



FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN

Fyn

**Forårs-
program 2018**

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

Virksomhedsbesøg hos ESPERIENZE og

Generalforsamling

Tjujavej 17 . 52590 Odense SV.

TIRSDAG den 6. februar kl. 16.00 - ca. 19.00

Dagsorden iflg. Vedtægterne:

1. Valg af dirigent.
2. Årsberetning v/ Jonna.
3. Aflæggelse af revideret regnskab v/ Susanne Banke.
4. Indkommende forslag (*skal være Jonna i hænde senest otte dage før*).
5. Valg:

Kasserer:	Susanne Banke	Ønsker genvalg.
Bestyrelsesmedlem:	Johnny Sørensen	Ønsker ikke genvalg.
Suppleant:	Birgit Glue	Ønsker ikke genvalg.
Revisor suppleant:	Bettina Juul	Ønsker genvalg.
6. Eventuelt (emner herunder er ikke til afstemning).

ESPERIENZE er en virksomhed, der importerer og sælger produkter fra Italien, og missionen er simpelt og enkelt at skabe: Unikke Italienske oplevelser.

Efter generalforsamlingen vil der være mulighed for at handle til firma og privat.

Der vil blive serveret en let anretning med italiensk vin.



ESPERIENZE
UNIKKE ITALIENSKE OPLEVELSER

TILMELDING **SENEST DEN 29. januar** TIL:

Jonna Jepsen på mail: jj@natureenergy.dk eller

Mobil 60390226 / efter kl. 18.00.

Besøg fremtidens fiskeleverandør:

Hørkrams topmoderne fiskeopskæring

TORSDAG den 8. marts kl. 15.00 (bus)

Hørkram har udvidet med 1000 m² fiskeproduktion og tilbyder en bred vifte af frisk fisk- og skaldyr til kunderne. Dagligt købes store mængder af friske fisk- og skaldyr ind fra aktionerne i Danmark, som køres direkte til produktionen i Sorø, hvor fagfolk står klar til at skære og pakke de friske råvarer, så de passer til kundernes behov og ønsker.

Vi ankommer kl. ca. 16.15 til Hørkram.

Foredrag om fiskeproduktion, rundvisning i produktionen, lidt godt til ganen og retur til Odense ca. kl. 19.00. *(Ankomst Odense kl. ca. 20.15)*

MØDESTED:

Afgang med bus kl. 15.00 fra

P-plads i den store rundkørsel ved Ørbækvej/Østre Ringvej (ring 3).



TILMELDING SENEST DEN 1. marts TIL:

Susanne Banke. suba@ifmedier.dk eller 40266605

Dette er et gratis arrangement.

Nordens vigtigste fagmesse:

Foodexpo i Herning

Vardevej 1 . 7400 Herning

SØNDAG den 18. - TIRSDAG den 20. marts

To ekstra messehaller bliver taget i brug denne gang.

I 2016 var otte messehaller i brug på Foodexpo – denne gang bliver der ti.

Forberedelserne til denne udgave af Nordens største fødevareremese, Foodexpo i Herning, er godt i gang, og arrangørerne hos MCH Messecenter Herning tager denne gang flere haller i brug til messen.

Helt nye koncepter Foodexpo 2018 kan tilbyde helt nye koncepthaller indenfor både detail, økologi og hotelindretning. Hotelkonceptet er skabt af trendforsker og livsstilseksperter Mads Arlien-Søborg, og det vil byde på spændende udstillere.

Kom også forbi og besøg Kantine & Køkkens stand.

Du finder os i økohallen.

F  **ODEXPO**
FOODSERVICE · RETAIL · HOTEL · RESTAURANT



Kantinebesøg på den NYE KANTINE på

Middelfart Rådhus

Nytorv 9 . 5500 Middelfart

TIRSDAG den 15. maj kl. 16.00 - ca. 19.30

En eftermiddag med kantineleder: Hanne Yde og Renie Rexbye fra Haugen Gruppen, også Kreamor, salatblogger og ostekonsulent Morten Holm fra Lactalis.

Turen går til Middelfart, hvor vi skal besøge Hanne og hendes personale i deres helt nye kantine og køkken. Vi vil få en rundvisning og Hanne vil fortælle lidt om hverdagen.

Renie Rexbye, fra Haugen Gruppen, vil fortælle om de produkter som hun forhandler, der vil være mulighed for at smage på noget af udvalget.

Renie vil også fortælle lidt om hendes egen lille blog og opskriftsdeling Kreamor. Hun vil lave et par af hendes lækre salater, som vi får mulighed for at smage.

www.kreamorskoekken.dk

Morten Holm, fra Lactalis Foodservice, vil give en kort introduktion til ostenes forunderlige verden. Du kommer til at smage på forskellige ostetyper, vi vil også få inspiration til, hvordan du kan bruge ost i dit køkken.

Vi slutter af med en lille buffet med ost, skinke og salater.



TILMELDING og betaling **SENEST DEN 7. maj** 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: 50,- kr.

Pris for IKKE-medlemmer: 150,- kr.



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