919 1919
www.danishcrown.dk/foodservice

MARTIN BANG, ANALYTIKER

"Jeg var her, da der var almindelig kantinebuffet, og det var også god mad, men ikke lige så specielt. Det er gode ingredienser, og man får en restaurantoplevelse i stedet for en almindelig kantineoplevelse."

Der er to typer gæster i kantinen. Dem, der sætter sig og spiser. Og så dem, der kommer forbi det åbne køkken, napper noget mad og lynhurtigt vender tilbage til pinden. Carnegie Investment Bank har en gruppe børsmæglere, som ikke kan spise i kantinen, men må spise ved deres aktiedesk.

MENU

Petit salé: linseragout med confiteret svinebryst og kålpølser
Gallo pinto: sammenkogt ris og bønner med kylling
Kikærtesalat
Toscansk bønnesuppe
Bønnepure med trøffelolie på crouton.

blevet reduceret kraftigt, siden buffeten blev fjernet.

20 procent mindre madspild

"Madspildet er reduceret med 20 procent, for vi anretter kun lige præcist det, vi skal bruge. Kommer her otte gæster, anretter vi kun til otte. Vi har virkelig godt styr på vores madspild og svind. Og det er jo almindelig, sund husholdningsfornuft, at det giver mindre madspild, når man laver én salat frem for fem forskellige."

Samlet set kan Christian Fangholm Bak kun anbefale det åbne køkken og den enkle frokost til andre kantiner.

"Det er megafedt. Vi er stolte af det, vi laver, og det er fantastisk at mærke gæsternes tilfredshed. Det giver også en mere livlig dag, at man er tæt på kunderne. Min filosofi er, at hvis gæsterne kan se kokkene og tale med dem, og de oplever kokkenes glæde ved at lave mad, så får de helt automatisk en god madoplevelse. Præsenterer man maden med ord og med glæde, så opfatter gæsterne det positivt. Så jeg kan kun anbefale det til andre kantiner. Men man skal ikke gøre det, fordi man tror, man får mindre arbejde. Vi bruger meget tid på planlægning, og vi kan ikke tømme køleskabet til frokosten, som andre kantiner kan. For vi køber meget præcist ind til hver dag. Men vi har til gengæld fået råd til bedre råvarer. Og vi har fået større arbejdsglæde. Så man skal gøre det, fordi det giver mening for en selv." ■

Alt du behøver

VED ET TRYK

—

NIMAND®.dk

+45 70209944

Gå ind på nimand.dk og print din gratis entré billet

Stand nr.
M 2006

MADVÆRKSTEDET

FØDEVAREBRANCHENS MØDESTED **21.-22. MARTS 2017**

Petit salé – linseragout med confiteret svinebryst og kålpølser

Opskriften er fra Christian Fangholm Bak og beregnet til 4 personer.

Ingredienser:
200 g Puy-linser
1 kg kogeflæsk af super kvalitet, fx Knuthenlund eller Grambogård, saltet i en let saltlage i 1 døgn og kogt mørt i andefedt
1 pk. kålpølser fra Slagter Lampe
½ tsk. korianderfrø
4 stk. hele allehånde
2 stk. skalotteløg
2 fed hvidløg
1 stk. knoldselleri på 5 x 5 cm (eller 1 stor stængel blegselleri)
1 stk. persillerod
1 stk. stor gulerod
1 smule frisk timian
3 spsk. olivenolie
2 spsk. æbleeddike
1 tsk. salt
1 smule peber
3-4 dl vand

Fremgangsmåde:
Det confiterede svinebryst sprødsteges i ovnen ved 180 grader, til det er knasende sprødt.
Skyl linserne i koldt vand.
Skær kålpølserne i passende stykker.
Skræl rodfrugterne, og skær dem i små tern på ½ cm.
Varm en stor kasserolle op med olivenolie. Sautér rodfrugter, kålpølser og skalotteløg heri i 6-7 minutter, uden at det tager farve. Kom hvidløg og krydderier i, og sautér videre i 1 minut. Kom æbleeddike i, og kog den næsten væk.
Tilsæt linserne, og dæk dem akkurat med vand, kog op, tilsæt havsalt og kog, til linserne er møre, og vandet er kogt væk – det tager ca. 20-25 minutter. Husk at røre grundigt undervejs.
Smag til med salt, peber og evt. lidt æbleeddike.
Anrettes med friskhakket persille og det sprøde svinebryst.

Kikærtesalat med gulerod

Ingredienser:
1 liter kogte kikærter (gør jer selv den tjeneste at koge kikærterne selv, det smager hundrede gange bedre end dåseærter)
Salt og peber
Ras el hanout (et marokkansk blandingskrydderi – vi køber vores i Torvehallerne hos krydderimanden)
Lidt piment d'espelette efter smag (baskisk tørret chili med en varm sød smag, bør findes i alle køkkener)
5 gulerødder
2 håndfulde blandet salat
1 dl sherryeddike
3 dl god olivenolie
1 tsk. sennep
1 tsk. god dansk honning
Lidt frisk mynte

Fremgangsmåde:
Rist kikærterne i lidt god olivenolie. Smages til med salt, peber, ras el hanout og piment d'espelette efter smag.
Lav dressing ved at starte med at smage sherryeddike til med salt og peber. Derpå tilsætter du sennep, honning og til sidst olien. På den måde kommer dressingen til at smage af meget mere.
De lune kikærter blandes med fintstrimlet gulerod (vi bruger en mandolin), og salaten vendes med lidt dressing og frisk mynte.

FANTASTISK

FRISK

Et Univers af Fantastisk Frisk Frugt & Grønt fra AB Catering & BC Catering

AB Catering og BC Catering leverer idag friske grøntvarer til titusinder af køkkener og madsteder over hele Danmark. Dyk ned i vores nye grøntunivers Fantastisk Frisk på vores websites og lad dig inspirere af de mange sæsonvarer, opskrifter, temaer og tips.

6 OM DAGEN

Mød Fantastisk Frisk på Cateringmesse 2017

CATERINGMESSE NORD 2017
GIGANTIUM I AALBORG
1. marts 2017 kl. 09.00-19.00

CATERINGMESSE FYN 2017
ODENSE CONGRES CENTER
14. marts 2017 kl. 10.00-17.30

CATERINGMESSE MIDT 2017
MESSECENTER HERNING
29. marts 2017 kl. 09.00-18.00

Grønt er bare bedre i sæson

Vi kan skaffe mange grøntvarer mere eller mindre året rundt, men lad os nu være ærlige. Grøntsager og frugter smager bare bedre, når de er i sæson. Når de har fået tid og de helt optimale vækstforhold, så er der oftest mere saft, smag og substans i grøntvarerne.

Vi fører under Fantastisk Frisk altid friske sæsonvarer fra både ind- og udland. dyrket både konventionelt og økologisk. Følg med i sæsonhjulet på vores website, for at se aktuelle varer i sæson.

Tag en snak med os

Hvad end du har fuldt overblik over hvilke varer du har behov for, eller ønsker inspiration til hvordan du kan sammensætte menuen med sæsonfriske varer, står vores kompetente konsulenter til rådighed.

Alle vores konsulenter er uddannet indenfor behandlingen af- og forståelsen for disse friske og levende grøntvarer. For dig betyder det bedre rådgivning, mere viden og fokus på hurtig levering og professionel behandling.

Kontakt os, hvis du vil høre mere om muligheden for at få leveret fantastisk friske grøntvarer direkte til dit køkken.

AB CATERING – hele Danmarks Foodservice abcatering.dk/fantastiskfrisk

BC Catering bccatering.dk/fantastiskfrisk

Kålrabi

Der er mange fordomme om kålrabi, men den er rigtig god i vintermånederne, hvor sæsonen byder på et begrænset udvalg af friske grøntsager. Kålrabien har en meget speciel smag, den er ram og bitter, og man skal lære at værdsætte den. Bag den med kartofler og gulerødder, eller brug den til mos eller pommes frites. Eller skær den ultratyndt på mandolinjernet og miks til en køn, gylden salat med dressing af flormelis og citron.

råvarer

FOTOS PANTHERMEDIA

i februar, marts, april

KANTINEN har bedt Birte Brorson pege på sine råvarefavoritter i februar, marts og april. Birte Brorson er ekspert i økologisk køkkendrift og står bag birtebrorson.dk. Hun er desuden en del af Øko++, som rådgiver professionelle køkkener i omlægning til økologisk og klimavenlig mad (okoplusplus.dk).

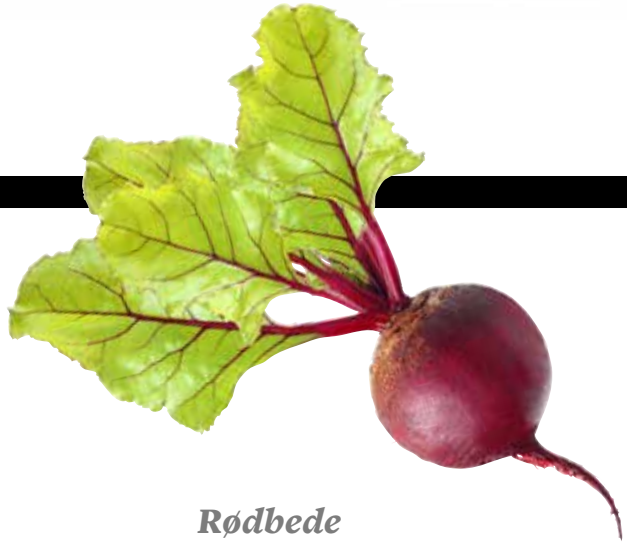
FORTALT TIL CATHRINE HUUS

Vinterkrydderier

Jeg bruger kun sæsonens rodfrugter, løg og kål i mit vinterkøkken. Men lige nu er efterårets grønt ved at blive gammelt, og vi har brug for gode krydderier til at peppe dem op. Vent med de grønne, friske krydderurter til sommer. De koster kassen, og drivhusene er klimafjendtlige. Gør i stedet som Christian den 4., han krydrede maden med koriander, nelliker, kanel, ingefær, chili, spidskommen, stjerneanis m.m. Du kan også skabe smag med peberrod, hvidløg og gode eddiker, som du selv har lavet på fx citron og dild.

Jordskokker

Jordskokker kan graves op næsten hele året, de skal bare vaskes, så er de klar. Jeg kan godt lide dem rå i tynde, sprøde skiver eller som tern i salater. De er også lækre langtidsbagte: Vask dem, og lad skrællen blive på. Sæt dem i ovnen på 110 grader i 6-8 timer afhængigt af størrelsen. Når de er færdige, er de sorte og runkne. Prik et lille hul i skrællen, og sprøjt lidt hjemmerørt mayonnaise ind i midten, server som snack eller som tilbehør til fisk eller kød.



Fisk

Jeg vil gerne slå et slag for andre fisk end den dyre torsk. Køb lange eller brosme. Lange har højsæson i februar, marts og ind i april. Køb fisk, der er bæredygtigt fanget. Det er ikke nok, at det er MSC-mærket, selvom mærket markedsføres som bæredygtigt. Det tillader trawl, som gør skade på havmiljøet. Stil krav til din fiskehandler, og bed om krogfiskede eller linefiskede fangster – eller alliér dig med en lille fisker på havnen.

FOTO FISKIKANTINEN.DK

Rødbede

Rødbeder er gode til mange ting. Alle kender dem som syltede, men de er også skønne rå, fermenterede og bagte. Jeg er vild med en salat af kogte rødbeder skåret i tynde skiver med revet citronskal, hvidløg, et drys fint revet grønkål og en stærk olie-eddike-hvidløgsmarinade.
Du kan også lave en lækker rødbedelagkage: Læg den sammen med chokoladebunde, fx bagt med rugbrødsrester. Cremen består af flødeskum blandet med rå, revet rødbede, citronsaft og flormelis. Den ligner en smuk hindbærlagkage, smager fantastisk og er meget billigere end udgaven med dyre hindbær, som kun hører sommeren til.

Gulerødder

Guleroden er den bedste af alle grøntsagerne, og vi kan bruge den året rundt. Lad dine gæster svømme i gulerødder, det er sundt og billigt. Vær ikke bange for at sætte den samme råvare på buffeten hver dag, blot du sørger for at tilberede den på nye måder. Bag dem, kog dem, mariner dem, brug hele værktøjskassen og hele smagsuniverset.

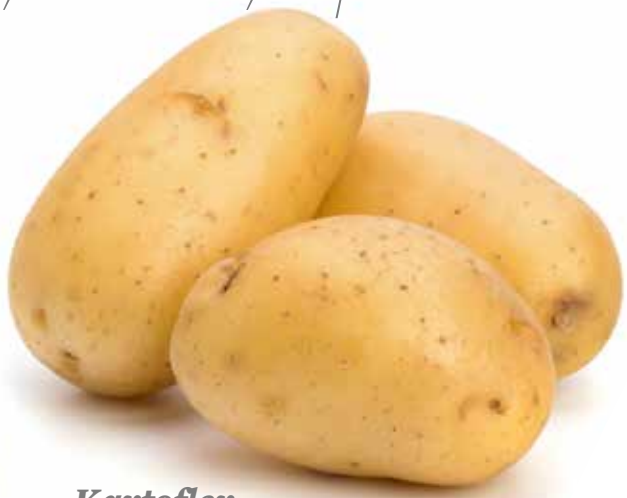
råvarer

FOTOS ALL OVER PRESS

i februar, marts, april

Hvidkål

Hvidkål har vi næsten hele året rundt, og jeg kan lide den på alle måder. Varm, kold, tyndskåret eller i gnaveklodser. Brug stokken, men pas på, den kan blive bitter her sidst på sæsonen. Snit kål og stok fint på mandolinjernet, og server med mormordressing. Du kan også bruge hvidkålsblade i stedet for iceberg i sandwich og salater. Fermenter kålen, det smager fantastisk og tager kun en lille uge, så er den klar. Husk også at servere stuvet hvidkål, det elsker de fleste, og så kan du røre resterne i farsen.



Kartofler

Sæt kartofler på buffeten. De er billige og sunde, og der er stadig C-vitaminer i. Når vi taler om kartofler, gælder det om at bruge så mange tilberedningsmåder som muligt. Bag, fermenter, steg, kog. Du får en meget sjovere hverdag, når du fordyber dig i en enkelt grøntsag og undersøger, hvad den kan. Husk at smage godt til, det skal eksplodere i munden.

GØR DIT ARBEJDE NEMMERE

GØR DIG SELV EN TJENESTE: Prøv BJØRN KODIAK røremaskinen hos din forhandler. Så vil du forstå, hvorfor den danske røremaskine går sin sejrsgang verden over. KODIAK er udviklet i samarbejde med køkkenfolk, så du får en 30 liter røremaskine i BJØRN-kvalitet, der er skabt til at gøre dit arbejde i køkkenet nemmere og hurtigere. Det er slut med tunge løft, og da KODIAK i 2015 blev tildelt den internationale 'Kitchen Innovation Award', kaldte juryen den for verdens mest hygiejniske røremaskine.

1. Rengøringsvenligt design i rustfrit stål
2. Rørekedlen er gjort bredere, så der er nem adgang og synlighed til indholdet
3. Ingen løft når rørekedlen køres direkte til og fra maskinen i højde med dit arbejdsbord
4. Magneter holder den gennemsigtige sikkerhedsskærm fast – med ifyldningsbakke
5. Verdens mest effektive piskeris – større hastighed, mindre slitage
6. Kører på 230 volt – kræver kun en almindelig stikkontakt i nærheden

Varimixer BJØRN

www.wodschow.dk

Skovsyre

Skovsyre er skovens naturlige C-vitamin. I gammel tid gik man ud i foråret og samlede skovsyre, der forhindrede skørbug. Hvis du alligevel går tur med din hund i skoven, så pluk skovsyren og brug den som drys på en æggemad og salat, stegt kød og leverpostej. Det er et skønt, grønt pift lige nu, hvor der ikke er noget grønt at pynte med, hvis man er dogmatisk hvad angår sæson og klimabeskyttelse.

Skvalderkål

Skvalderkålen er nem at plukke i store håndfulde fra det tidlige forår. Brug den til en dejlig pesto som alternativ til den dyre basilikum. Brug ristede solsikkekerner, hvidløg, olivenolie og salt. Undgå parmesanosten, den ligger højt på klimatabellen, fordi der går mange liter mælk til et enkelt stykke.

råvarer

FOTOS ALL OVER PRESS

i februar, marts, april

Løg

Skalotteløg, rødløg, hvidløg, alle slags løg giver en fantastisk umamismag, når de får tid til at modne ved svag varme. Løg kan bruges til alt mellem himmel og jord. Steg dem gyldne til supper, eller skær rødløg fra bund til spids, og læg dem i ovnen med timian og olie, til de er møre. Og så har jeg et opråb til køkkenerne: Drop den færdiglavede, kedsommelige hvidløgspasta. Hvis du er i tidsnød, så lad skallen sidde på hvidløgene, når du presser dem, der skal bare lidt mere håndkraft til.

KANTINEPRISEN
LANDBRUG & FØDEVARER

EN PRIS ER BLEVET TIL TO
KANTINEPRISEN 2017

I 2017 uddeles kantineprisen til
to kantiner inden for kategorierne:
Uddannelsessteder
Virksomheder

Indstil dig selv - din egen kantine.
- Du kan også nominere din kollegaer eller gode ven.
Du kan indstille på **goderaavarer.dk**
Udfyld skemaet inden den 27. marts.

Vi glæder os til at modtage din indstilling.

27. FEBRUAR ÅBNER VI FOR INDSTILLINGER TIL KANTINEPRISEN 2017

LANDBRUG FØDEVARER

Noget at leve af. noget at leve for.

En storm *i en kop kaffe?*

Et godt arbejdsklima kræver, at vi tør tale om det, der ligger os på sinde. Går du og gemmer på tingene, risikerer du, at det ender i et brag. Uløste konflikter kan også give generel mistrivsel, som breder sig. Men man kan lære at sige fra på en kærlig og omsorgsfuld måde. Det fortæller Mette Villemoes Ponty, direktør i virksomheden The Arbinger Institute.

TEKST CATHRINE HUUS
FOTO ALL OVER PRESS

Der sker det samme hver eneste dag året rundt. Din kollega efterlader sin kaffekop, og det er altid dig, der må sætte den i opvaskemaskinen. Du siger ikke noget, for det er jo en bagatel, og du vil gerne bevare den gode stemning mellem jer. Men irritationen vokser i dig. En dag eksploderer du i et møgfald. Over noget helt andet, som ikke har noget med kaffekoppen at gøre. Men det har det alligevel. For den lille ting, du ikke fik sagt i går, virker som en tændsats.

"På overfladen ligner det ikke en konflikt," siger Mette Villemoes Ponty,

”Mennesker, som ikke har det godt på arbejdet, er mere tilbøjelige til at blive hjemme, når de er forkølede.”

Der er højt tempo og stort pres i mange kantiner. Derfor er der også behov for god stemning. Men det betyder, at mange går uden om konflikterne af frygt for at skabe dårlig stemning.

direktør i The Arbinger Institute, som rådgiver om samarbejde, psykisk arbejdsmiljø og konflikthåndtering.

”Men det er det. Den ene føler det som en provokation og får ikke sagt fra, mens den anden er helt uvidende om, at der er et problem. Begge er lige ansvarlige, og begge parter skal tage ansvar.”

Koger suppen i p-båsen

Mette Villemoes Ponty har haft workshops om konflikthåndtering i en række virksomheder, hvor kantinepersonalet også har deltaget. Hun oplever, at det er svært for mange medarbejdere at gribe fat om de konflikter, der opstår i hverdagen.

”Virksomhedskantinerne er ofte drevet hårdt. De har travle deadlines, en stram økonomi og er under stort pres, for kantinemåltidet er ofte et af højdepunkterne på medarbejdernes dag. Der er et kæmpe behov for god stemning i køkkenet, og derfor bliver kantinepersonalet bange for at tage de konflikter, der opstår. For hvad gør man, hvis der kommer dårlig stemning bagefter? Man kan jo ikke koge suppen ude på parkeringspladsen.”

Men tager man ikke konflikterne, får det konsekvenser. Ting, der nager, bliver nemlig ikke mindre med tiden.

Problemet vokset

”Problemer har det med at vokse sig større. De spiser af vores humør, vores arbejdsglæde og vores samarbejdsevne. De skaber dårlig trivsel på arbejdspladsen. Og når der er dårlig trivsel, bliver vi dårlige til at løse vores arbejdsopgaver. Det koster sygedage. Vi ved, at mennesker, som ikke har det godt på arbejdet, fordi de har usunde relationer, er mere tilbøjelige til at blive hjemme, når de er forkølede. De bliver også mere påvirkede, hvis det trækker, eller når andre ting generer.”

Derudover nævner Mette Villemoes Ponty, at det overskud, som gør, at man leverer en rigtig god service til kunderne i kantinen, forsvinder.

”De fleste af os kan godt udføre vores opgaver, selvom vi er vrede og trives dårligt. Men det lille ekstra, som gør os innovative og giver gejst, forsvinder. Det bliver bare frokost. Ikke frokost med et smil.”

Alle ved det – undtagen hovedpersonen

Der er altså mange gode grunde til at tage fat i de små hverdagskonflikter. Spørgsmålet er bare hvordan. Mette Villemoes Ponty fortæller, at mange medarbejdere forsøger at løse problemet ved at sige det højt. Men de siger det til alle

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.

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

ER DU I BOKSEN?

METTE VILLEMOES PONTY OG THE ARBINGER INSTITUTE ARBEJDER MED BEGREBET "BOKSE."

- Er du inde i boksen, ser du kun det forkerte, som de andre gør.
- Du er selv uskyldig og føler dig som et offer for de andres handlinger.
- Det fastholder dig i et negativt syn og gør dig mindre fleksibel og mindre god til at finde løsninger. Du har kort sagt de forkerte briller på. Når man er i boksen, er man en del af problemet, ikke en del af løsningen.

Er man ude af boksen, er man derimod i stand til at se problemet fra et overordnet perspektiv. Man kan bedre skille fakta fra egne følelser og se mere nøgternt på situationen. Måske er man ovenikøbet i stand til at sætte sig i sin kollegas sted og se tingenes fra hans side.

KOM UD AF BOKSEN

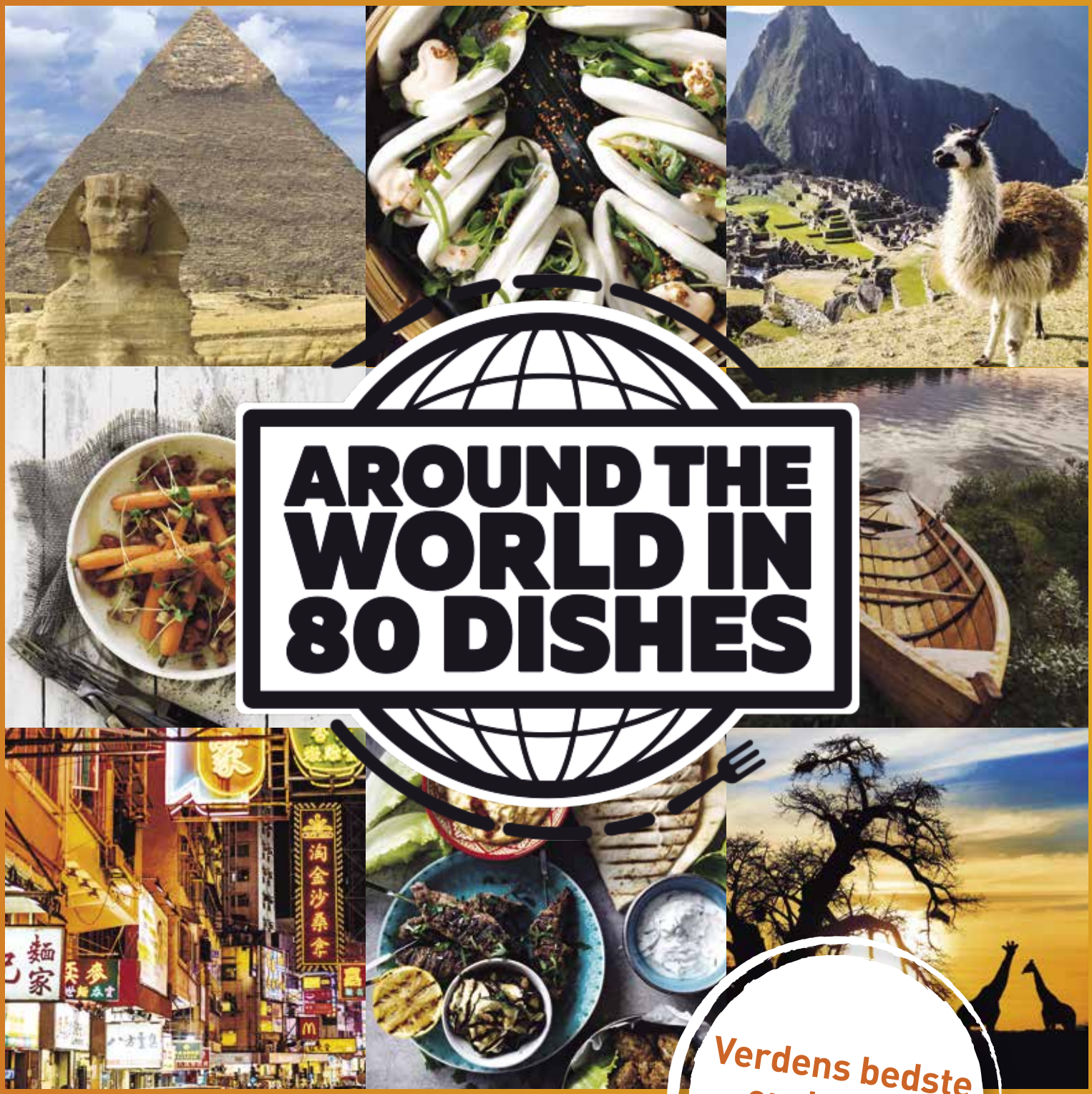
METTE VILLEMOES PONTY FORESLÅR, AT DU BRUGER DENNE ØVELSE, NÅR DU KÆMPER MED ET PROBLEM, DU IKKE KAN FÅ SAGT HØJT.

1 Erkend, at du er i boksen
Prøv at mærke efter, om du kan genkende nogle af de ting, der kendetegner boksen. Vi går alle sammen ind i boksen indimellem. Kunsten er at se det i øjnene og vente med at tage den svære samtale, til du er ude af boksen og kan se klart igen.

2 Se det fra en anden side
Vend problemet med en kollega, som ikke bare giver dig ret. Vælg en, som er god til at lytte, men som også tør sige de ting til dig, som du kan være blind for.

3 Sæt dig i din kollegas sted
Overvej din kollegas situation. Hvorfor mon hun gør, som hun gør? Hvad tror du, hun tænker om samarbejdet? Hvad kan de andre godt lide ved hende? Hvordan har hun det generelt?

4 Mærk efter på ny
Når du er ude af boksen, kan du overveje, hvad du skal gøre. Skal du sige "pyt" eller tage snakken? Er du klar til at tale med din kollega på en måde, så det skaber resultater? Og så du ikke accelererer konflikten?



Verdens bedste opskrifter! ufs.com

VERDENS BEDSTE OPSKRIFTER

På en rejse jorden rundt har vores kokke samlet 130 af jordens bedste retter, som er gjort lette og enkle for dig at lave. Ingredienserne kan selvfølgelig bestilles hos din grossist.

ufs.com

Unilever Food Solutions

OM METTE VILLEMOES PONTY OG THE ARBINGER INSTITUTE

- Mette Villemoes Ponty er direktør i The Arbinger Institute Scandinavia.
- The Arbinger Institute arbejder med samarbejde og konfliktløsninger i virksomheder og organisationer. Virksomheden har kontorer i mere end 25 lande og har eksisteret siden 1979. Hovedkontoret i Danmark ligger i Aarhus og har 12 facilitatorer fordelt rundt i Skandinavien.

"Prøv at sætte dig i den andens sted. Ellers bliver du en del af problemet, ikke af løsningen."

mulige andre end lige den, som konflikten handler om.

"Måske fortæller man det til sin veninde, når man er på café, til sin ægtefælle derhjemme i sofaen eller til sine kollegaer, når den anden ikke er der. Det kan skabe en følelse af samhørighed. Man er fælles om noget, som ovenikøbet skaber drama og liv. Men problemet er, at man ikke får løst problemet. For den, det handler om, ved stadig ikke, at hun gør noget galt."

Derfor foreslår Mette Villemoes Ponty, at man griber i egen barm som allerførste skridt.

"Tænk over, hvis det var omvendt. Hvordan ville du have det, hvis din kollega gik og var sur over noget, du havde gjort, uden at sige det til dig? Prøv at sætte dig i den andens sted. Ellers bliver du en del af problemet, ikke af løsningen."

Sig det klart og kærligt

Næste skridt er, at man beslutter sig for at lægge svesken på disken.

"Beslut dig for at sige det højt på en ordentlig og respektfuld måde. Du kan fx sige, at 'jeg har noget, jeg vil sige til dig, men jeg har lidt svært ved det. Det er ikke så slemt. Men det betyder meget for mig'," foreslår rådgiveren.

Hvad gør man, hvis ens kollega bliver vred?

"Vi kan ikke styre, hvordan andre reagerer. Men man vil ofte opleve, at den anden går i forsvar. Det er jo meget sjovere at få et kompliment end at få en irettesættelse. Men hvis din kollega reagerer meget uventet, kan det være en god ide at sige: 'Hvad har du lige hørt?' For det er ikke altid, vi hører det, som faktisk bliver sagt. Og det viser jo, at man har trådt på noget, der var større, end man regnede med."

Du er selv ansvarlig

Hvad gør man, hvis man har sagt det samme ti gange?

"Jeg kender en virksomhed, hvor nogle ansatte var irriterede over, at de blå spande altid stod i den anden ende af køkkenet, når de mødte ind på natholdet. Så jeg spurgte dem, om de havde sagt til dagholdet, at det ville være fedt, hvis de flyttede dem. Men det var ikke faldet dem ind. De tænkte, at det måtte dagholdet da selv kunne regne ud. Sagen er, at uanset om man har sagt det nul eller ti gange, så er man medansvarlig for, at modtageren har forstået budskabet. Hvis hun ikke har forstået det, så har du måske ikke sagt det på en måde, så hun forstod, hvad du mente. Eller måske har timingen været forkert. Man må gå ud fra, at mennesker gør det bedste, de kan her og nu. Det er de færreste, der vågner om morgenen og tænker: 'Hvordan kan jeg genere mine kollegaer i dag?' Derfor må man sige, så omsorgsfuldt og kærligt, som muligt, at det her kan måske gøres på en anden måde. På den måde kan man ændre tingene."

Starter verdenskrig på grund af kaffekop

Mette Villemoes Ponty slutter af med et godt råd. Kig lidt på dig selv, inden du går i gang med den store samtale. Hvis den er nødvendig, skal den tages. Men spørg dig selv, om problemet er vigtigt nok.

"Prøv at se på dig selv. Er du lidt smålig? Er din kollega, som glemmer koppen hver dag, i virkeligheden en superhjælpsom kollega på alle andre fronter? Er det værd at starte en verdenskrig på baggrund af den kop? Nogle gange skal vi passe på med at være for smålige." ■

HOS RYNKEBY VED VI DET SKAL VÆRE ØKOLOGISK, OG DET SKAL FÅ SMILET FREM HOS DINE GÆSTER

Siden 1934 har Rynkeby været kendt for juice og saft af høj kvalitet. Udgangspunktet fra dengang er stadig det samme: det starter med råvaren. Prøv eks. Rynkebys forfriskende økologiske appelsinjuice til morgenbuffeten, eller bland den i en vinaigrette som eks. kan bruges til en lækker "Salat med grillet kyllingebryst, avokado, ost og friske krydderurter".

www.foodservice.rynkeby.dk for flere opskrifter

SALAT MED GRILLET KYLLINGEBRYST OG APPELSINVINAIGRETTE

10 PERS.

Ingredienser:

5 kyllingebrystfileter (600 g)

5 spsk. dijonsennep

1-2 dl Rynkeby Økologisk Appelsinjuice

2 fed hvidløg

2 dl vindruekerneolie

4 skiver rugbrød (175 g)

40 g pinjekerner

2 hoveder romainesalat (eller hjertesalat, feldsalat)

2 avokado

1 skalotteløg (20 g)

50 g ostetern

125 g blåbær

friske krydderurter

salt og peber

Tilberedning:

Krydr kyllingebrystfilet med salt, peber og evt. rosmarin. Grill dem og skær dem i strimler.

Pisk dijonsennep, Rynkeby Økologisk Appelsinjuice, presset hvidløg og vindruekerneolie sammen. Smag til med salt og peber.

Skær rugbrød i rustikke stykker og rist dem gyldne på en pande i lidt olivenolie. Rist også pinjekerner gyldne på en tør pande.

Skær romainesalat ud i strimer, kom i en skål og vend dem rundt i appelsinvinaigrette.

Server salat med strimler af kylling, croutoner, pinjekerner, avokado, skalotteløgsringe, ostetern, blåbær, appelsinvinaigrette og friske krydderurter.

TIP
UNDGÅ MADSPILD
UDSKIFT KYLLING MED
TYNDSKÅRET ROASTBEEF
HVIS DER ER EN REST
FRA I GÅR

Rynkeby

make it a beautiful day

Mette Munk®

Bake·off

HEJ! DET ER BARE OS...

...samme gode kvalitet og solide håndværk, samme lækre autentiske wienerbrød og brød og samme passion for bake off - vi har bare fornyet vores udseende.

Enkelt
Nordisk
Solidt og autentisk...

...sådan kan du kende Mette Munk Bake Off.

I bageriet sker der også fornyelser - vi har spændende fristelser på vej til dig.
Mød os, og se alt det nye på forårets messer.

KAN DU IKKE VENTE?

Det kan vi godt forstå, så vi kommer meget gerne på besøg hvis du kontakter os på telefon: 70 20 23 71.

Mette Munk A/S • Göteborggade 3-5 • 5000 Odense c • Telefon: 70 20 23 71 • www.mettemunk.dk

NY MADMESSE I KØBENHAVN

Madelskere får nu en ny legeplads, når den nye fødevaremesse Bite Copenhagen åbner dørene for første gang i august. Messen bliver et udstillingsvindue for danske og internationale aktører og finder sted samtidig med det internationale fødevaretopmøde World Food Summit: Better Food for More People. Det er også i disse dage, man kan opleve Copenhagen Cooking & Food Festival, der afholdes 18.-27. august. Bag messen Bite Copenhagen står Miljø- og Fødevareministeriet sammen med BC Hospitality Group.
Få mere info på www.bitecopenhagen.dk

Opbakning til dansk madspildsapp

Det er ikke kun danske madspildsjægere, som er vilde med appen YourLocal. Også danske investorer tror på appen, som sætter forbrugere i kontakt med dagligvarebutikker og take-awaysteder. 80.000 danskere har siden 2015 downloadet appen, som informerer om fødevarer, der nærmer sig sidste dato og derfor kan købes til en billig pris. De investorer, som netop har skudt tre millioner ind i projektet, er den tidligere 7-Eleven-direktør Christian Hoff og Lasse Gejl, medstifter af GoMore.

KILDE: WWW.FOOD-SUPPLY.DK

Madmarked er kommet til Danmark

Ville det ikke være dejligt at bestille friskt blommesyltetøj, nylagte æg og nyslagtet kalvekød på nettet – og så hente varerne om lørdagen på det lokale marked? Det er tankerne bag et projekt, som netop er kommet til Danmark. Madsamling er en forening af små producenter og forbrugere, som sælger og køber lokale fødevarer via de sociale medier. Varerne hentes på et særligt marked, som er skabt til formålet.

Projektet stammer fra Frankrig, hvor det opstod i 2011. I dag er der mere end 850 madsamlinger i Tyskland, England, Italien, Spanien, Frankrig og Holland med mere end 135.000 medlemmer. Den første danske madsamling åbnede i januar i Vordingborg, og der er yderligere ti på vej på Sjælland og i Jylland.
Læs mere på www.madsamling.dk

MERE ØKOLOGISK HONNING FRA DANMARK

Drømmer du om gylden honning slynget og produceret af en dansk, økologisk biavler? Så er der lys forude. I dag er der kun fem økologiske biavlere i Danmark, så størstedelen af den økologiske honning, vi køber herhjemme, stammer fra udenlandsk biavl. Men det bliver der lavet om på snart. Nye regler, som træder i kraft 1. marts, skaber bedre produktionsmuligheder for økologiske biavlere. Med de nye regler må honningproducenterne gerne dyrke honning, selvom der er sprøjtede marker inden for en radius af tre kilometer. Det kræver blot, at markerne ikke byder på føde til bierne. Med de nye regler forventer man op til 300 nye økologiske biavlere de kommende år.

KILDE: OKOLOGI.DK

FOTO PANTHERMEDIA

PRISBILLIG PASTARET?

Med pesto og fyldt pasta fra Svansø, er det nemt at kreere prisbillige retter til menukortet.
Garnér selv med fløde, grøntsager og krydderurter.

Varenr.: 8610023630

Varenr.: 8610023650

Varenr.: 8610023590

Varenr.: 8610023770

Varenr.: 8610023780

Kontakt din salgskonsulent

SCANDIC-FOOD

Salgskonsulent
Bodil Riber Rasmussen
61 20 89 32
brr@scandic-food.dk
Fyn, Syd- og Midtjylland

Salgskonsulent
Anders Olesen
23 35 25 55
aol@scandic-food.dk
Midt- og Nordjylland

Salgskonsulent
Stine Klarskov
20 11 61 25
skl@scandic-food.dk
Øst - og Nordsjælland

Salgskonsulent
Claus Engstrøm
61 20 16 18
cle@scandic-food.dk
Nordvest-, Midt- og Sydsjælland, Lolland/Falster og Bornholm

Kundeservice · direkte 76 41 51 55 / 76 41 51 43 · recp@scandic-food.dk

CURRY MED SØDE KARTOFLER & KOKOS

Opskriften er til 4 personer og stammer fra Ditte Ingemanns kogebog Vegetar. 140 grønne hverdagsopskrifter.

Ingredienser:
100 g aubergine
2 spsk. olivenolie
Salt
1 løg
2 fed hvidløg
Ca. 10 g ingefær
2 spsk. olie til stegning, fx kokosolie
1½ spsk. stærk karry
1 spsk. gurkemeje
1 spsk. spidskommen
2 ds. hakkede tomater
1 ds. kokosmælk
2-3 søde kartofler (ca. 200 g)
200 g frosne grønne bønner
Limesaft
VALGFRIT
Chilisauce
Kogte ris
TOPPING
Frisk koriander
3 spsk. ristet kokos

Fremgangsmåde:
Skær auberginen i tern. Vend dem i olie og salt, og bred dem ud på en bageplade med bagepapir. Bag dem i ovnen ved 200 grader varmluft i ca. 20 minutter.
Pil løg og hvidløg, og hak begge dele fint sammen med ingefæren. Varm olie op i en stor gryde. Svits løg, hvidløg og ingefær i olien og tilsæt karry, gurkemeje og spidskommen. Lad krydderierne brænde en smule af, inden de hakkede tomater tilsættes. Lad tomaterne koge med i ca. 10 minutter, og tilsæt derefter kokosmælk.
Skræl kartoflerne, og skær dem i mundrette tern – kom dem i gryden og lad det hele simre i ca. 40 minutter, eller til kartoflerne er møre. Kom bønnerne og de bagte auberginer i gryden, og lad dem simre med i ca. 3-4 minutter. Smag retten til med limesaft, salt og evt. en smule chilisauce. Server retten med masser af frisk koriander, ristet kokos og evt. kogte ris.

Tip: Vil du have en fyldigere ret, kan du tilsætte enten røde linser eller kikærter.

GRØN SUPPE MED VEGETARISK BACON

Opskriften er til 2 personer og plukket fra Ditte Ingemanns kogebog Vegetar. 140 grønne hverdagsopskrifter.

Ingredienser:
250 g broccoli
250 g frosne ærter
ca. 4 dl grøntsagsfond
2½ dl kokosmælk
Salt og peber
Evt. ærteskud

Vegetarisk bacon:
50 g kokosflager
1 spsk. tamari
1 spsk. ahornsirup
1 tsk. røget paprika
Salt

Fremgangsmåde:
Pil og hak løg og hvidløg. Varm olie op i en gryde. Svits løg og hvidløg i olien i ca. 2 minutter. Skær broccoli i grove stykker, og kom dem i gryden sammen med ærterne. Tilsæt fond, og lad suppen simre i ca. 20 minutter. Blend den derefter helt glat med en stavblender. Lad suppen koge op, tilsæt kokosmælk og smag til med salt og peber. Hvis du ønsker en tyndere suppe, så tilsæt en smule mere fond eller kokosmælk. Vend kokosflagerne med tamari, sirup, paprika og salt. Fordel flagerne på en bageplade med bagepapir, og bag dem i ovnen ved 165 grader i 12-14 minutter – rør i dem undervejs. Sørg for, at flagerne er sprøde og har en mørk gylden farve, før de tages ud.

Server suppen med sprøde kokosflager og evt. friske ærteskud

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.

Gitte Markvardsen, Dansk Mode og Tekstil, Herning, **Jan Høegh Hall,** Slibebilen, Broby, Allested-Vejle, **Lene Juul Rasmussen,** Haugen-Gruppen, Hvidovre, **Lis Sørensen,** Magion, Tørring, **Marianne Flyvbjerg,** Linco Food Systems A/S, Trige, **Michael Dalbø,** ALS, FO-0100 Thorshavn, **Michael Damgaard,** Fredensgade, Skjern, **Peter Thomsen**, Mulerposen, Odense, **Søren Fanøe,** Antalis A/S, Holstebro, **Mai-Britt Kaibinger**, Kolding HF & VUC, Kolding.

Thomas Tøfting er 43 år og står i spidsen for 14 fuldtidsansatte og fem på deltid. Personalet består af kokke, ernæringsassistenter, husassistenter og flygtninge i jobtræning.

Nyt medlem

THOMAS TØFTING, KANTINELEDER PÅ AARHUS UNIVERSITETSHOSPITAL SKEJBY

Hvordan vil du beskrive din kantine?
"Vi er en hospitalskantine med en bred kundekreds. Her kommer hospitalets ansatte, dagpatienter og pårørende. Vi serverer en varm hovedret med salat eller en kold frokostret to go. Det er traditionelle lune retter som svensk pølseret, lasagne, frikadeller og tarteletter. Vi serverer også indmad som kalvehjerter i flødesovs. Det er en stor succes. Frokostretterne er en boks med smørrebrød, wraps, cæsarsalat eller frikadeller og kartoffelsalat. Vi har også en salatbar med to blandede salater, men den er mindre end før. Vi har lige lagt det hele om."

Hvorfor har I lagt om?
"For fem år siden fjernede vi alle de usunde ting i kantinen. Slik, kager, sodavand, mayonnaise, selv frikadellerne blev mindre fede. Det hele skulle være så magert som muligt. I stedet solgte vi dagens ret til en fast pris: en kold fiskeret og eget valg af blandede salater. Man kunne også købe pålæg, men det var med sund og grøn pynt. Ideen var, at det skulle være let at vælge sund mad. Men der lød et ramaskrig, gæsterne var meget utilfredse, og det blev de ved med at være. Her før jul kunne vi se, at vi var nødt til at gøre noget drastisk, for kunderne blev væk."

Hvad var problemet?
"Kritikken var bl.a., at det tog for lang tid at hente maden. Sygeplejerskerne har kun 20 minutters pause, de skal først herned, så skal de hente mad og måske stå i kø for at betale. Så de nåede ikke at spise, før pausen var slut.
Derfor har vi nu lavet et stort og varieret to go-sortiment, så vores kunder kan tage maden med ud på deres respektive afdelinger og spise der. Vi har fået en ekstra kasseterminal, så vi har også reduceret tiden, hvor kunderne står i kø.
Vi havde også utilfredse patienter. En dagpatient med kræft har brug for at styrke sig, men har måske en lille appetit. Så dur det ikke, at vi kun kan tilbyde et æble eller en gulerod. Så nu er vi tilbage i det fulde sortiment med slik og kager. Det betyder, at omsætningen er steget markant."

Hvorfor har du meldt dig ind i Foreningen Kantine & Køkken?
"Jeg havde hørt godt om foreningen, og jeg synes, det lyder spændende at få noget netværk og høre, hvad andre kantineledere laver. Vi er fire kantineledere på fire aarhusianske hospitaler, som har meldt os ind sammen."

Santa Maria

SÅDAN MAKSIMERER DU årets omsætning med STREET FOOD

MØD OS PÅ MESSEN "MADVÆRKSTEDET" I KBH. 21. OG 22. MARTS, OG HØR MERE OM KONCEPTET

Ni ud af ti har i sinde at fortsætte med at spise eller spise mere street food i 2017. De er også villige til at betale 30 procent mere for maden end tidligere år. Få større omsætning med vores nye street at home-koncept.

STREET at home
WORLD-TO-GO

SANTAMARIAFOODSERVICE.COM/DA

LOKAL RETRO PÅ WESTERGAARDS HOTEL

Torsdag den 2. marts, kl. 16.00
Westergaards Hotel, Bredgade 12,
6920 Videbæk

Vi skal besøge Westergaards Hotel i Videbæk, som helt tilbage i 1895 hed Hotel Videbæk.

Senere blev hotellet til privilegeret kro, og efter at kroen nedbrændte i 1907, blev navnet Westergaards Hotel. Hotellet har haft forskellige ejere, men drives nu af familien Graakjær.

Westergaards Hotel er medlem af Regional Madkultur Vestjylland, og det betyder, at de fleste af de råvarer, som bliver brugt, er lokale og økologiske.

Her bruges varer fra Hvide Sande, Møldrup, Trolhede, Stauning, Kloster og diverse økogårde.

Absolut noget, vi alle skal se og smage. Vi slutter af med et lokalt retromåltid.

Pris: 100 kr. for medlemmer
og 175 kr. for ikkemedlemmer.
Tilmelding til Janni på 23935671
senest den 23. februar 2017.

GENERALFORSAMLING AFDELING NORDJYLLAND

Onsdag den 8. marts 2017, kl. 16.30-20.00
Miljø- og Energiforvaltningen,
Stigsborg Brygge 5, 9400 Nørresundby

Dagsorden:
1. Valg af dirigent.
2. Formandens beretning.
3. Kassererens beretning.
4. Valg af formand.
5. Valg af sekretær.
6. Valg af bestyrelsesmedlem.
7. Valg af bilagskontrollant.
8. Indkomne forslag. Skal være formanden i hænde senest 14 dage før afholdelse af generalforsamlingen.
9. Evt.

Efter generalforsamlingen er klubben vært ved et let måltid. Denne aften får du bl.a. mulighed for at give bestyrelsen nye og givtige input, så vi fremadrettet kan bevare vores erfaklub.

Tilmelding senest d. 22. marts 2017 til Gitte Vangsø,
tlf.: 25 19 91 37, eller mail: gitte.vangsoe@aalborg.dk

GENERALFORSAMLING ESBJERG, SYD- OG SØNDERJYLLAND

Torsdag den 16. marts 2017, kl. 17.00
Tørring Gymnasium, Kirkevej 20, 7160 Tørring

Kantineleder Emma Henriksen fortæller om huset og giver en rundvisning.

Dagsorden if. vedtægterne
1. Valg af dirigent.
2. Formandens beretning.
3. Kassererens beretning.
4. Valg af bestyrelse.
   På valg er: Lisette Rasmussen og Mette Skov.
5. Valg af revisor.
6. Indkomne forslag.
   Forslag skal være formanden i hænde senest 14 dage før.
7. Eventuelt.

Efter generalforsamlingen har Simon fra Hørkram forberedt lidt mad til os.

Tilmelding senest den 10. marts til Inge Marie Ravn,
imravn63@gmail.com, eller på tlf. 23 71 47 46.

DEN LILLE KEMIKER

Søndag den 19. marts 2016, kl. 12-16
Valby Station, Skolegade 19, 2500 Valby

Meld dig til en skøn eftermiddag for madentusiaster i Tim Vladimirs hyggelige køkken ved Valby Station.

Vi skal arbejde med forskellige teknikker og materialer inden for molekylær gastronomi som gelering, teksturer og forskellige tilberedningsmetoder, og vi skal lave "is a la minute" med nitrogen.

Vi holder masser af snakke- og spisepauser undervejs, hvor vi taler om teorien bag og smager på retterne – så kom med god appetit.

Bindende tilmelding og betaling senest mandag
d. 6. marts til Camilla.
Pris for medlemmer: 650 kr.
Tilmelding senest den 7. november 2016
til Camilla Jølver på mail:
camilla.Roenning.Joelver@regionh.dk
Tlf.: 45 11 84 23 eller mobil: 40 23 41 51.w

MADVÆRKSTEDET

21.-22. marts 2017
Lokomotivværkstedet
Otto Busses Vej 5a
2450 København SV

En ny fødevaremesse ser dagens lys, når Madværkstedet åbner dørene for første gang. Bag messen står arrangørerne bag Foodexpo, MCH Messecenter Herning, brancheforeningen Dagligvareleverandørerne og en gruppe foodudstillere. Messen finder sted i Lokomotivværkstedet i København, hvor du kan møde 133 udstillere, smage på nye råvarer, høre foredrag og deltage i workshops.

Pris: Print din gratis billet på www.madvaerkstedet.dk

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

ÅRSMØDE I FREDERICIA

Lørdag og søndag d. 25.-26. marts 2017
Trinity Hotel & Konference Center
Gl. Færgevej 30, 7000 Fredericia

Har du før deltaget i Foreningen Kantine & Køkkens årsmøde, ved du, at det bliver en weekend med højt humør, faglige input og hyggeligt samvær med kolleger fra hele landet.

Har du ikke været med før, så skynd dig at melde dig til – du vil ikke blive skuffet.

Prisen for hele arrangementet inklusive hotel-overnatning på Trinity med fuld forplejning:
Indkvartering i enkeltværelse: kr. 1.300, -
Indkvartering i dobbeltværelse: kr. 900, -
Pris for deltagelse uden indkvartering: kr. 500,-

VIRKSOMHEDSBESØG HOS KVADRAT

Torsdag den 20. april 2017, kl. 16 til ca. 20
Lundbergsvej 10, 8400 Ebeltoft

Karin åbner døren til tekstilvirksomheden Kvadrat i Ebeltoft, hvor vi starter med en forfriskning, får en rundvisning og ser de nye trends inden for tekstilverdenen, og hvordan en moderne designvirksomhed arbejder.

Vi slutter rundvisningen af med en lille film om virksomhedens historie.

I skrivende stund arbejdes der på et kort fagligt indslag med en lokal producent. Arrangementet afsluttes med et lettere traktement og er gratis, så tag dine kollegaer med til denne skønne forårstur.

Tilmelding senest torsdag den 6. april
til Kirsten K. Laursen på mail: kkl@fiberpost.dk
eller mobil: 24 23 93 46.

FRA MEL TIL BRØD

Onsdag den 26. april 2017, kl. 15.30-19.00
Kantinen, Mulernes Legatskole, 5240 Odense NØ

En eftermiddag med sprød skorpe.
En repræsentant fra HavneMøllerne – et af Lantmännen Cerealias varemærker – kommer og fortæller om processen fra korn til mel og fra mel til brød.
Vi skal høre om kornsorter, temperaturer, ældtetider og hævetider, som er vigtige i godt bagværk.
Vi nyder de færdigbagte brød med noget god ost.

Pris for medlemmer: Gratis
Pris for ikkemedlemmer: kr. 150
Tilmeldingen er først gældende,
når beløbet er indbetalt.
Beløbet indbetales på
reg.nr. 5975 kontonr. 0005000698.
Husk at oplyse deltagernavn ved betaling.
Tilmelding og betaling den 19. april
til Susanne Banke på mail suba@jfmedier.dk
eller telefon 40 26 66 05.

FOOD TO GO

Onsdag den 26. april 2017 kl. 16.30
Rødkilde Gymnasium, Rødkildevej 42, 7100 Vejle

Du og dine kolleger inviteres hermed til en aften i godt selskab med repræsentanter fra Polar Food, Delitaste og Mette Munk, som sammen

vil fortælle og inspirere os om en af tidens nye trends omkring mad på farten.

Vi har alle en travl hverdag, så maden må gerne være let tilgængelig, men skal samtidig være både indbydende, spændende og sund.

Pris for medlemmer: kr. 100
Pris for ikkemedlemmer: kr. 150
Beløbet indbetales på
reg.nr. 9551 kontonr. 6580901342.
Tilmelding senest den 20. april til Inge Marie Ravn på mail: imravn63@gmail.com eller på tlf. 23 71 47 46.

KALKGRUBEN I HJERM

Onsdag den 10. maj. 2017, kl. 16.30
Jernbanegade 13, 7560 Hjerm
Vi slutter hos Ostemesteren,
Vestergade 11, 7600 Struer

Vi skal besøge Thises ostelager i kalkgruben i Hjerm, til en rundvisning og derefter til Struer, hvor vi skal besøge Charlotte i hendes butik Ostemesteren & Café O. Hos Charlotte skal vi smage på forskellige oste.

Pris: 100 kr. for medlemmer og
200 kr. for ikkemedlemmer.
Tilmelding: senest den 1. maj 2017 til Nanna
på mobilnummer 24 45 12 44 eller på mail:
oedegaarden@c.dk.

FREMTIDENS KANTINE

Onsdag den 17. maj 2017
Sted følger senere

Kristian Pedersen fra Simply Cooking driver 14 kantiner på Sjælland. Kom og hør, hvordan han gør en forskel hver dag samtidig med udfordringen i forhold til at lave lækre retter for små penge.

Repræsentanter fra KødGrossisten vil denne aften være til stede, hvor de vil

Kongelig Hofleverandør

JACOB KONGSBAK LASSEN

Grundlagt 1883

FISK FRA KONGSBAK I 5 GENERATIONER.
KVALITET, HÅNDVÆRK OG ANSVARLIGHED er 3 nøgleord som vi arbejder ud fra.
Danmark, Sverige & ...

Jacob Kongsbak Lassen har i mere end 130 år solgt og leveret frisk fisk af høj kvalitet til restauranter, kantiner, plejehjem, instutitioner, sygehuse, krydstogtsskibe og lign.
Vi har primært leveret på Sjælland - OG fra den 1. Marts 2017 vil også Fyn og Jylland få denne mulighed.

Vi har:
- Danmarks største og bredeste økologiske fiskesortiment.
- Produktion af den berømte Norsk Fars - fiskefars rørt med fløde.
- Produktion af tun til bl.a. sushi restauranter.
- Friend Of The Sea & Global Gab certificeret laks.
- Altid LEVENDE hummer fra egne bassiner.
- Et stort udvalg af FRISK fisk og skaldyr på lager.
- Vi fileterer og panerer efter ønske.

Ring til os og hør mere om hvad vi kan tilbyde dig.

Læs mere om os på:
www.kongsbakfisk.dk eller
Facebook.com/kongsbakfisk

CERTIFICERET BÆREDYGTIGT FISKERI MSC
www.msc.org/dk
MSC-No: 54154

NORSK FARS FISKEFARS -rørt med fløde...

Jacob Kongsbak Lassen
Den Hvide Kødby
Flæsketorvet 1-9
DK-1711 København V
Tlf.: 33 79 95 66
e-mail kongsbak-lassen@mail.dk

fortælle om, hvordan de arbejder i forhold til kundernes krav om bedre dyrevelfærd, økologi, danske og prisbillige produkter.

Imens vi lytter, nyder vi de lækre retter, som bliver tilberedt af gode danske råvarer, og oste, som bliver præsenteret af Stefan Jespersen fra HKI Ost.

Dagen afsluttes med en kop kaffe og en hyggesludder med gode kolleger.

Pris: Gratis og er for både medlemmer og ikkemedlemmer.
Sted og korrekt tidspunkt kommer senere.

BESØG PÅ STEENSGAARD VED FÅBORG

Slutningen af maj eller først i juni

Vi skal en tur på det økologiske principlandbrug Steensgaard, som ligger ved Fåborg.

De har grise, kvæg, får og ænder og driver et slagtehus og en gårdbutik samt spiserestaurant, som har åbent nogle dage om ugen.

Vi har ikke mulighed for at lægge et fast program for dagen lige nu, da Steensgaard er ved at foretage nogle ændringer.

Det endelige program for dagen kommer sidst i februar via hjemmesiden, Facebook og mail.

SOMMERUDFLUGT MED JAKOB

Onsdag den 31. maj 2017,
kl. 15.45-19.00, Aarhus Havn, Dokk1

Vi mødes i forhallen i Dokk1 kl. 15.45. Vi får en rundvisning i det store hus med bibliotek, borgerservice og lækker kunst. Ring på tlf. 27 64 38 10 (Mette), når du slutter dig til.

Kl. 16.45 mødes vi alle på trappen uden for Dokk1 og går sammen til påstigningsstedet.

Kl. 17 sejler vi ud i Aarhus Bugt med den overdækkede slæbebåd "Jakob".

En guide fortæller undervejs, og vi får en lille forfriskning.

Vi slutter af med sandwich og hygge på trappen ved Dokk1. I tilfælde af dårligt vejr spiser vi indendørs.

Pris for medlemmer: 100 kr.
Pris for ikkemedlemmer: 250 kr.
Tilmelding og betaling senest d. 25. maj
til Mette Sørensen på mail: mette@amara.dk
eller telefon: 27 64 38 10.
Beløbet indbetales på
reg.nr. 2264, kontonr. 812592607.
Husk at oplyse navn ved betaling.

SOMMERUDFLUGT TIL ELMEGAARDEN

Onsdag den 31. maj 2017, kl. 16.30
Damager 7, 6560 Sommersted

Tag med på sommertur til Elmegaarden i Sommersted, et meget spændende og hyggeligt sted. Vi skal besøge et landbrug med egen gårdbutik, mejeri, forsamlingshus og bondegårdsferie.

Vi får en rundvisning i alle herlighederne med fortællinger og smagsprøver. Endelig slutter vi af i forsamlingshuset med lidt mad og måske en lille vise af værten.

Se mere på hjemmesiden elmegården.dk
Pris for medlemmer: kr. 150
Ikkemedlemmer: kr. 250
Beløbet indbetales på
reg.nr. 9551 kontonr. 6580901342.
Tilmelding senest den 24. maj til Inge Marie Ravn på mail: imravn63@gmail.com eller på tlf.: 23 71 47 46

SOMMERUDFLUGT TIL BÆCHS CONDITORI I HOBRO

Tirsdag den 13. juni 2017

Bussen kører fra Holstebro kl. 13 fra Tv MidtVest og samler op på parkeringspladsen ved fordelingsringen ved Lund-Sundsrundkørslen kl. 13.30.

Herfra kører vi til Hobro med ankomst kl. 15.00.

Kærlighed til gode råvarer og konditorkager er grundlaget for Bæchs Conditori, der blev grundlagt i 1878 i Hobro og er det største og ældste i Danmark.

Vi skal på en rundvisning i bageriet, før produktionen stopper. Herefter er det tid til at høre om Bæchs Conditori fra 1878 til i dag.

Efter besøget på Bæchs Conditori fortsætter vi ud i det blå, hvor vi skal nyde sandwich og et lille glas i det fri. Vi forventer at være hjemme igen mellem kl. 20 og 21.

Pris: 100 kr. for medlemmer og
175 kr. for ikkemedlemmer.
Tilmelding skal ske til Jannie på mobil: 20 93 56 71
senest den 1.6.2017.

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

60 år

Bente Petersen, 19.03.
Skovbøllingvej 17, 6100 Haderslev

Irma Munk Nielsen, 22.04.
Langelinie 77 B, 8471 Sabro

Marit Baltzer, 12.03.

55 år

Camilla Rønning Jølver, 16.03.
Kullabergvej 6 c, 3050 Humlebæk

Mette Sørensen, 05.04.
Jernbanegade 11 A, 8881 Thorsø

Vivi Drejer, 18.03.
Egevænget 46, 8382 Hinnerup

50 år

Berit Sand Riber, 24.04.
Søgårdsvej 56, 7250 Heinsvig

Helle Sussemiel, 17.04.
Tremhøjevej 22, 6731 Tjæreborg

Merete Pedersen, 20.03.
Marstrandvej 13, 5230 Odense C

Nelly Frees Riggelsen, 31.03.
Gerrebækvej 24, 6360 Tinglev

Tina Søndergaard, 05.04.
Brahmsvej 54, 8200 Aalborg SV

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 DS
SPECIALMÆRKNES OPLAGSKONTROL
Oplag ifølge Fagpressens Medie Kontrol:
5.200 eksemplarer

ISSN 0022–8885
Kantinen udkommer 6 gange årligt

Deadline for annoncer til Kantinen nr. 2:
28. marts 2017

Forsidefoto: Panthermedia

Husk at give foreningen besked, hvis du skifter arbejde, e-mail eller adresse. Skriv til Lene Ruby på kasserer@kantinen.dk.

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-foodservice.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

grossister

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

AB CATERING
– hele Danmarks Foodservice

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.

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

BC Catering

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.

KOHBERG BAKERY GROUP A/S, FOODSERVICE
Sverigesvej 3
DK-6100 Haderslev
Phone: +45 7364 6400
Web: www.kohberg.com
Kohberg Bakery Group A/S er Danmarks største familieejede bageri. Med stolte bagetraditioner og mere end 100 års erfaring indenfor godt bagværk, tilbyder vi et bredt og velsmagende sortiment af bl.a. rugbrød, hvedebrød og wienerbrød. Vi kan vores håndværk, og kan derfor indgå som en stærk strategisk partner for dig og dit køkken.

ROYAL GREENLAND A/S
Hellebarden 7
9230 Svenstrup J
Tlf. 98 15 44 00

www.royalgreenland.com/foodservice
Salg
Flemming Trosborg, tlf. 41 88 26 64
fltr@royalgreenland.com
Niels Pinderup, tlf. 22 11 70 49
nipi@royalgreenland.com
Michael Kaisler Thomsen, tlf. 41 99 84 53
mika@royalgreenland.com
Anne Jakobsen, tlf. 21 25 55 04
anja@royalgreenland.com
Royal Greenland leverer bæredygtige fiske- og skaldyrsprodukter af højeste kvalitet, som du kan skabe særlige og lækre retter af.

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

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.

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

BENT BRANDT er Danmarks største leverandør af udstyr til storkøkkensektoren. Vi leverer blandt andet til kantiner, hoteller, restauranter, storkøkkener og til offshore- og marinesektoren. Vores kendetegn er høj kvalitet, god service og funktionelt design. Vi forsyner vores kunder med alle former for maskiner, inventar samt serverings- og køkkenartikler, og vi yder desuden teknisk service. Vi samarbejder med udvalgte danske og udenlandske leverandører, som kan honorere de høje krav, vi stiller til produkterne. Vi er miljøcertificerede, og vores drift, leverancer og serviceydelser sker med størst muligt hensyn til miljøet.

BENT BRANDT
Godt Grej til gastronomi

Bent Brandt as
Langdyssen 7, Lisbjerg
8200 Aarhus N
Tlf.: +45 8930 0000

---

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

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 TEM
Just ask Antalis

ANTALIS
Emballage og non-foodvarer.
Bastrupgaardvej 8-10, 7500 Holstebro
Tlf. 70 10 33 66
antalispackaging.dk
justask@antalis.dk
Rådgivning er vores kerneydelse.
Vi sikrer, at du altid får den rette vejledning, - uanset om du har brug for standardprodukter eller unikke konceptløsninger.

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