KANTINEN

FAGBLADET FOR KANTINE OG KØKKEN

NR. 1 FEBRUAR 2019

tema

På messe

Giv dig selv muligheden for at lære noget nyt og opdage nye produkter. KANTINEN giver dig messekalenderen for 2019 og sætter fokus på messen Madværkstedet i marts.

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

BLOMKÅL PÅ BORDET

Mættende og med en fyldig smag af nødder er blomkål en både sund og smuk grøntsag.

SOCIAL CANTINA

Buffeten er dømt ude. Danmarks bedste kantine serverer ét portionsanrettet måltid.

EN REGN AF MEDALJER

Kokkelandshold og cateringlandshold brillerede ved VM med medaljer af guld og sølv.

Chai tea latte mix

CHAI ORGANIC

Mød os på
Irma Messen
i Forum
2.- 3. marts

Glæd dine gæster i de kolde vintermåneder med en varmende kop chai. *Chai Organic Spice* er en økologisk chai latte. Lavet på rene råvarer samt nem og hurtig at tilberede.

Bland blot chaipulveret med enten vand, mælk eller soyamælk, alt efter smag og behag.

KĀV®

KAV Europe
Direkte: +45 40 34 00 69
E-mail: tom@missbagel.dk
Web: kavamerica.com

Importeret af
Miss Bagel ApS
Aa-Louis Hansens Allé 2
DK 3060 Espergærde
+45 49 22 35 94

BAGT I ESPERGÆRDE THE AMERICAN WAY
MISS BAGEL
Surprise Yourself...

Sæt alt på én tallerken

Lider du – ligesom jeg – af behagesyge? Når jeg serverer frokost i kantinen, kan jeg ofte ikke lade være med at tænke på, at gæsterne skal gå glade fra kantinen, og at der derfor skal være mad for enhver smag. Grønkål med nøddeknas til grøntsagsgnaskere, kød og kartofler med god sovs til de gammeldags gammelsultne, smør selv til de kræsne og et sukkerkick til dem med en sød tand. Buffeten skal være en bred palet af det eksperimenterende og det velkendte, så alle kan være med. Men måske skulle jeg stoppe med at tænke så meget på mine gæsters præferencer og i stedet spørge mig selv, hvad jeg som fagmand vil være stolt af at servere.

I denne udgave af KANTINEN er vi på besøg hos Social Cantina, der i efteråret 2018 vandt Kantineprisen som Danmarks bedste kantine. Og her sætter køkkenholdet ultimativt dagsordenen for, hvad en god frokost er. Køkkenchef Mathias Holt og hans kolleger har fravalgt buffeten og serverer i stedet ét måltid, som oftest er portionsanrettet, hver dag. Når man vælger den model, vil der altid være gæster, som ikke bryder sig om maden, men køkkenholdet har modet til at stå fast ved, at de med deres faglighed har udvalgt de bedste råvarer og den bedste tilberedning inden for rammerne. Også selv om de somme tider har lagt øre til et "ad".

Jeg håber, at artiklen kan være med til at indgyde mod blandt vores medlemmer til at sætte alt på ét bræt – eller måske snarere én tallerken – og vise gæsterne, at vi med vores køkkenfaglighed kan udfordre smagsløgene og skabe mere madglæde.

Jan Andersen, formand

tema *på messe*

8 Torvestemning i Madværkstedet

Tid til inspiration. Lær fx at bage boller med grøntsager i Det Levende Madværksted.

portræt
Social Cantina

16 Danmarks bedste kantine har skrottet buffeten

"Vi har knoklet røven ud af bukserne for at lave det her måltid, og vi er pissestolte," lyder det fra køkkenchef i Social Cantina Mathias Holt.

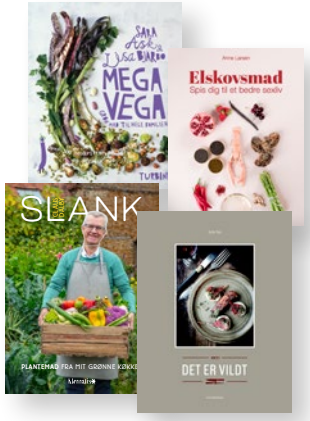
fokus *råvaren*

24 Blomkål

De hvide buketter knaser, smager og mætter. Marie Klee fra Carrotstick giver ideer til at bruge blomkål i stedet for mel, ris eller kød.

faste

4 ***kort og godt***
6 ***bøger, pods & blogs***
30 ***nye medlemmer***
30 ***fødselsdage***
32 ***det sker***
34 ***leverandørregister***



Madskoler søger frivillige

Hvert år bruger mere end 1.000 børn en uge af sommerferien i køkkenet på en madskole. De er en del af køkkenholdene i nonprofitprojektet Madskoler, som inviterer børn til at lave mad i fællesskab på omtrent 100 madskoler fordelt over hele landet. Organisationen bag projektet er 4H i et samarbejde med Rema 1000 og Landbrug & Fødevarer.

For at holde deltagerbetalingen nede er instruktørerne frivillige, og Madskoler søger derfor hvert år frivillige, der har lyst til at guide børnene gennem en uges madlavning i dagtimerne. Det eneste formelle krav for at blive madskoleinstruktør er lysten til at lave mad sammen med børnene.

Du kan læse mere om Madskoler og melde dig som frivillig instruktør på madskoler.dk

FOTO: MADSKOLER.DK

Skoleelever skal bruge knolden

Mos, røsti eller mazarinkage med kartofler. Landets skoleelever skal eksperimentere og kokkerere med kartofler, når Madkamp inviterer til DM i madkundskab i Odense den 3. april. Ti madkundskabshold er udtaget til finalen på Kold College, som samtidig danner rammen for en hyldestfest til faget madkundskab.

Læs mere på madkamp.nu

FOTO: PANTHER MEDIA

Kantiner vælger fuldkorn først

Grove fuldkornsbrød og brune ris har vundet indpas på tallerknerne i landets kantiner. Det viser en ny undersøgelse fra Danmarks Tekniske Universitet, DTU. Hos 939 kantiner har DTU undersøgt, om køkkenerne følger Fødevarestyrelsen guider til sund mad på skoler, ungdomsuddannelser og arbejdspladser. Grøntsager har, som Fødevarestyrelsens guide anbefaler, også fået en fremtrædende rolle, men mest på salatbuffeten og knap så meget i andre retter. Her er stadig plads til forbedringer. Undersøgelsen er foretaget, kort efter at Fødevarestyrelsen udgav sine guider til sund mad, og resultaterne fungerer dermed som et udgangspunkt, så man kan følge, hvordan kantinemaden udvikler sig fremover.

KILDE: DTU **FOTO:** PANTHER MEDIA

Hvad man bør vide om æggehvide

Du har måske oplevet glæden ved at hive en plade med svulmende, sprøde marengs ud af ovnen. Eller ærgrelsen, når de piskede æggehvider klasker sammen til en gang klistret stads. Men du har måske ikke overvejet, at din succes eller fiasko skyldes fænomener som elektriske ladninger i æggets proteiner eller sukkers evne til at binde sig til proteinerne. Vil du dykke ned i æggets kemi, er folderen "Æg" – udgivet af Landbrug & Fødevarer samt Danske Æg – noget for dig. Her kan du nørde med koagulering og denaturering, men også få råd til, hvordan du i praksis får succes med din marengs, fromage eller mousse.

Hent folderen gratis på goderaavarer.dk

FOTO: GODERAAVARER.DK

Kokkelandshold høstede medaljer til VM

To guldmedaljer til juniorkokkelandsholdet, guld- og sølvmedalje til kokkelandsholdet og en guldmedalje til cateringlandsholdet. De danske landshold leverede den bedste præstation nogensinde ved VM 2018 for kokkelandshold, hvor der blev afholdt konkurrencer i en række gastronomiske discipliner. Selvom cateringlandsholdet vandt guld i selve konkurrencen, betyder et indviklet pointsystem, når der skal udregnes ranglistepoint, at danskerne endte på en flot tredjeplads overgået af Finland på andenpladsen og Sverige på førstepladsen.

KILDE: RITZAU **FOTO:** KOKKELANDSHOLDET

Kohberg

Bager for dig

Nyhed

Sprød tekstur og fyldt med blød saltkaramel

En fortryllende smagsoplevelse

Wienerbrød fyldt med uimodståelig saltkaramel

Den velsmagende Saltkaramelflet er et sprødt og lækkert stykke wienerbrød. Den er drysset med sukker og hasselnødder og fyldt med blød saltkaramel, der giver en vidunderlig smag.

 TEKST METTE IVERSEN

Køkkenets store grøntsagsbibel

Den svenske grøntsagsduo Sara Ask og Lisa Bjärbo har udgivet flere bøger om vegetarisk og vegansk mad. Nu har de samlet alle deres grønne retter i en moppedreng af en kogebog – "Mega vega". Retterne er enkle, børnevenlige og krydret med humor og skæve indslag. Fx hedder andet kapitel "Kaos" og indeholder retter, der kan laves på dage, "hvor maden burde have stået på bordet for et kvarter siden, og køleskabet griner hånligt af dig". Som fx grøn carbonara med broccoli og asparges. Kapitlet "Weekend" lægger derimod op til at bruge mindst en time i køkkenet – fx på simremad som pulled aubergine eller pulled portobello.

Sara Ask og Lisa Bjärbo: Mega vega – grøn mad til hele familien
Turbine, 333 sider, 300 kr.

Havemandens slankekur

Claus Dalby, der er kendt som havemand og står bag en lang række havebøger, har det meste af sit liv lavet mad ud fra to grundtanker: 1) Piskefløde kan redde ethvert måltid, og 2) Desserten er måltidets vigtigste ret. Det kunne ses på badevægten, der havde sneget sig op på 114 kilo. For knap et år siden besluttede han sig for at leve sundere, og det er der kommet en kogebog ud af. Piskefløden er skiftet ud med sprøde grøntsager fra grønttorvet eller køkkenhaven, og Claus Dalby har tabt 30 kilo. Ud over opskrifterne deler havemanden ud af sine tanker om mad, grøntsager og sundhed.

Claus Dalby: Slank – Plantemad fra mit grønne køkken
Klematis, 304 sider, 300 kr.

Gastronomisk vildskab

Boeuf bearnaise som dessert, en selvlysende ørred eller en kold, rå kødret kaldet "Døden". Foreningen Nordic Academy of Culinary Leisure, NACL, har gennem ti år drevet eksperimenter med gastronomi til det yderste, når kokkene fik fri leg i deres popuprestauranter. Gourmetkokkenes uregulerede leg er nu blevet beskrevet i bogen "Showcooking". Selv om der i en kantine sandsynligvis ikke er tid til at fælde et hægtræ og hakke dets grene til flis med en økse for at koge hægsirup af veddet, kan man med sikkerhed finde inspiration til anretninger eller råvarer, der vil få gæsterne til at huske måltidet.

NACL – Nordic Academy of Culinary Leisure: Showcooking
Muusmann Forlag, 280 sider, 350 kr.

Afrodites opskrifter

Med fare for at udbrede både kælen og lummer stemning i kantinen inviterer Anne Larsen til at servere elskovsretter. Den græske kærlighedsgudinde Afrodite har givet navn til begrebet afrodisiaka, som betyder fødevarer, der enten på grund af deres form, næringsstoffer, duft eller smag fremmer sexlivet, og bogens opskrifter bygger på disse ingredienser. Det er ikke mystiske fødevarer, som er svære at skaffe, men helt almindelige basisvarer som asparges, chili, granatæble og skaldyr.

Anne Larsen: Elskovsmad – Spis dig til et bedre sexliv
Muusmann Forlag, 128 sider, 150 kr.

ILLUSTRATION: GINA LORUBBIO

THE AMERICAN HEIRLOOM PROJECT

Få nye øjne på dansk madkultur. Amerikanske Gina Lorubbio fortæller på sin blog om kunsten at forelske sig i et fremmed land gennem maden. I februar 2018 flyttede hun fra USA til Danmark og blev kort efter en del af kunstprojektet #The100DayProject, hvorigennem hun lærte sit nye land at kende ved at udforske og illustrere dansk madkultur. Fra wienerbrød til vejboder og fællesspisning i folkekøkkenen. Alle Gina Lorubbios nye erfaringer og madoplevelser er formidlet med anekdoter og håndmalede illustrationer.

americanheirloomproject.com

MAD LIBITUM

ILLUSTRATION: NETUDGAVEN.DK

MADLIBITUM

Hvilken rolle spiller gær for en kendis som Danablu-ost? Og hvad betyder gær for smagen i mjød? Podcasten Madlibitum nørder madfænomener, tilberedning og ingredienser (som fx gær) i selskab med producenter og forskere. Bliv fx klogere på Maillard-reaktioner, når fødevarer ristes. Eller tag med på jagten efter røg i maden. I podcastserien får du lov til både at dykke dybt i detaljerne og følge med i større gastronomitendenser.

netudgaven.dk

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

Torvestemning i Madværkstedet

Fødevarerne er i fokus, når Lokomotivværkstedet i København åbner dørene for messen Madværkstedet den 26. og 27. marts.

TEKST METTE IVERSEN
FOTO MADVÆRKSTEDET.DK, CBP

Kalenderen for 2019 byder på en lang række messer for køkkenfaglige. Er du til torvestemning og en blandet skare af små og store producenter, er Madværkstedet noget for dig. Den 26. og 27. marts præsenterer omkring 150 producenter alt fra grillpølser fra Lejre Mikropølsemageri til dansk økosodavand.

Carina Høgsted Kirkegaard er en af folkene bag messen, som er arrangeret i et samarbejde mellem MCH Messecenter Herning og brancheforeningen MLDK – Mærkevareleverandørerne – og hun siger:

"Vi vil gerne skabe et hyggeligt torvemarked. Lokomotivhallen er i sig selv gammel, rå og rustik. Vi bygger små stande i sort krydsfinér, så vi får et ensartet udtryk."

Der er ret mange messer i løbet af året – hvorfor besøge netop Madværkstedet?

"Fordi der er fokus på fødevarerne. Vi har kun en smule nonfood. Og fordi vi har

Se, duft og smag. 150 udstillere står klar til at præsentere deres produkter.

Lokomotivværkstedet, som danner rammen om Madværkstedet, blev bygget i begyndelsen af 1900-tallet. Her kom tog til reparation og eftersyn – et stort eftersyn kunne tage op til otte måneder.

Dygtige kokke giver ny inspiration til køkkenet. Følg med i, hvem du kan møde, på madværkstedet.dk.

Hent din billet på madværkstedet.dk. Entréen er gratis

hele bredden med – her er både små og store producenter, grossister og leverandører," siger Carina Høgsted Kirkegaard. Som besøgende har man rig mulighed for at lade sig inspirere og se, høre, røre, dufte og selvfølgelig smage på maden.

Kom tæt på produkterne

Ud over at suge inspiration hos udstillerne har besøgende mulighed for at gå i dybden med produkter på messens eventområde kaldet Det Levende Madværksted. Her kan udstillere byde ind med workshop, foredrag og showkøkken, der om eftermiddagen efter kl. 14 er tilrettelagt særligt for kantine- og storkøkkenfaglige.

"De forskellige events er helt på udstillernes initiativ. De kan fortælle mere om, hvad deres produkter kan, eller hyre en kok ind udefra," fortæller Carina Høgsted Kirkegaard.

Hvad skal man være særligt opmærksom på som kantinefaglig?

"Man skal holde øje med vores hjemmeside, hvor hver enkelt udstiller beskriver, hvad de skal på scenen."

- Billetregistreringen til Madværkstedet er åben, og det er muligt at printe sin billet på Madværkstedet/gratisbillet.
- Der kræves ingen tilmelding til Det Levende Madværksted. Se hele programmet på madværkstedet.dk.
- Besøg Foreningen Kantine & Køkken på stand M3025. ■

"De forskellige events er helt på udstillernes initiativ."

CARINA HØGSTED KIRKEGAARD

Sæt burger på menuen
– og den kan være kødfri

BÄHNCKE

anamma
Vegan, of course!

fast FOODIES
ORKLA FOODSERVICE

Bähncke er kendt for alt det gode tilbehør til fasfood serveringer – og vi følger med tidens trend. Derfor markedsfører vi også vores brede sortiment af kødfrie produkter til moderne fastfood serveringer – f.eks. Anamma Vego burger.

Få inspiration og tips på FoodAppeal.dk

Foodappeal.dk
en del af Orkla Foods Foodservice

Orkla
Foods Danmark

GRØNKÅL OG SØDE KARTOFLER I BRØDDEJEN

Grøntsager i bagværk er en af de nye bageritendenser, som virksomheden CBP præsenterer på scenen i Det Levende Madværksted.

Sukker i brøddej er bare sødt. Søde kartofler – sweet potatos – giver derimod bagværket en syrlig sødme med lidt bitre noter – og desuden en mere saftig konsistens. Så hvorfor ikke skifte sukker ud med sweet potatos? Det er netop, hvad Thomas Holst og Hejni Andersen, der er fagkonsulenter og produktudviklere hos bagerivirksomheden CBP, gør, når de inviterer indenfor i Det Levende Madværksted – Madværkstedets eventscene.

"Vi bager en ny form for briocheburgerboller med sweet potatos. Kartoflerne giver en væsentlig bedre smag, og samtidig får bollen en flot farve og bedre holdbarhed," fortæller Thomas Holst.

Grøntsager er en af de nye tendenser inden for bagværk. Mel, sukker og salt viger pladsen for spidskål, grønkål, blomkål og forskellige former for kartofler.

"Det er oppe i tiden at spise sundt og skære ned på især hvedemel," siger Thomas Holst. Samtidig erstatter surdej og lang koldhævning gær, mens mange forbrugere også efterspørger glutenfrit brød.

Flere storkøkkener bager selv

Virksomheden CBP, der leverer råvarer og bageriløsninger inden for bagerbranchen, oplever, at stadig flere kantiner og storkøkkener gerne vil bage brød og andet bagværk – ikke som bakeoff, men helt fra bunden.

"Når folk først får fingrene i, hvordan de bager, opdager de, at det ikke er sværere at fremstille et superprodukt end at bage, som man plejer. Det er såre simpelt," siger Thomas Holst. I præsentationen kan Madværkstedets besøgende hente nye ideer og teknikker.

Grønkål som snack

Søde kartoflern er ikke showbageriets eneste indslag af grøntsager.

"Vi, min kompagnon og jeg, skal også vise, hvordan man bager crackers med grønkål," siger Thomas Holst, der fremhæver, at grønkål blandt andet er rig på fibre og kalk. Og i øvrigt "smager godt sammen med fuldkorn og smør". Deres crackers er beregnet til snacks, når man er sulten på farten, eller som aperitif til en velkomstdrink eller i ventetiden, mens grillen varmer op.

I Det Levende Madværksted vil Thomas Holst og Hejni Andersen ud over bagværk med grøntsager demonstrere, hvordan man bager brødstykker af langtidshævet surdej

- Mød CBP i Det Levende Madværksted tirsdag den 26. marts klokken 14.15 til 14.40.
- På messen afholder CBP en konkurrence, hvor du som besøgende har mulighed for at vinde en hel dag med en af virksomhedens dygtige bagerspecialister hjemme i dit eget professionelle køkken.
- Find også CBP på stand M2008. ■

CBP's fagkonsulent inden for bageri Thomas Holst udvikler nye typer brød og kager. Mød ham i Det Levende Madværksted.

ARLA PRO.

Arla & MORE til din kantine

Hele ni lækre lanceringer byder det nye Arla & MORE koncept på! Smoothies, grød og skyr i forskellige friske smagsvarianter.

De traditionelle tre måltider om dagen er ofte ikke nok til at holde energien oppe hele dagen. Vi har derfor udviklet en række velsmagende og sunde produkter, der mætter på en nem og hurtig måde. Mejeriprodukter er en naturlig kilde til protein, og derudover har vi tilføjet råvarer som havre, kerner, grøntsager, frugter og bær for at skabe små måltider, der er både mættende og næringsrige.

Arla & MORE kommer i en nem to-go indpakning, og kan sælges fra Breaktime automaten eller kantinens køler, så alle kan få sig et lækkert nærende mellemmåltid i en fart. Læs mere om Arlas automatløsninger på arlapro.com/da/breaktime

Smoothie
Hindbær/Rødbede
250 ml
6x250 ml
Varenr. 432232

Smoothie
Ananas/Kokos
250 ml
6x250 ml
Varenr. 432233

Skyr med Granola
Hindbær
250 g
6x250 g
Varenr. 432364

Skyr
Hindbær/Tranebær
450 g
6x450 g
Varenr. 432333

Skyr
Vanilje
450 g
6x450 g
Varenr. 432335

Skyr&Oats
Abrikos
190 g
6x190 g
Varenr. 432366

Skyr&Oats
Blåbær
190 g
6x190 g
Varenr. 432365

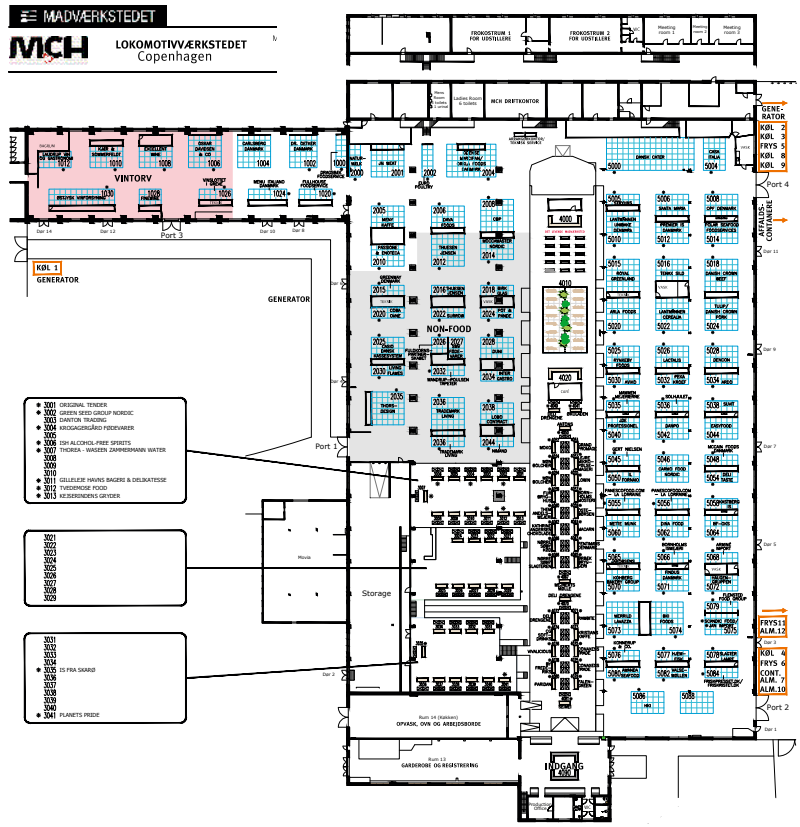
Grød
Æble/Kanel
200 g
8x200 g
Varenr. 68777

Grød
Vanilje/Kardemomme
200 g
8x200 g
Varenr. 68776

FIND RUNDT I Madværk-stedet

”Lokomotivhallen er i sig selv gammel, rå og rustik.”

CARINA HØGSTED KIRKEGAARD



MESSER OG EVENTS I 2019

SÆT KRYDS I KALENDEREN

27. februar:
Cateringmesse Nord
Sted: Gigantium, Aalborg
Bestil billet på bccatering.dk eller abcatering.dk

12. marts:
Catering Grossisten
Sted: Odense
Læs mere på bccatering.dk

26.-27. marts:
Madværkstedet
Sted: København
Læs mere og bestil billet på madværkstedet.dk

3. april:
BC Caterings kulinariske jordomrejse
Sted: Messecenter Herning, MCH
Læs mere på bccatering.dk

30. april:
Baltic Food Messe
Sted: Aakirkeby-Hallerne, Bornholm
Læs mere på balticfoodmesse.dk

23. august – 1. september:
Copenhagen Cooking
Sted: København
Læs mere på copenhagencooking.dk

28.-29. august:
Bite Copenhagen
Sted: Bella Center, København
Læs mere på bitecopenhagen.dk

4.-5. september:
Hørkram
Sted: København
Læs mere på hoka.dk

6.-8. september:
Food Festival
Sted: Tangkrogen, Aarhus
Læs mere på foodfestival.dk

18. september:
Madens Skueplads (Inco)
Læs mere på madensskueplads.dk

9. oktober:
Cateringmesse Thy

30. oktober:
BC Kolding
Sted: Kolding
Læs mere på bccatering.dk

KAFFE TIL MANGE

www.moccamaster.com

28 kopper varm og velsmagende kaffe på 8 minutter – brygget på den bæredygtige måde - på den ikoniske Moccamaster. Den legendariske filterkaffemaskine, har igennem mere end et halvt århundrede været garant for milliarder af kopper velsmagende, varm sort kaffe til hverdagens feinschmeckere verden over.
Opskriften på den gode kaffeoplevelse er enkel: optimal serveringstemperatur, korrekt bryggetid og intensiv aroma.

100% RECYCLABLE

MOCCAMASTER
HANDMADE

Danmarks bedste kantine har skrottet buffeten

TEKST EMA SEFEROVIC
FOTO HEIDI MAXMILLING

Dansk blæksprutte med knoldselleri er en af de retter, medarbejderne i Københavns Kommunes socialforvaltning har fået serveret i kantinen. Én ret på én tallerken. I dag står den på kalvehalesuppe. Køkkenchefen i Social Cantina har en fortid som Michelinkok og mener, at buffeter får den værste opførsel frem i mennesket.

"Kalvehalesuppe med plukket kalvehalekød, melboller, knoldselleri, gulerødder og timianolie." Køkkenchef Mathias Holt skriver dagens ret på tavlen ved indgangen til kantinen. Resten af den store tavle står blottet for kridt. Dagens ret er det eneste på menuen i kantinen Social Cantina i Københavns Kommunes socialforvaltning. Og sådan er det hver dag i Social Cantina. De sidste to år er gæsterne ikke blevet mødt af det velkendte "all you can eat"-buffetbord, for kantinen i Brønshøj, der dagligt serverer mad for omkring 120 medarbejdere, har skrottet buffetkonceptet. Frokosten er oftest tallerkenanrettet.

"God mad er ikke kun noget, der hører hjemme på en fin restaurant," mener kok og køkkenchef Mathias Holt, og det er en holdning, som han deler med sine to kokkekolleger Rasmus Kofoed Christensen og Mikkel Højborg Olsen.

"Friske, biodynamiske råvarer blandet med faglig kokkeekspertise er opskriften på vores frokostanretninger," fortæller køkkenchefen og forklarer, at al maden bliver lavet fra bunden.

Kantinen vandt Kantineprisen som Danmarks bedste kantine 2018 – prisen uddeles hvert år af erhvervsorganisationen Landbrug & Fødevarer. Og selvom alle Social Cantinas kokke har en fortid som prisvindende Michelinkokke, er de ovenud stolte af prisen.

"Man er ikke rockstjerne, som det nærmest føles at være i gourmetverdenen, når man vinder en pris. Alligevel er vi meget taknemmelige for at stå med Kantineprisen i hånden. Vi har bevist, at lækre retter, som man kender dem fra restaurantverdenen, også kan serveres i kantiner," siger køkkenchefen.

Kokketeamets fortid på gourmetrestauranter fornægter sig ikkea – gæsternes smagsoplevelse skal udfordres. Kantinen har fx serveret dansk blæksprutte med knoldselleri, tacoskaller med braiseret kød, hjemmelavet kimchi og indisk spinatpalak med hjemmelavet chutney, ris og papadum. En gang imellem serveres også velkendte familieretter som boller i karry og tarteletter.

Buffet får det værste op i mennesket

Det vigtigste for Social Cantina er at servere bæredygtig mad fuld af smag. Og det gør man som kok bedst ved at sløjfe den klassiske kantinebuffet, mener køkkenchef Mathias Holt.

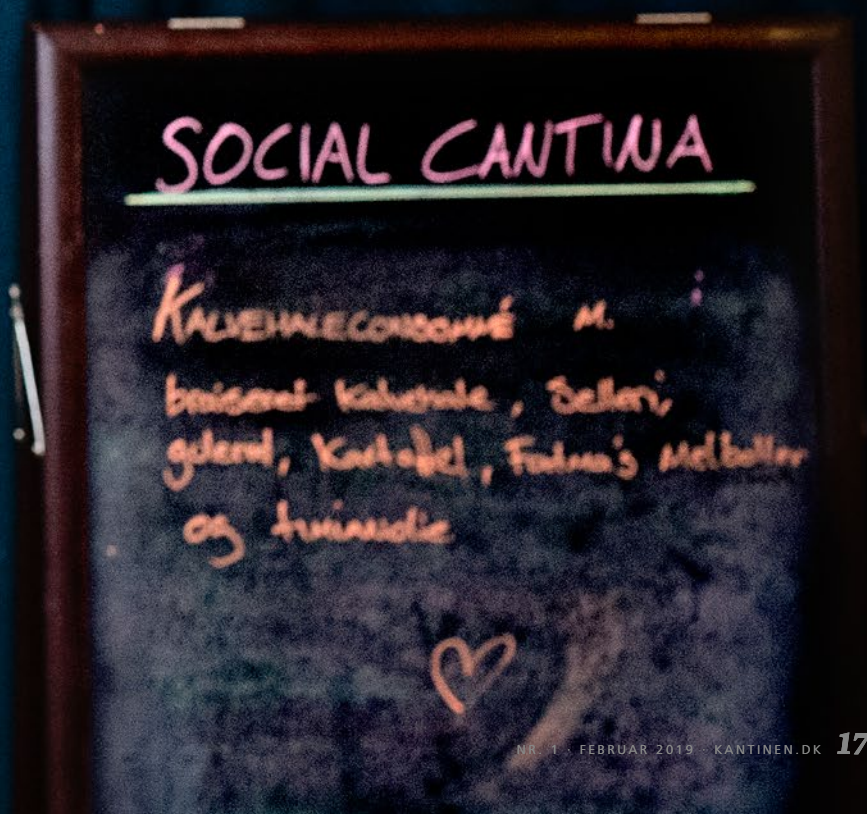
"Når det kommer til mad, er buffeten katalysator for den værste opførsel i mennesket overhovedet, fordi folk spiser, som om det gjaldt deres overlevelse," siger Mathias Holt. For ham daler glæden ved at lave mad, når han ser gæster hælde store portioner mad oven i hinanden på en tallerken.

Men der er også andre årsager til, at Social Cantina har valgt at gå imod strømmen og droppe buffetkonceptet.

"Buffeter inviterer til både overspisning, madspild og pengespild. Det er en ond cirkel, vi ikke ønsker at bidrage til. Derfor serverer vi kun én portionsanrettet ret til frokost, men gæsten er altid

"Vi har bevist, at lækre retter, som man kender dem fra restaurantverdenen, også kan serveres i kantiner."

MATHIAS HOLT



Dagens menu

Kalvehalesuppe med plukket kalvehalekød, melboller, knoldselleri, gulerødder og timianolie.

Allergikere, vegetarer, veganere og personer, der af religiøse årsager ikke spiser bestemte fødevarer. Alle kan få et frokostmåltid i Social Cantina.

BLÅ BOG

- Mathias Holt, 38 år.
- Køkkenchef og medstifter af Social Cantina i Brønshøj og på Nørrebro.
- Køkkenchef på Michelinrestauranten Ensemble.
- Tidligere kok på Michelinrestauranten Momofuku i New York.
- Har arbejdet med et forskningsprojekt omkring udvikling af ny nordisk hverdagsmad.
- Køkkenkonsulent i Københavns Madhus.

velkommen til at komme op efter en portion mere," fortæller Mathias Holt.

I dag hælder køkkenteamet kalvehalesuppen op i dybe tallerkener, når gæsterne ankommer ved frokosttid. På den måde bestemmer køkkenteamet, hvordan kød- og grøntsagsfordelingen er i retten.

"Gennem vores koncept tager vi ansvar for, at medarbejderne får et sundt og varieret måltid på arbejdet," siger køkkenchefen.

Kokkens hjælper lærer dansk

"Har du brug for hjælp, Fatma?" lyder det fra kok Rasmus Kofoed Christensen. Han står og rører i en stor gryde, mens han kaster et blik til sin højre side, hvor Fatma Hussein har en sprøjtepose med melbolledej i den ene hånd og en saks i den anden. Hun er køkkenteamets højre hånd i dag og har fået til opgave at lave melbolledejen og klippe den ud i mundrette bidder. Fatma Hussein er praktikant hos Social Cantina. Hun er 48 år og er i køkkenet for at blive bedre til at tale dansk, samtidig med at hun hjælper til med madlavningen. Hun er en del af den praktikordning, som Social Cantina har indgået med Københavns Kommunes socialforvaltning.

"Mit dansk er blevet bedre, efter at jeg startede her," fortæller Fatma Hussein med et kæmpe smil. Hun er i køkkenet to gange om ugen og er ikke den eneste, der har opnået følelsen af succes gennem praktikordningen.

"Nogle praktikanter er her, fordi de har brug for nogle faste og trygge sociale rammer at færdes i, mens andre, ligesom Fatma, er her for at lære dansk. I den tid de kommer hos os, gennemgår mange af dem en vild udvikling. Vi har eksempelvis haft fornøjelsen af en ung mand, der skiftede det hårde bandemiljø ud med en plads på skolebænken på kokkeuddannelsen," fortæller Mathias Holt.

Det socialøkonomiske arbejde med at tage udsatte unge og ældre under vingerne kommer til udtryk i kantinens navn, "Social Cantina". Men det sociale aspekt repræsenterer også det fællesskab, der skabes, når man spiser med hinanden, forklarer køkkenchefen.

Fatma Hussein har fået formet de sidste par melboller, og der lyder et "Godt gået, Fatma! Melbollerne er, ligesom de skal være" fra Rasmus Kofoed Christensen. Frokosten er klar til at blive serveret.

Er du til den klassiske burgerbolle eller vil du gerne prøve noget nyt?

Hos Miss Bagel laver vi rigtig mange burgerboller; store og små, grønne og grove – den klassiske med sesam, den smørbagte Brioche, de små blanke sliders og den mørke grove.

Uanset hvilken slags du foretrækker, så har de alle det tilfælles at de er bagt på vores bageri i Espergærde, med bæredygtigt mel der er dyrket uden brug af fx stråforkortere.

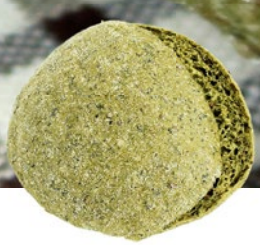
Vi er stolte af at levere et rent og dansk produkt og vi har leveret burgerboller til hele Danmark siden 2014 – skal vi også levere til dig?

Mød os på Irma Messen i Forum 2.- 3. marts

Brioche Sweetbun 80g

Sesam Burgerbolle 95g

Grov Burgerbolle 100g



Veganerbolle 95g

missbagel.dk

BAGT I ESPERGÆRDE THE AMERICAN WAY
MISS BAGEL
Surprise Yourself...

De hjemmelavede melboller er klar til at blive serveret i kalvehalesuppen. Praktikant Fatma Hussein har formet og kogt bollerne.

I dag står medarbejderne i kø til dagens frokost. Andre dage bliver den anrettet på fade på bordene i kantinen.

Gensidig respekt på menuen

"Tak for lækker suppe," lyder det fra en af gæsterne.

"Selv tak! Husk også at takke Fatma for de lækre melboller," lyder det fra Rasmus Kofoed Christensen. Nogle gæster er lige kommet til, mens andre allerede har stillet sig i kø til endnu en portion suppe. I dag modtager kantinemedarbejderne meget ros for dagens ret. Men sådan har det ikke altid været, fortæller Mathias Holt. Han har oplevet gæster stå med krydsede arme og sige "ad" til maden, og det er ikke god stil – uanset hvad man synes om maden – mener køkkenchefen

"Vi er kolleger, ingen ville komme ned på dit kontor og sige 'ad' til dit arbejde. Det er o.k., hvis det ikke lige er din kop

Tre på stribe. Hos Social Cantina er de fælles om at levere en god frokost.

Mathias Holts bedste køkkentip

"Begræns dit udvalg. I stedet for at lave ti retter til et buffetbord, så prøv i stedet at nøjes med at lave en eller to frokostretter. Har man som køkkenteam kun en eller to retter at forholde sig til per dag, kan man mindske madspild, lave bedre mad, have bedre tid og have råd til bedre råvarer."

Sprød bacon behøver ikke være så besværligt

Vi er ikke blege for indrømme, at vi er stolte af vores produkter. Også dem, der er enkle for dig at anvende. Sådan er det med vores forstegte bacon. Det er bacon, der er lige til at gå til. Lige til at stille frem på brunchbuffeten, lægge i morgenmadsburgeren eller på tapas-brættet – helt uden yderligere tilberedning. Vi steger vores bacon, så det altid har en flot og ensartet stegning. Og selvfølgelig så det også smager godt. Hvis ikke det gør det, kan det hele jo være ligemeget.

Heavy cooked bacon

www.tulipfoodservice.dk

Vi arbejder hver dag på at gøre os fortjente til at være den foretrukne leverandør til alle jer, der arbejder i det professionelle køkken. Og det har vi faktisk gjort i rigtig mange år efterhånden. For det fortjener I.

TULIP FOODSERVICE

te i dag. Men vi har knoklet røven ud af bukserne for at lave det her måltid til dig, og vi er pissestolte," har det ofte lydt, når Mathias Holt konfronterede gæster, der sagde "ad" til maden.

For ham og hans to makkere har det været vigtigt at sætte den gensidige faglige respekt på menuen, og køkkenchefen kan mærke, at gæsterne er blevet bedre til at formulere deres kritik på en konstruktiv og respektfuld måde.

"Det værste, man kan sige til en kok, er 'ad'. Det kan vores ego slet ikke klare. Derfor er vi blevet gladere og bedre kokke af at få serveret kritikken på en mere konstruktiv måde," siger Mathias Holt og griner. ■

En anderledes smagsoplevelse

Kristine Nordbøge, 55 år
Familievejleder

Hvad synes du om, at I ikke har en klassisk buffet?
"Det synes jeg er helt fint. Jeg kan smage på maden, at de bruger lækre, friske råvarer, og det sætter jeg stor pris på. Kvaliteten af maden er altid i højsædet, og jeg oplever tit at smage på retter, jeg aldrig har smagt før."

Hvad synes du om maden?
"Maden er god. Der er nogle dage, hvor den er bedre end andre, men sådan vil det nok altid være. Jeg synes til gengæld, at jeg tit går fra frokosten her med en oplevelse af, at jeg har fået en anderledes smagsoplevelse."

Hvis du helt selv kunne bestemme, hvad ville du så vælge: buffet eller det nuværende kantinekoncept?
"Jeg ville vælge det nuværende kantinekoncept, fordi jeg synes, det bidrager med noget positivt til oplevelsen, at de har en stærk holdning til maden. Jeg kan godt lide, at de har bestemt, hvad frokosten består af, og hvordan den skal sammensættes."

Nye koncepter

Christoffer Balling, 30 år
Afdelingsleder i socialforvaltningen

Hvad synes du om, at I ikke har en buffet?
"Det er fantastisk! De har jo åbnet min indre kulinariske dør. Jeg har i hvert fald smagt på mad, jeg aldrig ville have smagt på, hvis ikke jeg arbejdede her. Jeg synes, at det er superlækkert at prøve noget helt andet mad."

Hvad synes du om maden?
"Fantastisk! Den er helt igennem fantastisk. Den er også udfordrende. De har formået at give mig lyst til at spise fisk, som jeg ellers har haft det svært med."

Hvis du helt selv kunne bestemme, hvad ville du så vælge: buffet eller det nuværende kantinekoncept?
"Der er ikke nogen tvivl om, at jeg klart ville vælge det nuværende koncept. Det skyldes først og fremmest smagen, som er rigtig god. Men det skyldes også anretningerne på bordene, som giver anledning til samtale. På den måde bliver det også en oplevelse at spise her."

En gave til os medarbejdere

Nina Heinø, 73 år
Sundhedsplejerske

Hvad synes du om, at I ikke har en klassisk buffet?
"En klassisk buffet er sikkert udmærket, men jeg synes, det er skønt, at der er kommet en meget bevidst kokkegruppe til, som virkelig går efter at lave varieret mad og prioriterer grøntsagerne. De anvender grøntsager på en måde, som man nødvendigvis ikke gør i Danmark, og da slet ikke i kantinesammenhænge, og det synes jeg er inspirerende."

Hvad synes du om maden?
"Maden smager godt, og hvis der er noget, jeg er skeptisk over for, så fortæller jeg dem det. De har skabt et frirum for os gæster, som gør det muligt at have en dialog om maden. De er meget åbne for, at vi kommer og snakker med dem."

Hvis du helt selv kunne bestemme, hvad ville du så vælge: buffet eller det nuværende kantinekoncept?
"Den kantine, vi har nu, er jo en ren gave for os medarbejdere. De har en bevidst og ærlig tilgang til madlavning, og det er meget tilfredsstillende at opleve."

EN BEDRE KAFFEOPLEVELSE

Tal med eksperten om jeres nye kaffeløsning

BKI foods skænkede de første kopper kaffe til dansk erhvervsliv tilbage i 1960'erne.

Det var dengang, man var på efternavn med chefen, og teambuilding ikke engang var et ord endnu. Den gode kop kaffe til arbejdet var til gengæld højt værdsat, og med vores høje kvalitet inden for både kaffe og maskiner blev vi hurtigt en populær leverandør til danske virksomheder.

Snak med eksperten om jeres nye firmakaffe.

Vi tilbyder et stort udvalg af kaffe, tilbehør og maskiner, der dækker de fleste behov.
Over en god kop kaffe med jeres lokale konsulent fra BKI Professionel finder I sammen den løsning, der er helt rigtig for jer.

Vi har leveret velristet kaffe og velbryggende maskiner til danske arbejdspladser siden 1960.
Og det bliver vi ved med.
Skal vi levere jeres næste kop kaffe?

Kontakt vores Professionel Team
på tlf.: 45 86 29 22 99

BKI PROFESSIONEL

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

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

Din krop vil elske blomkål, fordi det er rart at tygge på. Når maden knaser, er den rent sensorisk med til at tilfredsstille vores sanseoplevelse. Blomkål har bid og skal virkelig tygges – det sætter gang i fordøjelsesenzymerne. Tyggeriet betyder også, at man er længere tid om at komme igennem måltidet og får en bedre fornemmelse for, hvornår man egentlig er mæt, så man ikke spiser for meget.

Marie Klee anbefaler blomkål

Buketter med bid

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

Min livret med blomkål er et helt blomkålshoved i ovnen smurt ind i olie og en masse krydderier. Det skal være mørt og godt brunet. Servér blomkålshovedet helt, så man kan skære af det ved bordet ligesom en steg.

Vidste du, at

blomkål ligesom hvidløg indeholder stoffet allicin, der hæmmer betændelsestilstande og holder kroppens ældning i skak

24

kalorier i 100 gram blomkål betyder, at det er smart at vælge blomkål, hvis man vil holde vægten nede.

„Når jeg hører ordet blomkål, tænker jeg på den hvide farve. Det er fascinerende, at den er SÅ hvid.

Den perfekte makker til blomkål er en farverig råvare

Alene kan den hvide blomkål blive kedelig at kigge på – tænk altid i mindst tre farver. Lad blomkål spille sammen med fx mynte, appelsin eller granatæble. Man kan også overveje at bruge karry eller gurkemeje, når man bager blomkål i ovnen, for at give farve.

Maries blomkålstip

Kog hellere blomkål for lidt end for meget. Blomkålen skal kun lige blancheres, så den stadigvæk har bid. Tag gryden af blusset, inden det begynder at lugte af prut.

Blomkålsrisotto med svampe og kalkunbacon

Til 4 personer.
Tilberedning: 40 min.
Risottorisene er udskiftet med blomkål, men man bliver stadig dejlig mæt, og retten er fuld af smag.

Du skal bruge:

- 300 g blomkålsris
- 200 g kalkunbacon
- 200 g valgfrie svampe
- 1 finsnittet porre
- 4 dl sojafløde eller alm. fløde
- 1 fed hvidløg, presset
- 100 g parmesan, revet
- 1 grøntsagsbouillonterning
- 2 spsk. olivenolie
- 2 dl hvidvin
- 1 æggeblomme
- Salt og peber

Sådan gør du

Kom blomkålsris i en skål, og hæld kogende vand over. Hæld i en si, og lad væden løbe fra. Bacon og svampene skæres i skiver og steges på en pande i 5 minutter. I en gryde sauteres hvidløg i olivenolie. Hæld hvidvinen i gryden, og lad alkoholen fordampe i ca. 5 minutter. Tilsæt porre, blomkålsris og halvdelen af fløden. Lad det simre, til det begynder at koge ind. Tilsæt den resterende fløde med bouillonterningen, og lad det koge helt ind igen.
Tag risottoen af varmen, og rør en æggeblomme i sammen med revet parmesanost. Vend svampe og bacon i, smag til med salt og peber.

KANTINEPRISEN

Landbrug & Fødevarer kårer igen i år
den bedste kantine i kategorien:
Virksomheder.

Er din kantine en måltidsoplevelse og en mulig vinder?

Læs om kriterier og indstil din kandidat til prisen på
goderaavarer.dk - senest den 3. april.

Vi glæder os til at modtage din indstilling.

"Social Cantina i Brønshøj, vindere af Kantineprisen 2018"

Noget af det bedste i verden

Sprød blomkålssalat med parmesan og ristede mandler

Til 4 personer.
Tilberedning: 20 min.

Du skal bruge:

- 1 stort blomkålshoved
- 1 bundt persille
- 1 håndfuld saltede mandler
- 1 håndfuld parmesan i flager
- Saften af ½ citron
- 1 spsk. olivenolie
- Et drys salt og peber

Sådan gør du

Skyl blomkålshovedet, og hak det fint.
Skyl persillen, og hak den groft.
Hak de saltede mandler, og riv parmesan – evt. med en gulerodsskræller, så det bliver grove flager.
Bland det hele sammen, og tilsæt olivenolie, citronsaft, salt og peber.

ØKOLOGISK · VEGANSK

100% BASERET PÅ SOLSIKKEKERNER

Varenr: 440844
Øko Solsikke Hak
6 × 250 g

Svansø Økologisk Solsikke Hak

NYHED
Det bedste alternativ til soja

- Køderstatning på solsikkeprotein
- Smag & tekstur er helt unik
- 250g svarer til 1 kg hakket animalsk kød
- Tidsbesparende:
  Fungerer som instant produkt, røres i saucen og er straks klar til servering.

SVANSØ
God mad i godt selskab

Kom og mød os på vores stand nr. 5075

MADVÆRKSTEDET
FØDEVAREBRANCHENS MØDESTED

J·A·N
IMPORT A/S

SCANDIC FOOD

Store Grundet Allé 71A
DK-7100 Vejle
Tlf.: 75 71 18 00
recp@scandic-food.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.

Nyt medlem

ANITA LUND SØRENSEN, 46 ÅR

KANTINELEDER, STB BYG, VEJLE. DANSK FACILITY SERVICE

Hvordan vil du beskrive kantinen?
"Det er en lille nyrenoveret kantine, hvor der dagligt kommer omkring 20 gæster. Da det er en enmandskantine, arbejder jeg som både leder og kok. Jeg serverer altid en varm ret, tre slags blandede salater, tre slags pålæg og brød. Det kan være alt fra klassisk danske retter som karbonader, kartofler og ærter til pulled pork-burger og pasta bolognese. En gang imellem kører jeg også med madtemaer, hvor jeg sætter fokus på mad fra en verdensdel."

Hvad er den største udfordring?
"Den største udfordring er klart, at jeg står alene i køkkenet, og det er derfor også begrænset, hvad jeg kan sætte i gang og komme i mål med. Derfor sørger jeg for at lave så simple retter som muligt. Jeg er også ret ny i stillingen. Jeg er egentlig uddannet slagter, så i starten skulle jeg lige vænne mig til at arbejde i en kantine og arbejde med råvarerne på en anden måde."

Hvad er ambitionen for fremtiden?
"Ambitionen er at få kantinen til at fungere økonomisk. Jeg arbejder ud fra et stramt budget, og det kan ses på de råvarer, jeg bruger i min madlavning. Der er eksempelvis oftest kartofler i spil, fordi det er en billig råvare. Jeg håber derfor på, at der kommer flere gæster i kantinen, så budgettet kan blive større. Det vil gøre det nemmere for mig at eksperimentere."

Hvorfor har du meldt dig ind i Foreningen Kantine & Køkken?
"Jeg meldte mig ind i foreningen, fordi jeg altid er på udkig efter ny inspiration. Jeg bliver inspireret, når jeg læser nyheder inden for madtrends på internettet og i madmagasiner, men også når jeg selv tager ud at spise. Som medlem af Foreningen Kantine & Køkken kan jeg få endnu mere inspiration, nu hvor jeg kan deltage i medlemsarrangementer og læse om andre kantiner i foreningens magasin."

fødselsdage

50 år

Line Olsen, 31.03.
Valby

55 år

Mette Paarup, 12.03.
Svendborg

Jan Høegh Hall, 16.03.
Broby

Lene Mortensen, 18.03.
Herning

60 år

Jette Bønløkke Post, 15.02.
Ringe

Mary Sort, 15.03.
Billund

Lene Secher, 27.03.
Beder

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

Oplag ifølge Fagpressens Medie Kontrol: 5.200 eksemplarer

ISSN 0022-8885
Kantinen udkommer 6 gange årligt

Deadline for annoncer til Kantinen nr. 2: 11. marts 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.

Derfor!

RATIONAL

"En halv time i vores RATIONAL VarioCookingCenter – så er risottoen klar.

I gryder ville det tage timer."

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

CATERINGMESSE NORD 2019

Tid: onsdag den 27. februar kl. 9-19
Sted: Gigantium, Willy Brandts Vej 31, 9220 Aalborg

Gigantium i Aalborg forvandles til et mekka for professionelle køkkenfolk fra hele Danmark. Cateringmesse Nord åbner dørene for mere end 5.000 fagfolk. Flere end 125 store og små fødevareproducenter præsenterer nyheder og gode tilbud og lader gæsterne smage sig igennem sortimentet.

Cateringmessen arrangeres af BC Catering Aalborg og AB Catering Nørresundby. Bestil billet på hjemmesiderne bccatering.dk eller abcatering.dk

---

GENERALFORSAMLING NORDJYLLAND

Tid: tirsdag den 5. marts kl. 17-20
Sted: Langerak 17, 9220 Aalborg Ø

Efter generalforsamlingen vil Carefood fortælle om de nyeste trends inden for mødeforplejning, receptioner, fester, events, tapas- og snackprodukter, kager og desserter og drinks under temaet "some like it cold". Også glutenallergi/cøliaki kommer på dagsordenen, og Carefood vil præsentere forskellige Free From-produkter.

Tilmelding senest onsdag den 27. februar til Kate Madsen på e-mail: katescater@hotmail.com

---

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 (se dagsorden nedenfor)
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

Arrangementet er kun for medlemmer:

Pris for hele årsmødet inkl. overnatning: enkeltværelse: 1.300 kr./dobbeltværelse: 900 kr.

Pris for deltagelse uden overnatning: 500 kr.

GENERALFORSAMLING TREKANTEN

Tid: torsdag den 28. februar kl. 17
Sted: Sundhedshuset, Sygehusvej 6, 6000 Kolding

Køkkenleder Birgitte Dahl fortæller om sin arbejdsplads, og vi skal se Sundhedshuset. Efter generalforsamlingen skal vi nyde lidt mad og hygge os.

Tilmelding senest den 22. februar til Inge Marie Ravn på mail: imravn63@gmail.com eller tlf. 23 71 47 46. Kun for medlemmer.

BESØG WESTJYSK SMAG

Tid: tirsdag den 26. marts kl. 16
Sted: Holstebrovej 112, Finderup, 6900 Skjern

Vi skal besøge det lille familiedrevne likørbryggeri Westjysk Smag, som årligt producerer 2.000 liter likør. Størstedelen af råvarerne høstes i familiens egen æblelund, småskov og eget vådområde. Som noget nyt producerer Westjysk Smag også eddiker. Vi har bestilt et såkaldt "smagebræt" til en let servering. Tag gerne din kollega eller bedre halvdel med.

Tilmelding senest den 19. marts til Lene Ruby på tlf. 51 94 06 70 eller e-mail leneruby@gmail.com
Pris for medlemmer: 200 kr. inkl. et produkt fra gården.
Pris for ikkemedlemmer: 250 kr.
Betaling ved tilmelding på MobilePay: 80941.

IS, CHOKOLADE OG FLØDEBOLLER I NYBORG STATSFÆNGSEL

Tid: onsdag den 3. april kl. 15-19
Sted: Vindingevej 36, 5800 Nyborg

Statsfængsel er blevet berømt for at have startet egen produktion af fødevarer under navnet Tuff Food, hvor de indsatte producerer blandt andet is. Vi har fået en helt særlig mulighed for at komme ind bag murene og være med til at fremstille is, fyldte chokolader og flødeboller. Vi kommer til at arbejde sammen med det daglige personale i ismejeriet, bl.a. indsatte. I får alle muligheden for at få jeres produkter med hjem. Der serveres lidt mad til slut. Vær opmærksom på, at fængslet har en del regler, der skal overholdes, for at man kan komme inden for murene. Ved tilmelding skal I skrive jeres fulde navn og personnummer, som skal sendes videre til Nyborg Fængsel.

På selve dagen skal disse regler overholdes:
* Man må ikke have nogen dom.
* Ingen adgang med mobiltelefon.
* Ingen adgang med ure med netadgang.
* Ingen våben eller knive medbringes.
* Alle skal igennem en scanner, og man kan risikere kropsvisitation.

Tilmelding og betaling senest den 27. marts til Susanne Banke på e-mail: suba@jfmedier.dk eller tlf.: 40 26 66 05 efter kl. 18.
Arrangementet er gratis og kun for medlemmer.

EN KREATIV KANTINE HOS KVADRAT

Tid: onsdag den 10. april kl. 16.30-20
Sted: Lundbergsvej 10, 8400 Ebeltoft

Kvadrat i Ebeltoft har udviklet sig til en markant spiller på de internationale "highend"-markeder for tekstil- og interiørdesign. Hovedprodukterne er tekstiler til møbler og gardiner. Karin har igennem mange år været kantineleder hos Kvadrat, og vi har fået mulighed for at besøge hendes kantine, som for få år siden blev renoveret. Karin vil fortælle om udviklingen i en kreativ virksomhed som Kvadrat. Vi runder af med hyggemad direkte fra Karins køkken.

Tilmelding senest den 31. marts til Kirsten Laursen på e-mail: kkl@fiberpost.dk eller tlf.: 24 23 93 46.
Beløbet indbetales på reg.nr.: 1971, konto: 8125-926-070, eller MobilePay: 34646.
Gratis for medlemmer.
Pris for ikkemedlemmer: 150 kr.
Der arrangeres fælles kørsel fra Aarhus.

GRÆSMÆLK

PÅ VEJ MOD FREMTIDENS FØDEVAREPRODUKTION?

Thise Mejeri lancerer en ny mælketype, der bygger på drømme og idéer om en helt ny måde at producere fødevarer på.

Køerne, der producerer græsmælk, æder kun græs, græsmarksprodukter og urter fra marken – alt det, som koens fordøjelses-system er designet til at kunne fordøje. Ingen majs, intet korn, ingen sojabønner eller andet, som kan spises af mennesker.

"FEED NO FOOD" – foder til køer og kalve – fødevarer til mennesker.

Græsmælk for fremtiden!

Thise
MEJERI MED PASSION

FORHANDLES I Irma OG Kvickly

Se mere på www.thise.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.

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.

Scandic Food A/S
Store Grundet Allé
7100 Vejle - Danmark
www.scandic-food.dk
recp@scandic-food.dk
Tlf. +45 75 71 18 00, Fax +45 75 71 18 66
CVR -nr. 11574033.

grossister

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*

Kantinevikarer

TEMP-TEAM
Hurtig og fleksibel vikarassistance.
Vores konsulenter har 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

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

KONNERUP & CO CHOCOLATIER

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

specialiteter

C&E GASTRO IMPORT

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

Vi har 30 års erfaring med at finde og udvælge de bedste specialiteter fra Sydeuropa. Hos os finder du cirka 200 europæiske oste og et kæmpe udvalg af charcuteri, ekstra jomfru olivenolie, oliven og mange andre lækre delikatesser. Alle oste i vores sortiment er modnet efter anvisning af vores egen Maître Fromager.

storkøkken

BENT BRANDT
Godt Grej til gastronomi

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
SALG OG SERVICE AF STORKØKKEN- OG HOSPITALSUDSTYR

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

NIMAND®

Nimand A/S | Telefon 70209944

WMF 9000 S+
"Bean to cup Kaffemaskine"

- Kop kaffe på 10 sekunder
- Touch display
- Lavt støjniveau - kontor sikker
- WMF - Tysk kvalitet
- Miljøvenlig med lavt Co2 aftryk
- Let, nem og hurtig rengøring
- WMF CoffeeConnect*

Kantine
Kontor
Hotel
Restaurant
Lufthavn

Kopper/time:	Leasing fra:	Pris fra:
350 stk.	1.990,-	111.800,-

*WMF CoffeeConnect er et nyt og revolutionerende værktøj til at kommunikere med kaffemaskinens info online via wifi på mobil, tablet eller PC vedr. alle informationer såsom manglende kaffebønner, mælke snart tom, grumsbeholder snart fyld med en app advarsel. Samt omkring alle salgs og services data, bestilling af forbrugsstoffet, tilbehør og service.

www.wmf.dk