# KANTINEN

FAGBLADET FOR KANTINE OG KØKKEN

NR. 6 NOVEMBER 2018

*tema*

## *Vegansk julebord*

***Danskerne har fået smag for kødfri dage eller helt at droppe kødet. Men hvordan serverer du et julebord med saft og kraft uden andesteg og sul? Læs, hvordan tofu, pinjekerner og æbler kan blive til en saftig steg på det plantebaserede julebord.***

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

### GRØNTSAGERNES SVÆRVÆGTER

Mættende og med en fyldig smag af nødder. Knoldselleri giver tyngde i vintersalat og grøntsagsbøffer.

### NYE BOLLER PÅ SUPPEN

Gennem en uge var Casper Bøgeskov fra cateringlandsholdet gæstekok i kantinen hos Nordjyske Medier. Læs, hvordan posen med madrutiner blev rystet.

### ÅRETS ILDSJÆL

FKK leder efter kandidater til årets Kantine & Køkkenprisen 2019. Nu kan du indstille en kollega, som fortjener et ekstra klap på skulderen.

## WMF Professionelle Kaffemaskiner.
## "Made in Germany" siden 1927.

NIMAND®

Nimand A/S | Telefon 70209944

- Espresso
- Café créme
- Cappuccino
- Café latte
- Latte macchiato
- Chocciato
- Kakao
- Tevand

- Kop filterkaffe
- Krus filterkaffe
- Lille kande filterkaffe
- Stor kande filterkaffe

Køler til frisk mælk | Specialkaffe & kakao | Dansk filterkaffe

# Tilbud samlet kr. 59.990,-

## WMF 1200 S, WMF 1200 F og WMF bord køl 6,5L

Nemt og godt. "Hele kaffebønnen kraftværk fra WMF" specialkaffe med rigtig mælk & dansk filterkaffe.

**Ideelt for buffeter, morgenmadsrestauranter, kantiner, restauranter og kontorer – Yderst selvbetjeningsvenlig og simpel rengøring. Takket være sit slanke design på blot 38 cm. passer maskinerne ind overalt. Kaffebønne- og kakaobeholder: standart 1 kg. som kan udvides. Som standart side udtag til automatisk opfyldning af termokander – ½ liter frisk brygget dansk filterkaffe på et minut – fint til møder mv. Let installation installation, landsdækkende service af egne servicetekniker. Kalkholdigt vand – ingen problem.**

**Nimand A/S – eneimportør i Danmark af WMF professionelle kaffemaskiner siden 1987**

**www.wmf.dk**

# Fortjener din kollega et ekstra skulderklap?

Kender du kollegaen, der altid står parat med en hjælpende hånd? Eller er opmærksom og vækker smil, når nogen har en dårlig dag? Kollegaen, som gør sig umage med at finde på nye måder at drive kantine på? Eller kollegaen, som evner at samle kolleger til arrangementer, hvor vi lærer nyt om alt fra bolledej til biodynamik? Så har du nu muligheden for at give denne ildsjæl et klap på skulderen ved at indstille ham eller hende til vores forenings Kantine & Køkkenpris 2019, som vi uddeler på årsmødet den 16.-17. marts 2019. Prisen uddeles til "den person, der kompetent og professionelt forstår at drive kantine ud over det sædvanlige, og som formår at synliggøre kantinebranchen ved at dele ud af sin viden og erfaringer". Du kan nominere en kollega ved at sende en mail med navnet og en kort begrundelse til mig på jan.andersen@nordjyske.dk. Jeg glæder mig meget til at læse jeres bud på kandidater!

I dette nummer af KANTINEN kommer du muligvis til at få vendt op og ned på din forestilling om, hvordan et godt julebord skal dækkes. Kogebogsforfatter Ditte Gad Olsen introducerer os nemlig for det plantebaserede julebord – helt uden flæsk, and og fløde. Selv om man ikke rydder fadene for kød og går all in på veganermaden til julefrokosten, kan du måske hente inspiration til nogle grønne indslag. Jeg sukker tit selv efter inspiration til fornyelse – og her er i hvert fald fornyelse at hente. Fornyelse fik jeg også fornøjelsen af, da vi i min kantine gennem en uge fik besøg af kok Casper Bøgeskov fra cateringlandsholdet, som skulle hjælpe os med at gøre frokosten sundere og mere simpel. Læs, hvordan det gik, i kantineportrættet på side 16.

*Jan Andersen, formand*

***tema*** *vegansk jul*

**8** Fra flæskesteg til nøddesteg

**Tør du udfordre dig selv og dine gæster med et julebord af ren plantemad? Madbogsforfatter og veganer Ditte Gad Olsen guider til det veganske julebord.**

***portræt*** *Nordjyske Medier*

**16** Tid til forandring

**I en travl kantinehverdag kan det være svært at få tid til at tænke nyt. Kantinen hos Nordjyske Medier inviterede Casper Bøgeskov fra cateringlandsholdet med som gæst i køkkenet for at få et par friske, kyndige øjne til at ruske op i rutinerne.**

***fokus*** *råvaren*

**24** knoldselleri

**Skær lasagneplader af knolden, og brug toppen som suppevisk. Marie Klee fra Carrotstick giver ideer til at servere knoldselleri gennem vinteren.**

## *faste*

**4** ***kort og godt***

**6** ***bøger, pods & blogs***

**28** ***nye medlemmer***

**28** ***fødselsdage***

**30** ***det sker***

**33** ***leverandørregister***

**TEKST:** METTE IVERSEN

## 3-d-printet mad til patienter

FOTO: TEKNOLOGISK INSTITUT

En kræftsyg patient med synkebesvær får ofte dagens måltider gennem flydende kost som fx proteinshakes. Men måske drømmer patienten i virkeligheden om en pizza. For at kunne tilbyde mere interessante måltider til patienter med synkebesvær eksperimenterer forskere på Teknologisk Institut med at 3-d-printe mad. Printeren kan forme vellignende måltider – fx en pizza – i blød mos, som er nem at synke, og som kan tilsættes nødvendige næringsstoffer. Efter et års eksperimenter er Teknologisk Institut nu klar til at printe hele måltider på bestilling. Visionen hos Teknologisk Institut er, at alle danske hospitaler skal have en 3-d-printer installeret i køkkenet.

**KILDE:** TEKNOLOGISK INSTITUT

## *Vælg økologisk, når du køber æbler, mel og tomater*

Æbler, hvedemel og tomater er de største kilder til pesticidrester på danskernes tallerkner. Ikke fordi netop disse tre madvarer indeholder flere pesticidrester end andet frugt og grønt, men fordi vi her i landet spiser store mængder æbler, hvedemel og tomater. Fx spiser danskerne sammenlagt 100 mio. kilo æbler om året. Vil man mindske mængden af pesticidrester i maden, giver det derfor særlig god mening at vælge økologisk, når du køber æbler, hvedemel og tomater. Hvis man også køber økologiske pærer og vindruer, kan en gennemsnitlig forbruger, der normalt ikke køber økologisk mad, reducere sit indtag af pesticidrester med over 50 procent.

**KILDE**: RENMADGLÆDE.DK

FOTO: ALL OVER PRESS

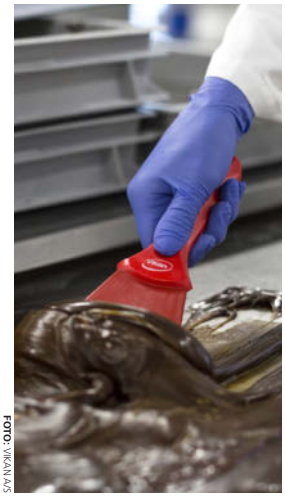


FOTO: VIKAN A/S

## Ny nylonskraber tåler kulde og varme

Steghede kogeplader eller fryserum kan være vanskelige at rengøre, fordi skrabere af stål eller plastik enten ridser, knækker eller smelter. Virksomheden Vikan har lanceret verdens første nylonskraber, som kan tåle både frost og temperaturer helt op til 175 grader. Skraberen er udviklet, så den lever op til EU's bestemmelser for kontakt med fødevarer, og fås i farverne grøn, blå, rød, gul og hvid.

**KILDE:** VIKAN A/S

## Social Cantina vinder årets Kantinepris

Medarbejderne hos Københavns Kommunes socialforvaltning spiser frokost i Danmarks bedste kantine. I hvert fald vandt kok og køkkenleder Mathias Holt fra Social Cantina hos socialforvaltningen Kantineprisen 2018, som hvert år bliver uddelt af Landbrug og Fødevarer.

Mathias Holt er en glad og overrasket vinder:

"Jeg synes, det er dejligt, at det arbejde, vi gør hver dag, bliver anerkendt. Og så er sådan en pris jo med til at skubbe til fordommene over, hvad en kantine egentlig kan," siger han.

Og netop kantinernes formåen gør ifølge Andreas Buchhave Jensen, som er med i juryen, valget af vinderen sværere og sværere for hvert år.

"Der sker virkelig noget i den her branche. Niveauet løfter sig hele tiden, og de kokke, der er nomineret i år, kunne til enhver tid gå ud og få job på nogle af de bedste restauranter," lyder det fra Andreas Buchhave.

*Kantineprisen blev uddelt på Fødevaredagen den 9. oktober, hvor også vinderne af de Økologiske Køkkenroser blev hædret. Priserne for en særlig indsats for økologien i offentlige køkkener gik i år til Gasværksvejens Skole i København, Virklund Plejecenter i Silkeborg, Byens Køkken i Odense og Æblehuset i Herlev.*

**KILDE OG FOTO:** LANDBRUG & FØDEVARER

## Unge samsinger blev årets økologer

FOTO: YDUNS HAVE

I Ydyns Have gror kål og andet frilandsgrønt, mens godt 300 høns lægger æg i mobile hønsehuse, der kan flyttes, så hønsene altid har adgang til friskt grønt. Yduns Have er et økologisk landbrug på Samsø, som drives af to næsten unge økologiske landmænd, Hester Callaghan på 28 år og Bjarke Jensen på 23 år. Og flest danskere lagde deres stemmer på netop Bjarke og Hester i konkurrencen om at blive årets økolog – en pris, som Økologisk Landsforening i samarbejde med Netto står bag. Yduns Have er et såkaldt fællesskabsstøttet landbrug, hvor man som kunde køber en andel af gårdens produktion forud for sæsonen. På den måde får landbruget tryghed i økonomien, mens kunderne får adgang til specialvarer inden for økologisk grønt.

**KILDE:** OKOLOGI.DK

Kohberg

Bager for dig

*Godt bagerhåndværk til det traditionsrige julebord*

*Et sikkert hit til julefrokosten*

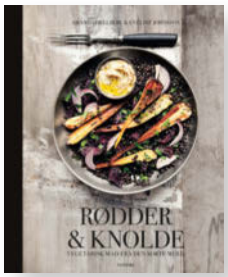
# Det nye og friske solsikkerugbrød

Forkæl dine gæster med det perfekte rugbrød til det traditionelle, danske julebord. Den pragtfulde smag og de lækre solsikkekerner gør brødet til et julehit.

Med Kohberg Solsikke kan du kæle for dine gæsters smagsløg med det gode håndværk og en forrygende smag, der passer perfekt til dine gæsters favorittilbehør.

Med Kohberg Solsikke giver vi dig:

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




## *Tilbage til rødderne*

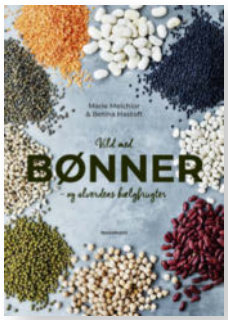
Kartofler og rødbeder bliver ofte kogt i en gryde eller gnubbet i olie og bagt i ovnen. Ikke at der er noget galt i det, men der findes et hav af måder at tilberede rodfrugter på. I "Rødder & knolde" viser den svenske vegetarduo Amanda Hellberg og Eveline Johnsson, hvordan rodfrugter kan pimpes op til det store festmåltid, fermenteres eller bruges i det søde køkken. Især dessertopskrifterne glimrer med ny inspiration – fx den rødbedemarmorerede cheesecake. Men en ret som kåldolmere med valnødde- og sellerifars fremkalder også mundvand. Rodfrugter kan desuden dyrkes på friland i Norden og er derfor klimavenlige sammenlignet med importerede råvarer og drivhusgrønt.

***Amanda Hellberg og Eveline Johnsson:***
***Rødder & knolde – vegetarisk mad fra den sorte muld***
***Turbine, 190 sider, 270 kr.***

## *Vildt på gaflen*

Julie Hey har gået på jagt, siden hun kunne gå, og lavet mad omtrent lige så længe. I "Hey! Det er vildt" giver hun inspiration til, hvordan det nedlagte bytte kan tilberedes – også når det bare er hverdag, og der skal laves bolognese og frikadeller. Ifølge forfatteren kan det være en udfordring at kokkerere det rette tilbehør til vildt, som er fedtfattigt kød og samtidig kraftigt i smagen. I bogen giver hun sine bud på cremet, sødt og fedt tilbehør til fasanen eller rådyret.

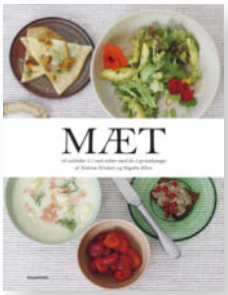
***Julie Hey: Hey! Det er vildt***
***Gyldendal, 168 sider, 250 kr.***




## *Fra kikærter til kakaobønner*

Det er vel et lille mirakel hver gang: At en runken, indtørret bønne kan forvandle sig til en saftig spire og en frodig plante. I "Vild med bønner" forvandler Marie Melchior bønner, kikærter og linser til indbydende retter og afliver myterne om, at bønner er bøvlede eller kun for vegetarer. I sidste kapitel tager hun fat på en bønne, vi ikke har tradition for at bruge i det nordiske køkken, men som måske fortjener større opmærksomhed – både på grund af smagen, og fordi kakaobønner er bomber af sunde næringsstoffer. Marie Melchior bruger fx kakaobønner til fisk, i salater og lammekølle med "chokoladesovs".

***Marie Melchior og Betina Hastoft:***
***Vild med bønner – og alverdens bælgfrugter***
***Muusmann Forlag, 139 sider, 200 kr.***




## *Tæl til fem på japansk*

Washoku er navnet på det traditionelle japanske køkken og følger en række enkle huskeregler: Måltidet skal komponeres af fem smage, fem tilberedningsmetoder, fem råvarer, fem farver og fem konsistenser. Med disse huskeregler serverer "Mæt" 36 måltider, der følger årets gang. Selvom washoku er japansk, fylder nordiske råvarer som grønkål, korn og ost mest i retterne. Et washoku-måltid kan fx tilberedes af spinatsuppe med bacon, ørredtartar med karse, hvide asparges med smør og citron, stegt kylling og groft brød. Meshigare (velbekomme på japansk)!

***Katrine Klinken:***
***Mæt – 36 måltider à 5 små retter med de 5 grundsmage***
***Muusmann Forlag, 265 sider, 300 kr.***

FOTO: MADFAR.DK

## MADFAR

Mød Madfar. Han hylder hverdagen med velsmagende hverdagsmad. Det skal være nemt. Opskrifterne er delt ind i kategorier som luft (fugle), hav (fisk og skaldyr), kød, vegetar og desserter. Råvarerne skal gerne være lokale og økologiske, men inspirationen er hentet fra forskellige steder i verden. Prøv fx den italienske bonderet pasta e fagioli med svinebryst eller carpaccio surf'n turf style med stegte rejer og parmesancreme.

**Madfar.dk**

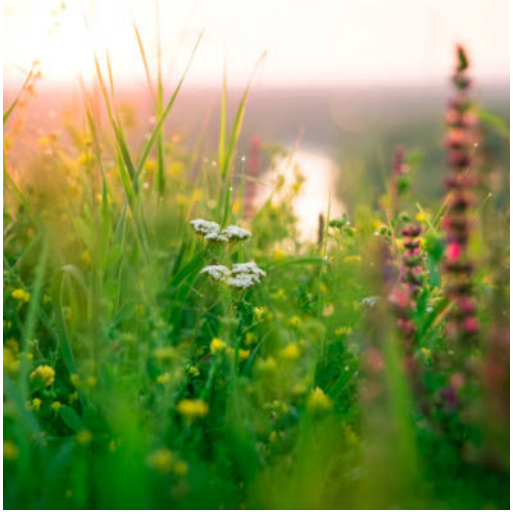


FOTO: ALL OVER PRESS

## GRØNTHØSTERMETODEN

Har du for nylig været ude at gå i skoven eller på stranden, er du sikkert gået forbi fem, to eller måske flere spiselige planter. Vi er alle sammen pattedyr, og naturen er et spisekammer med planter, vi kan græsse af, lyder det fra professionel sanker Thomas Laursen i podcastserien "Grønthøstermetoden". I selskab med vært Peter Ørbæk drager han ud i landskabet for at høste brøndkarse i bækken, kantareller i klitplantagen eller skivekamille mellem brostenene på Nørrebro i København. Få inspiration til at plukke selv, og lyt til, hvordan naturens råvarer kan bruges i måltider, som Thomas og Peter tilbereder. Det lyder, som om de har en fest.

**www.radio24syv.dk**

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

# FÆRDIGSTEGT PANERET FISK

du skal **kun optø** fisken

KERNETEMPERATUR 72°C – FISKEN ER KLAR TIL SERVERING

Fileterne kan anvendes **direkte fra frost** uden yderligere tilberedning

Royal Greenland
FIT FOR FOODSERVICE & GASTRO

## Færdigstegt rugmelspaneret sild

– perfekt til julens marinerede sild!
Find inspiration til spændende retter på vores hjemmeside

Vælg mellem:
rødspætte, skrubbe, nuggets af alaskasej, rugmelspaneret sild og grønlandsk torsk

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

**TEKST:** METTE IVERSEN
**FOTO:** VEGANSKFORALLE.DK/DITTE GAD OLSEN, PLANT JAMMERS ALL OVER PRESS

*"God julemad er mad, som giver minder om juleaftener, jeg selv har oplevet."*

DITTE GAD OLSEN,
VEGANER OG KOGEBOGSFORFATTER

# Fra flæskesteg til nøddesteg

Interessen for at skifte kød ud med planter på tallerkenen er stigende blandt danskerne. Men hvordan dækker man op til julebordet uden flæskesteg og sul? KANTINEN har spurgt den veganske kogebogsforfatter Ditte Gad Olsen.

Det traditionelle danske julebord er ladet med kød: flæskesteg, frikadeller, saftige pølser, sild, andesteg og leverpostej. Sværen skal være sprød og sovsen brun, mens rødkål og kartofler ofte spiller en birolle på kanten af tallerkenen.

Men interessen for at give grøntsagerne hovedrollen i måltidet er stærkt stigende blandt danskerne. I en analyse udarbejdet af COOP og Dansk Vegetarisk Forening i år svarede 2,4 procent af de adspurgte, at de ikke spiser kød – det svarer til 140.000 danskere – hvilket er en markant stigning i forhold til året før, hvor 1,8 procent var vegetarer. Kigger man ti år tilbage, var antallet knap målbart. Hensyn til klimaet vejer tungt som argument for at vælge kødet fra, da især produktionen af okse- og lammekød udleder meget $CO_2$ sammenlignet med andre fødevarer. Men også sundhed og dyrevelfærd er udbredte grunde.

Laver man mad i en større kantine, er der dermed stor sandsynlighed for, at en eller flere af gæsterne er vegetarer. Ud af de 140.000 vegetarer skønner Dansk Vegetarisk Forening, at cirka 35.000 heller ikke spiser æg, mælkeprodukter eller anden mad fra dyr. Med andre ord lever de vegansk.

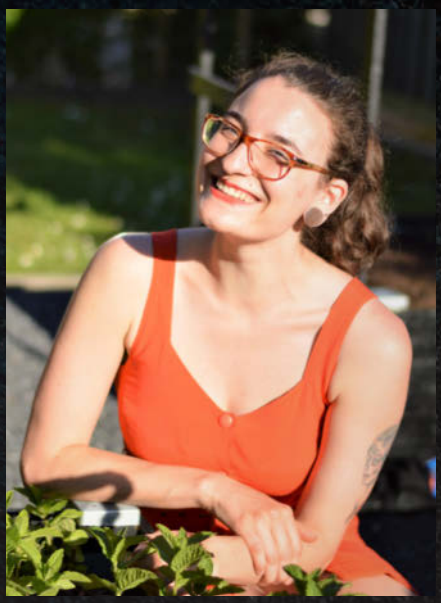
For at få inspiration til at komponere en julemenu, der fremkalder mundvand hos de planteelskede gæster, har KANTINEN spurgt Ditte Gad Olsen, hvad man sætter på det veganske julebord. Ditte Gad Olsen er professionsbachelor i sundhed og ernæring, har udgivet bøgerne "Vegansk til højtider og fest" og "Vegansk for alle" og har selv ikke spist kød i et årti. Til daglig står hun bag gryderne i en børnehave og er kostvejleder i sit eget firma, Plantevejen.

*Hvad er god julemad for dig?*

"God julemad er mad, som giver minder om juleaftener, jeg selv har oplevet. Minder om, at jeg hygger mig og bliver omfavnet af maden. Det kan være æbleskiver, brun sovs, kartofler eller min hjemmelavede æblemost, som er blevet en tradition i familien."

*Jeg gætter på, at du har spist flæskesteg eller andesteg til jul som barn. Hvad spiser du i stedet for i dag?*

"Det er ret umuligt at lave flæskesteg vegansk, men jeg erstatterfor eksempel kødet med en hasselnøddepostej. Eller en



*Når Ditte Gad Olsen til daglig laver mad i en børnehave, sætter hun både fisk og kød på menuen, men hun kan godt finde på at bage vegansk kage til børnene.*

**Ditte Gad Olsen:**

## 3 gode grunde til at servere plantemad på julebordet

1 Du åbner op for nye madoplevelser og rykker grænser – både for dig selv som madfaglig og for gæsterne.

2 Vegansk mad er bæredygtig. Både i forhold til klima og økonomisk. Det er billigere at lave mad uden kød. Nødder er ganske rigtigt dyre, men uden kød skal der nok blive råd til nødder.

3 I dag er rigtig mange interesserede i grønne alternativer på spisebordet. Du giver folk mulighed for at prøve de grønne retter af. Og så smager det bare super godt!

vegansk version af den amerikanske fyldte kalkun, som normalt serveres til thanksgiving, tofurkey. Det er en tofusteg fyldt med æbler og pinjekerner, som jeg synes passer rigtig godt til julebordet. Tofurkey er 'wow', når man skærer for og ser fyldet indeni. Julebordet må gerne byde på noget ekstravagant, der har taget tid at tilberede," siger Ditte Gad Olsen, der har fundet inspiration til sin egen tofurkeyopskrift i amerikanske veganeropskrifter.

### Fast bid og umami

*Mange forbinder julemad med den fyldige smag og fedmen fra kød – hvordan får man samme egenskaber frem i vegansk mad?*

"Det er vigtigt, at retter, der står i stedet for kød, har masser af umami, men også gerne nogle andre smagsnuancer som salt og sødme. Umamismagen kan komme fra ristede nødder, soltørrede tomater eller sojasauce. Teksturen skal gerne være fast at bide i som kontrast til de blødere kartofler med sovs og rødkålen. Retter lavet af seitan giver en fast og chewy konsistens – tæt på oplevelsen af at bide i et stykke kylling. Seitan er fremstillet af rent gluten og købes som mel, man kan røre til en slags fars."

*Hvor ligger faldgruberne i det veganske køkken?*

"Jeg bliver nødt til at nævne umami igen. Hvis maden mangler umami, kommer smagen til at mangle dybde. En anden faldgrube er, at maden hurtigt bliver for sammenkogt. Hvis man står med en masse grøntsager, er det så nemt med en panikløsning og at putte det hele i en gryde. Men man skal huske forskellige konsistenser: noget knas og noget sejt. Nogle gange mangler maden en god proteinkilde som linser, bønner, seitan eller tofu."

## VEGANSKE JULEOPSKRIFTER

Find mere inspiration til vegansk julemad på Ditte Gad Olsens hjemmeside:

- veganskforalle.dk

Eller på:

- maanebarnet.org
- plantepusherne.dk
- miasommer.dk

*"Julebordet må gerne byde på noget ekstravagant, der har taget tid at tilberede."*

DITTE GAD OLSEN, VEGANER OG KOGEBOGSFORFATTER

**Ditte Gad Olsen:**

# 5 madvarer, du ikke kan undvære i det veganske køkken

1 Gærflager, som har en lidt osteagtig eller nøddeagtig smag og giver retten en cremet konsistens. De kan fx vendes i en bønnesalat som en god smagsgiver.

2 Sojasauce, som tilføjer umami.

3 Linser er nemme og hurtige at lave, fordi de modsat bønner hverken skal stå i blød natten over eller koge længe.

4 Tofu er rig på protein.

5 Soltørrede tomater er fulde af umamismag.

*Det veganske svar på en ost kan være lavet af blendede cashewnødder og gærflager. Som Ditte Gad Olsens "brie" til julebordet.*

*Æbleskiver vækker minder om juletid og hygge hos Ditte Gad Olsen.*

## Fjern ikke kødet uden varsel

*Hvis man nu ikke er erfaren veganerkok, men gerne vil sætte vegansk mad på julebordet, hvor er det så godt at begynde?*

"Nøddepostej er en klassiker og let at lave. Brun sovs og brunede kartofler er også nemt at gå til. I stedet for kødkraft smager jeg sovsen til med grøntsagsfond eller en god grøntsagsbouillon, muligvis lidt soja for at få mere umami. I den søde ende kan man lave veganske æbleskiver eller hjemmebag som jødekager og brunkager. De fleste småkager kan bages efter en traditionel opskrift bare med vegansk smørbart og uden æg," siger

Orkla Foods Danmark

# Forny det traditionelle julefrokostbord

Når duften af julemad spreder sig, kommer vi tættere på julestemningen. Men julebordet i kantinen i november og december behøver ikke kun bestå af elskede klassikere. Med Kirsebærsauce fra Den Gamle Fabrik er det nemt at overraske med et moderne twist, der kan pifte det traditionelle julebord op.

## VINTER KOLDSKÅL
### MED KIRSEBÆRSAUCE

**Tip:** Krydr vinterkoldskål med julekrydderier og kom appelsinstykker i.

**Ingredienser – 10 personer**

8 pasteuriserede æggeblommer
190 g rørsukker
1 vaniljestang (eller tonganød)
1 l. tykmælk
1 l. kærnemælk
1 dl citronsaft
1 l Den Gamle Fabrik Kirsebærsauce
100 g Quaker Crüsli Med Nødder

**Tilberedning**

Pisk æg, sukker og vaniljemarv til en luftig æggesnaps. Rør tykmælk, kærnemælk, og citronsaft i. Stil koldskålen på køl i 30 min. Server vinter koldskål med Den Gamle Fabrik Kirsebærsauce og Quaker Crüsli med Nødder og evt. friske krydderurter.

**Velbekomme!**

J.L. Andersen DEN GAMLE FABRIK
DEN ÆGTE SIDEN 1834

151598 **Den Gamle Fabrik Kirsebærsauce** 3 kg
151515 **Den Gamle Fabrik Jordbær Marmelade** 3 kg
151517 **Den Gamle Fabrik Hindbær Marmelade** 3 kg

## INGEN JUL UDEN ÆBLESKIVER

Server varme æbleskiver med flormelis og marmelader fra Den Gamle Fabrik, som er fremstillet i åbne gryder – præcis som i gamle dage.

**Se flere opskrifter på Foodappeal.dk**

Foodappeal.dk
en del af Orkla Foods Foodservice

*Smør og æg er som regel de eneste animalske madvarer i småkager. Smørret kan nemt erstattes med plantesmør, og ægget kan undlades.*

Ditte Gad Olsen og nævner, at de fleste veganere bliver glade, blot der er tænkt på at sætte en vegansk ret på bordet.

*Hvad er så det gode svar til de gæster, der kommer op til køkkenchefen og spørger, hvor flæskestegen er henne?*

"Jeg synes, at man bør gøre det klart for gæsterne, at man laver et vegansk julebord, så man ikke bare fjerner kødet uden varsel. Fortæl dem, at du prøver noget nyt af og leger lidt med maden. Det er trods alt kun én dag, og der er ingen, der forsøger at lave om på folks julebord i deres private hjem."

*Hvordan oplever du veganertendensen lige nu?*

"Den er sindssygt stor. Man er ikke længere en underlig særling, der siger nej til alt. Jeg oplever selv, at folk er nysgerrige og bliver mere inspirerede af det. Måske fordi de gerne vil have mere grønt ind i deres eget køkken. Folk spørger: Mangler du aldrig noget? Hvad med kager?"

Kigger man Ditte Gad Olsens opskrifter igennem på hendes hjemmeside veganskforalle.dk, står det dog klart, at ingen har grund til bekymring for, om hun går glip af kage. Listen over søde sager er længere end listen over hovedretter og tæller blandt andet brunsviger, brombærmuffins og belgiske vafler.

Årets eksperimenter til julebordet hører også til i det søde hjørne.

"Jeg vil gerne prøve at lave en yule log, det vil sige en roulade, der er pyntet, så den ligner en træstamme. Op til jul leger jeg primært med det søde: En rigtig engelsk frugtkage og italiensk panforte kunne jeg også tænke mig at prøve i år." ■

*Hvis risalamanden skal være vegansk, kan risengrøden koges på plantemælk. I dag findes også plantepiskefløde i de fleste supermarkeder.*

## NY APP GØR DET NEMT AT LAVE PLANTEMAD

Du står med tre broccolihoveder, der blev tilovers fra i går, en åbnet pose quinoa og et par dåser kokosmælk samt køkkenets lager af basisvarer, men ikke lige en opskrift, der kombinerer netop disse madvarer til et måltid fyldt med smag. Der er heldigvis hjælp at hente. Virksomheden Plant Jammer har udviklet en ny app, som ved hjælp af kunstig intelligens og big data henter opskrifter, der tager udgangspunkt i netop de råvarer, du har i hånden.

Teknologien sammensætter viden fra kokken og tre mio. opskrifter til et såkaldt smagslandskab, der viser, hvilke råvarer der passer sammen, og hvordan de tilberedes sammen. Algoritmen giver samtidig tips til at forbedre smagen i netop dit måltid.

Plant Jammers virtuelle køkkenhjælper har fokus på vegetarisk og vegansk mad, fordi virksomheden bag gerne vil være med til at løse klimaudfordringerne.

"Kan vi få en mia. mennesker til at spise plantebaseret en dag om ugen, sparer vi lige så meget CO2, som hvis alle biler i USA, Tyskland og England var elbiler," forklarer Michael Haase, der har udviklet Plant Jammer.

- Du kan downloade Plant Jammer, hvor du henter dine apps.
- Læs mere om projektet på plantjammer.com

## PLANTEMAD LETTER $CO_2$-AFTRYKKET

SÅ MEGET $CO_2$ UDLEDER MÅLTIDET – REGNET UD FRA ET MÅLTID TIL 4 PERSONER:

- Spaghetti med kødsovs: **13,2 kilo $CO_2$.**
- Minestrone og grønkålstatar med aioli på ristet rugbrød: **1 kilo $CO_2$.**

*Kilde: Fødevareministeriets Klimakogebog*

# 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

# Tofurkey

## – fyldt tofusteg med æble-pinjekerne-stuffing

Når tofu bliver presset i længere tid, får det et lækkert, fast bid, der minder om kalkun! Du kan sagtens lave en dobbelt portion af fyldet, som kan spises ved siden af. Tofurkey er ligesom tranebærkompot en klassiker på det veganske thanksgivingbord i USA. Hjemme hos Ditte Gad Olsen er tofurkey sammen med nøddepostej faste hovedretter på julebordet.

4-6 personer, ca. 2 skiver pr. person

Du skal bruge:
800 g fast tofu – presset for væde, fintsmuldret

---

Fyld
250 g godt hvedebrød skåret i tern
1. spsk olie
1 rødløg – finthakket
2 fed hvidløg – presset
2 tsk. stødt timian (stød tørret timian i en morter eller kaffekværn)
2 tsk. stødt rosmarin (stødes som timian)
20 g pinjekerner – ristet
40 g rosiner
2 æbler – små tern
1-2 dl bouillon
salt og peber

---

Glace
Saft af 2 appelsiner
2 spsk. æblecidereddike
2 tsk. sennep
2 spsk. ahornsirup
salt og peber

### Sådan gør du:

Sæt en si over en stor skål, og læg et bomuldsklæde i sien. Læg derefter tofuen i sien og pres ned – dæk tofuen med mere bomuldsklæde.

Læg noget tungt på tofuen. Stil på køl i 3 timer.

Put alle ingredienser til glace i en gryde, og kog lidt ind ved svag varme. Smag til, og stil til side.

Glacen skal bruges til at glasere tofurkeyen.

### Lav nu fyldet:

Tænd ovnen på 200 °C, og rist brødternene i ovnen, til de er gyldne. Blend dem, så de er mindre grove.

Steg løg og hvidløg på panden i olien. Når løgene er klare, tilføjes resten af ingredienserne til fyldet inklusive brødet – tilføj langsomt bouillonen, da den kun skal gøre fyldet fugtigt.

Når tofuen har stået på køl i tre timer, varmes ovnen igen til 200 °C. Udhul tofurkeyen, så der er en skal på ca. to cm tilbage i sien. Gem det tofu, du har fjernet – det skal bruges til at "lappe hullet".

### Glaser hullet med noget af glacen.

Kom halvdelen af fyldet i hullet, og pres resten af tofuen godt ned i udhulingen og over kanterne, så det danner et låg.

Vend tofurkeyen over i en bagepapirbeklædt tærteform (25-30 cm), så den flade side af tofurkeyen vender nedad.

Glasér tofurkeyen, dæk den til med sølvpapir, og bag stegen 1 time i ovnen. Derefter fjernes sølvpapiret, og der bages videre i endnu 1 time, hvor tofurkeyen ca. hvert 15. minut glaseres. Tofurkeyen skal være gylden og sprød, når den er bagt færdig.

Server med resten af fyldet, tranebærkompot, brun sovs, rødkål og alle de andre lækre sager til julebordet.

# Fantastisk Forkærlighed for Mad

*"Hvilke grøntsager er i sæson lige nu? Hvilke grøntsager egner sig bedst til fermentering? Hvordan skal næste måneds grønne menu se ud? Jeg er løbende i kontakt med din lokale konsulent og sørger for at give dem indsigt i den grønne verden, så de kan rådgive jer om frugt og grønt"*

**Benjamin Larsen**
Konsulent, Fantastisk Frisk Frugt & Grønt

FANTASTISK FRISK
FRUGT & GRØNT

## Passion for Frugt & Grønt

Frugt og grønt fylder til stadighed mere på tallerknerne på de danske spisesteder og vores team hos Fantastisk Frisk Frugt & Grønt følger løbende med i sæsoner, nye sorter og tilberedningsmuligheder af de grønne, friske råvarer. Denne viden bliver dagligt delt med landets konsulenter og kundeservice-ansatte, så de altid kan fortælle jer om sæsonaktuelle grøntsager og spændende frugter.

Derfor kan du altid kontakte din lokale konsulent og få et indblik i, hvad der hitter lige nu og hvordan du kan få det optimale ud af dine grønne varer. Du finder mere info om grønt i sæson under nyhedsfanen på vores hjemmesider og på Instagram #FantastiskFrisk

FANTASTISK FRISK
KØD & PÅLÆG

## Passion for Kød & Pålæg

Vores kød- og pålægsspecialist tilbyder stor viden indenfor perfekte udskæringer, det overdådige pålægsbord og trends indenfor kødbranchen. Klaus Tonny går aldrig på kompromis med kvaliteten af råvarer. Det er muligt at invitere Klaus Tonny eller en af hans kollegaer ud til jer og få ekspertviden om tilberedning, opbevaring og optimal udnyttelse af kød og pålæg. Der kan være mange overvejelser i at udvælge de rette udskæringer til menuen og løsninger til, hvordan smagen kan fremelskes bedst muligt i retterne. Korrekte kødudskæringer, pæne præsentationer og kreative opskrifter er essensen af Fantastisk Frisk Kød & pålæg.

*"Jeg er gerne behjælpelig med at skræddersy den rigtige løsning til netop jeres køkken, behov og ikke mindst smagsløg."*

**Klaus Tonny Hansen**
Konsulent, Fantastisk Frisk Kød & Pålæg

*"Mange tror at det er svært at arbejde med frisk fisk, men det er ikke rigtigt. Fisk skal blot tilberedes korrekt, nænsomt og på den rigtige tid. Jeg sørger for, at din lokale konsulent er klædt på med viden om frisk fisk og skaldyr, så du tør kaste dig ud i havets lækkerier."*

**Morten Nysom**
Konsulent, Fantastisk Frisk Fisk & Skaldyr

FANTASTISK FRISK
FISK & SKALDYR

## Passion for Fisk & Skaldyr

Vores fisk & skaldyrs-specialist Morten Nysom har stor viden om alt det spiselige, der svømmer i havet. Morten underviser og opdaterer dagligt konsulenter hos AB Catering og BC Catering i fiskesæsoner, bæredygtige fangstmetoder og fortæller gerne om, hvordan de forskellige arter bedst opbevares og tilberedes.

Du kan derfor trygt spørge din konsulent om, hvilke fisk, der netop nu er i sæson og om, hvordan vi samarbejder med Thorupstrand omkring kystnært og bæredygtigt fiskeri. Frisk fisk er faktisk umagen værd, så spørg din konsulent om vores sortiment allerede i dag. Dine gæster vil elske den friske smag.

AB CATERING – hele Danmarks Foodservice

Læs mere på abcatering.dk/fantastiskfrisk

FANTASTISK FRISK

BC Catering

Læs mere på bccatering.dk/fantastiskfrisk

# *Tid til forandring*

I kantinen hos Nordjyske Medier i Aalborg er der blevet rusket op i rutinerne. Kok og køkkenkonsulent Casper Bøgeskov har været på besøg og ført medarbejderne gennem et inspirationsforløb, som har givet kantineleder Jan Andersen og hans team ideer til alt fra restaurantdage med trerettersmenu til vegetaropskrifter.

Hænderne skræller og snitter. Rodfrugter og kartofler koges til mos, som skal serveres med braiseret oksebov. Mens kokkene lægger sidste hånd på dagens hovedret, kan gæsterne i kantinen hos Nordjyske Medier hente en tallerkenanrettet forret: torsk og sprødt rugbrød pyntet med syltet agurk, hollandaisesauce, grøn olie og urter. Også den søde tand bliver tilfredsstillet, når kantineteamet i dag disker op med en kage lagt sammen af sandkagebund med mousse på toppen som dessert.

Ugens gæst. Kok og køkkenkonsulent Casper Bøgeskov (tv.) har gennem en uge rystet posen af køkkenrutiner i kantinen hos Nordjyske Medier.

## Tre tips til nytænkning i køkkenet

**Tænk visuelt**
Vi spiser først med øjnene, og jo smukkere du kan gøre hele spiseoplevelsen, jo mere appetitlig bliver maden. Tænk videre end blot madens udtryk – fx på serveringen og omgivelserne.

**Bag selv brød**
Investér tid i at bage dit brød selv. Det er billigt, det er lækkert, og det er nemme point hos gæsterne.

**Konservér sæsonens råvarer**
Forlæng levetiden på sæsonens råvarer ved at konservere, sylte, fermentere og salte råvarerne.

Der er *restaurantdag* i kantinen – et koncept, hvor kantineteamet portionsanretter tre retter i stedet for at servere maden som buffet. Restaurantmenuen er ikke hverdagskost for kantinegæsterne, men kantineleder Jan Andersen håber, at han og hans hold af køkkenmedarbejdere kan servere flere af den slags menuer fremover.

"Jeg vil ikke påstå, at vi kan køre med en lige så ambitiøs madplan hver uge med de få medarbejdere, vi er. Men vi vil gøre vores bedste for at holde liv i koncepterne," siger Jan Andersen.

De nye madkoncepter er udviklet i samarbejde med kok og køkkenkonsulent Casper Bøgeskov, som kantinen har haft på besøg i en uge. Et besøg, som har givet kantineteamet ny inspiration.

"Vi har rystet posen godt og grundigt. Vi har lavet maden på en anden måde, end vi plejer, og vi har serveret den anderledes, og det har givet vores gæster en anden oplevelse af at komme i kantinen," fortæller en tilfreds Jan Andersen.

### Andre boller på suppen

"Er I med?" spørger køkkenkonsulenten. "Ja, Casper!" lyder det i kor fra de tre køkkenmedarbejdere. Kokken Rikke Lehmann Jensen står med en grydeske og rører rundt i saucen til hovedretten, mens smørrebrødsjomfru Gitte Merethe Jensen leder efter pincetter, der skal bruges til at anrette hovedretten. Køkkenets fjerde medarbejder, Karin Frederiksen, også smørrebrødsjomfru, er på vej ud af køkkenet for at hjælpe kantinelederen med at anrette maden. Med besøget fra

# Ugens madplan

**Mandag: Vegetardag:**
*"Forklædt som kød"*

Chili sin carne med brød, svampepostej med syltede rødbeder og stegte svampe, vegetarisk "hønsesalat" med quinoa, tærte med brunede løg og hytteost, hvidkålssalat med friturestegte kapers, honning-citron-dressing og revet ost. Bagte selleri, syltede løg, mormordressing og estragon.

**Tirsdag: Bordservering:**
*"Mormormad"*
Kyllingeover- og underlår med rosmarin, timian og citron. Bagte tomater og selleri. Hjemmelavet pasta samt brød.

**Onsdag: Restaurantdag**
*– trerettersmenu*

1
Forret: torskefilet med sprødt rugbrød, syltede agurker, hollandaisesauce, grøn olie og urter.

2
Hovedret: braiseret oksebov, grillede gulerødder, bagte jordskokker, kartoffel- og rodfrugtmos, sauce og urter.

3
Dessert: sandkage med hindbær- og hvid chokolademousse, æbleskum, sprødt og blomster.

**Torsdag: Udskæring af helstegt skinke i kantinen**
Hel skinke med svær og knuste kartofler, røget makrel m. grøn mayo og surt, kalkun sous vide med sennep, urter og sprødt og ost, sødt og sprødt.

**Fredag:"Luksussmørrebrød"**
Paneret torsk med pickles, brændt citron, syltede løg, karse, dild, svinebryst med poppet svær, æblerelish, sprød broccoli og urter, kartoffelmad med rillette af kylling, brunede løg, pure og kartoffelchips og rørt fransk tatar med fritter på stegt rugbrød.

## BLÅ BOG

- Jan Andersen, 61 år.
- Ansat som kantineleder hos Nordjyske Medier siden 1986.
- Udlært kok på Hotel Phønix i Aalborg.
- Tidligere ansat på Hotel Fyrklit i Hirtshals, restaurant Caféen og Hotel Hvide Hus i Aalborg.
- Formand for bestyrelsen i Foreningen Kantine & Køkken.

Casper Bøgeskov er køkkenholdet i denne uge vokset til fem kokke, men trods det ekstra sæt hænder løber kantinemedarbejderne stærkt for at lave mad til dagens 200 gæster. De har fået sved på panden. Travlheden er dog det hele værd, mener Jan Andersen. Han er ikke i tvivl om, at Casper Bøgeskovs madkoncepter bidrager til den fornyelse, som ifølge kantinelederen er kantinefagets vigtigste valuta.

"På en restaurant kommer du en til to gange om året. I en kantine kommer du en til to gange om dagen. Kravet om fornyelse er altså enormt, og hvis vi skal kunne følge med, er der nødt til at ske en forandring," fortæller Jan Andersen.

I ugen med Casper Bøgeskov er den klassiske buffet, som gæsterne kender, blevet sat på standby. I stedet er der blevet eksperimenteret med alt fra vegetarretter til fadservering.

"I mandags havde vi en 100 procent kødfri dag. Jeg introducerede køkkenet for konceptet 'Forklædt som kød', hvor vi blandt andet tog udgangspunkt i den klassiske kødret chili con carne og lavede den om til chili sin carne, som indeholder linser og kikærter i stedet for kød," fortæller Casper Bøgeskov.

Om tirsdagen stod den på konceptet "Mormormad". Her serverede køkkenet kylling med bagte tomater og selleri samt hjemmelavet pasta med urter. Maden var til at genkende for gæsterne, men serveringen var anderledes.

"I stedet for den klassiske buffet, hvor gæsterne selv henter maden, prøvede vi at illudere, at man sad hjemme sammen med sin familie og spiste, ved at servere kyllingen og grøntsagerne på bambusfade ved de forskellige borde," fortæller Jan Andersen.

### Grundsmage på dagsordenen

Salt, sødt, surt, bittert og umami er de fem grundsmage, som skal i spil i et måltid, for at alle smagsløg bliver aktiveret og tilfredsstillet. Kan man sammensætte råvarerne, så maden favner alle fem grundsmage, er man ifølge køkkenkonsulenten nået et godt stykke af vejen til at kunne lave et lækkert måltid. Derfor har køkkenet hos Nordjyske Medier holdt fokus på grundsmagene i ugen med Casper Bøgeskov. Jan Andersen fortæller:

# DET ØKOLOGISKE SPISEMÆRKE

**90-100% økologi** **60-90% økologi** **30-60% økologi**

## LETTERE END DU TROR...
## 3 TRIN TIL MÆRKET

1. Du og din leverandør udregner din økologiprocent
2. Ansøg hos Fødevarestyrelsen
3. Du har spisemærket

**Miljø- og Fødevareministeriet**
Fødevarestyrelsen

LÆS MERE
ØKOLOGISK-SPISEMÆRKE.DK

*Knivskarpt. Der kræves præcision for at skære sandkage ud til portions-anrettet dessert.*

*Salt, surt, sødt, bittert og umami. Fremover er grundsmagene særligt i fokus, når kantineteamet smager maden til.*

*Køkkenkonsulent Casper Bøgeskov og Rikke Lehmann Jensen anretter oksebov og mos af rodfrugter – klar til dagens hovedret.*

**Køkkenkonsulentens**

## bedste køkkentip

Få struktur i køkkenet. *Mise en place* er en metode fra restaurationsbranchen, som handler om at strukturere madlavningen på bedst mulig vis ved at sætte ingredienserne og råvarerne op på en bestemt måde, så de er klar til at blive taget i brug. Metoden giver overskud i et køkken.

”Vi er blevet bedre til at spotte, hvilke smage der komplementerer hinanden, og det har vi lært ved at prøve os frem med de forskellige råvarer og opskrifter, som køkkenkonsulenten har haft med til os.”

Øvelse gør mester, når det handler om at afkode, hvilke råvarer, smage og konsistenser der passer sammen. Allerede første dag modtog køkkenet mange roser for sine vegetarretter. Men selvom størstedelen af kantinens gæster syntes om svampepostejen, den vegetariske hønsesalat med quinoa og de andre vegetarretter, var plantemaden ikke et hit hos alle. Og sådan behøver det hellere ikke at være, understreger Casper Bøgeskov.

”Det vigtigste er, at kantineteamet ved, at det er dem selv, der bestemmer. Selvfølgelig skal de servere mad, som størstedelen af gæsterne vil spise. Men det er kokkene selv og ikke den enkelte kantinegæst, der skal sætte dagsordenen,” fortæller han.

### Kantineleder: ”Et wakeupcall”

Klokken er 13.25. Den sidste frokosttallerken er netop blevet anrettet. Kun et par gæster sidder tilbage i kantinen hos Nordjyske Medier. Om fem minutter er dagens frokost officielt slut, men i køkkenet hakkes og skæres der stadig. En af medarbejderne står og skærer et græskar ud i små mundrette tern, og kantinelederen har hentet en hel steg fra kølerummet.

”Noget af tilberedningen kan gøres dagen inden. Det udnytter vi, så vi har tid til at kæle ekstra for detaljen, når vi skal gøre maden appetitlig at se på. Vi spiser først med øjnene, så det er vigtigt at få maden til at se lækker ud,” fortæller Casper Bøgeskov.

Casper Bøgeskov har også introduceret køkkenet for nye to do-lister, så den enkelte kantinemedarbejder altid ved, hvad næste skridt er. På den måde får medarbejderne i kantinen en klarere struktur for, hvornår og hvordan maden skal tilberedes. Hver gang en opgave er

NYHED

# Mester's
## udvalgte frikadeller

MESTER'S UDVALGTE
STEGT MED STOLTHED

Klassiske frikadeller rørt fra bunden på rene råvarer uden smagsforstærkende ingredienser - helt som du selv ville lave dem. Frikadellerne er formet og stegt, så de har et naturligt, rustikt udseende.

*UDEN SMAGSFORSTÆRKENDE INGREDIENSER

www.tulipfoodservice.dk

SMAGER OG SER UD SOM HJEMMELAVET

TULIP FOODSERVICE

løst, streger medarbejderen den over på listen – det giver samtidig en følelse af succes og overskud.

"Nye serveringsmetoder, nye måder at sammensætte smage på og nye måder at bruge råvarerne på. Vi har fået inspiration til meget forskelligt. Noget så simpelt som at udarbejde to do-lister har også givet os mere overskud i køkkenet. Forløbet har på mange måder været et positivt wakeupcall for os. Med få ændringer kan vi gøre vores kantine endnu bedre," siger Jan Andersen. ■

## BLÅ BOG

- Casper Bøgeskov, 36 år.
- Uddannet kok.
- Ejer af firmaet SmplFood – selvstændig madkonsulent.
  Læs mere på smplfood.dk.
- Kok på det danske cateringlandshold.

## *Et frisk pust*

Rikke Lehmann Jensen, 40 år, kok

*Hvad har du fået ud af forløbet?*
"Undervejs begyndte jeg at se anderledes på tingene. Jeg har været i kantinebranchen i mange år, og det er længe siden, jeg har arbejdet i restaurationsbranchen, som hele tiden er i forandring. Casper Bøgeskov har givet vores kantine et frisk pust."

*Hvad har været det bedste ved forløbet?*
"Hele forløbet har været lærerigt og spændende. Jeg håber, at vi kan bruge hans tips fremadrettet, for vi kan mærke på vores kunder, at de har været meget glade for denne uges madoplevelser."

*Hvis du kunne give et køkkentip videre, hvad skulle det så være?*
"Vær ikke bange for at udfordre kunderne på smag. Et godt tip er at kaste sig ud i at lege med forskellige smagskombinationer."

## *Fem grundsmage*

Karin Frederiksen, 51 år, smørrebrødsjomfru

*Hvad har du fået ud af forløbet?*
"Jeg er blevet udfordret. Det har været spændende at prøve noget nyt og forsøge at tænke ud af boksen med sin madlavning."

*Hvad har været det bedste ved forløbet?*
"Det bedste ved forløbet har været at lære, hvordan man smagssammensætter retterne ud fra de fem forskellige grundsmage. Jeg tænkte ikke så meget over vigtigheden af forskellige smagskombinationer, men det gør jeg nu. Derudover har det også været godt at få ny inspiration til, hvordan vi kan gøre maden endnu mere appetitlig at se på."

*Hvis du kunne give et køkkentip videre, hvad skulle det så være?*
"Mit bedste køkkentip er at hjælpe hinanden. I et køkken er der fart på, og derfor er der behov for, at man hjælper og arbejder sammen med hinanden. Det er ikke et sted, hvor man skal dyrke egoismen."

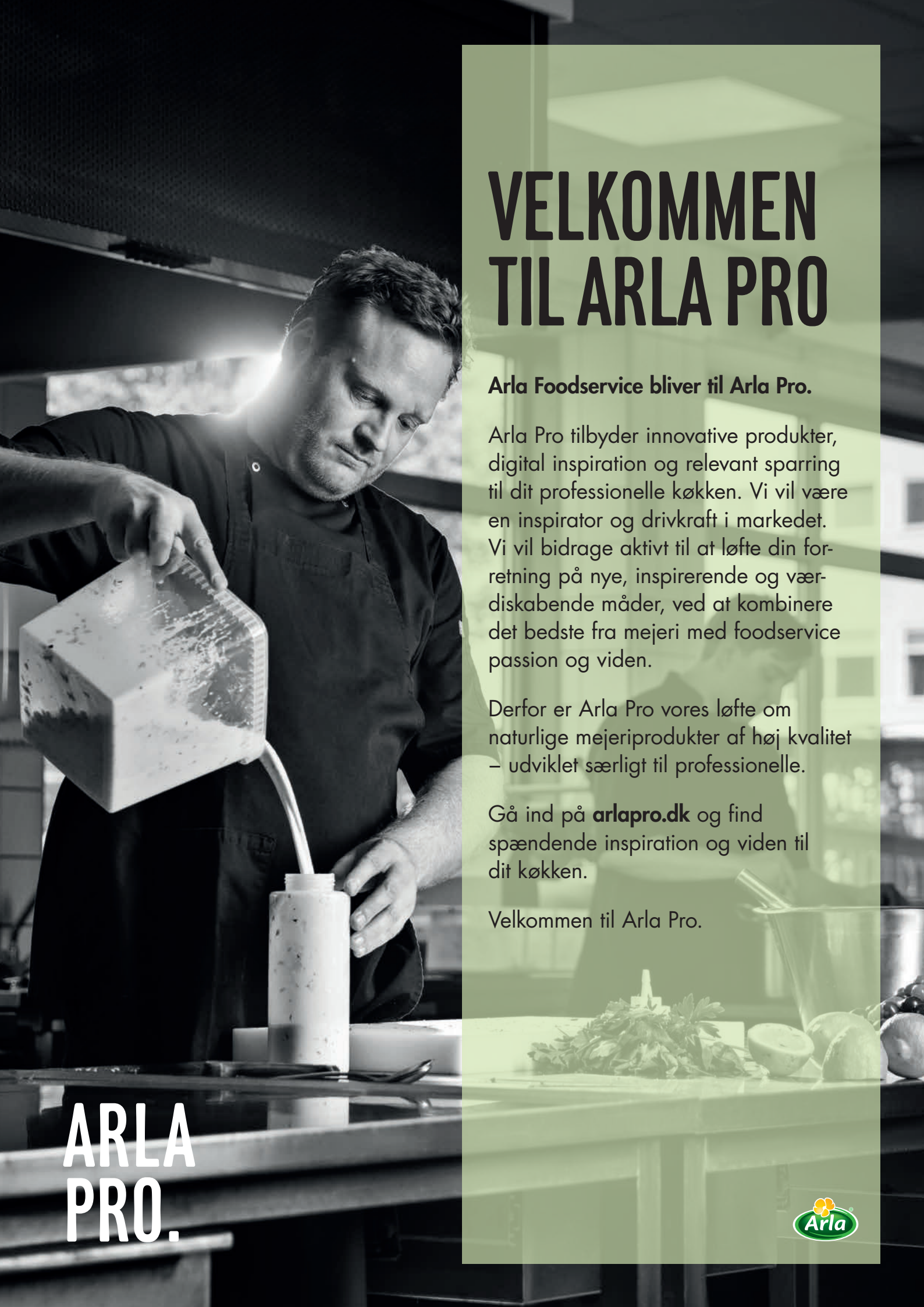
## *Nye koncepter*

Gitte Merethe Jensen, 58 år, smørrebrødsjomfru

*Hvad har du fået ud af forløbet?*
"Det har været en positiv oplevelse, fordi vi er blevet introduceret til nye koncepter, men der har også været meget travlt, fordi der har været så mange nye tiltag."

*Hvad har været det bedste ved forløbet?*
"De mange anderledes koncepter, vi har prøvet af: vegetardag og at servere maden på fad ved bordene i stedet for på en buffet."

*Hvis du kunne give et køkkentip videre, hvad skulle det så være?*
"Jeg kan godt lide altid at have en opskrift ved hånden, og det vil jeg også anbefale andre at have, hvis de ønsker et solidt resultat i et køkken. Man behøver ikke at holde sig hundrede procent til den, men det giver en struktur at have noget at støtte sig op ad."




# VELKOMMEN TIL ARLA PRO

**Arla Foodservice bliver til Arla Pro.**

Arla Pro tilbyder innovative produkter, digital inspiration og relevant sparring til dit professionelle køkken. Vi vil være en inspirator og drivkraft i markedet. Vi vil bidrage aktivt til at løfte din forretning på nye, inspirerende og værdiskabende måder, ved at kombinere det bedste fra mejeri med foodservice passion og viden.

Derfor er Arla Pro vores løfte om naturlige mejeriprodukter af høj kvalitet – udviklet særligt til professionelle.

Gå ind på **arlapro.dk** og find spændende inspiration og viden til dit køkken.

Velkommen til Arla Pro.

Arla

TEKST: METTE IVERSEN
FOTO: MILLE STENGÅRD, MARIA CHARLOTTE LARSEN/CARROTSTICK, ALL OVER PRESS

**Knoldselleri er interessant som råvare, fordi** den får en rund, fyldig og fed smag, når den bliver tilberedt. Og hvis man steger eller bager den, så den bliver brunet, får man også en lækker umamismag. Derfor er det en grøntsag, der kan gå i stedet for kød i et måltid. Rå har den en nøddeagtig smag, der minder om en mellemting mellem kinaradise og bladselleri.

*Marie Klee anbefaler knoldselleri*

# Brug knolden

## *1600-tallet*

var århundredet, hvor botanikere og bønder fra grænseområdet mellem Italien og Schweiz begyndte at forædle vild selleri til den grøntsag, vi i dag kender som knoldselleri. Tidligere blev den vilde selleri brugt medicinsk mod en lang række lidelser – fx til heling af sår.

**KILDE:** HEALTHBENEFITSTIMES.COM

### *Prøv at ...*

*bruge knoldselleri som lasagneplader. Skær sellerien i ultratynde skiver med en skarp kniv eller på et mandolinjern, og erstat pastapladerne med selleriskiverne.*

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.

**Når jeg hører ordet knoldselleri, tænker jeg ...**
Færdigsupper købt på frost i supermarkedet, fordi det var min oplevelse af knoldselleri som barn. Heldigvis har jeg lært knoldselleri bedre at kende som voksen og laver gerne sellerimos derhjemme. Jeg har for nylig set, at Noma har lavet en slags shawarmarulle af knoldselleri. Det er godt tænkt at tage en grøntsag og gøre den til en ret, de fleste forbinder med fastfood, på en gourmetrestaurant.

**Din krop vil elske knoldselleri, fordi** knolden er rig på C-vitamin, B6-vitamin, K-vitamin og fibre. Især fibre er det vigtigt at have fokus på, fordi mange mennesker skærer ned på brødet, som vi ellers får mange af vores fibre fra, men ikke samtidig får skruet op for de grove, fiberrige grøntsager.

## *Den perfekte makker til knoldselleri er persille*

*Hvis du laver sellerimos, giver frisk persille karakter til den smooth puré. Du kan også bruge andre friske krydderurter.*

**Min livret med knoldselleri er** mos eller puré sammen med et stykke kød. Jeg laver mosen ved at koge eller endnu bedre bage selleri og mose den sammen med salt, peber, lidt fløde og muskatnød.

## *Maries knoldselleritip*

Er du heldig at købe en knoldselleri med top på, er der masser af smag at hente i de grønne stængler og blade. Hak fx toppen, og drys den som krydderurt over supper eller gryderetter, eller brug den som suppevisk.

# Grønkålssalat med selleri og rødbede-hummus

Til 4 personer

*Du skal bruge:*

- 300 g grønkål, renset vægt
- 1 avokado
- ½ granatæble, kernerne
- 1 appelsin
- 200 g knoldselleri, renset vægt
- Mynte til toppen
- Rødbedehummus

*Rødbedehummus*

- 1 dåse kikærter
- 1 stor rødbede, kogt
- 1 lille fed hvidløg, pillet
- ½ citron, saften
- 2 spsk. tahin
- 1 spsk. spidskommen
- Salt og peber

*Sådan gør du*

1. Hak grønkål fint. Snit knoldselleri i tynde strimler, fx på et mandolinjern. Skær avokado i skiver.

2. Fjern appelsinskræl, og filetér frugten. På et fad anrettes grønkål, knoldselleri toppet med avokadoskiver, appelsinfileter, granatæblekerner, mynte og passende mængde rødbedehummus.

Rødbedehummus: Blend alle ingredienser. Smag til med salt og peber.

Santa Maria
DET HELE HANDLER OM
FANTASTISK SMAG
– OG EN BEDRE EFTERSMAG!
At skabe en bedre fremtid for kommende generationer er en del af Santa Marias DNA. Vi går ind for at skabe en socialt ansvarlig virksomhedskultur, baseret på etisk forsvarlige værdier, som blandt andet sætter fokus på menneskerettigheder, anstændige arbejdsforhold og projekter, der understøtter en bæredygtig miljøstyring.
Red Barnet
De seneste fem år har vi støttet et projekt i Medellin, Colombia, som er en del af Red Barnets "Rewrite the Future"-projekt, der skal værne om alle børns ret til uddannelse.
SANTAMARIAFOODSERVICE.DK

## *nye medlemmer*

**TEKST:** EMA SEFEROVIC

# 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.

**Pia Neergaard,** Things Deli og Takeaway
**Knud-Erik Jensen,** Thisted Kommune

# Nyt medlem

**KNUD-ERIK JENSEN, 62 ÅR**
KANTINELEDER I THISTED KOMMUNE

**Hvordan vil du beskrive jeres kantine?**
"Vi er en kantine i udvikling. I øjeblikket arbejder vi på at gøre køkkenet mere grønt og økologisk. Samtidig ønsker vi at minimere vores kødforbrug og madspild. Når vi eksempelvis skal lave en ret med blomkål, bruger vi både bladene, stilkene og stokken. Noget af grøntsagen steger vi, andet koger vi, og noget tredje serverer vi som rå stykker i en salat."

**Hvad kendetegner jeres mad?**
"Vi serverer forskellig slags mad. Nogle dage kan gæsterne nyde klassiske danske retter, mens vi andre dage serverer orientalsk mad. Vi har en ufaglært kinesisk kok i køkkenet, som er fantastisk til at lave retter fra det asiatiske køkken, og det vil vi gerne blive endnu bedre til at sætte på menuen."

**Hvad er særligt vigtigt for jer?**
"Varieret kost. Vi arbejder på at vise vores gæster, at man sagtens kan få et lækkert og næringsfyldt måltid, uden at der nødvendigvis bør være kød til stede. Vi har fundet ud af, at gæsterne spiser mere grønt, hvis det er det første, de bliver præsenteret for i kantinen, så vi har rokeret rundt på madstationerne for at påvirke gæsterne til at vælge de sunde alternativer."

**Hvad er jeres største udfordring?**
"Vi er to udlærte kokke, to elever og to ufaglærte til at lave mad til cirka 200 gæster dagligt. Derudover har vi yderligere 200 mennesker, der kan spise i kantinen, hvis de har lyst. Vi kunne derfor godt bruge et par ekstra hænder i køkkenet."

## *fødselsdage*

### *50 år*

**Rosa Løgstrup, 22.12.** *Rødding*

**Susanne Rasmussen, 05.02.** *Padborg*

### *55 år*

**Charlotte Simonsen, 23.11.** *Holstebro*

**Birgit Jørgensen, 20.12.** *Haarby*

**Tom Kirkeby, 02.01.** *Nyborg*

**Lisbeth Buus Eriksen, 16.01.** *Hillerød*

**Lone Jensen, 24.01.** *Holstebro*

**Kent Hartmann Kristensen, 28.01.** *Odense*

**Dorthe Jensen, 03.02.** *Aarhus*

### *60 år*

**Lise Højmark, 23.11.** *Odense*

**Anne Kock Sørensen, 25.11.** *Vallensbæk*

**Else Marie Thomsen, 02.01.** *Herning*

**Connie A. Frandsen, 09.01.** *Holstebro*

**Jette Bønløkke Post, 15.02.** *Ringe*

### *65 år*

**Magda Hedegaard Clausen, 04.01.** *Gistrup*

**Margit Borghild Stærke, 17.12.** *Køge*

**Ester Jørgensen, 04.01.** *Hadsten*


## *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
Hornshøjparken 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

FMK
SPECIALMEDIERNES OPLAGSKONTROL

Oplag ifølge Fagpressens Medie Kontrol: 5.200 eksemplarer

ISSN 0022-8885
Kantinen udkommer 6 gange årligt

Deadline for annoncer til Kantinen nr. 1: 7. januar 2019

Forsidefoto: All Over Press


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

# Godt brød til sidste krumme

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

Læs inspiration inspirationsmagasinet 'GRØNNE LØFT' på: schulstadbakerysolutions.dk

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

## TIL MEDLEMMER AF FKK MIDT/VEST

Det nye program for 2019 udsendes fra nu af pr. mail. Send derfor meget gerne din mailadresse til leneruby@gmail.com, hvis du ikke har modtaget programmet på mail inden jul.

*Eller læs programmet på www.kantinen.dk*

## JULEBRUNCH

*Tid: Lørdag den 1. december, kl. 10.30*
*Sted: Cafe Fry, Østergade 15, 7400 Herning*

Vores altid hyggelige juleafslutning bliver denne gang til lørdagsbrunch. Vi skal som altid hygge, snakke om året, der gik, hvad der sker næste år, spise lækker brunch og nyde et glas vin eller øl. Husk en gave til 50 kr., så vi kan fyre op under vores pakkespil. Efter brunchen kan vi slentre en tur og se på Hernings juleudsmykning, nyde et glas gløgg et sted i byen eller gå hver til sit.

Vi håber på stor opbakning til dette nye tiltag!

*Tilmelding senest den 23. november til Janni på mobil: 20 93 56 71.*
*Pris for medlemmer: 100 kr.*
*Pris for ikkemedlemmer: 225 kr.*
*Beløbet indbetales via MobilePay: 80941.*

## GENERALFORSAMLING MIDT/VEST

*Tid: Onsdag den 30. januar, kl. 15.30*
*Sted: KMC i Brande, Herningvej 60, 7330 Brande*

Program for dagen:
Kl. 15.30-16.30: Generalforsamling
Kl. 16.30-17.30: Rundvisning på fabrikken
Kl. 18.00- ?: Margit fortæller om kantinen, og vi får lidt at spise.

Generalforsamling:
1. Valg af dirigent
2. Beretning ved formanden
3. Regnskab ved kassereren
4. Valg. Lene Ruby, Lene Hansen og Janni Hansen ønsker alle genvalg, hvis ikke andre ønsker at komme til
5. Behandling af indkomne forslag, som skal være sendt til formanden senest 14 dage før generalforsamlingen.

*Tilmelding til Janni, tlf. 20 93 56 71, senest den 23. januar.*
*Gratis for medlemmer.*
*125 kr. for ikkemedlemmer på MobilePay 80941 ved tilmelding.*

## GENERALFORSAMLING FOR AARHUS OG OMEGN

*Tid: Onsdag den 30. januar, kl. 16-20*
*Sted: Aarhus Tech, Dollerupvej 4, 8000 Aarhus C*

Kom og vær med til at udstikke kursen for FKK Aarhus og omegn.

*Vi har plads til 35 deltagere.*

## GENERALFORSAMLING FOR FYN-KREDSEN

*Tid: Tirsdag den 5. februar, kl. 16.15*
*Sted: Hos Bettina Juul, JDM, Middelfartvej, Odense V*

En aften med hygge, god snak og lækker mad.

## ÅRSMØDE 2019 – SÆT STORT X I KALENDEREN!

*Tid: Lørdag den 16. marts – søndag den 17. marts 2019*
*Sted: Vingsted hotel & konferencecenter, Vingsted Skovvej 2, 7182 Bredsten*

Kom og vær med til en hyggelig weekend, hvor vi mødes omkring faget som vores fællesnævner og interesse. Vi genser kolleger, "gamle" kolleger, studiekammerater og andre medlemmer af Kantine & Køkken. Vingsted ligger smukt, og selvom det er tidligt på året, håber vi på at bevæge os ud i naturen.

Programmet ser indtil videre således ud (med ret til evt. ændringer):

Kl. 09.00-10.00:
*Ankomst*

Kl. 10.00-10.30:
*Sangstund*

Kl. 10.45-12.15:
*Foredrag med Mette Bloch: Dobbelt verdensmester i roning og kvinden bag bogen "Vind med vilje. Lær at sætte mål i livet – og nå dem"*

Kl. 12.15-13.45:
*Frokost*

Kl. 13.45-15.00:
*Generalforsamling. Du kan gøre din indflydelse gældende eller byde ind med dit kandidatur*

Kl. 15.00 …
*Kaffe, workshop, opsamling, gåtur, walk and talk, hvile, gøre sig i stand-tid*

Kl. 19.00-00.30:
*Middag med musik og underholdning*

Kl. 00.30 ...:
*Let natmad.*

SØNDAG kl. 09.00-10.30:
*Fælles brunch og afslutning. Præsentation af næste årsmødes vært :-)*

Dr. Oetker Professional

# Gelatine er ikke bare gelatine

## – få succes med husblas

**Til madlavning, bagning og desserter**

Dr. Oetker Danmark A/S | +45 44 94 52 33 | Find opskriften på www.oetker-professional.dk

# Derfor!

RATIONAL

*"Vi bruger typisk vores RATIONAL VarioCookingCenter til 4-6 retter om dagen.*

*Intet brænder på, og rengøringen er lynhurtig."*

**Majbritt Ørgård og Lars Astrup**
Køkkenledere på Viborg Gymnasium og HF

*Kan vi og RATIONAL også gøre noget for dig?*

**Kender du BENT BRANDT?**

- Danmarks største leverandør til restauranter, kantiner og storkøkkener
- 14 meget erfarne konsulenter kommer overalt i Danmark som sparringspartner og rådgiver til forandringer, udskiftninger og inspiration
- Egen projektafdeling, der designer, indretter og leverer alt fra ombygning til nybygning af storkøkkener
- Bestil inden kl. 14 – så leverer vi den følgende hverdag
- På vores hjemmeside kan du tilmelde dig vores nyhedsmail og tilbudsavisen 'Godt Grej' med masser af idéer og reportager fra dine kolleger
- Se listen over kurser og workshops i Aarhus og København på vores hjemmeside

BENT BRANDT
*Godt Grej til gastronomi*

Langdyssen 7, Lisbjerg · 8200 Aarhus N
Tlf. 8930 0000 · www.bentbrandt.dk

## 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.*

**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.*
**Ring til os på 70 10 09 44**
Mandag-torsdag kl. 05.30-16.30
og fredag kl. 05.30-16.00
Eller besøg os på www.temp-team.dk

## 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**

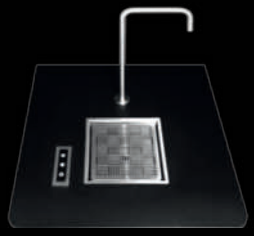
dg MEDIA

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

# Mangler du hænder i kantinen?

På Jobnet for Arbejdsgivere kan du nemt og gratis oprette en jobannonce om en køkkenmedhjælper 3 timer hver formiddag.

**Nem og gratis service på jobag.jobnet.dk**

jobnet
for arbejdsgivere

WMF

NIMAND®

Nimand A/S | Telefon 70209944

## WMF Professionelle Kaffemaskiner.
## "Made in Germany" siden 1927.

**Pris fra kr.: 53.000,-**
**Leasingpris pr. mdr. fra kr.: 1.175,-**

## WMF 1500 S+
## Kaffe excellence møder teknologisk raffinement

WMF CoffeeConnect
INSIDE

Stort betjenings venligt 10" touch display med service oplysninger, salgsfremmende tilbud og betjeningsvideoer. Dette gør den nye opgraderet WMF 1500 S+ med en kop kapacitet på 180 kopper i timen og yderst let at betjene og håndtere for enhver kunde eller personale. Den nye revolutionerende indbygget "Dynamic Coffee Assistent" gør det muligt, at lave alle espresso-baseret kaffespecialiteter af højeste kvalitet ved hver eneste kop. Den integreret mælke "Excellence Sensor" får mælkeskummet på WMF 1500 S+ til at nå et nyt top kvalitets niveau. Maksimalt bruger venligt med højde justerbar udløbs hoved og ny forbedret kakaomikser. WMF CoffeeConnect digital internetbaseret software gør det nu muligt, at få fuld udnyttelse- og overblik over kaffesalg, fyldnings niveauer af kaffe, mælk og kaffegrums, snart tom/fuld eller helt tom/fuld beskeder, på din PC, Tablet eller direkte i lommen via Mobil App = aldrig mere funktions stop!

**www.wmf.dk**