



# Midt-Vest

**Forårs-  
program 2019**

# **Bestyrelsen for Kantine & Køkken Midt/Vest:**

## **FORMAND:**

Lene Ruby . Hornshøjparken 4 . 7500 Holstebro . Tlf. 51 94 06 70  
Mail: [leneruby@gmail.com](mailto:leneruby@gmail.com)

## **KASSERER:**

Anita Denby . Tlf. 61 67 76 20  
Mail: [anita@denby.eu](mailto:anita@denby.eu)

## **SEKRETÆR:**

Janni Wagner Hansen . Tlf. 20 93 56 71  
Mail: [janniwhansen@mail.dk](mailto:janniwhansen@mail.dk)

Liselotte Sandholm . Tlf. 51 37 81 80  
Mail: [hp11s1488@gmail.com](mailto:hp11s1488@gmail.com)

Nanna Ødegården . Tlf. 24 45 12 44  
Mail: [oedegaarden@c.dk](mailto:oedegaarden@c.dk)



2019 hos KMC i Brande:

# Generalforsamling

Herningvej 60 . 7330 Brande

**ONSDAG den 30. januar kl. 15.30**

Vi starter som altid året med at holde vores generalforsamling og denne gang i Brande.

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.

## **Dagsorden** iflg. Vedtægterne:

1. Valg af dirigent.
2. Årsberetning ved formanden.
3. Regnskab ved kassereren.
4. Indkommende forslag  
*(som skal være formanden i hænde senest 14 dage før generalforsamlingen).*
5. Valg: Lene Ruby, Lene Hansen og Janni Hansen er på valg. Alle ønsker genvalg.
6. Eventuelt.

## TILMELDING **SENEST DEN 23. januar** TIL:

Janni: 20 93 56 71

Pris for medlemmer: GRATIS

Pris for IKKE-medlemmer: 125,- kr.

Betaling ved tilmelding: MobilePay: 80941



# Årsmøde 2019

**Lørdag den 16. marts til søndag den 17. marts**

på Vingsted Hotel & Conferencecenter . Vingsted Skovvej 2, 7182 Bredsten.

## **KOM og vær med til en hyggelig weekend,**

hvor vi mødes med faget som fællesnævner og interesse,  
men også et gensyn med "gamle" kollegaer, studiekammerater,  
nuværende kollegaer eller måske medlemmer af "Kantine og Køkken".

## **Vi tilbyder dette indhold:**

1 overnatning på Vingsted Hotel- og Conferencecenter.  
Transport. Fuld forplejning med drikkevarer. Netværk med kollegaer  
fra hele landet. Generalforsamling, hvor du kan gøre din indflydelse  
gældende eller byde ind med dit kandidatur

## **Foredrag med Mette Bloch: VIND med VILJE**

Samtaler, grin, gåtur, workshop, præmier og fællessang.  
Middag med hygge, lækker mad, musik og overraskelser.  
(Se mere detaljeret program på hjemmesiden: [Kantinen.dk](http://Kantinen.dk)).

## **Prisen for hele årsmødet:**

Enkeltværelse: Kr. 1.300,- / Dobbeltværelse: Kr. 900,-

Pris for deltagelse UDEN overnatning: Kr. 500,-

*Priser er for aktive kontingentbetalende medlemmer af foreningen Kantine og Køkken.*

**Sidste og bindende tilmelding og betaling den 10. januar 2019 til**

Lene Ruby: [leneruby@gmail.com](mailto:leneruby@gmail.com) Betaling ved tilmelding: MobilePay: 80941



Besøg på:

# Westjysk Smag

Holstebrovej 112 . Finderup . 6900 Skjern

**TIRSDAG den 26. marts kl. 16.00**

Vi skal besøge Westjysk Smag, der er et lille familiedrevet likørbryggeri med en årlig produktion på 2000 liter likør. Størstedelen af råvarerne høstes på familiens egen jord, der indeholder æblelund, småskov og vådområde. Nyeste tiltag er produktion af eddiker. Vi har bestilt et "smagebræt" til en let servering. Vi skal hygge os mens vi hører om de glæder og udfordringer der er ved en lille lokal produktion af fødevarer.



## WESTJYSK SMAG

- TING TAR' TID -

Tag gerne din kollega eller bedre halvdel med denne eftermiddag...

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

Lene Ruby: 51 94 06 70 eller: [leneruby@gmail.com](mailto:leneruby@gmail.com)

Pris for medlemmer: 200,- kr. inkl. et produkt fra gården.

Pris for IKKE-medlemmer: 250,- kr.

Betaling ved tilmelding: MobilePay: 80941



Vi besøger:

# AB Catering Holstebro

Nybo Høje 5 . 7500 Holstebro

**TORS DAG den 20. juni kl. 16.00**

En spændende eftermiddag hos AB CATERING i Holstebro om

## **”Fremtidens køkken”**

Johanne fra AB-Holstebro vil fortælle os om sit arbejde som konsulent, med de opgaver og udfordringer der er.



Besøget hos AB vil give os et indblik i nyheder indenfor brød, mælk og kød-produkter, samt frugt og grønt.

Hvilke strømninger ser dem, der producerer råvarerne til storkøkkenerne i tiden?

For at gøre os klogere herpå har AB inviteret nogle af deres største leverandører af produkterne. Vi håber på at I vil komme og lade jer inspirere og stille

**TILMELDING SENEST DEN 14. juni TIL:**

Nanna Ødegården: 24 45 12 44

Pris for medlemmer: 50,- kr.

Pris for IKKE-medlemmer: 140,- kr.

Betaling ved tilmelding: MobilePay: 80941







Foreningen Kantine & Køkken er en landsdækkende brancheorganisation med omkring 700 medlemmer. Et fagligt fællesskab for alle, der arbejder i et storkøkken og brænder for emner som; mad, ærlige fødevarer, arbejdsvilkår, sikkerhed og ikke mindst de nyeste tendenser indenfor branchen.

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

**[www.kantinen.dk](http://www.kantinen.dk)**

*Ramsløg vokser vildt og kan plukkes mange steder. Planten er sprængfyldt med vitaminer, har en let, karakteristisk hvidløgs-smag og kan bruges på et utal af måder i maden.*