



FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN

Fyn

**Efterårs-
program 2017**

Bestyrelsen for Kantine & Køkken Fyn:

FORMAND:

Jonna Jepsen . Tlf.: 63 15 64 88 . Mobil: 60 39 02 26
NGF. Nature Energy . Ørbækvej 260 . 5220 Odense SØ
Mail: jj @natureenergy.dk

KASSERER:

Susanne Banke . Mobil: 40 26 66 05
Jysk Fynske medier . Banegårdspladsen 1 . 5000 Odense C
Mail: suba @jfmedier.dk

SEKRETÆR:

Helle Larsen . Mobil: 23 95 24 34
Interacoustics . Audiometer Allé . 5500 Middelfart
Mail: hlla @interacoustics.com

Johnny Sørensen . Mobil: 20 10 07 10
Bøgedals Allé 91 . 5250 Odense SV
Mail: jos @hoka.dk

Pia Nelleborg Jakobsen . Mobil: 27 59 63 68
Dalum Landbrugsskole . Landbrugsvej 65 . 5260 Odense S
Mail: pia-nelleborg @live.dk

SUPPLEANT:

Birgit Glue . Mobil: 50 93 22 49
Egsgyden 23 . 5600 Fåborg
Mail: 3xglue @mail.dk

Besøg hos

BF OKS Sous vide

Afdelingen i Nyborg . Storbæltsvej 10,. 5800 Nyborg

ONSDAG den 20. september kl. 16.00-18.30



BF-OKS A/S

Sous vide produkter:

Det friske, lækre kød fra Kildegaarden og den nænsomme sous-vide forbehandling gør, at hakkebøffen, pariserbøffen eller din hjemmelavede burger vil få dine kunder til at høre englens syng.

Sous vide metoden garanterer den mest smagfulde mundfuld ultramørt kød. Faktisk er det svært at beskrive uden at smage det.

Dét er der mulighed for ved besøget hos BF-OKS Sous.

Bjarne og Anders vil også være i Nyborg den dag.

- Kl. 16.00 Ankomst med kaffe og historik omkring sous vide og BF-OKS
- Kl. 16.45 Rundvisning i produktion, mens der er produktion
- Kl. 17.30 Spisning med burger, øl og vand
- Kl. 18.30 Afslutning

TILMELDING SENEST DEN 13. september TIL:

Til Susanne Banke. suba@jfmedier.dk eller 40266605

Bindende tilmelding og betaling: Reg. 5975 Kontonr. 0005000698

Husk: Oplys deltagernavn + kursus. Tilmelding først gældende ved indbetaling.

Pris for medlemmer: 50,- kr.

Pris for IKKE-medlemmer: 150,- kr.

Vi mødes til

Syltekursus/ tilbehør til tapas-kursus

hos Jonna; kantinen Nature Energy . Ørbækvej 260 . 5220 Odense SØ

TORSDAG den 26. oktober kl. 16.00 - ca. 19.30

Frigodan - BC Catering Grossisten - Kirkeby/Thrane:

Syltekursus med Mette fra Frigodan/ Ardo, hvor hun sætter fokus på, hvordan vi hver især sætter et personligt præg på tilbehør til tapas, ostebordet morgenmaden mm. Gør en forskel, selvom vi alle har super travlt.

Hun sylter og inspirerer os, og alle får en "goodiebag" med hjem.

Ronny fra BC Catering Grossisten vil præsentere Fynsk Charcuteri og Kent fra Kirkeby/Thrane vil bl. præsentere fynske oste fra Landmejeriet Sinai.

Arrangementet slutter med hyggeligt samvær og et let måltid, hvor vi smager på produkterne.



TILMELDING **SENEST DEN 19. oktober** TIL:

Til Susanne Banke. suba@jfmedier.dk eller 40266605

Tilmelding og betaling: Reg. 5975 Kontonr. 0005000698

Husk: Oplys deltagernavn + kursus. Tilmelding først gældende ved indbetaling.

Pris for medlemmer: Gratis,- kr.

Pris for IKKE-medlemmer: 150,- kr.

WORKSHOP

Julekonfekt

Odense Marcipan A/S - Fagcenter . Toldbodgade 13 . 5000 Odense C

TIRSDAG den 21. november kl. 15.30 - 19.30

Vi har hermed fornøjelsen at kunne tilbyde følgende jule-workshop på Odense Marcipan. Kursusleder: Chefkonditor Ronnie Holmen

PROGRAM

- Kl. 15.30 Ankomst Odense Marcipan. Velkomst og præsentation af dagens program - herunder kaffe/the m.m.
- Kl. 16.00 Produktpræsentation
– inspiration og faglig viden omkring Odense sortimentet
- Kl. 16.30 Workshop med Juletema: Snitpraliner, trøffelkugler, julekonfekt m.m. Tips & tricks / teknikker

Workshop foregår som demo og herefter egen fremstilling.

- Kl. 18.30 Præsentation af dagens arbejde samt evaluering
- Kl. 18.45 Let traktement og afslutning
- Kl. 19.30 Tak for i dag



Antal deltagere: Max. 20 pers.

Deltager bedes medbringe arbejdstøj og evt. emballage til det konfekt der bliver fremstillet.

TILMELDING **SENEST DEN 10. november TIL:**

Til Susanne Banke. suba@jfmedier.dk eller 40266605

Bindende tilmelding og betaling: Reg. 5975 Kontonr. 0005000698

Husk: Oplys deltagernavn + kursus. Tilmelding først gældende ved indbetaling.

Pris for medlemmer: 300,- kr.

Pris for IKKE-medlemmer: 500,- kr.

Se her:

Foto/Glimt



14. marts: Stand ved BC-Messen



8. juni: Besøg på Steensgaard



2018

Foodexpo

To ekstra messehaller bliver taget i brug næste gang

I 2016 var otte messehaller i brug på Foodexpo - næste år bliver der ti. Forberedelserne til næste udgave af Nordens største fødevarermesse, Foodexpo i Herning, er godt i gang, og arrangørerne hos MCH Messecenter Herning tager denne gang flere haller i brug til messen.

Når Foodexpo holdes i dagene

18.-20. marts 2018

kommer den således til at fylde ti messehaller, to flere end på den seneste messe i 2016.



Foto: Henrik Kongsgaard

Helt nye koncepter

Foodexpo 2018 kan tilbyde helt nye koncepthaller inden for både detail, økologi og hotelindretning. Hotelkonceptet er skabt af trendforsker og livsstilseksperter Mads Arlien-Søborg, og det vil byde på spændende udstillere, inspirerende områder, informative talks og gode madoplevelser for de besøgende, oplyser MCH.



FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN

Foreningen Kantine & Køkken
er en landsdækkende brancheorganisation
med omkring 700 medlemmer.

Et fagligt fællesskab for alle, der arbejder
i et storkøkken og brænder for emner som;
mad, ærlige fødevarer, arbejdsvilkår,
sikkerhed og ikke mindst de nyeste tendenser
indenfor branchen.

Vores primære berettigelse er netværk på tværs
af branchen. Vi tilstræber hele tiden at
udvikle os og være inspirationskilde og
vidensbank indenfor alt, der rører sig i landets
storkøkkener. Læs meget mere på:

www.kantinen.dk