KANTINEN

FAGBLADET FOR KANTINE OG KØKKEN

NR. 4 SEPTEMBER 2018

tema

Blæksprutter

Danske fiskere hiver ofte blæksprutter med op i garnet, men dyrene ender sjældent på danske middagstallerkner. Er du parat til at skabe en ny dansk madtradition? Så læs med i KANTINENs tema om blæksprutter.

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

GLAD MAD

Store smil og kreativ madlavning – i kantinen på Allerød Rådhus står et hold udviklingshæmmede ved gryderne.

SÆSON FOR MAJS

Friske, grillede majs kalder på en smørklat. Lær at servere grillede majs, som de gør i Mexico.

FOOD FESTIVAL

Om få dage åbner Nordens største madfestival. Skal du med?

Mette Munk®

Bake·off

EN STÆRK ALLIANCE!

Mette Munk og wienerbrød er en stærk alliance på mange måder. Vi har et sprødt og bredt sortiment af danskproduceret, autentisk wienerbrød i høj kvalitet.

Vores wienerbrød står os meget nært - vi har kræset om det i årevis og fyldt det med gode ting:

- 100% vegetabilske olier og fedtstoffer
- Kun æg fra fritgående høns
- Mel uden stråforkorter
- Ingen transfedtsyrer
- Ingen kunstige farve- og smagsstoffer
- Ægte Bourbon vanilje
- Saltindhold under 1% (0,35% for de fleste varianter)

Real fruit system:
Vores frugtfyldninger laver vi selv af rigtige frugter og bær. Frugternes egen smag uden kunstige tilsætningsstoffer.

Nyhed!

Mini wiener alliance, Varenr.: 608031
Mini lemon cheese, Mini blåbær spandauer, Mini abrikos spandauer, Mini hindbær spandauer, Mini creme spandauer

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

Skal vi have blæksprutte til frokost?

Vidste du, at blæksprutter har blåt blod i årerne? At de har tre hjerter og kan afstøde en fangarm, der lever videre på egen hånd … eller sugekop? Og at en enkelt stor sugekop kan bære 15 kilo? Vidste du, at blæksprutteked kan fermenteres eller spises råt som sushi? Og at der lever spiselige blæksprutter lige ude i det danske farvand, du måske har badet i denne sommer?

Jeg vidste selv ikke meget om blæksprutter, før jeg havde læst dette nummer af KANTINENs tema om dyrene. Mit gæt er, at de fleste af os køkkenfaglige har meget at lære om disse mærkelige skabninger, vi måske kun har stiftet bekendtskab med i stegt udgave på en græsk taverna.

På verdensplan vokser bestanden af blæksprutter, så vi har god grund til at fiske efter dem. Sæsonen for danske blæksprutter begynder netop nu i september. Men her i landet mangler vi tradition for at tilberede og spise blæksprutter. Når man ikke har set sine forældre koge blæksprutter i store kobbergryder – som de gør i Nordspanien – og måske aldrig har haft blæksprutte på skemaet under sin køkkenfaglige uddannelse, kan det virke uoverskueligt at bestille en kasse af den tiarmede blæksprutteart Loligo forbesii hjem fra fiskehandleren for at tilberede den til kantinens gæster dagen efter. Men fat mod! Med lidt hjælp kan vi godt være med til at starte en ny dansk madtradition. Begynd fx med at dykke ned i temaet om blæksprutter – her finder du inspiration til en god begynderret, der netop indeholder den tiarmede Loligo forbesii.

Jan Andersen, formand

indhold

tema *blæksprutter*

8 Fangarme og sugekopper på gaflen

Smagsoplevelsen, næringsværdien og behovet for at udforske mere bæredygtige fødevarer er gode grunde til at sætte blæksprutten på menuen.

portræt *Allerød Rådhus*

16 Glad Mad følger ingen opskrifter

Kantinen har succes med ordningen Glad Mad, hvor udviklingshæmmede arbejder med i køkkenet.

fokus *råvaren*

24 Majs

Majs er søde, men sunde, og friske majs er i sæson lige nu. Marie Klee fra Carrotstick gør os klogere på de gule kolber.

faste

4 ***kort og godt***

6 ***bøger og bloggere***

30 ***det sker***

32 ***nye medlemmer***

32 ***fødselsdage***

34 ***leverandørregister***

TEKST METTE IVERSEN

FOTO: PANTHER MEDIA

MÅLTIDSMÆRKET
skal begynde i børnehave

Måltidsmærket findes allerede på arbejdspladser og skoler. Nu rykker mærket, der sikrer en sund og varieret kost, også ind i børnehaver og vuggestuer. Fødevarestyrelsen er kommet med en række anbefalinger til mad og måltider til landets mindste indbyggere. Måltidsmærket er baseret på de officielle kostråd og består af en guide, som kan hjælpe køkkenerne med at servere sund mad i hverdagen. Køkkener, som følger mærkets retningslinjer, kan gratis markedsføre sig med Måltidsmærket.

Læs mere om ordningen på altomkost.dk

LANDETS BEDSTE KANTINER KÅRES PÅ FØDEVAREDAGEN

Storkøkkenernes spydspidser bliver hædret, når Landbrug & Fødevarer uddeler årets Kantinepris og De Økologiske Køkkenroser. Vinderne udpeges på Fødevaredagen på Hindsgavl Slot i Middelfart den 9. oktober. I løbet af sommeren har juryen uanmeldt besøgt de nominerede køkkener for at få en førstehåndsoplevelse af køkkenernes evner.

De nominerede til Kantineprisen 2018 er:

- Køkkenchef Mathias Holt fra Social cantina
- Køkkenchef Jesper Salomonsen fra Meyers Contract Catering hos Novo Nordisk
- Køkkenchef Casper Holm Løvgreen fra Kokkenes Køkken hos Kombit.

De Økologiske Køkkenroser uddeles til offentlige køkkener, som gør en særlig indsats for økologien..

KILDE OG ILLUSTRATION: GODERAAVARER.DK

HVIDLØGETS HEMMELIGHED LIGGER I SVOVLET

FOTO: PANTHER MEDIA

Rå hvidløg mod forkølelse. Hvidløg mod bakterier. Eller hvidløg som hjertemedicin. Gennem historien har hvidløg været brugt som universelt helsebringende middel, og nu er et internationalt forskerhold kommet lidt nærmere en forklaring på, hvorfor løget er så sundt for kroppen. Hemmeligheden ligger i hvidløgets svovlforbindelser. Planten optager svovl fra jorden, som indgår i en række molekyler, og som nedbrydes til omkring 50 forskellige svovlforbindelser, når hvidløget fordøjes. De er med til at opretholde balancen i kroppens celler.

I øvrigt stammer hvidløgets karakteristiske smag og lugt også fra svovlet.

KILDE: ING.DK

ØKOSALG SLÅR REKORD

FOTO: PANTHER MEDIA

Økologiske kyllingelår, gulerødder og babymad fylder mere i danskernes indkøbskurve end nogensinde. I 2017 købte danskerne økologisk mad i dagligvarebutikker for 11,3 milliarder kroner, hvilket svarer til en stigning på 2,6 milliarder sammenlignet med året før. Stigningen betyder, at økologi nu udgør 13,3 procent af vores madindkøb.

"Økologiske varer er efterhånden blevet en fast bestanddel af den almindelige indkøbskurv, og forbrugernes efterspørgsel efter økologi bliver ved med at tage til. Derfor kommer vi også til at udvide udvalget af økovarer mærkbart i de kommende år," siger Kasper Reggelsen, kommunikationskonsulent hos Dansk Supermarked, i en nyhed på Økologisk Landsforenings hjemmeside.

KILDE: ØKOLOGISK LANDSFORENING

Tag med på **Food Festival**

FOTO: FOODFESTIVAL.DK

Mød hønseflokken, som lægger grønne æg. Eller lær at lave sydamerikansk ceviche i et af madværkstederne. Køkkenfagligheden har gode chancer for at få et boost, når Food Festival den 7. til 9. september inviterer til Nordens største madfestival på Tangkrogen i Aarhus. Festivalen er kendetegnet ved at tilbyde en række workshops, hvor deltagerne kan komme i køkkenet og få nye, konkrete færdigheder med sig.

Om søndagen afholdes DM i hotdog, hvor slagtere, pølsemænd og kokke dyster om at skabe den bedste fortolkning af to go-pølsen i kategorierne: den bedste hotdog, mest velsmagende hotdog og mest innovative hotdog. Se programmet og køb billetter på foodfestival.dk.

KILDE OG ILLUSTRATION: FOODFESTIVAL.DK

Kohberg

Bager for dig

Nyhed

Nyhed fra rugbrødsbageriet

Ren velsmag til dit frokostbord

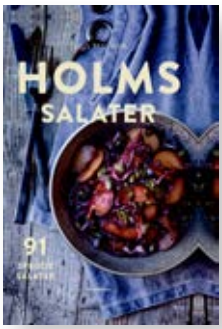
En ny Kohberg-stjerne til frokostbordet har set dagens lys. Smagen er i særklasse, og det samme er det gode håndværk, der ligger bag.

Med Kohberg Solsikke kan du servere et ekstraordinært velsmagende rugbrød for dine kunder. Rugbrødet kommer direkte fra vores bagere til din frokostservering, hvor det kæler for dine gæsters smagsløg.

Med Kohberg Solsikke giver vi dig

- Et super velsmagende rugbrød
- En saftig og lækker tekstur
- Et brød som holder sig frisk længe

TEKST METTE IVERSEN



Salater med gods i

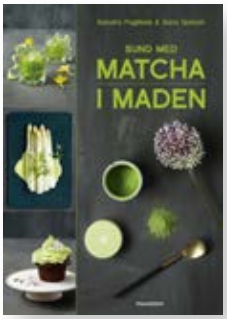
Hvem siger, at bøf bearnaise ikke hører til i en salat? I kokken Claus Holms madunivers går den klassiske kødret hånd i hånd med gulerødder, tomater og radicchiosalat i salaten, som slet og ret går under navnet "bøf bearnaise". Holm præsenterer i bogen 91 forskellige salater, der spænder fra den lette sidetallerken med sprøde jordskokker og pinjekerner over den mættende måltidssalat (fx med frikadeller eller vegetarisk med kikærter og søde kartofler) til den funky med blomkål og flæskesvær. Her er 91 gange inspiration til salatfadene.

Claus Holm: Holms salater
Gyldendal, 236 sider, 270 kr.

Mad med magiske farver

Superfoods er et fænomen, der skiller vandene. Mens holdet af tilhængere sværger til råvarer med særligt højt indhold af næringsstoffer, vitaminer og mineraler, mener holdet af kritikere, at superfoods er et fortærsket markedsføringsord. Anne-Sophie Lahmes opskrifter er sammensat af superfood som gurkemeje, hampefrø, gojibær og mere eksotiske indslag som baobab og bipollen. Og selv om man måske tilhører hold to – altså kritikerne – kan madens udtryk i sig selv ikke undgå at give et ekstra energiboost. Sanselige udskæringer og ingredienser som blåalger, pink spirer og en eng af spiselige blomster sørger for, at maden bliver magisk.

Anne-Sophie Lahme: Køkkenmagi – Superfoods til hverdag
Gyldendal, 142 sider, 250 kr.



Spis teen

Matcha er pulveriseret grøn te og er traditionelt blevet brugt i japanske teceremonier – inden for de seneste 10-20 år har matcha-latte fundet vej til caféer og i køkkener over hele verden. I bogen "Matcha i maden" viser forfatterne, hvordan teen med den stærkt grønne farve kan bruges som ingrediens i alt fra frokostsalater til kikærtefrikadeller eller risotto samt i det søde køkken. Overrask fx med desserten grøn pavlova eller grønne popcorn. Bogen indeholder også drikke. Blandt andet en guide til en hel klassisk kop matchate – som en japaner ville tilberede den – og en grøn G&T med matcha og agurk.

Sandra Pugliese og Sara Speyer: Matcha i maden
Muusmann forlag, 252 sider, 200 kr.

Grønne nyheder fra SalatTøsen

At sammensætte en knasende, farverig og smagsfuld salat handler om at have de rette salat-byggeklodser parat: dressinger, knas & knæk, grøntsager, frugt, urter, sylt og pestoer. SalatTøsen, hvis rigtige navn er Mette Løvbom, giver inspiration til alverdens byggeklodser, så der kan mikses lækre salater i alle sæsoner. Her i efteråret kan du fx prøve salaten "Rødbededronningen" med rødbede, appelsin og sennepsmandler eller bagt blomkål med porrepesto, citron og rug. Bogen er efterfølgeren til "SalatTøsen – salater hele året rundt".

Mette Løvbom: SalatTøsens grønne hverdag
Politikens Forlag, 224 sider, 250 kr.

FOTO: COPENHAGEN CAKES

COPENHAGEN CAKES

En cheesecake er ikke bare en cheesecake. Bunden kan være knasende som Digestive-kiks, sort som Oreos eller bagt med mørk chokolade. Cremen pink, hvid eller trefarvet. Toppet med jordbær, hvid chokolade eller brændt marengs og bær. Copenhagen Cakes præsenterer 12 af slagsen. Bloggen er overskueligt inddelt i forskellige kagetyper som fx cheesecakes, cupcakes eller is, og under disse kategorier finder du opskrifterne. Måske man skulle prøve "a piece of heaven-kagen Oreo-cheesecake med hvid chokolade og lime".

Copenhagencakes.com

BEARNAISE ER DYRENES KONGE

Måske har du hverken tid eller mønt til at ture rundt og spise på landets bedste restauranter, men i Radio24syvs program "Bearnaise er Dyrenes Konge" kan du komme med Martin Kongstad på spiseturné. Gastronomi møder portrætinterviewet, når værten i hvert program inviterer en kendt person på middag, spiser sig igennem en gourmetmenu og anmelder måltidet. Lyt fx til madoplevelsen på restaurant Frederikshøj eller Brace, mens værten vender livets store emner – fra angst efter en julefrokost til kiksede teenageår – med sin ledsager.

www.radio24syv.dk

FOTO: RADIO24SYV

anamma

Vegan, of course!

Vegansk – det er der ingen ben i ...

DINE GÆSTER STILLER FLERE KRAV TIL MENUKORTET

Flere og flere gæster ønsker veganske retter på menukortet, og vegetarisk protein er en af tidens helt store foodtrends. Det stiller krav til køkkenet i en travl hverdag, hvor der er run på caféen. I stedet for kød kan du vælge Anamma, som er 100 % veganske produkter og helt fri for mælk, æg og gluten. Go veggie!

Vego-nachos

Nyd caféklassikeren Vego-nachos! Nu med saftig Pulled Vego fra Anamma og sprøde smagfulde bønner gratineret i lækker vegansk "oste"sauce!

Få inspiration til signaturretter i vores nye cafeguide eller se hele opskriften på foodappeal.dk

Så nemt, så godt!

Anamma Vegoburgere
3 kg nr. 153543

Anamma Vegopølser
3 kg nr. 153544

Anamma ØKO Vegofars
3 kg nr. 155009

Anamma Pulled Vego
3 kg nr. 155010

Foodappeal.dk
en del af Orkla Foods Foodservice

Orkla
Foods Danmark

Fangarme og sugekopper på gaflen

Danske farvande er fulde af blæksprutter, men vi spiser dem ikke. Der er dog gode grunde til at sætte blæksprutter på menuen. Smagsoplevelsen, næringsværdien og behovet for at udforske mere bæredygtige fødevarer for bare at nævne nogle stykker. Det er tid til at omfavne de mangearmede havdyr.

TEKST: METTE IVERSEN
FOTOS: JONAS DROTNER MOURITSEN FRA BOGEN "BLÆKSPRUTTERNE KOMMER – SPIS DEM!". PANTHER MEDIA

Sugekopper og tentakler er et sjældent syn på en dansk middagstallerken. Vi kender måske blæksprutter fra tavernaen på en græsk ø, men lader appetitten på blæksprutter blive i feriekufferten. For andre er blæksprutter lig med dejomvundne, dybstegte gummiringe tilberedt ved at hælde ringene fra en frostpose direkte i kogende olie.

Men vi har gode grunde til at lære blæksprutterne bedre at kende som råvare, mener Ole G. Mouritsen, professor i gastrofysik og kulinarisk fødevareinnovation ved Københavns Universitet. Sammen med kokken Klavs Styrbæk har han skrevet bogen "Blæksprutterne kommer – spis dem!", der introducerer blæksprutter som en fødevare, vi lige så godt kunne sætte på spisebordet på en helt almindelig onsdag.

"Vi har dyrene lige ude i havet. Blæksprutter smager godt og er sunde. Hvorfor skulle vi ikke begynde at spise dem?" spørger Ole G. Mouritsen.

Danske blæksprutter eksporteres

Lokale fødevarer hitter i disse år. Men tilsyneladende er blæksprutter endnu ikke rigtig en del af bølgen, selvom de svømmer omkring ude i danske farvande og ovenikøbet hives med op i fiskernes net. I dag eksporteres størstedelen af danske blæksprutter sydpå eller bruges til benmel og ender i fodertruget hos et landbrugsdyr. Mindst 25 af verdens 800 blæksprutteartter holder til i Danmark, og lige nu begynder sæsonen, som varer frem til februar.

Vores madtradition alene er ifølge Ole G. Mouritsen forklaringen på, at danskerne hellere vælger hakket kalv og flæsk end Octopus eller Loligo.

Hvorfor tror du, at der ikke er tradition for at spise blæksprutter i Danmark?

"Jeg har ikke svaret, men kan sige, at traditioner udvikler sig over lang tid,

ledcord

Tiarmet på skærebrættet. Kokken Peter Lionet Faxholm viser, hvordan en blæksprutte skal skæres ud, i madværkstedet Nordic Food Lab.

hvor mennesket tillægger visse typer mad værdi. I nogle kulturer er indvolde fx den mest agtede del af dyret, men her i Danmark er vi næsten gået væk fra at bruge indvolde. Fiskere har gennem tiden fået blæksprutter ind med fangsten, men har foretrukket andre dyr – især benfisk," siger Ole G. Mouritsen.

Udfordringen er konsistensen

For at få danskerne til at omfavne blæksprutterne i køkkenet skal smagsoplevelsen i fokus.

"Mit udgangspunkt er, at mad skal smage godt, hvis man vil overbevise folk om at spise noget. At mad er sundt, økologisk eller bæredygtigt, er ikke nok. Man kommer heller ikke til at spise blæksprutter, hvis de ikke smager godt," siger Ole G. Mouritsen.

Smagsoplevelsen i blæksprutteкød byder blandt andet på masser af umami samt stoffer som jod og brom, der giver mad "smagen af hav". I bogen leverer forfatterne en lang række opskrifter fra højgastronomi til hverdagsmad. Blæksprutterne serveres stegte, kogte, fermenterede, tørrede, røgede, marinerede og rå – som der er tradition for i det japanske sushikøkken. Men udfordringen ved blæksprutter er ikke smagen i sig selv.

"Det rene kød smager jo egentlig ikke kraftigt," som Ole G. Mouritsen bemærker. Nej, når folk stejler over at skulle spise blæksprutte, handler det om det, som professoren kalder mundfølelsen.

"Danskerne har en forventning om, at kødet er sejt og gummiagtigt," siger han og fortsætter:

"Men det, vi vil vise med retterne i bogen, er, at blæksprutter ikke behøver at være som gummiringene i frostposen."

> *"Når folk siger, at det sikkert er svært at tilberede en blæksprutte, svarer det til at sige, at det er svært at lave mad med planter."*
>
> OLE G. MOURITSEN

Som at vælge mellem kys og chokolade

At forvandle en blæksprutte til retter som "tatar af Sepia med pistacie, lime og avocado" eller den spanske "pulpo a la gallega" kræver, som al anden madlavning, at man som kok udforsker og opbygger erfaring med råvaren.

”Når folk siger, at det sikkert er svært at tilberede en blæksprutte, svarer det til at sige, at det er svært at lave mad med planter. For fx er hindbær lækre rå, men en kartoffel skal koges, før vi spiser den. Blæksprutter er forskellige, og de enkelte udskæringer kan ligesom på landbrugsdyr være mere eller mindre seje og møre,” siger Ole G. Mouritsen.

Hvad er din egen livret med blæksprutte?

”... Det er lidt som at skulle vælge mellem kys og chokolade. Men jeg spiser meget rå blæksprutte og havføde generelt. Jeg kan også godt lide kappen på Sepia-blæksprutte, lynhurtigt grillet,” lyder svaret.

Ottearmet giver B12-vitamin

Hvis først blæksprutten er kommet på tallerkenen, har ikke bare smagssansen, men også kroppen meget at se frem til. Mennesket har historisk levet ved kysterne, og vores krop er programmeret til at spise mad fra havet.

Blæksprutteкød er rigt på proteiner – proteinindholdet kan sammenlignes med fx fisk og kylling. Samtidig er kødet fedtfattigt ligesom magre fisk. Men det sparsomme fedt er af den sunde slags med en god balance mellem de livsvigtige fedtsyrer omega 3 og omega 6. Af næringsstoffer byder blæksprutter blandt andet på kobber, zink, selen og krom, og som noget helt særligt indholder den ottearmede Octopus store mængder B12-vitamin, som ellers er vanskeligt at få nok af.

Mængden og typen af næringsstoffer er forskellig fra art til art.

Havet kan udnyttes bedre

Blæksprutter giver ikke blot nye smagsnuancer i køkkenet. I en verden, hvor overfiskeri får mange fiskebestande til at svinde ind, kan blæksprutter være med til at fordele fangsten af havføde på flere arter – og i den forstand være en bæredygtig fødekilde.

”Jeg er altid meget forsigtig med at kalde blæksprutter for bæredygtig mad. For det kræver beregninger, som endnu ikke er lavet. Men på verdensplan kan vi se, at bestanden af blæksprutter vokser. Sandsynligvis fordi der er blevet fanget for mange af de typer fisk, som spiser blæksprutterne, og antallet af naturlige fjender derfor er skrumpet,” siger Ole G. Mouritsen.

Om vi spiser dem eller ej, kommer blæksprutterne med op i fiskernes net. Og det er under alle omstændigheder mere bæredygtigt at spise dyrene end at smide dem ud eller kværne dem til fiskemel til at fodre svin eller høns.

Måske skal der blæksort pasta med tiarmede sprutter på menuen i næste uge ...? ■

Lad os hjælpe dig med at komme kundernes ønsker i møde – de efterspørger mere klima, mindre madspild, lokale fødevarer, økologi og høj kulinarisk kvalitet på samme tallerken.

Vi er danmarks mest erfarne rådgivere for professionelle køkkener, der vil en bæredygtig fremtid.

Ring på 4052 5055 og få en snak eller skriv til os. Du finder os på www.okoplusplus.dk og facebook Øko Plus Plus.

BDO

et landsdækkende samarbejde ØKO+

Ole G. Mouritsens tip!

FÅ GÆSTERNE TIL AT STIKKE GAFLEN I SPRUTTEN

Hvordan overbeviser man sine gæster i kantinen om, at de skal vælge blæksprutte på buffeten?

"Vigtigst af alt er, at værten eller værtinden viser begejstring og kan fortælle en historie om maden. Maden smager forskelligt, alt efter hvordan den er iscenesat. Vær afslappet og vis, at maden hverken er farlig eller har kraftig smag. Det er langt mindre udfordrende at spise blæksprutter end stærke krydderier. Vi får madmod, når vi ser, at andre er begejstrede for maden. Det gælder både børn og voksne."

Blæksprutterne er i havet omkring os, så hvorfor ikke spise dem? Det er budskabet fra professor i gastrofysik Ole G. Mouritsen (th.), som sammen med kokken Klavs Styrbæk (tv.) har forfattet bogen "Blæksprutterne kommer – spis dem!"

Guide

SÅDAN RENSER DU EN BLÆKSPRUTTE

Du kan købe rengjorte blæksprutter på frost eller få din fiskemand til at rense dyret for dig. Men hvis du selv vil kaste dig ud i at rense en fersk blæksprutte, gør du sådan:

Torpedoformede tiarmede blæksprutter

1. Tag fat i armene, og træk dem ud af kappen med så meget af indvoldene, der vil følge med.
2. Læg stykket med arme og tentakler på et skærebræt, og skær armene fra stykket med øjne og indvolde.
3. Rens arme og tentakler i koldt vand; gnid sugekopper med salt for at gøre dem helt rene.
4. Læg kappen på et skærebræt, og stryg med bagsiden af en kniv fra den spidse ende for at fjerne resten af indvoldene. Fjern fjeren.
5. Rengør det indre af kappen med fingrene eller en ske.
6. Tag fat i skindet på kappen fra enden, og træk det af. Brug evt. salt på fingrene. Finnerne, som bruges i nogle retter, frigøres.
7. Sortér arme og indmad til videre brug.
8. Blækket i blæksækken kan bruges til at farve pasta eller brød.

Tiarmede Sepia-lignende blæksprutter og ottearmede blæksprutter rengøres på lidt anden vis. Der er guider i bogen "Blæksprutterne kommer – spis dem!".

KILDE: "BLÆKSPRUTTERNE KOMMER – SPIS DEM!"

Varebestilling

Sådan får du blæk-sprutter på køkkenbordet

Blæksprutter er ikke fast hyldevare hos enhver fiskehandler, men kan sikkert bestilles der, hvor køkkenet køber fisk og skaldyr. Sæsonen for danske tiarmede blæksprutter begynder nu og varer til februar, men blæksprutter kan sagtens bruges fra frost – kødet bliver ikke dårligere af at blive frosset ned.

Op mod 3/5 af en blæksprutte hjerne sidder i fangarmene. Derfor kan dyret leve videre en tid, selvom det mister hovedet.

PROFESSIONELLE KØKKENER

RØGET DANSK LAKS
ASC-CERTIFICERET

Fra Hirtshals

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

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT
Royal Greenland®

FARMED RESPONSIBLY asc CERTIFIED ASC-AQUA.ORG

www.royalgreenland.com/dk/foodservice

KLOGE SPRUTTER

Visse blæksprutter har en intelligens på niveau med hunde og katte. I intelligenstest har blæksprutter fx åbnet syltetøjsglas med føde indeni.

- Især ottearmede blæksprutter har et avanceret nervesystem.
- Nogle arter kan afstøde en arm, hvis de bliver truet. Armen kan leve videre i en halv time og være med til at forvirre fjenden.
- Fordi store dele af hjernen sidder i armene, er det svært – selv for videnskabsfolk – at afgøre, hvornår en blæksprutte er helt død.

KILDE: "BLÆKSPRUTTERNE KOMMER – SPIS DEM!"

En tiarmet blæksprutte kan flettes ind i pilekviste og steges over grillen. Blæksprutten er fyldt med østers, krabbekød, brødkrummer og ansjoser og bør ifølge kogebogens forfattere prøves mindst én gang i livet.

FORFÆDRENES FØDE

I mindst 4.000 år har mennesket fisket blæksprutter, viser arkæologiske fund af særlige fangstkrukker i Middelhavet. Krukkerne, som kaldes alcatruz, bruges stadigvæk til at fiske ottearmede blæksprutter i moderne fiskeri.

En nem begynderret

Confiteret silkesprutte med krøller

Kødet kan spises varmt eller koldt, fx som tilbehør ligesom pasta eller blandes i salater.

Du skal bruge:
1 kappe af torpedoformet tiarmet blæksprutte (fx Loligo forbesii)
½ liter solsikkeolie
3 fed hvidløg, knust
Frisk persille
Salt og peber.

Sådan gør du:

1. Skær kappen op fra top til bund i tynde strimler på 1-2 mm. Jo tyndere, jo mere krøller strimlerne. Kappen kan med fordel fryses først, så den er lettere at skære tyndt ud. Brug evt. en pålægsmaskine.
2. Læg blækspruttestrimlerne i en rummelig gryde med knuste hvidløg, og dæk dem til med solsikkeolie. Det er vigtigt, at der er plads til, at det hele kan bevæge sig rundt og krølle.
3. Varm gryden op, indtil olien når en temperatur på 85 grader i 35-40 minutter.
4. Dræn de færdige krøller på fedtsugende papir, hvorefter de er silkebløde. Drys med hakket persille, og smag til med salt, peber og citronsaft.

KILDE: "BLÆKSPRUTTERNE KOMMER – SPIS DEM!"

Hotdogs i en version, der helt sikkert vil overraske ved pølsevognen. Med blæksprutte i stedet for pølse og blæksort brød.

FÅ 1500 KOPPER KAFFE GANSKE GRATIS

VED KØB AF EN KALEA PLUS BLACK EDITION, FÅR DU DE FØRSTE 1500 KOPPER UDEN BEREGNING.

Kampagnepris fra 695,- pr. mdr.*

Kalea Plus Black Edition med frisk mælk – BKI Professionel **kan som de eneste i Danmark levere denne unikke maskine.**

Et nyudviklet pumpesystem sikrer en hurtig og ensartet udskænkning - kop efter kop.

- Med Kalea Plus kan man servere friskbrygget kaffe, skummende lækker cappuccino og mange andre fristende varme drikke, baseret på de nyristede kaffebønner fra BKI.
- Mange muligheder via WiFi/LAN.

KONTAKT VORES PROFESSIONEL TEAM PÅ TLF.: 8733 6182

* Baseret på en afbetalingsperiode over 60 måneder ex. moms og servicekontrakt, inkl. opstilling og uddannelse af personale i daglig drift og rengøring.

BKI PROFESSIONEL

BKI FOODS A/S, SØREN NYMARKS VEJ 7, 8270 HØJBJERG +45 86 29 22 99

Køkkenleder Anne Blicher står i spidsen for et køkkenhold, hvor der er plads til forskellighed. En del af medarbejderne er udviklingshæmmede.

Glad Mad følger ingen opskrifter

Opskrifter bruger kokkene sjældent. Til gengæld disker de op med store portioner smittende madglæde. Kantinen på Allerød Rådhus har succes med ordningen Glad Mad, hvor udviklingshæmmede arbejder med i køkkenet til glæde for både ansatte i kantinen og medarbejdere på rådhuset.

TEKST: CHRISTOFFER RICHARD MØLLER
FOTO: HEIDI MAXMILING

Det er tirsdag morgen, og 14 mennesker sidder samlet om et rundbord i spisesalen på rådhuset i Allerød. Køkkenleder Anne Blicher sidder mellem de ansatte og snakker med om de film og fodboldkampe, som køkkenpersonalet har set i weekenden. Foran hende ligger en stak papirer. "Nu må vi også hellere komme i gang med morgenmødet. Lad os tage en runde og høre, hvad I skal lave i dag," siger hun og deler papirerne ud, så alle sidder med et ugeskema i hånden, der giver hver enkelt ansat overblik over sine arbejdsopgaver. "Skrælle kartofler," lyder det fra én. "Bestik på bordet" fra en anden. "Sætte opvask på plads" fra en tredje.

I kantinen på Allerød Rådhus er det afgørende, at der er en klar struktur på arbejdsdagen. I køkkenet er personalet nemlig stykket anderledes sammen end i de fleste andre kantiner. Ud over at have fire ansatte på almindelige vilkår er kantinen også et tilbud om beskyttet beskæftigelse for 10 borgere i Allerød Kommune med forskellige former for udviklingshandicap. Kantinen har fundet opskriften på, hvordan man skaber en rummelig arbejdsplads.

"Arbejdet i kantinen er en perfekt kombination, hvor jeg kan udleve min passion for god mad og samtidig gøre en forskel for andre. Men det kræver også overskud. Man skal helst kunne lave mad med lukkede øjne, så man også har overskud til at hjælpe de udviklingshæmmede," siger kantineleder Anne Blicher.

Anderledes retter

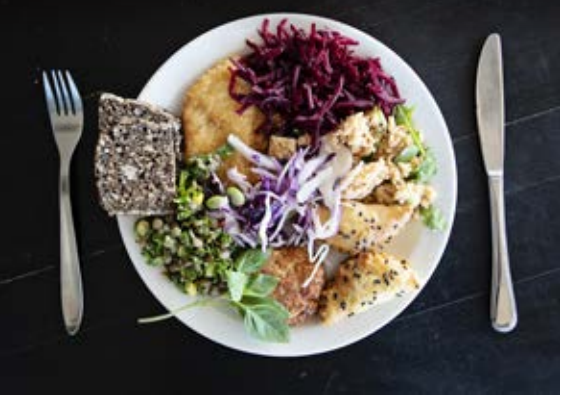
Morgenmødet er hævet, og alle hopper op af stolen for at komme ud til de forskellige stationer i køkkenet. På Mie Johansens skema under tirsdag står der "Kong Gulerod". Det er et kodeord for, at hun i dag skal hjælpe med at snitte grøntsager. Hun finder et spækbræt frem og går i gang med at skære tomater med en brødkniv – så de ikke splatter ud, som hun siger.

Mie Johansen er 40 år og har været med, siden Glad Mad-ordningen startede

Pernille Ketelsen har været med i Glad Mad-ordningen i 7 år. Hun lider af muskelsvind. I dag er hendes opgave at skrælle og snitte søde kartofler. "Jeg har valgt, at jeg vil leve mit liv bedst muligt på trods af mit handicap. Det er dejligt at være sammen med nogle gode kollegaer her i kantinen, som bakker hinanden op og hjælper hinanden," siger Pernille Ketelsen.

Dagens menu

- Karrykoteletter med ris
- Hakkebøf med chili og lime
- Blomkålssuppe
- Vegetarfrikadeller af kartofler
- Pirogger med oksekød.



Bag kasseapparatet vækker Pia Stagaard store smil hos kunderne, der altid får et "velbekomme" med på vejen.

Henrik Nielsen folder pirogger med oksekød – han skal lave 120 styk i dag.

for 10 år siden. Hendes S-formede rygsøjle gør, at hun ikke kan passe et normalt job. Derfor betyder det meget for hende at være i køkkenet på rådhuset.

"Jeg er glad for at være i gang. Jeg har ikke lyst til bare at sidde derhjemme og spille computer," siger Mie Johansen. Tomaterne skal sammen med løg og agurk blive til en tomatsalat. Hun tager grøntsagerne fra et fad, der står klar på bordet. De almindligt ansatte kokke møder ind et par timer inden de udviklingshæmmede for at klargøre dagens råvarer. I kantinen følger de ikke opskrifter slavisk. Det vil sige, at der sjældent bliver målt mængder eller vejet af. Flere i Glad Mad-ordningen har medfødte hjerneskader og vil ifølge køkkenlederen falde ud af deres arbejdsrytme og blive forvirrede, hvis de hele tiden skulle skele til en opskrift eller veje alle råvarer. Derfor bliver retterne ofte også lidt anderledes, end de var tænkt. Tingene bliver hakket på en anden måde, eller der kommer lidt for meget af en bestemt råvare i salaten. Eller nogle retter kan være smagt til med for meget chili eller salt. Køkkenlederen husker engang, hvor en suppe blev oversaltet af en fra ordningen.

"Men folk har også forskellige smagsløg, og nogle af gæsterne syntes, at det var helt fantastisk," griner Anne Blicher. Og skulle en af de udviklingshæmmede lave for meget salat, sørger Anne Blicher for at bruge resterne i tærter eller forårsruller. Ifølge køkkenlederen går det for det meste helt fint med at nå frem til nogle lækre slutresultater. Hun lærer også meget af de udviklingshæmmedes måde at gå til madlavningen på.

"De siger, hvad de mener. Og siger det ligeud, hvis der er noget, de ikke bryder sig om. Den tilgang kan jeg godt lide. Og så er de kreative og kommer med mange idéer," siger Anne Blicher. Mie Johansen har fx engang selv fundet ud af at putte æbler i en broccolisalat for at pifte den op.

"De siger, hvad de mener. Og siger det ligeud, hvis der er noget, de ikke bryder sig om. Den tilgang kan jeg godt lide."

ANNE BLICHER

Samler på succesoplevelser

I et hjørne af køkkenet står Henrik Nielsen på 22 år og er i gang med at folde pirogger. Han er et af de nyeste medlemmer i Glad Mad-ordningen. Roligt og koncentreret lægger han en klat oksefars i et stykke

GÅ OP I GODT GREJ

LAD OS INSPIRERE DIG

Vi er 14 personer i salgsafdelingen for isenkram hos BENT BRANDT, som tilsammen har arbejdet med det gode grej i 166 år – i gennemsnit 13,8 år. Det er en af de helt store værdier, du møder, når du søger råd, vejledning og inspiration til nyt isenkram hos os. Stor erfaring og indsigt i hvad der fungerer, hvad der er og bliver trend og sans for, hvad du kan kombinere med det, du allerede har. En anden væsentlig værdi er et sortiment, du næppe finder større, bredere og mere aktuelt andre steder. Fra godt grej til køkkenet til isenkram i spændende kombinationer til bordet og buffeten.

BENT BRANDT

Godt Grej til gastronomi

”De lyser op, når de møder på arbejde efter en weekend, hvor mange af dem har siddet i deres lejlighed og måske kedet sig.”

ANNE BLICHER

mørdej og folder det sammen til en halvmåne.

”Har du tal på, hvor mange du har lavet?” spørger kokken Claus, som står ved siden af og holder overblikket og hjælper til. Det er en stor del af de almindelige kokkes arbejde og nødvendigt i køkkenet, så der ikke bliver lavet for meget eller for lidt af de forskellige retter. Henrik Nielsen tæller hurtigt en plade. Der er 30 på hver plade. ”Så mangler vi fem plader,” siger han. Han skal lave 150 ud over den færdige plade. ”Jeg elsker at lave mad. Og jeg kan godt lide at se andre spise det, jeg har lavet,” siger Henrik Nielsen. Derfor står han også nogle gange, når buffeten går i gang, og kigger på, om folk tager af hans retter. Og føler stor tilfredsstillelse, hvis de gør.

For Anne Blicher er arbejdet meningsfuldt, når hun kan være med til at give de udviklingshæmmede en dagligdag, hvor de oplever, at de gør en forskel for andre mennesker.

I kantinen på Allerød Rådhus er der mange flere hænder til rådighed end i andre kantiner på samme størrelse. Det betyder flere hænder til at hakke og snitte grøntsager.

Glad Mad

Glad Mad er Allerød Rådhus’ tilbud om beskyttet beskæftigelse for borgere med forskellige former for udviklingshandicap. Formålet er at bidrage til at skabe et rummeligt arbejdsmarked, så mennesker med fx et udviklingshandicap også kan have et job med relevante og meningsfulde opgaver. Glad Mad startede som et toårigt projekt i 2008 i tæt samarbejde med Tv-Glad og den kendte tv-kok Søren Gericke. Efter at have vist sig som en succes blev projektet til en fast ordning. Også andre kantiner har en lignende ordning. Bl.a. kantinen i virksomheden Foss i Hillerød og kantinerne i DR Byen.

BLÅ BOG

- Anne Blicher, 46 år.
- Uddannet fra Suhrs Husholdningsskole i København.
- Har tidligere været ansat i kantinen hos Coloplast og i en børnehave.

ARLA PRO LAB.

Bæredygtige vaner

INVITATION

– til dig, der ønsker at arbejde mere målrettet med **bæredygtighed** i kantinekøkkenet!

I Arla Pro tror vi på at økologi, sæson, mindre madspild og mere klimavenlig mad smelter sammen i en større bæredygtighedsgryde i fremtidens køkken. Med vores nye Arla Pro LAB sætter vi fokus på, hvordan vi i det professionelle køkken kan skabe gode vaner som kan gøre en forskel. Vi kalder det 8 gode vaner på vej mod et mere bæredygtigt køkken.

På workshoppen præsenteres du for værktøjer og øvelser som inspiration til at skabe gode vaner i alle processer fra mødetid til fyraften. Sammen udveksler vi erfaringer og arbejder med daglige dilemmaer. Målet er at hjælpe dig og dine kollegaer til at arbejde mere målrettet med bæredygtighed.

Men skynd dig, der bliver rift om pladserne!

Hvem kan deltage?
Gratis workshop i Aarhus og København for køkkener i private og offentlige kantiner, efterskoler og højskoler med over 100 daglige bespisninger. 16 deltagere pr. workshop. Max. 2 deltagere fra samme køkken.

Tilmelding
Du kan tilmelde dig Arla Pro LAB på arlapro.dk/labs

ARLA PRO LAB I AARHUS:

Onsdag den 26. september
Tirsdag den 2. oktober
Torsdag den 25. oktober
Tirsdag den 6. november

TID: Kl. 8.45-15.00

STED:

Karolines Køkken, Arla Foods,
Sønderhøj 14,
8260 Viby J

ARLA PRO LAB I KØBENHAVN:

Onsdag den 12. september
Tirsdag den 2. oktober
Tirsdag den 30. oktober
Onsdag den 7. november

TID: Kl. 8.45-15.00

STED:

Hotel- og Restaurant Skolen
Vigerslev Alle 18
2500 Valby

ARLA PRO.

"De lyser op, når de møder på arbejde efter en weekend, hvor mange af dem har siddet i deres lejlighed og måske kedet sig. Arbejdet i kantinen gør en kæmpe forskel for dem," siger Anne Blicher.

Kantinelederen går op i ikke at presse de udviklingshæmmede for meget. I køkkenet bidrager man efter, hvad ens evner rækker til. Nogle står fx kun for at fylde kaffe i kaffemaskinerne rundtomkring på hele rådhuset.

"Ikke alle tåler det pres, der kan være i det varme køkken, hvor man hele tiden skal holde øje med uret. Så bliver de stressede og kan pludselig ikke huske, hvor de har lagt tingene. Derfor har jeg meget fokus på, hvem der kan hvad. Alle skal have en succesfuld oplevelse af at kunne bidrage," siger Anne Blicher.

Hun skal også være opmærksom på, hvis en af dem har en dårlig dag. Mange af de udviklingshæmmede bærer følelserne

På krammer med de ansatte

Inger Rust, 60 år, borgerrådgiver

Hvad synes du om kantinens ordning, hvor de har udviklingshæmmede i køkkenet?
"Det er et fantastisk projekt, der lader til at gå rigtig godt. Det er en øjenåbner for os gæster at se, at det godt kan lade sig gøre at skabe rum til dem, der har nogle udfordringer."

Hvilken oplevelse har du, når du spiser i kantinen?
"En rigtig god oplevelse. Jeg kunne ikke forestille mig, at det var anderledes. Jeg er på krammer med mange af de ansatte. Og så synes jeg, at det er dejlig varieret og sund mad."

Her er ingen sure miner

Robin Staley Wenningstedt Hansen, 31 år, økonomimedarbejder

Hvad synes du om kantinen?
"De ansatte er altid meget glade og imødekommende. Her er ingen sure miner. Man kan tydeligt mærke forskel i forhold til de andre kantiner, jeg har oplevet i mit arbejdsliv."

Hvad synes du om maden?
"Jeg kan rigtig godt lide maden. Der er et bredt udvalg, så jeg kan altid finde noget, som jeg har lyst til at tage. Og så er det billigt, at man for 25 kroner kan fylde tallerkenen op, så meget man vil."

Som at spise på en fin restaurant

Tine Friis Basty, 35 år, afdelingsleder, Familieindsatsen

Hvad synes du om maden i kantinen?
"Hver dag føler jeg det, som om jeg har spist frokost på en fin restaurant. Og det er en kæmpe motivationsfaktor for mig i forhold til at arbejde her på stedet. Og så får jeg så mange lækre grøntsager, at jeg ikke behøver at spise særlig mange derhjemme."

Hvad synes du om kantinens ordning, hvor de har udviklingshæmmede i køkkenet?
"Det er vigtigt, at kommunen tager socialt ansvar for alle typer mennesker i byen. Jeg synes ikke, at man skal isolere mennesker, bare fordi de har brug for særlige forhold. Det er simpelthen fjollet. Vi skal tværtimod have dem inkluderet."

uden på tøjet. Er de ramt af kærestesorger, eller hvis fodboldholdet har tabt en kamp, kan de nogle gange være lidt mutte. Derfor ligger der også et stort arbejde for kantinelederen i at hjælpe med at løse småproblemer fx på morgenmødet eller snakke med dem i løbet af dagen.

Smitter af på hele rådhuset

På alle bordene i spisesalen ligger en stak forskellig farvede servietter. Det er en af de ansatte fra ordningen, der har blandet dem. På den måde ved man aldrig, hvilken farve serviet man trækker op – et udtryk for den plads til forskellighed, som kantinen rummer, og som samtidig sætter sit præg på resten af rådhuset. Snart vælter det ind med de 130 ansatte, som kantinen hver dag laver mad til.

Pia Stagaard på 51 år har tjansen som kassedame i dag. Hun storsmiler til folk, når de kommer for at købe en tallerken til 25 kr. Og tilsyneladende har det en effekt på gæsterne, der i hvert fald ikke kan lade være med at smile igen. Alle får et "velbekomme" med på vejen fra kassedamen. Når kantinelederen selv står bag kassen, bliver hun ofte spurgt, hvorfor hun ikke siger "velbekomme", ligesom Pia Stagaard altid gør.

"Hvor vi andre kan være mere tilbageholdende, er mange af de udviklingshæmmede af natur bare rigtig glade og imødekommende uden egentlig at tænke over det. Og den positive stemning smitter af på hele rådhuset, der også er rigtig glad for ordningen," siger Anne Blicher. ■

Anne Blichers bedste køkkentip

Giv maden et appetitvækkende navn

Anne Blichers erfaring er, at maden ikke altid glider let ned hos gæsterne, hvis det lyder alt for sundt. Derfor kan man ofte tviste rettens navn, så det lyder mere fristende. Har hun fx lavet en kalorielet suppe, kalder hun den fransk landsuppe i stedet for slankesuppe. Et appetitvækkende navn øger chancerne for, at suppen bliver spist.

TEKST: METTE IVERSEN
FOTO: MILLE STENGÅRD, MARIA CHARLOTTE LARSEN/CARROTSTICK, PANTHER MEDIA

Din krop vil elske majs, fordi majs er rig på A-, B- og C-vitamin.

Marie Klee anbefaler majs

Sød, men sund

MARIES MAJSTIP

Tilsæt vandet grøntsagsbouillon, når du koger majs.

Når du siger majs, tænker jeg sommer. Grillet majs og en smørklat. Men også dåsemajs, som egentlig er udmærkede, særligt hvis man går efter produkter med neutral lage uden tilsat sukker eller for meget salt. Saltindholdet kan svinge fra 0,16 gram pr. 100 gram til 0,40 gram pr. 100 gram. Jeg bruger dåsemajs i pitabrød, chili con carne eller rører majsene i kød til tacos.

Det særlige ved majs er, at vi ikke kan få friske majs hele året. Derfor forbinder vi majs med sommer. Men også at vi spiser grøntsagen hel, uden at den er skåret til, og med vores bare næver."

Den perfekte makker til majs er ...

smør

Det salte i smørret fremhæver majsens søde smag. Følelsen af majs og smeltet smør, der er lidt for varmt på tænderne. Lav gerne kryddersmør med persille. Den sydamerikanske version kan du lave med koriander. Den nordiske med løvstikke og brændenælder.

Majs er interessant som råvare, fordi det er den primære fødekilde i store dele af det centrale og sydlige Afrika, hvor indbyggerne spiser over 100 kilo majs per person om året. Majs er en relativt næringsrig grøntsag, den mætter og giver energi. Og selv om majs er søde, sender de ikke blodsukkeret på himmelfart. På det glykæmiske indeks, der er en skala fra 0 til 100 over langsomme og hurtige kulhydrater, placerer majs sig som nr. 55.

800

majskorn har en kolbe i gennemsnit. Kornene sidder fordelt i 16 rækker.

KILDE: BILKA.DK

Spis græs til

Botanisk hører majs til græsfamilien. For tusinder af år siden forædlede indbyggerne i Mexico vilde planter – sandsynligvis sorten teosinte – til mere næringsrige majs, og efter koloniseringen af Mellemamerika bragte europæerne majsen med til Europa og derfra videre til andre dele af verden. I dag er majs verdens mest dyrkede afgrøde. Hvert år høstes over 1 milliard tons majs på verdensplan.

KILDE: DEN STORE DANSKE, STATISTA.COM

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.

Elotes – eller majs, som de grilles på gaden i Mexico

Til 4 personer

Kender du elotes? De bliver også kaldt mexicanske "streetcorn" og er majs grillet med frakken på og serveret varme med dressing og revet ost.

Du skal bruge:
4 majskolber
Dressing:
1 dl mayonnaise
1 dl creme fraiche 18 %
1 fed hvidløg
1 knsp. chilipulver
1 knsp. salt
ost (fx manchego eller parmesan)

Sådan gør du:
Læg majs på den varme grill med bladene på, og grill i 15 min. Vend undervejs.
Mens majsene grilles, røres dressingen:
Pres hvidløg, og rør det sammen med mayonnaise, creme fraiche og chilipulver.
Smag til med salt.
Riv osten fint.
Når majsene er færdige, foldes bladene bagover.
Behold bladene på for at få et rustikt udtryk og et godt håndtag til de varme majs. Smør cremen på majsene, og drys ost ovenpå.

Godt brød til sidste krumme

Hos Schulstad Bakery Solutions tror vi på en grønnere fremtid! Vi tror på økologi med mening, at arbejde med madspildsstop og at bruge grønt i sæson er vejen til en bedre fremtid. Netop derfor udgiver vi inspirationsmagasinet GRØNNE LØFT, der er udformet som et 3 i 1 værktøj efter dit køkkens fokusområder. Vi giver inspiration til, hvordan bæredygtigheden kan gribes an, så det gør-en-forskel, i både små og store køkkener.

Mere bæredygtig med GRØNNE LØFT

Til dig som ønsker at arbejde mere målrettet med bæredygtighed, har Unibake Academy udviklet et bæredygtighedsprogam til professionelle køkkener. Vi udlodder derfor et individuelt program, hvor Unibake Academy i en 4 timers workshop, giver inspiration og værktøjer til, hvordan du kan implementere grønne løft i hverdagen. Vores kulinariske team har mange års erfaring i brød og i at hjælpe professionelle køkkener og vil naturligvis skræddersy workshoppen med udgangspunkt i jeres køkken.

Interesseret?
Deltag på: sbsevents.dk

Cirkulært · Økologisk · Plantebaseret

GRØNNE LØFT

VIND workshop

Bemærk: Konkurrenceperioden er fra 1. september til 18. oktober 2018. Vinderen får direkte besked. Afholdelse af workshop aftales individuelt med Unibake Academy og skal senest være gennemført 1. marts 2019.

Find inspiration og tips til en masse smagfulde og klimavenlige retter i vores nye inspirationsfolder 'GRØNNE LØFT' på **schulstadbakerysolutions.dk**

Schulstad BAKERY SOLUTIONS

MAJSDELLER

6 stk.

Majsdeller

Du skal bruge:
250 g majs, friske eller fra dåse
40 g rødløg
40 g mælk
2 æg
70 g majsmel
50 g hvedemel
1 tsk. bagepulver
1 stor håndfuld persille
1 nip salt
saften fra ½ lime
olie til stegning

Evt. tilbehør

1 avocado i tern
cherrytomater, kvarte
en håndfuld persille

Sådan gør du:
1. Hak rødløget og persillen fint.
2. I en skål blandes mel og bagepulver. I en anden skål piskes æg, som du vender med resten af ingredienserne. Tilsæt mel, og rør godt sammen, indtil alt melet er rørt ind i majsfarsen.
3. Varm en pande op ved middelhøj varme med olivenolie. Brug en ske til at forme majsdellerne med, og læg dem på den varme pande. Tryk dem lidt flade, og steg dem i 2-5 minutter på hver side, til de er gyldne.
4. Spis dem varme, lune eller kolde.

Dr.Oetker Professional

Veganerbølgen brager afsted

Sørg for at have et lækkert vegansk alternativ på menuen

FRISKLAVET vegansk og laktosefri **PASTA**

Tortelloni Bolognese

med grønne asparges og tomat

Ingredienser (10 portioner)

120	g	Rødløg i tynde både
1	kg	Grønne asparges i 3-4 cm stykker
40	ml	Olivenolie
20	g	Honning
1,5	l	Vand
270	g	Dr. Oetker Pastasauce Quattro Formaggi
1,5	kg	Dr. Oetker Vegansk Tortelloni Bolognese
150	ml	Fløde
300	g	Cocktailtomater, halverede
5	g	Citronskal, revet
20	g	Persille, groft hakket

Tilberedning

Rødløg og asparges sauteres let i en pande med olivenolie.

Karamelliser med honning og hæld vandet ved.

Straks røres pastasaucepulveret i og Tortelloni tilsættes. Lad koge i 2 min.

Derefter tilsættes fløden og de halverede cocktailtomater. Smag til med den revne citronskal, salt og peber.

Anret med groft hakket persille på toppen.

Vegansk Tortelloni Bolognese
Varenr. 1-39-270132
Kollistr. 4 x 2,5 kg
Indeholder ca. 836 stk.
á 12 g

Vegansk Tortelloni Grøntsager
Varenr. 1-39-270131
Kollistr. 4 x 2,5 kg
Indeholder ca. 836 stk.
á 12 g

SVAMPETUR I STENDERUP NØRRESKOV

Tid: Onsdag den 5. september kl. 16.30
Sted: Løverodde, p-pladsen: Løveroddevej 12, 6092 Sønder Stenderup

Vi skal på eventyr i skoven for at finde svampe. Måske gemmer der sig trompetsvampe og rørhatte i skovbunden. Under jagten bliver vi klogere på, om det er svampe, vi kan spise eller blot skal lade stå og se smukke ud. Har du allerede plukket svampe, du gerne vil vide mere om, så tag dem med. Medbring: kurv med klæde i bunden (bedre end avis), svampekniv og evt. lille børste, så man kan rense svampene i skoven. Vel mødt til svampejagt.

Vi sørger for en sandwich og vand.

Tilmelding senest den 27. august til Inge Marie Ravn på mail: imravn63@gmail.com eller mobil: 23 71 47 46.
Pris for medlemmer: 100 kr.
Pris for ikkemedlemmer: 200 kr.
Beløbet indbetales på konto: 9551-6580901342 eller MobilePay: 72127.
Prisen inkluderer færge, morgenmad, frokost og aftensmad.

BESØG SØNDERHAVEN GÅRDMEJERI

Tid: Onsdag den 5. september kl. 16-18
Sted: Stadevej 314, Serritslev, 9700 Brønderslev

Sønderhaven Gårdmejeri er Danmarks eneste mejeri, der udelukkende bruger egen mælk i egne produkter. Gårdens vision er at producere autentiske fødevarer, og produkterne kan kaldes "gammeldags", fordi de er produceret på samme måde, som mejerister gjorde før i tiden. Nostalgi er dog ikke forklaringen på, at producenterne fx bruger gammeldags kærne til smørret og vender ostene ved håndkraft. Metoderne giver simpelthen bedre smag. Gårdmejeriet serverer smagsprøver. Sæt x i kalenderen allerede nu ...

Se mere på www.soenderhaven-gaardmejeri.dk

Tilmelding senest den 20. august til Kate Madsen på mail: Katescater@hotmail.com.
Pris for medlemmer: gratis.
Pris for ikkemedlemmer: 250 kr. Betales på dagen. MobilePay: 72919.

BESØG NØRGAARDS ØKOLOGISKE GEDER

Tid: Tirsdag den 4. september kl. 16
Sted: Bøgely 14, 6290 Videbæk

Kom med og få en på "opleveren", når vi besøger Nørgaards Geder. Tobias Christensen og kæresten Lærke indvier os i landbrugslivet med økologiske geder. De er begge landbrugsuddannede, og i en alder af kun 21 år startede Tobias som selvstændig gedeavler med 120 geder, der hver uge leverer 1.200 liter mælk til Tebstrup Gedeosteri. Vi slutter af med medbragte sandwich, som forhåbentlig kan nydes i naturen.

Husk at tage fornuftigt fodtøj på.

Tilmelding senest den 27. august til Jannie på mobil 20 93 56 71. MobilePay ved tilmelding på 80941.
Pris for medlemmer: 50 kr.
Pris for ikkemedlemmer: 125 kr.

BESØG HOS MEJERIET NATURMÆLK

Tid: Onsdag den 26. september kl. 16.30
Sted: Gerrebækvej 24, 6360 Tinglev
(vi opfordrer til at køre sammen)

Kom indenfor hos Naturmælk.
Mejeriet har sat et program sammen til os:

- Ankomst og velkommen.
- Præsentation af Naturmælk: en værdidrevet virksomhed. Få fortællingen om det økologiske mejeri fra 1994 til 2018.
- Rundvisning – her følger I mælkens gang fra ankomst til færdigvarer.
- Let buffetanretning inkl. smagning på produkter.
- Farvel og tak for i dag.

Vi glæder os og håber, I har lyst til at deltage.

Tilmelding senest den 27. august til Inge Marie Ravn på mail: imravn63@gmail.com eller mobil: 23 71 47 46.
Pris for medlemmer: 100 kr.
Pris for ikkemedlemmer: 200 kr.
Beløbet indbetales på konto: 9551-6580901342 eller MobilePay: 72127.

FOREDRAG MED UMAHRO CADOGAN

Tid: Torsdag den 27. september kl. 17-21
Sted: Huset no. 7, Nørregade 7, 7400 Herning

"Mad kan ændre dit liv" er den røde tråd i Umahro Cadogans virke. Han er ernæringsekspert og blandt andet kendt fra tv-programmet "Kan man spise sig rask?" Kom med og bliv klogere på, hvad mad betyder for krop og psyke, når Umahro Cadogan holder foredrag i Huset no. 7.

Vi mødes til rundvisning i kulturhuset, der rummer forskellige værksteder, mødelokaler, biograf, legerum, kunst og cafe. Herefter spiser vi sandwich i cafeen, inden vi skal videre ind i festsalen til foredrag.

Vi har kun 30 billetter til arrangementet, så skynd dig at sikre dig en plads!

Tilmelding senest den 20. september til Nanna på mail: oedegaarden@c.dk eller mobil 24 45 12 44.
Pris for medlemmer: 150 kr.
Pris for ikkemedlemmer: 325 kr.
Beløbet indbetales via MobilePay ved tilmelding: 80941.

VI BESØGER:

RETRO COOKING MED SØREN GERICKE OG RENE ADLER

Tid: Torsdag den 27. september kl. 16.00-20.00
Sted: Ken Storkøkken, Runetoften 15-17, 8210 Aarhus V

Hos Ken Storkøkken vil vi få en rundvisning af direktør Jan Foged. Liselotte Kira Gregers Andersen, som er inspirationskok og vores vært, vil forkæle os med inspirerende lækkerier. I løbet af arrangementet vil Søren Gericke og Rene Adler være på slap line i demo-køkkenet, hvor omdrejningspunktet vil være kartofler og grøntsager, krydret med anekdoter fra Søren Gerickes lange spændende liv i branchen. Køkkenstilen vil tage udgangspunkt i 1800-tallets gastronomi, tiden, hvor man gik fra ildsted til komfur, og Madam Manggård udkom med sin kogebog "Madam Manggårds køkken". Derudover vil der være flere overraskelser.

Tilmelding senest den 13. september til Kirsten Laursen på mail: kkl@fiberpost.dk eller mobil: 24 23 93 46.
Beløbet indbetales på konto: 1971-8125926070 eller på MobilePay: 34646.
Pris for medlemmer: Gratis.
Pris for ikkemedlemmer: 400 kr.

LÆR AT LAVE VEGETARMAD

Tid: Onsdag den 10. oktober kl. 16-20
Sted: Vindinge Skole, Skolevej 15, 5800 Nyborg

Findes der noget bedre end duften af en gryderet fyldt med gode grønne sager, som bobler på komfuret? På dette vegetariske madlavningskursus får vi indblik i velegnede ingredienser, grundsmage, tilberedningsmetoder, krydderier, tilsmagning og andre genveje til grønne, varme retter, der smager, mætter og nærer. Vi kommer blandt andet ind på, hvorfor løg brunet langsomt og omhyggeligt kan blive din nye bedste vegetariske køkkenven. Og hvorfor ovnbagte grøntsager har meget mere at byde på end kogte. Vi laver gryderetter, vegetariske frikadeller, sovser og ovnretter.

Underviser: Mia Skøtt Møbjerg.

Tilmelding og betaling senest den 20. august til Susanne Banke på e-mail: suba@jfmedier.dk eller tlf. 40 26 66 05 (efter kl. 18).
Betaling på konto: 5975-0005000698.
Oplys deltagernavn + arrangement.
Arrangementet er kun for medlemmer.
Kursuspris: 200 kr. Maks. 20 deltagere.

Lær at bruge det økologiske bagemiddel Multibag:

BAGEKURSUS MED LANTMÄNNEN CEREALIA A/S

Tid: Onsdag den 10. oktober kl. 16.00-20.00
Sted: Aarhus Friplejehjem, Slet Møllevej 12, 8310 Tranbjerg

Multibag er et økologisk bagemiddel udviklet til foodservicebranchen. Det tilfører gluten og surdej i én nem arbejdsgang. Resultatet er spændende brød af høj kvalitet og med mulighed for at mindske madspild i køkkenet. Meget overskud fra produktionen som fx gulerodssalat kan nemlig anvendes i brødene, hvorved man opnår god økonomi og "personlighed". Vi vil høre om produktet og prøve det i praksis.

Til slut vil vi få pølse- og ostebord med de lækre friskbagte brød til. **HUSK forklæde.**

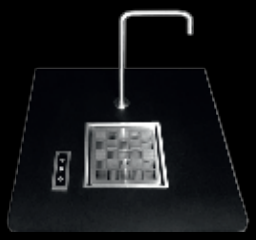
Tilmelding senest den 1. oktober til:
Kirsten Laursen på mail: kkl@fiberpost.dk eller mobil: 24 23 93 46.
Beløbet indbetales på konto: 1971-8125926070 eller på MobilePay: 34646.
Pris for medlemmer: Gratis.
Pris for IKKE-medlemmer: 100 kr.

ZegoWater
Scandinavian Water Design

Dansk kvalitetsvandkøler i smukt design

ZegoWaters vandkølere er et 100 % dansk designet produkt, som passer perfekt til det moderne kantine eller kontor. Ingen pant, plastik og transport.

De elegante vandhaner er 100 % dansk designet enkelthed og minimalisme, som passer perfekt til den nordiske boligindretning. Det hele er designet i Danmark og produceret inden for EU, og der er tænkt kvalitet ind i alle led, uanset om det gælder design, funktionalitet, driftssikkerhed og holdbarhed. ZegoWater er et 'buy to keep' produkt, der er konstrueret til minimum 15 års drift.



ZegoTech ApS Tlf.: +45 70 22 15 38 www.ZegoWater.dk info@ZegoTech.dk

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 og faglige fællesskab.

Christine Bagner Carlsen, Mælkevejen
Bettina Majbom Rasmussen, Mælkevejen
Anitta Haugaard, Sundhedscenter Kolding
Birgitte Sørensen, Børnenes Univers Billund
Heidi Duelund, Nordfyns Efterskole
Bente Nielsen, Nørre Åby Efterskole
Rikke Fischer Jørgensen, Center for Aktiv Indsats
Heidi Lorensen, Børnenes Univers Billund
Bente Arendtsen, Favrskov Gymnasium

Nyt medlem

HEIDI DUELUND,
KØKKENLEDER PÅ NORDFYNS EFTERSKOLE

Hvordan vil du beskrive din kantine?
"Vi er tre ansatte, der laver mad til omkring 115 elever og lærere på efterskolen. Til frokosten laver vi kun én ret, som eleverne får ud på bordene i spisesalen. Jeg kommer fra en virksomhed, hvor jeg er vant til at lave en masse forskellige retter til en buffet. Så det var lidt en omvæltning, at man kun skal koncentrere sig om dagens ret. Til gengæld er der heldøgnsforplejning. Så vi har også travlt med at skulle forberede morgenmad, eftermiddagssnacks og noget, eleverne kan varme til aftensmad."

Hvad kendetegner den mad, I laver?
"Vi prøver at ramme de unges smag bedst muligt, samtidig med at vi også gerne vil præsentere dem for klassiske danske retter. For eksempel har eleverne i dag fået karbonader med små, nye kartofler og gratineret blomkål. Det er en klassisk ret, som de måske ikke selv ville have valgt. I weekenden skal de derimod have tacos med hakket oksekød og salat. Det er sådan lidt mere ungdommeligt og i deres smag."

Hvorfor har du meldt dig ind i Foreningen Kantine & Køkken?
"Jeg har altid læst bladet og har længe overvejet at melde mig ind. Da jeg startede i kantinen på efterskolen, kunne jeg se, at mine to kollegaer tog med på mange af turene, som foreningen arrangerer. Så skyndte jeg mig at melde mig ind. For jeg vil også ud at blive inspireret og sparre med andre i branchen."

fødselsdage

I sidste nummer af KANTINEN var fødselsdage i juli faldet ud. Vi beklager. Julifødselsdagene er derfor med i denne omgang. Tillykke!

50 år

Jesper Mann,
01.07. *Birkerød*

Birgit Kjeldgaard,
06.09. *Skive*

55 år

Solveig Marianne Rasmussen,
22.07. *Oure*

Dorte Taudal Nyeng,
12.09. *Herning*

Inge Lise Mogensen,
13.10. *Vejle*

60 år

Ellen B. Jensen,
12.07. *Bjert*

Jette Marie Jensen,
02.09. *Vejle*

Anette Frisk,
07.10. *Herning*

Bente Nielsen,
10.10. *Herning*

Thomas Vierø,
13.10. *Odense*

Hanne Yde,
18.10. *Middelfart*

Jytte Mortensen,
22.10. *Aalborg*

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

REDAKTION & PRODUKTION

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

Redaktør: Kristine Jægesen Wilkens, OTW AS – www.otw.dk

Journalist/redaktionssekretær: Mette Iversen, Ordfabrikken

Design & produktion
OTW AS – www.otw.dk

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

Oplag ifølge Fagpressens Medie Kontrol: 5.200 eksemplarer

ISSN 0022–8885
Kantinen udkommer 6 gange årligt

Deadline for annoncer til Kantinen nr. 5: 11. september

Forsidefoto: Mille Stengård

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

...LET'S GO...

TACOTARIAN

- FOR THE TASTE OF TACOS. IN ANY WAY, SHAPE OR FORM -

Vi elsker tacos. I længden, bredden og på tværs. Kærligheden har aldrig været større, men det handler ikke længere om kødet, brødet eller endda Mexico. Vores kærlighed til tacos sidder i smagen. Så slip den løs, og lad Santa Maria inspirere dig ind i en helt ny verden af tacos!

Vi elsker tacos. Vi er tacotarians.

Santa Maria

santamariafoodservice.dk

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.

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

KONNERUP & CO APS.
Svendborgvej 399
5600 Faaborg
www.konnerup-co.dk

Med et hjerte, der banker for store smagsoplevelser, enkle råvarer og uovertruffen kvalitet, er Konnerup & Co. et chocolaterie ud over det sædvanlige. Det var netop passionen, der drev konditor og chocolatier Henrik Konnerup, da han i 2003 grundlagde virksomheden, og det er den samme begejstring for chokolade, der den dag i dag sikrer at hver enkelt stykke chokolade smager som en lille bid af himlen.

Kontakt Bent Hougaard og hør nærmere:
+45 2121 8060
Bent@konnerup-co.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

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

Den nye milepæl indenfor
kommerciel kaffetilberedning.

NIMAND®
+45 7020 9944

www.wmf.dk