KANTINEN

FAGBLADET FOR KANTINE OG KØKKEN

NR. 3 MAJ 2018

tema

Bord, dæk dig

Glem de hvide stabelkrus og bestik i klinisk stål. Spisebordet i dag kalder på håndlavet keramik og vilde grøftekantsbuketter. Nøglen til et veldækket bord er genbrug.

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

ÆG UDEN ÆG

Veganske æg fremstillet af alger er på hylderne i handlen.

KOM OG KØB

Hos Bonnier Publications kan kantinens gæster handle gourmetvarer i en lille købmandsbod.

FRUGT ELLER GRØNTSAG?

Hvilken kasse skal tomater lægges i?

Santa Maria

PRØV ÅRETS PRODUKTNYHED!

ÅRETS NYHED

mldk mærkevare LEVERANDØRERNE

EN VINDER FOR BÅDE DIG OG MILJØET.

Her er vores nye Taste Packs, der blev udnævnt til årets produktnyhed på Mærkevareleverandørernes Awardshow 2018.

Prisen gik til Santa Maria, fordi vi har skiftet 170 varianter af krydderier fra plastikemballage til miljøvenlig emballage og mindsker CO2-udslip med 80 procent.

Derudover indeholder årets produktnyhed endnu mindre salt og sukker.
Vores Taste Pack er ikke kun en vinder for miljøet, men også for dig og dine gæster.

SANTAMARIAFOODSERVICE.DK

Dæk op til hverdagens fest

Fordøjelsen starter med øjnene, siges det. Appetitten vækkes, og vi fristes ved synet af en smukt anrettet salat med farverige frugter, knasende drys af nødder eller måske friske blomster som pynt. Men også madens omgivelser kan være med til at vække sanserne. I dette nummer af KANTINEN sætter vi fokus på borddækning, som har bevæget sig væk fra et ensartet og minimalistisk look og i dag hylder det hjemmelavede, ukurante, skæve, levende, vilde, sanselige og frem for alt genbrugte. Sæt dig godt til rette ved bordet, når stylist Rikke Graff Juel dækker op med håndlavet lertøj fra 1970'erne, voluminøse palmeblade og blandet porcelæn fra loppetorvet. Hun giver tips til, hvordan vi kan bruge tendenserne i vores egen hverdag i køkkener og kantiner, så vi kan give vores gæster en endnu bedre og mere inspirerende kantineoplevelse. For som Rikke Graff Juel siger, er en festlig borddækning udtryk for, at vi har gjort noget ekstra for gæsterne.

Måske har du endda selv et gammelt spisestel, som har samlet støv i en kasse gennem årtier. Nu har du i hvert fald en god anledning til at puste støvet af og dække op til fest.

Jan Andersen, formand

tema *borddækning*

8 Bord, dæk dig

Invitér gammelt lertøj, palmeblade og mormorporcelæn op på spisebordet.

portræt

Bonnier Publications

16 Relationer styrkes ved købmanden

I kantinens købmandsbod kan gæsterne købe gourmetchokolade og dansk gin – mersalget er ikke en stor økonomisk gevinst, men giver valuta i form af gode relationer.

fokus *råvaren*

24 Tomaten

Tomater må gerne parres med mozzarella eller sennep, men ikke lægges på køl. Marie Klee fra Carrotstick gør os klogere på tomater.

faste

4 ***kort og godt***

6 ***bøger og bloggere***

30 ***nye medlemmer***

30 ***fødselsdage***

32 ***det sker***

34 ***leverandørregister***

TEKST METTE IVERSEN OG CHRISTOFFER RICHARD MØLLER

FOTO: XXX

STØBT CHOKOLADE MED HAVTORN GAV TITLEN SOM **ÅRETS KOK**

En dessert af støbt hvid chokolade med havtornganache, pæremousse, kakaois og mælke-emulsion var med til at sikre 34-årige Jesper Dams Hansen prisen som Årets Kok 2018, der blev uddelt til fødevaremessen Foodexpo. En madbegejstret Timm Vladimir kommenterede konkurrencen, hvor 10 håbefulde kokke dystede. Deltagerne fik 6 timer og 25 minutter til at tilberede en 3-retters menu. Forretten og hovedretten blev først afsløret på dagen og skulle bl.a. indeholde stenbider, jomfruhummer, lammesaddel med nyrer og kalvebrisler. Jesper Dams Hansen, som til daglig er kok på Restaurant Babette i Vordingborg, vandt sammen med titlen en præmiesum på 40.000 kr.

FOTO: WISH

Få et ønske opfyldt

Hvis du fik chancen for at hjælpe andre, hvad ville du så ønske? Når du drikker juice fra Wish, har du muligheden for at få ønsket opfyldt. En del af overskuddet fra Wish-juice doneres til Wish-fonden, der støtter velgørende formål, og på hjemmesiden www.wishjuice.dk kan alle ønske, hvilket projekt fonden skal støtte næste gang. Tidligere har Wish bl.a. støttet Skt. Lukas hospice for børn. Juicen er – med undtagelse af ingefær – presset af danske råvarer, alle råvarer er økologiske, og drikkevarerne er produceret på Lolland. Wish kan købes hos de fleste større cateringgrossister.

KILDE WISH

VEGANSKE ÆG INDTAGER HYLDERNE

FOTO: DANSK SUPERMARKED

Indpakningen ligner en klassisk æggebakke og har sågar en høne som illustration på etiketten. Inde i æggebakken er der dog ingen æg – men i stedet poser med pulver, som kan røres ud med vand og erstatte æg i omeletter eller til bagning. Efter en testperiode, som viste interesse hos forbrugerne, har Føtex sat veganske æg på hylderne i butikker over hele landet. VeganEggs er fremstillet af såkaldt algal, som er en type hollandske alger, og produceres af den californiske virksomhed Follow your Heart.

KILDE: DANSK SUPERMARKED

FOTO: KOSTDK

KØKKENØKOLOGI ER FIREDOBLET

Fade med økologiske salater og gryder med økoretter fylder stadig mere i landets kantiner og storkøkkener. I dag har mere end 2.400 professionelle køkkener opnået det økologiske spisemærke i enten guld, sølv eller bronze, og det er en firedobling sammenlignet med for blot fire år siden.

"Danskerne er vilde med økologi og lægger flere økologiske varer i indkøbskurven end nogen andre i verden. De vil også i stigende grad stille krav om økologisk mad i daginstitutionen, på plejehjemmet, i kantinen og når de spiser ude," siger Torben Blok, markedschef for Foodservice i Økologisk Landsforening. På fødevaremessen Foodexpo blev 40 nye økologiske spisemærker overrakt.

KILDE: ØKOLOGISK LANDSFORENING

FOTO: PANTHERMEDIA

L&F: RESTAURANTER SKAL TILBYDE DOGGYBAGS

Tallerkenen er stadigvæk halvt fuld, men maven er helt fuld. Du er mæt. Når vi spiser i byen, ender en del af måltidet ofte i skraldespanden, og hvert år smides over 29.000 ton mad ud fra danske hoteller og restauranter. For at mindske madspildet foreslår Landbrug & Fødevarer, at doggybags – en pose, som gør det muligt for gæsterne at fragte resterne med hjem – skal være obligatoriske på danske restauranter.

KILDE: GODERAAVARER.DK

Kohberg

Bager for dig

Vi bager for dig,
så du kan bruge
tiden på noget andet

Nemmere hverdag

Vi bager brød som er tilpasset dit køkken, og som er nemt og hurtigt at håndtere

Ægte passion og godt brød

Vi er 80 bagere, der bager for dig

Hos Kohberg bager vi brød, som smager godt og er bagt rigtigt, med gode råvarer, tid og et godt håndelag. Og vi ved, hvor vigtigt det er, at brød fungerer og bliver værdsat i dit køkken. Vi bager morgenbrød, rugbrød, madbrød med mere. I det hele taget bager vi det, du har brug for, og det som vi ved, dine gæster gerne vil spise. Kort sagt:

Vi bager for dig

TEKST METTE IVERSEN

Grønt er smukt

Skønheden findes ofte i det simple: en ærtebælg med ærter i. En rapsblomst. Kokken Mikkel Karstad og fotografen Anders Schønnemann hylder det simple madudtryk i deres tredje kogebog, "Evergreen", som er vegetarisk og i særklasse æstetisk. Råvarerne er hentet i naturen eller fra lokale danske avlere; blandt andet er courgetter, hestebønner og spejlæg stegt over bål på menuen i selskab med rapsblomster, kørvel og vilde svampe. Selv på en dag, hvor du ikke skal lave mad, er der god grund til at åbne bogen for at nyde billederne.

Mikkel Karstad og Anders Schønnemann: Evergreen
Lindhardt og Ringhof, 288 sider, 350 kr.

Blæksprutterne op af friturегryden

I danske køkkener er blæksprutter ofte blevet serveret som dejomvundne, friturestegte gummibånd. Fra frostposen gennem den kogende olie til tallerkenen. "Blæksprutterne kommer – Spis dem!" hjælper blæksprutterne op af friturегryden og ind i det gastronomiske køkken. Med en lang række enkle opskrifter afmystificerer bogen den påstand, at det er svært at lave mad med blæksprutter. Samtidig bidrager den til debatten om, hvordan vi bedre udnytter havets ressourcer på en bæredygtig måde.

Ole G. Mouritsen, Klavs Styrbæk og Jonas Drotner Mouritsen: Blæksprutterne kommer – Spis dem!
Gyldendal, 224 sider, 300 kr.

5 er madens magiske tal

Hvis et måltid var et eventyr, ville kongen have fem sønner eller døtre, der skulle spise sig gennem fem grundsmage, for at madeventyret kunne få en lykkelig slutning. De fem grundsmage salt, sødt, surt, bittert og umami er nemlig komponenterne, som fuldender smagsoplevelsen og får os til at føle os mætte. I kogebogen "Mæt" serverer Katrine Klinken 36 måltider (som følger årets gang) – hvert måltid består af fem småretter, hvoraf den ene er en suppe, og hver af de fem grundsmage er repræsenteret. Kokken har også tænkt på at tilberede maden med fem metoder: rå, kogt/dampet, bagt, fermenteret/marineret og stegt, så sanserne kan muntre sig med både knas og cremet konsistens. Og naturligvis vil man altid finde mindst fem farver på tallerkenen.

Katrine Klinken og Rigetta Klint: Mæt
Muusmann forlag, 265 sider, 300 kr.

Glad af mad

Som kantine kan I gøre en forskel. Hver eneste dag. Gennem maden har kantinen nemlig potentiale til at skabe glade mennesker. Ikke blot ved at lave velsmagende mad, men også ved at komponere måltider, som ved hjælp af ingredienserne fremmer lykkefølelsen. Bogen "Happy Food" tager fat i nyeste naturvidenskab om sammenhængen mellem tarmbakterier og psyken. Gennem 38 opskrifter giver forfatterne ideer til måltider, der indpoder glæde ved spisebordet.

Niklas Ekstedt og Henrik Ennart: Happy Food
Politikens Forlag, 256 sider, 250 kr.

FOTO: COLUMBUS LETH I "VEGANSK – LIVIN' LA VIDA VEGAN"

ENGLEROD

Frokostbord rimer på smørebrød. Hos Johanne Mosgaard, der står bag englerod.dk, kan du få tip til det store kolde bord i en plantebaseret version med svampepostej, råsyltede bolsjebeder og vegansk mayonnaise. Lær også at panere uden æg, så du kan servere panerede avocadoskiver eller såkaldte krigsfisk, som er "fiskefileter" af pastinak, på rugbrødet. Hos Englerod finder du veganermad til alle lejligheder.

Englerod.dk

MADØRET PODCAST

En rejesuppe med chili og svampe er ikke bare en rejesuppe med chili og svampe. Bag enhver ret gemmer sig én eller ofte mange historier, og dem får du serveret i podcasten "Madøret", hvor radiomennesket Susanna Sommer går i køkkenet med madmennesket Hanne Holm. Mens Susanna hakker og snitter, laver Hanne mad, og fortæller blandt andet om sin far, der selv rev kokosnødder og vred saften ud, før kokosmælk på dåse blev fast hyldevare. Vi følger, hvordan retten bliver til, krydret med grin og anekdoter fra Hannes liv. Find også alle opskrifter på sitet.

Lyd.guru

FOTO: TORSTEN GRAAE

PROFESSIONELLE KØKKENER

RØGET DANSK LAKS
ASC-CERTIFICERET

Fra Hirtshals

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Røget dansk laks fra Hirtshals er af meget høj kvalitet og tilbyder en helt unik smagsoplevelse.

- **Bæredygtig:** Den danske laks er ASC-certificeret, da den er opdrættet bæredygtigt i et lukket anlæg på land. Her lever laksen i havvand fra Skagerrak, som tages ind og recirkuleres, så laksen oplever samme strømforhold som i åbent hav
- **Miljøvenlig:** Den danske laks er et miljøvenligt produkt. Alt vand renses, inden det sendes retur til Skagerrak, og affaldsstofferne genanvendes som naturlig gødnings- og biogasmateriale

Royal Greenland
FIT FOR FOODSERVICE & GASTRO

FARMED RESPONSIBLY asc CERTIFIED ASC-AQUA.ORG

www.royalgreenland.com/dk/foodservice

TEKST: METTE IVERSEN
FOTOS: CHRISTINA KAYSER, ANITTA BEHRENDT OG BENT BRANDT

BORD, DÆK DIG

KANTINEN har bedt stylist Rikke Graff Juel om at udfolde tre tendenser inden for borddækning og give konkrete tips til, hvordan tendenserne kan finde vej ind i kantinekøkkenet uden at sprænge budgettet.

2. håndværk i jordfarver

"Stentøj og keramik, som vi kender det fra 1960'erne og 1970'erne, er kommet frem igen. Jeg ser service med grove strukturer på overfladen i jordfarver og støvede toner af grå. Servicet er tungt og gedigent. Bogstaveligt talt tungt at holde i hånden, men også med et tungt look. Vi vil gerne have noget af kvalitet frem for det masseproducerede. Mærket betyder ikke noget – om Yrsa i Odsherred lavede kruset i 1962, eller en moderne keramiker har drejet det – men vi vil gerne drikke te af en kop, hvor en keramiker har tænkt over, hvordan håndtaget føles at holde på. Det gør ikke noget, hvis der er fejl i glasuren.

Ud med det sterile og masseproducerede. Ind med det hjemmelavede, organiske og uperfekte. Keramikken er tilbage på spisebordet.

Lertøj og stentøj kan rimeligt let findes på loppemarkeder. I 80'erne, 90'erne og 00'erne ville ingen kigge på eller eje det, alt skulle være porcelæn. Men efter finanskrisen har vi fået fokus på bæredygtighed – som fx genbrug. Vi kan også godt lide, at ting har haft et liv før. At mange andre har spist julemiddag af denne tallerken før. Måske kender vi stellet fra vores bedsteforældre.

For at få et look med mange forskellige farver og strukturer kan man dække op med flere små tallerkner stablet oven på hinanden. Det gør intet, at tallerknerne ikke er ens. Borddækningen må gerne se lidt tilfældig ud."

Rikke Graff Juel er stylist og står bag boligreportager i magasiner som Boligmagasinet, Alt for damerne og Mad & Bolig. Sammen med Anitta Behrendt og Christina B. Kjeldsen har hun lavet bogen "Kunsthåndværkerhjem".

Kan du huske de grove tallerkner af glaseret ler, som faster og onkel dækkede frokostbordet med i 1970'erne? Eller det hjemmelavede keramikkrus, som lå tungt, men godt, i hånden?

Hvis lertøjet stadigvæk ligger gemt i en kasse bagerst i kælderen, er det bare med at grave kassen frem. For i dag skal bordet – fra gourmetrestauranter til mandagsmiddagen hjemme med familien – dækkes med genbrug og hjemmedrejet service. ■

Blå borddækning. Bland engelsk fajance med gamle platter, moderne keramik eller musselmalet porcelæn. Bare det er blåt.

1. vintageluksus

"Selv om vi bare spiser almindelig middag mandag aften med familien, må bordet gerne være elegant dækket op. Vi vil gerne have hverdagsluksus og gerne genbrug. Måske har vi arvet et fint stel eller fundet det på et loppemarked. Stellet skal ikke bare stå inde i et skab og kun tages ud to gange om året. Vi hiver det frem, selv om det er en hverdagsaften. Jeg er selv glad for engelsk fajance, fordi det er nemt at mikse med Royal Copenhagen og andet blåmalet porcelæn. Tallerkner må gerne være forskellige, og når jeg dækker bord, går det ud på at mikse og matche inden for samme tone. Jeg kan dække op til 50 mennesker med blåmalet porcelæn. Vinglas og vandglas må gerne være farvede, ravfarvede eller røgfarvede.

Messingbestik er i den grad fremme. Messing er mere elegant end stål – måske fordi det ligner guld. Det er svært at finde som genbrug, men mange producerer messingbestik i dag."

FIND MERE INSPIRATION PÅ WWW.RIKKEGRAFFJUEL.COM.

Naturen er velkommen på spisebordet. Dæk op med alt fra eksotiske palmeblade til vilde grøftekantsbuketter.

3. tæt på ækvator

"Der er en kæmpe botanisk trend i boligindretningen, og den tendens fører vi med over på spisebordet. Store palmeblade og grønne grene. Stilen er eksotisk med inspiration fra Latinamerika. Måske fordi vi godt kunne tænke os, at der var lidt varmere i Danmark, og vi drømmer os tilbage til ferien sydpå, hvor vi sad og spiste middag på en terrasse eller i en gårdhave.

Det botaniske bord kan være dækket med palmeblade i vaser eller kviste stukket ind i servietringe, men også gerne med botanisk porcelæn. Eller porcelæn med motiver af eksotiske dyr som tigere, fisk og koraller.

Fliser på bordet er også stort – altså kakler, som vi kender fra Portugal, Spanien eller Latinamerika. Farvede mexicanske glas er kommet frem igen sammen med kaktus som bordpynt. Dækkeservietter kan være i flet.

På det botaniske, eksotiske bord har den store, centrale blomsterdekoration – et centerpiece – fået comeback. Sådan en opsats med blomster arrangeret i oasis har ellers længe været bandlyst. I dag må dekorationen gerne fylde, være vild, som om den er plukket i en grøftekant, og stritte ud over bordet. Den skal ikke være ordnet og symmetrisk."

LÆG DUG PÅ

"Tekstiler i naturmaterialer har fået et comeback i borddækningen," siger Rikke Graff Juel. Ikke de kridhvide, stivede duge, men hørduge i jordfarvede nuancer. Det gør ikke noget, hvis de krøller lidt. Også bordløbere har fundet vej tilbage til spisebordet. Hvis kantinen er for stor til at lægge dug på alle borde, kan I lægge dug på buffeten.

AT DÆKKE FESTLIGT OP BEHØVER IKKE AT KOSTE HALVDELEN AF MADBUDGETTET. STYLIST RIKKE GRAFF JUEL GIVER TIPS TIL, HVORDAN KANTINEN KAN DÆKKE BORD FOR SMÅ PENGE.

DÆK OP I KANTINEN

GENBRUG FRA GÆSTERNES GEMMER

Hvem ved, hvad der gemmer sig bagerst i gæsternes køkkenskabe, loftrum og kældre? Måske en kasse med engelsk fajance, hjemmedrejede krus eller bordløbere, der aldrig bliver brugt. Som kantine kan I opfordre jeres daglige gæster til at byde ind med gammelt service. Vigtigt er det at udtrykke helt specifikt, hvad I ønsker. Skriv fx: "Vi søger blåmalet porcelæn", "røgfarvede glas" eller "tallerkner med plantemotiver". Vis også gerne billeder af den type service, I efterlyser.

"Alle tallerkner behøver ikke at blive skiftet ud. Bland de almindelige hvide med blåmalet porcelæn fx," siger Rikke Graff Juel.

Og måske vil gæsterne endda være glade for at få ryddet ud i gemmerne.

SÆT VILDE BUKETTER PÅ BORDENE

Brug blomster og grene fra naturen som bordpynt.

"Buketter må gerne ligne noget, man lige har plukket, da man holdt ind til siden i grøftekanten," siger Rikke Graff Juel. Så hvorfor ikke lade en kollega plukke blomster på vej til arbejde?

DÆK SÆRLIGT OP PÅ SÆRLIGE DAGE

Hvis ressourcerne ikke rækker til at pynte op til hverdag, kan kantinen udvælge særlige dage, hvor medarbejderne kræser for borddækningen. Sidste dag før sommerferien, påske, jul og andre højtider eller fejringer i organisationen.

"Borddækning er en stor del af oplevelsen, den skal understøtte, hvad man gerne vil signalere med maden. Og borddækning viser gæsterne, at man har gjort noget ekstra for dem," siger Rikke Graff Juel.

BØNNETIDER
I DET PROFESSIONELLE KØKKEN

SMÅ PROTEINBOMBER

Vegetarisk protein er en af tidens helt store food-trends. Kombineret med kravet om mere økologi og flere grønne serveringer i din café, restaurant, eller kantine, er Beauvais' brede sortiment svaret på dine bønner.

8 UD AF 10 ER ØKOLOGISKE

Bønner, linser og kikærter fra Beauvais kræver ingen iblødsætning. De er klar til brug direkte fra dåsen. Sortimentet fås i forskellige varianter, hvoraf 80 % er økologiske. Alle vores dåser har easy-open låg og er naturligvis fri for bisphenol A (BPA).

EASY-OPEN

KLAR TIL
BRUG DIREKTE
FRA DÅSEN

Tilmeld dig nyhedsbrevet og download vores nye opskriftsfolder på FoodAppeal.dk

Beauvais

Foodappeal.dk
en del af Orkla Foods Foodservice

Orkla
Foods Danmark

Find tendenserne

HOS GROSSISTEN

Anette Haaning Charles, key account manager hos køkkentøjsvirksomheden Bent Brandt, dækker op med service og køkkengrej fra virksomheden:

TEKST METTE IVERSEN
FOTO BENT BRANDT

HYGGELIGT OG HJEMMELAVET

Maden serveres i støbejernsgryder eller keramik i håndlavet stil. En skål må godt være skæv i kanten, så den ser hjemmelavet ud, og glasuren forskellig på to tallerkner. Selv den klassiske, hvide stabelkop laves nu i lertøjsstil med forskellig glasur.

MINDRE (GRØNNE) PORTIONER

Kokken anretter maden i mange små portioner. Tallerkner og bestik kan også indbyde til at spise mindre portioner.

"Vores store middagstallerken i serien Salt er fx kun 23 cm i diameter," siger Anette Haaning Charles. Designer Christoffer Harlang har udviklet Harlang-bestikket for Bent Brandt, som er velegnet til mange grøntsager og mindre mundfulde.

Bæredygtigt engangsservice

Ud med plastik. Ind med engangstallerkner af bambus, palmeblade, træ eller hvedeklid. Bent Brandts tallerken af hvedeklid kan endda spises.

Reducer servietforbruget med mindst 25%*

Xpressnap AD-a-Glance®

- giver dig mulighed for at annoncere lige der, hvor dine kunder befinder sig

Tork Xpressnap® reducerer ikke kun dit servietforbrug med mindst 25%*, det er også det perfekte marketingværktøj. 1/3 af servietbrugerne bemærker AD-a-Glance budskaberne på Tork Xpressnap® servietdispensere, og næsten én ud af 10 tager imod tilbuddet**. Indsæt dit logo, besked eller specielle tilbud i Ad-a-Glance reklamefeltet og du er er klar til at promovere dig selv og din forretning.

Besøg **www.tork.dk/ad-a-glance** og se mere.

*Sammenlignet med traditionelle servietdispensere.
**Markedsundersøgelse gennemført af Intermetra Business & Market research Group (2012)

essity

TORK®

SOM ET LOPPETORV

Alle ved bordet behøver ikke at spise af samme slags tallerkener. Bland krus, skåle og bestik. Bent Brandt har udviklet skålserien Bowls, hvor typer af skåle løbende opfindes og udgår af sortimentet.

UDNYT NIVEAUER PÅ BUFFETEN

Hvis alle fade og skåle står på bordet, flyder elementerne ud i hinanden. Sæt udvalgte fade op på plateauer for at skabe et mere indbydende landskab af serveringer. Ved at anrette i højden udnytter du også pladsen på bordet mere effektivt.

Varmt træ

Træ giver et varmt indtryk, men er svært at bruge i det professionelle køkken på grund af hygiejne. Hvis hygiejnen ikke tillader at servere på en rustik træplade, kan kantiner – altså fade – sættes i træbakker, frugt serveres i træfade, eller mødeforplejningen anrettes på træbakker.

Vælg HOLL's rapsolie, og få glæde af:

- **en sund olie, rig på oliesyre og en god kilde til Omega-3**
- **en længere levetid ved friturestegning, da olien ikke skal udskiftes så ofte**
- **en bæredygtig og sporbar produktion fra dygtige og ansvarlige landmænd i Europa**

Alt dette fra en madolie, der kan anvendes i dressinger, til stegning og anden madlavning.

Vælg rapsolie fra HOLL. Få mere at vide …

WE HOLL

HOLL en bedre rapsolie, naturligvis

www.weloveholl.com
eller e-mail info@weloveholl.com

Relationer styrkes ved købmanden

I kantinen hos Bonnier Publications tilbyder en lille købmandsbod lækkerier som håndlavet chokolade og dansk gin. Boden er ikke sat op for at tjene en formue, men fordi forretningen ifølge køkkenchef Lisbeth Frandsen skaber en god kontakt mellem gæsterne og kantinens ansatte.

TEKST: CHRISTOFFER RICHARD MØLLER
FOTO: HEIDI MAXMILING

Lakridser fra Johan Bülow, håndlavet chokolade og specialbrygget øl. Nej, vi er ikke i delikatesseafdelingen i Magasin, men i kantinen hos Bonnier Publications på Østerbro i København. Her står nemlig en velassorteret købmandsbod og frister medievirksomhedens ansatte. For kantinens gæster er boden et nemt og billigt alternativ i forhold til selv at skulle på jagt efter specialvarer efter arbejdstid. For kantinen er boden en god investering. Også selvom varerne sælges til indkøbspris og kun akkurat tjener sig selv hjem. Når kantineleder Lisbeth Frandsen – trods den lidet indbringende forretning – investerer tid og ressourcer i boden, er det, fordi delikatessesalget knytter bånd mellem kantinens ansatte og kantinens gæster.

”Boden er en oplagt måde at skabe gode relationer på. Vi vil gerne ud over det mekaniske forhold, hvor vi ’bare er dem i køkkenet’, der står og laver mad, som gæsterne spiser, hvorefter de går igen. Med boden kan vi tilbyde gæsterne en ekstra service, som rækker ud over maden,” siger Lisbeth Frandsen.

Dansk gin til fredagsbaren

Boden står strategisk placeret lige ved indgangen til kantinen. Når gæsterne træder ind ad døren, kan de ikke undgå at se udvalget af chokolade og drikkevarer, som står linet op i et vitrineskab og på to

Lisbeth Frandsen fortæller:

GODE RÅD TIL DIG, DER VIL STARTE EN BOD OP

Lær dine gæster at kende

Man skal have en idé om, hvad ens gæster gerne vil købe. Har man ikke nogen fornemmelse, må man prøve sig frem. Til at starte med nøjes jeg ofte med kun at få tre stykker af hver vare hjem, så jeg ikke står med et helt parti varer, som jeg ikke kan få solgt.

Vælg langtidsholdbare varer

Sørg for at vælge nogle varer, som kan tåle at stå i lang tid. Fx øl, vin, chokolade og lakrids.

Variér boden

Et godt trick er at fjerne nogle varer fra boden for at stille dem tilbage igen et par uger senere. Så kan varerne få en fornyet nyhedsinteresse.

Indret boden

Tænk over, hvordan du placerer varerne i boden. Gæsterne skal for eksempel kunne få øje på, når der er kommet nye varer. Boden kan bygges af gamle kasser eller bogreoler.

Hver måned afholder kantinen en "restaurantdag", hvor køkkenet serverer en trerettersmenu. Restaurantdagen kommer altid som en overraskelse for gæsterne, der først får det at vide på selve dagen.

Dagens menu

Den varme ret:
- Forloren hare med skysovs, surt og kartofler
- Kartoffeltimbale med spinat.

Det kolde bord:
- Æggesalat
- Roastbeef og fransk hvidløgspølse
- Tunsalat og sild
- Ostebord.

Kantineleder Lisbeth Frandsen og hendes kollega laver hver dag frokost til 300 medarbejdere hos Bonnier Publications.

Æggesalat bliver anrettet i mindre portionsskåle – serveringen er ikke bare dekorativ, men mindsker også madspild.

BLÅ BOG

- Lisbeth Frandsen, 42 år.
- Køkkenchef hos Bonnier Publications siden november 2017.
- Ansat hos Fazer Food Services gennem 20 år.
- Uddannet kok og smørrebrødsjomfru fra Hotel- og Restaurantskolen.

træborde. Her er chokoladebarer til den hurtige sukkertrang og gaveæsker med hjemmelavet chokolade, hvis nogen skal forkæles. Mange af varerne i boden ville ellers kun kunne købes i specialforretninger – som regel til en meget højere pris, end gæsterne skal betale i kantinen.

Udvalget af luksusvarer er en bevidst strategi.

"Vi skal ikke være en discountbod. Jeg har ikke lyst til at sælge varer, som man lige så godt kunne købe i Netto. Vores sortiment skal afspejle vores mad, som er af god kvalitet. Og så er der en god historie bag mange af varerne. Det elsker gæsterne," siger Lisbeth Frandsen og tager en lille, tyk flaske ned fra en af hylderne. Flasken indeholder en danskproduceret gin fra mikrodestilleriet Braunstein. Sådan en flaske vil normalt koste 295 kroner, men her skal gæsterne kun betale 245 kroner.

"Ginnen er en succes sammen med denne her," siger Lisbeth Frandsen og peger på en flaske blå tonicvand. Hun fortæller, at mange medarbejdere køber sættet, så de har gin og tonic til fredagsbaren. Mange bruger også boden, hvis en gave skal fikses i sidste øjeblik. For nylig blev en favnfuld øl og nogle flasker vin redningen for tre medarbejdere, der skulle videre til en reception efter arbejde.

Kantineleder Lisbeth Frandsen bliver ikke forgyldt af at drive en lille købmandsbod. Til gengæld giver hun gæsterne en service, som knytter bånd til kantinen.

Gæsterne skal have en oplevelse

I kantinen er forberedelserne til dagens frokost i fuld gang. Kokken Mark Kubert står og anretter kartoffeltimbaler på en bund af spinat, mens kok Helle Mejmholt tænder levende lys i lanterner på gulvet.

BLACK COFFEE ROASTERS

There is a new roaster in town

Bigger and bolder, but with the same attitude

Need coffee for your business?
Call this number :

Tel:+45 86 292 299

FOLLOW US ON INSTRAGRAM @Blackcoffeeroasters #MyBlackCoffee WEB : www.blackcoffeeroasters.dk

Det er med til at skabe stemning, fortæller Lisbeth Frandsen. Oppe ved serveringsdisken er hun ved at anrette små portioner æggesalat på gamle, rustikke trækasser mellem vaser med gule og orange tulipaner. For kantinelederen er det vigtigt, at gæsterne får en helstøbt oplevelse i kantinen. Og i den sammenhæng spiller boden en særlig rolle.

"Boden medvirker til, at gæsterne får en god oplevelse, i den halve time de er i kantinen. Ofte kan vi se folk stå og trippe ved hylderne, og så er det bare om at spørge, om der er noget, vi kan hjælpe med. På den måde får vi en dialog i gang med gæsterne," siger Lisbeth Frandsen.

Det er blevet frokosttid. Gæsterne går målrettet gennem den udendørs gård, som de skal igennem for at komme ind i kantinen. Så snart de frokostsultne gæster træder ind ad døren, bliver de mødt af alle bodens fristelser. Flere af de forbipasserende gæster kaster nysgerrige blikke derhen. En kvinde stopper helt op og lader sine øjne skanne hen over hylderne. "Jeg var ikke klar over, at de også solgte sprut," siger hun, mens hun læner sig forover for rigtig at kunne nærstudere flaskerne.

G&T med dansk gin er et hit til virksomhedens fredagsbar.

Pirre gæsternes nysgerrighed

Efter at dagens frokostseance er afsluttet, står Lisbeth Frandsen og tjekker boden. Hun kan hurtigt spotte ud fra hullerne på hylderne, at der i dag er solgt et par tonicvand og en dåse lakridser. Boden er selvbetjent, og gæsterne betaler gennem MobilePay. Ifølge kantinelederen går der sjældent en dag, uden at nogen har været forbi boden for at købe varer. Hun tænker meget over, hvordan hun arrangerer

Specialbrygget øl står side om side med gourmetchokolade og dansk rom i kantinens købmandsbod.

Køkkenlederens bedste tip

Overrask dine gæster

Hver uge har vi "ugens overraskelse", som kan falde på alle ugens dage. Gæsterne ved aldrig præcis hvornår. Det vækker altid stor glæde og overraskelse, når gæster på dagen finder ud af, at vi har lavet eksempelvis chokolademousse, panna cotta eller teboller med varm chokolade. I dag er ugens overraskelse drømmekage.

Kantinens købmand

I kantinen hos Bonnier Publications kan medarbejderne købe udvalgte varer som chokolade, lakrids, øl, vin og spiritus. Sommetider også drikkeglas og blomsterbuketter. Gæsterne betaler med MobilePay. Særligt op til jul har boden et virkelig stort salg af vin og spiritus, som mange gæster bruger til gaver. Kantinen har også en webshop, hvor man ud over varerne fra boden også kan bestille blandt andet blomsterbuketter til afhentning. Gennem websitet kan gæsterne også bestille dagens ret til at tage med hjem.

ARLA PRO.

MERE SMAG FOR SMØR

Det handler om at vælge det perfekte smør, der matcher køkkenets madstil. Derfor lancerer vi nu Arla Pro Smør, som er en ny serie målrettet de professionelle køkkener – ren smørkvalitet i køkken-praktiske størrelser.

Arla Pro Smør har fyldig smag af fløde: Kærnet af frisk fløde og syrnet med udvalgte mælkesyrekulturer. Det giver smørret en aromatisk og fyldig flødesat smag.

NYHED

Arla Pro® saltet smør
10 x 1 kg
Varenr. 58932

NYHED

Arla Pro® saltet smør
5 kg
Varenr. 81440

Arla Pro® usaltet smør
5 kg
Varenr. 87041

Arla®

boden, og kan finde på at fjerne nogle varer for at stille dem tilbage igen nogle uger efter.

"Det handler om at vække folks nysgerrighed. Ved løbende at tilføje og fjerne varer fra boden får gæsterne lyst til at komme over og se, om der er kommet noget nyt og spændende, som de kan få fingre i. Jeg kender det også fra mig selv," siger Lisbeth Frandsen.

Mange af varerne i boden er sæsonbetonede. Til påske får kantinen eksempelvis en masse håndlavede påskeæg hjem til boden, og når grillsæsonen banker på døren, kommer der barbecue-sovs på hylderne. Til jul og påske bliver boden også shinet godt op med et ekstra, julepyntet langbord med endnu flere varer. ■

Når jeg har lyst til luksus
Poul Carlsen, 48 år, logistikchef

Hvad synes du om boden?
Jeg synes, de har nogle gode og anderledes varer til en fornuftig pris. Jeg køber i boden, når jeg har lyst til lidt luksus. Så har jeg noget lækkert til senere på dagen.

Hvilke varer er du særlig glad for?
Lakridserne, chokoladen og vinen. Og så har de en rigtig god, mørk rom. Jeg tror, hele min afdeling har købt sådan en flaske.

Hvorfor køber du ikke bare de her ting i en butik uden for kantinen?
Jeg køber i boden, fordi det er nemt. I stedet for at skulle rende i supermarkedet. Ofte har de også nogle produkter her, som jeg ikke bare kan købe de steder, hvor jeg normalt køber ind.

Chokolade til børnebørnene
Jette Knudsen, 61 år, gruppeleder

Hvor ofte bruger du boden?
Hver måned. Det er nemmere end at skulle i alle mulige andre butikker. Jeg køber både til mig selv og til gaver. Fordelen ved boden er, at man kan stå og kigge på varerne og snakke med sine kollegaer om dem. Ofte er der en kollega, der anbefaler noget, man skal prøve.

Hvad har du købt i boden?
Jeg har blandt andet købt sodavand, vin og æsker med chokolade. Op til jul og påske kommer der en masse ekstra ting i boden. I den forbindelse har jeg købt både drikkeglas og blomster.

Hvad betyder det for dig, at kantinen har en bod?
Det er hyggeligt, og mange gange bliver øjet fanget af noget spændende. Jeg kommer ofte hen for at se, om der er noget interessant på hylderne. Der skal ikke meget til, for at købelysten kommer op i mig, og jeg får lyst til at købe en æske chokolade til børnebørnene eller lakrids til manden.

Sparer 40 kroner på rom
Richo Rath-Mikkelsen, 42 år, produktionsplanlægger

Hvornår har du sidst købt noget i boden?
I forgårs, hvor jeg købte en pose chokoladeovertrukne lakridser. Jeg havde lyst til, at der skulle være noget lækkert til mig og mine kollegaer oppe i afdelingen. Det kan man godt trænge til sidst på eftermiddagen.

Hvad kan du bedst lide at købe?
Jeg er positivt overrasket over den danske rom, som jeg kan få 40 kroner billigere i forhold til det lokale supermarked. Det er en rigtig god rom, som jeg har købt et par flasker af gennem tiden.

Hvad betyder det for dig, at kantinen har en bod?
Det giver mig mulighed for at købe noget, hvis jeg står og har brug for noget lækkert. Hvis mine kollegaer og jeg for eksempel om fredagen impulsivt finder ud af, at vi har lyst til at drikke et glas rødvin, kan vi gå herover og købe en flaske.

Frikadeller behøver ikke være hovskisnovski for at smage godt

Vi går op i, at selv en simpel frikadelle er veltilberedt. Derfor rører, krydrer og steger vi vores frikadeller som du selv ville gøre det. Bare i større skala. For eksempel er vores spansk inspirerede frikadeller er rørt på hakket oksekød krydret med rød peber, tomat og hvidløg.
I bund og grund handler det for os om, at din hverdag i køkkenet skal fungere, og dine gæster skal være glade for den mad, du serverer. Og hvis vi kan hjælpe med det, er vi glade.

www.tulipfoodservice.dk

Kvalitetsråvarer, stolt håndværk og en grundlæggende begejstring for mad
Læs mere på www.tulipfoodservice.dk

TULIP FOODSERVICE

TEKST: METTE IVERSEN
FOTO: MILLE STENGÅRD, CARROTSTICK, PANTHER MEDIA

Jeg er vild med tomater, fordi smagen har syrlighed og sødme, konsistensen er blød. Mange har gode ferieminder om, at de har spist en stor, god bøftomat. Det har jeg i hvert fald.

Din krop vil elske tomater, fordi grøntsagen indeholder antioxidanten lycopen, som giver tomaten sin røde farve. Flere videnskabelige undersøgelser peger på, at lycopen spiller en rolle i at forebygge nyrekræft og prostatakræft. Ellers kan tomater i bund og grund ikke prale af supermeget ernæringsmæssigt, de indeholder 95 procent vand og kun 20 kalorier pr. 100 gram. Men du får dog A-, C- og E-vitamin samt sporstoffer af jern og zink, når du spiser tomater. Det er gode standardnæringsstoffer.

lad være med at ...

lægge tomater på køl. Der sker en koldmodning i køleskabet, og tomaten mister smag. Tomater har det til gengæld godt i et lyst vindue."

Marie Klee anbefaler tomater

Frugtig grøntsag

Den perfekte makker til tomaten er ...

sennep

Fordi sennep har bid og sødme, som understøtter tomaten rigtig fint. Tomat og sennep i en toast. Eller sennep i en dressing til tomatsalat.

Marie Klee er redaktør og indehaver af Carrotstick – et hold af foodies, der arbejder med at udvikle opskrifter og med formidling af sund og velsmagende mad, som er let at lave. Hun er uddannet professionsbachelor i ernæring og sundhed og har sammen med kollegerne i Carrotstick udgivet kogebogen "Gulerødder". Dyk ned i Carrotsticks madunivers på www.carrotstick.dk.

MARIES TOMATTIPS

Tilføj altid sukker i en tomatsovs for at fremhæve smagen. Hvor meget afhænger af tomaternes syrlighed. Men i en gryde til fire personer minimum en teskefuld.

11 gange

mere CO_2 udleder produktionen af danske tomater end spanske tomater, selvom tomaterne fragtes fra Andalusien eller helt fra De Kanariske Øer. Det skyldes energien, som kræves for at opvarme drivhusene i Danmark.

KILDE: POLITIKEN

Frugt eller grøntsag

– det er spørgsmålet. Botanisk er det vanskeligt at bestemme, om den skal ligge i grøntsagskassen med frugtposen. Tomater kan kaldes frugter, fordi de formerer sig med kerner omgivet af frugtkød og vokser på en blomstrende plante. Men grøntsager, fordi planten er etårig.

Min livret med tomater er en go mozzarellasalat med cherrytomater eller san marzano. Eller med bøftomat, som jeg desværre ikke ser så tit i Danmark.

JORDBÆRSALAT MED CHERRYTOMATER

Til 2 personer

Du skal bruge:
10-15 stk. jordbær (afhænger af størrelsen)
30 stk. cherrytomater
1 lille rødløg
pistacienødder, hakkede
evt. balsamico
evt. frisk basilikum.

Sådan gør du:
1. Start med at skylle cherrytomater og jordbær grundigt.
2. Fjern toppene på jordbærrene.
3. Skær cherrytomater i kvarte og jordbærrene i skiver.
4. Hak rødløget fint.
5. Bland det nænsomt sammen, så du ikke ødelægger jordbærrene.
6. Drys med lidt hakkede pistacienødder og evt. lidt balsamico.

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

Fast Casual

Subs

3 NYHEDER

Perfekt som tø & server. Frisk i op til 12 timer efter optøning.

NYT MAGASIN

Derfor elsker danskerne Fast Casual

Fast Casual trenden rammer lige ind i tidsånden og de behov, der er for mikro-oplevelser og hverdagsluksus – og det er netop med afsæt i denne trend, at vi lancerer 3 velsmagende Subs.

Vores nye Subs, er brød skabt til det gode sandwichfyld og perfekt til panini. Kombinationen af en tæt blød krumme, blød skorpe og kort bid giver smags-oplevelser ved bordet eller on-the-go.

Tjek os ud på schulstadbakerysolutions.dk og se hele Fast Casual sortimentet.

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

LUKSUSTÆRTE med bagte cherrytomater

1 tærte, ca. 8 stykker

Tærtedej

Du skal bruge:
75 g fuldkornshvedemel
75 g havregryn
2 spsk. blødt smør
2 spsk. olie
½ dl vand (evt. lidt mere)

Sådan gør du:
1. Tænd ovnen på 200 grader.
2. Bland alle ingredienserne sammen i en skål, og ælt dem sammen, så det bliver en fast masse.
3. Fordel dejen i en tærteform eller springform.
4 Forbag tærtebunden i 15 minutter.

Fyld

Du skal bruge:
1 pakke fedtfattig bacon eller kalkunbacon (ca. 140 g)
3 stk. porrer
100 g salatost (kan udelades)
4 stk. store terninger frossen spinat
8 stk. æg
1 dl mælk
salt og peber
10-15 stk. cherrytomater, afhængig af størrelse.

Sådan gør du:
1. Halvér tomaterne, læg dem på en bageplade beklædt med papir. Drys med salt og peber, og forbag dem i ovnen ved 180 grader i ca. 30 minutter.
2. Steg baconen, og tag den af varmen. Optø spinaten, fx i mikrobølgeovn.
3. Skær porrerne i tynde skiver, og kom dem 3/4 oven på tærtebunden.
4. Smuldr halvdelen af salatosten over porrerne.
5. Klem vandet ud af spinaten, og fordel halvdelen ud over tærtefyldet.
6. Kom 3/4 af baconen ud over resten af fyldet i tærtebunden.
7. Slå æggene ud i en stor skål, hæld mælk i, kom salt og peber i, og pisk til en ensartet masse.
8. Hæld æggene ud over fyldet. Fordel æggemassen ligeligt i hele tærtebunden. Hæld resten af ingredienserne i, og mas dem lidt ned i æggemassen.
9. Fordel til sidst de bagte tomater på tærten, inden den kommes i ovnen.
10. Bag tærten i 20 minutter, indtil den er gylden.

Inspirations-arrangementer

Er du nysgerrig efter nye tilberedningsmetoder, nye features på ovnen, nytænkende buffeter, nye maskiner, optimering af flowet i dit køkken, foodtrends og nye smage?

Tilmeld dig vores arrangementer og få inspiration til alt lige fra salater og neurogastronomi til delta-T stegning og opvaskeflow, der altsammen hjælper dig til en spændende og lettere hverdag.

Vi glæder os til at inspirere dig til vores mange spændende arrangementer, hvor du også kan gå på opdagelse i vores helt nybyggede showroom og se alt det nye inden for både isenkram og maskiner! Se mere og tilmeld dig på:

www.kenstorkoekken.dk

KEN STORKØKKEN®
god service gør forskellen – før, under, efter

TEKST: CHRISTOFFER RICHARD MØLLER

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.

Nyt medlem

JAN ECKHARDT, EJER AF FARS MADVOGN, ÅRSLEV

Hvad er dit koncept?
"Jeg har en madvogn, som jeg kører rundt med til forskellige byer på Fyn. Derfra sælger jeg nem og lækker aftensmad. Jeg har blandt andet spydstegte kyllinger. Det er noget, som folk ikke laver hver dag derhjemme, men som de ofte får lyst til, når de går forbi min vogn."

Hvem køber mad hos dig?
"Hele familien Danmark. En typisk kunde er for eksempel en travl mor eller far, der på vej hjem fra arbejde tænker, at det er meget nemmere lige at tage en kylling med fra min madvogn i stedet for selv at skulle lave aftensmad."

Hvilke udfordringer møder du i hverdagen?
"Det kan være en udfordring at finde ud af, hvor mange kyllinger jeg skal lave om dagen. Jeg kan have en aften, hvor jeg ikke sælger en eneste kylling, og jeg kan have aftener, hvor jeg har totalt udsolgt og kunne have solgt 20-30 kyllinger mere."

Hvorfor har du meldt dig ind i Foreningen Kantine & Køkken?
"For at få noget netværk og møde nogle kollegaer. Måske jeg kunne få gavn af andres gode erfaringer og omvendt."

Iben Schneider Pedersen, Favrskov Gymnasium
Hanne Pedersen, Favrskov Gymnasium
Marianne Hyldahl, Favrskov Gymnasium
Esther Jørgensen, Favrskov Gymnasium
Charlotte Schneider Larsen, Favrskov Gymnasium
Birgitte Jensen, Favrskov Gymnasium
Bendt Lasborg, Per Aarsleff
Dorthe Battrup, Per Aarsleff
Karina Abildgaard Rasmussen, Per Aarsleff
Helle Severinsen, Per Aarsleff
Anette Wad, Per Aarsleff
Connie Greisen, Energinet, Egtved
Lotte Mølgård, Østerhåb Naturbørnehave, Horsens
Ditte Poulsen, Skive College
Katrine Søndergård, Skive College
Laila Akselsen, CFSI Forsorgshjemmet Østervang, Tranbjerg
Jan Eckhardt, Fars Madvogn, Årslev
Kim Mortensen, Scandic Seafood
Jeanette Juel Jørgensen, R2 Agro, Hedensted
Birgitte Dahl, Sundhedscenter Kolding
Ellinor Holm, Harboøre Centeret
Mary Sort, Børnenes Univers Billund

fødselsdage

50 år

Pia Neergaard, **21.06.** *Egå*
Anette Schødt Larsen, **15.08.** *Låsby*
Birgit Kjeldgaard, **06.09.** *Skive*

55 år

Ulla Kobborg, **18.05.** *Odense SØ*
Heidi Anette Andersen, **22.05.** *Uldum*
Marianne Junge, **26.05.** *Kerteminde*
Lis Sørensen, **27.05.** *Tørring*
Birte Hansen, **07.06.** *Esbjerg*
Lene Larsen, **08.06.** *Haarby*
Inge Marie Ravn, **30.06.** *Jelling*
Gitte Kjærgaard, **01.08.** *Galten*
Dorte Taudal Nyeng, **12.09.** *Herning*

60 år

Maren-Lis Kjær Sørensen, 28.05. *Jerslev J*
Claus Jannak, **23.06.***Sabro*
Helle Mørch Jensen, **30.06.** *Hasselager*
Ellen M. Ovesen, **27.08.** *Nibe*
Lis Vestergård, **11.08.** *Holstebro*
Jette Marie Jensen, **02.09.** *Vejle*

65 år

Anton Hauris Jespersen, **11.09.** *Kibæk*
Maren Holm, **25.09.** *Herning*

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

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

REDAKTION & PRODUKTION

Redaktion
Ansvarshavende: Jan Andersen, Foreningen Kantine & Køkken, formand@kantinen.dk

Redaktør: Kristine Jægesen Wilkens, Datagraf Communications

Journalist/redaktionssekretær: Mette Iversen, Ordfabrikken

Design & produktion
Datagraf Communications – www.datagraf.dk

Annoncesalg
Gitte Kastrup
Mobil: 27 84 81 38
gitte.k@dgmedia.dk
www.dgmedia.dk

FMK

Oplag ifølge Fagpressens Medie Kontrol: 5.200 eksemplarer

ISSN 0022–8885
Kantinen udkommer 6 gange årligt

Deadline for annoncer til Kantinen nr. 4: 24. juli

Forsidefoto: Mille Stengård

Dr. Oetker Professional

Stenovnsbagt pizzabund

NYHED

Pizzabundene er toppet med en lækker tomat passata og har et rustikt håndformet udtryk.

Tilsæt blot fyld efter eget valg. Bag. Nyd. Velbekomme.

Varenr. 1-25-015000

KIG IND HOS MIDDELFART RÅDHUS' NYE KANTINE

Tirsdag den 15. maj kl. 16-19.30
Sted: Nytorv 9, 5500 Middelfart

Middelfart Rådhus har fået ny kantine. Køkkenleder Hanne Yde inviterer indenfor på rundvisning, så vi kan møde personalet og opleve hverdagen i køkkenet. Mød også Renie Rexbye fra Haugen-Gruppen, som er madblogger og står bag Kreamorskoekken.dk. Renie Rexbye vil fortælle om Haugen-Gruppens produkter, og der er mulighed for at smage på udvalget. Hun giver os også et indblik i Kreamors univers, og vi skal smage hendes salater fra bloggen.

I køkkenet møder vi også Morten Holm, ostekonsulent hos Lactalis Foodservice, der giver inspiration til og smagsprøver på forskellige oste. Vi slutter af med en lille buffet med ost, skinke og salater.

Tilmelding senest den 7. maj til Susanne Banke på e-mail suba@jfmedier.dk eller tlf. 40 26 66 05.
Betaling: Reg. 5975, kontonr. 0005000698.
Husk at oplyse deltagernavn + kursus.
Tilmelding først gældende ved indbetaling.
Pris for medlemmer: 50 kr.
Pris for ikkemedlemmer: 150 kr.

SOMMERTUR TIL SAMSØ

Søndag den 3. juni kl. 8.30-22
Sted: Vi mødes i Hou færgeleje klokken 9 og tager færgen kl. 9.30. Vi forventer at være retur i Hou kl. 21.45.

På sommerturen til Samsø skal vi besøge en række lokale producenter, som forhåbentlig kan inspirere vores arbejde i køkkenet.

Vi samles i biler og tager bilerne med til Samsø. På færgen får vi et rundstykke og en kop kaffe.

Til frokost nyder vi en sandwich med drikkevarer. Efter rundvisningerne har vi bestilt aftensmad, som vi kan nyde, inden vi tager færgen tilbage til Jylland.

Tilmelding senest den 15. maj til Lotte Hansen på e-mail lottevejlby@gmail.com eller tlf. 26 20 78 17.
Betaling: Reg. 2264, kontonr. 8125926070.
Husk at oplyse deltagernavn + kursus. Tilmelding først gældende ved indbetaling.
Tilmelding er bindende. Der er 25 pladser – først til mølle.
Pris for medlemmer: 200 kr.
Pris for ikkemedlemmer: 500 kr.
Prisen inkluderer færge, morgenmad, frokost og aftensmad.

OPLEV, HVOR GRØNTSAGERNE GROR

Torsdag den 14. juni kl. 15
Sted: Axel Månsson A/S, Grarupvej 15, 7330 Brande

Vi skal besøge Danmarks største producent af icebergsalat Axel Månsson A/S, som også dyrker løg, hjertesalat, bladselleri, broccoli, spidskål, grønkål, fennikel og mange andre grøntsager.

Bedriften er på 1.400 ha land, hvoraf halvdelen er dyrket økologisk. Gården huser også 141.000 økologiske høns, som lægger 45 mio. økologiske æg om året.

Vi får en rundvisning i produktionen og skal ud i marken for at se på grøntsager.

Gården har en stor gårdbutik, og der vil være mulighed for at handle. Vi slutter af med en sandwich og lidt hygge.

Tilmelding senest den 11. juni til Anita på tlf. 61 67 76 20.
Pris for medlemmer: 75 kr.
Pris for ikkemedlemmer: 125 kr.

KÄV®

ICE COFFEE IS HOT

Surprise Yourself...

fødevarer

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.

FOODSERVICE

Hørsvinget 1-3
DK-2630 Taastrup
Tlf. 43 58 93 00
www.orklafoods.dk

Orkla Foods Danmark repræsentere nogle af Danmarks mest kendte mærker – f.eks. Beauvais, Bähncke og Den Gamle Fabrik. De fleste af vores produkter er dansk produceret og passer til dansk madkultur. Danske madvaner ændre sig og derfor udvider vi løbende vores sortiment – f.eks. med vegetariske køderstatningsprodukter under mærket Anamma.

En ting er rigtige produkter, en anden ting er inspiration. Vi lægger stor vægt på at kunne inspirere. På vores professionelle madsite – FoodAppeal.dk – kan du hente daglig inspiration til dine serveringer med produkter fra Orkla Foods.

ROYAL GREENLAND A/S

Hellebarden 7
9230 Svenstrup J
Tlf. 98 15 44 00

www.royalgreenland.com/dk/foodservice
Salg
Flemming Trosborg, tlf. 41 88 26 64
fltr@royalgreenland.com – Område Nord
Niels Pinderup, tlf. 22 11 70 49
nipi@royalgreenland.com – Område Syd
Michael Kaisler Thomsen, tlf. 41 99 84 53
mika@royalgreenland.com – Område Sjælland
Anne Jakobsen, tlf. 21 25 55 04
anja@royalgreenland.com – Storkøkkener

Royal Greenland leverer bæredygtige fiske- og skaldyrsprodukter af højeste kvalitet, som du kan skabe særlige og lækre retter med i dit køkken.

grossister

Kontakt din lokale afdeling

AB Catering Aalborg	96 32 41 00
AB Catering Holstebro	97 42 52 00
AB Catering Ribe	75 42 18 33
AB Catering Aarhus	72 224 224
AB Catering København	72 302 402

Hjemmeside & webshop: **abcatering.dk**

AB Catering tilbyder, udover Danmarks største sortiment, en vedkommende og personlig rådgivning af alle kunder. Uanset størrelse og behov.

Kontakt din lokale afdeling

BC Catering Aalborg	98 38 01 33
BC Catering Skanderborg	87 93 87 93
BC Catering Kolding	76 32 18 00
BC Catering Herning	97 22 14 33
BC Catering Roskilde	46 77 35 00
BC Catering 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.

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 +15.000 varer.

Nem bestilling via vores webshop på **www.fullhouse.dk**

Levering
Faste distributionsruter på Sjælland.
Ring og hør hvornår vi er i dit område.
Gratis levering ved køb over kr. 1500,00 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

industrigulve

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

JDE PROFESSIONAL

Nyvang 16, 5500 Middelfart,
tlf. 79 31 38 38, www.jdeprofessional.dk

Kaffe- og maskinløsninger til det professionelle marked.

kaffemaskiner

NIMAND A/S
Thistedvej 62
9400 Nørresundby
Denmark
CVR-nr. 19 72 86 92
Tlf. 70 20 99 44
nimand@nimand.com
www.nimand.com

- *Landsdækkende kaffe- og kaffemaskine samt drikkevandsløsninger*
- *WMF – Crem – FAEMA*

kantinevikarer

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

TEMP-TEAM
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

konfekture og snacks

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

specialiteter

C&E GASTRO-IMPORT APS
Kanalholmen 19, 2650 Hvidovre
Tlf. 48 47 55 11, Fax 48 47 53 88
www.gastro-import.dk
dialog@gastro-import.com
Ost, charcuteri og andre specialiteter fra Frankrig, Irland, England, Østrig, Italien, Spanien, Portugal, Grækenland og Schweiz.
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.

storkøkken

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

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.

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*
- *Ændringer/tilpasninger af rustfrit inventar foretages på stedet. F.eks. isvejsning af sump, si og kugleventil i eksisterende vask*
- *Alle former for rustfri specialopgaver udføres*
- *Weekendvagt*

KANTINEN
FAGBLADET FOR KANTINE OG KØKKEN

For annoncører, der leverer produkter og services til kantiner og storkøkkener, er KANTINEN din direkte vej til beslutningstageren.

Magasinet KANTINEN giver dig kontakt til køkkenledere med ansvar for indkøb, økonomi, personaleledelse, udvikling, indretning og fornyelse og er stedet hvor køkkenledere og leverandører mødes.

ANNONCESALG
Senior konsulent Gitte Kastrup · Direkte: +45 72 34 12 34 · Mobil: +45 27 84 81 38
Email: gitte.k@dgmedia.dk · www.linkedin.com/in/gittekastrup
dg MEDIA

De perfekte kaffeøjeblikke, på kontoret, i lufthavnsloungen, i hotellets bar eller på kantinen.

Kaffebønnebeholder:
Kaffe (2000 gram)

Twintopping beholder:
Chokolade + mælkepulver, eller lign. (2 x 1000 gram)

Frisk Mælk System:
WMF Basic Milk System
altid standard

WMF 1100 S
Twin-Toppings
–
Store kaffeøjeblikke i en kompakt pakke.
Fra kr. 25.000,-
–
Leasing fra
kr. 556,- pr. måned
(ekskl. moms.)

NIMAND.dk
Alt du behøver, ved et tryk

Nimand A/S | Telefon 70209944
www.nimand.dk