



Program

Foreningen Kantine & Køkken

er en landsdækkende brancheorganisation med omkring 300 medlemmer. Et fagligt fællesskab for alle, der arbejder i et storkøkken og brænder for emner som; mad, ordentlige fødevarer 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

Efterårsprogram 2024

- **Fyn**
- **Aarhus**
- **Trekanten**



FORENINGEN
**KANTINE
& KØKKEN**

Hovedbestyrelsen 2024:

Formand

Thomas E. Tøfting

Mobil: 51 90 99 58
Ådalsparken 51 . 8462 Harlev

formand@kantinen.dk

Næstformand

Anette Schødt Larsen
(Formand for lokalafdeling Aarhus)

Mobil: 61 70 50 01
Kiltorn 36 b . 8670 Låsby

naestformand@kantinen.dk

Sekretær:

(Formand for lokalafdeling Trekanten)
Joan Olesen

Mobil: 30 70 82 43
Julivænget 34 . 6000 Kolding

sekretaer@kantinen.dk

Kasserer:

Kirsten Laursen

Mobil: 24 23 93 46
Grønningen 2B, 8882 Fårvang

kasserer@kantinen.dk

Jonna Jepsen

(Formand for lokalafdeling Fyn)

Mobil: 60 39 02 26
NGF. Nature Energy . Ørbækvej 260 . 5220 Odense SØ

jj@nature-energy.com

Facebook-GRUPPE:

Vi vil gerne

Skabe et endnu bedre og stærkere netværk for vores forening...



Derfor har vi lavet en Facebook-gruppe, hvor du som medlem kan holde dig opdateret og blive inspireret af de mange arrangementer og events vi tilbyder.

Så hvis du ikke allerede er medlem, så skynd dig at blive det.

Grupper



Foreningen Kantine & Køkken

Offentlig gruppe · 90 medlemmer

Du finder gruppen inde på vores Facebook-side eller ved at [klikke her!](#)

Fyn:

Lav dit brød med surdej, en eftermiddag med:

Brødsheriffen fra Ærø

Kantinen Midtfnys Gymnasium · Holmehøjvej 4 · 5750 Ringe

Onsdag den 4. september kl. 15.30 til ca. 20.00

Lav dit brød med surdej

Surdej er en naturlig fermenteringsproces til at skabe brød.

Det forgår helt uden gær, kun med mel, vand og salt og man får det lækreste brød.

Det er samtidig en fødevarer der er god for fordøjelsessystemet og vores tarmsystem.

På kurset lærer man at bage et basis brød som kan bruges til mange ting.

Morgenboller/rundstykker, større brød, Pizza og meget andet.

Hvad er surdej. Hvordan vedligeholder jeg den og bruger den

Vi starter brøddej

Bager boller, brød, Pizzaer

Laver sammen små retter til brød, tapas, små forretter.

Vender deje og viser teknikker med at folde deje

Spiser sammen og hygger.

Alle får guidelines til surdej, både med hvede og rug.

Dette arrangement er kun for medlemmer.

TILMELDING SENEST den 26. august til:

Susanne Banke: suba@jfm.dk eller

40 26 66 05 efter kl. 18.00.

Pris for medlemmer: 200,00 kr.

Tilmelding og betaling: Reg: 7608 Kontonr: 0001899486

Oplys deltager navn + arrangement.

Tilmelding først gældende ved indbetaling.

Aarhus:

Vi besøger:

BKI Kaffe

Søren Nymarksvej 7 . 8270 Højbjerg

Mandag den 16. september kl. 16.00 – 19.00



Program:

Kl. 16.00: Rundvisning i produktionen vi ser kaffelinjen
Kl. 17.00: Instruktion i The - de forskellige varianter hvad kan de hver især - forskellige smags oplevelser.

Foreningen er vært med et let traktement med drikkevarer.

Min. 20 personer for at arrangementet gennemføres.

TILMELDING SENEST den 1. september til:

Irma Munk Nielsen: Irmamunk@gmail.com eller 40 81 89 33.

Arrangementet er gratis for medlemmer og seniorer.

Ikke medlem: 200,00 kr.

Betaling: Reg: 2316 Kontonr: 8125926070 eller

MobilePay: 34646

Ved afbud senere end 2 dage før arrangementer, forbeholder vi os ret til at opkræve deltagergebyret på 200,00 kr.

Trekanten:

Vi besøger:

Normals kantine

Kildeparken 36 . 8722 Hedensted

Torsdag den 19. september kl. 16.30

Vi besøger Normal Warehouse, Normals store lager i Hedensted. Vi har fået en fantastisk mulighed for at kigge indenfor i den store bygning, - en bygning vi nok alle har betragtet i forbifarten på motorvejen.

Christian Lundsgaard, Head Chef i køkkenet, har lavet et spændende program til os.

- Vi mødes til en rundvisning i køkkenet og på lageret
- Der serveres kaffe og kage
- "Lidt om Normal" – Hvad, hvordan, hvorfor?
- Christian fortæller lidt om sig selv og hans vej til kantinekøkkenet
- Indblik i Normals gastronomiske visioner og tanker om hvad et kantinekøkken kan være i 2024
- Spisning kl. ca. 17.30

Vi glæder os til at se jer,

til en spændende og hyggelig aften, i helt unikke rammer.

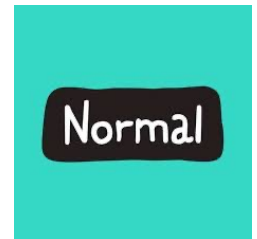
TILMELDING SENEST den 4. september til:

Joan Olesen: kljoanolesen@gmail.com eller 30 70 82 43.

Pris for medlemmer: Gratis

Pris for IKKE-medlemmer: 100,00 kr.

Reg: 9551 Kontonr: 6580901342 eller MobilePay: 72127
(Før betaling tilmeldes til Joan).



**FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN**

Fyn:

Vi besøger:

Nordic Greens og Økologihaven

Økologihaven . Brændekildehaven 43 . 5250 Odense SV

Onsdag den 2. oktober kl. 16.00 – 19.00

Kom med på et spændende besøg hos Nordic Greens og Økologihaven , her vil du hører om deres spændende produkter og se hvordan de dyrker og pakker deres salater og krydderurter.

Program for eftermiddagen:

- Kl. 16.00: Mødes vi på Nordic Greens hvor Christian Holmskov vil vise rundt og fortælle om det spændende projekt som man har startet op her på Brændekilde
- Kl. ca. 17.00: Går vi over vejen for at besøge Økologihaven, hvor Hans Andersen vil vise rundt og fortælle om alle deres krydderurter
- Kl. 18.00: Økologihaven vil være vært for en sandwich og lidt at drikke, hvor vi også lige samler op på dagen
- Kl. 19.00: Tak for i dag

TILMELDING SENEST den 25. september til:

Susanne Banke: suba@jfm.dk eller

40 26 66 05 efter kl. 18.00.

Pris for medlemmer: Gratis

Pris for ikke-medlemmer: 100,00 kr.

Tilmelding og betaling: Reg: 7608 Kontonr: 0001899486

Oplys deltagernavn + arrangement.

Tilmelding først gældende ved indbetaling.

Aarhus:

Vi besøger:

Easyfood

Albuen 39 . 6000 Kolding

Torsdag den 3. oktober kl. 16.30 – 18.30



- Kl. 16.30: Præsentation af Easyfood - Hvad er det de kan?
- Kl.17.00: Et kig i produktionen
- Kl. 17.30: Vi ser og hører om deres produkter samt slutter med aftensmad

Hvis du er interesseret i samkørsel

eller kan have et par stykker med i bilen, så skriv det ved tilmeldingen og vi koordinerer det ud, op til vi skal afsked.

TILMELDING SENEST den 24. september til:

Irma Munk Nielsen: Irmamunk@gmail.com eller

40 81 89 33.

Arrangementet er gratis for medlemmer og seniorer.

Ikke medlem: 100,00 kr.

Betaling: Reg: 2316 Kontonr: 8125926070 eller

MobilePay: 34646

Ved afbud senere end 2 dage før arrangementer, forbeholder vi os ret til at opkræve et deltagergebyr på 200,00 kr.



**FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN**

Trekanten:

Vi mødes til et spændende arrangement med

Polar Seafood

UCL – Jelling Seminarium – Stationsvej 4 . 7300 Jelling

Onsdag den 23. oktober kl. 17.00



POLAR SEAFOOD

Vi mødes i kantinen på UCL i Jelling, hvor Camilla har tilbudt os rammerne for en fin aften i selskab med Polar-mandskabet. Vi får garanteret nye ideer, opdager nye produkter, nye måder at arbejde på... Vi kommer helt sikkert også omkring hverdagens møde med både klima og bæredygtighed. Vi håber – og glæder os – til at se Jer.

Vel mødt.

TILMELDING **SENEST** den 16. oktober til:

Joan Olesen: kljoanolesen@gmail.com eller 30 70 82 43.

Pris for medlemmer: Gratis

Pris for IKKE-medlemmer: 100,00 kr.

Reg: 9551 Kontonr: 6580901342 eller MobilePay: 72127

(Før betaling tilmeldes til Joan).

Aarhus:

Vi besøger:

Danish Crown

Danish Crown Vej 1 . 8940 Randers

Onsdag den 23. oktober kl. 16.00



Program:

- Vi går på rundvisning
- Vi bliver udstyret med VR-briller
- MasterChef køkkenet åbnes, der er mulighed for at være kreativ (*Intet krav*)

Min. 15 personer for at arrangementet gennemføres.

TILMELDING **SENEST** den 14. oktober til:

Irma Munk Nielsen: Irmamunk@gmail.com eller 40 81 89 33.

Arrangementet er gratis for medlemmer og seniorer.

Ikke medlem: 100,00 kr.

Betaling: Reg: 2316 Kontonr: 8125926070 eller

MobilePay: 34646

Ved afbud senere end 2 dage før arrangementer, forbeholder vi os ret til at opkræve et deltagergebyr på 200,00 kr.

Aarhus:

Traditionen tro:

Julefrokost, - håber du er klar!

hos Jesper v/Per Aarsleff a/s . Hasselager Allé 5 . 8260 Viby J

Fredag den 15. november kl. 17.30

De efterhånden "vante kokke" kommer og servicerer os.
Så mon ikke vi kan drage nytte af deres ideer til julefrokosten?



Det amerikanske lotteri bliver afviklet som altid, - så husk penge eller mobilePay til lodderne.

Minimum 40 personer for at dette arrangement bliver afviklet.

TILMELDING SENEST den 1. november til:

Irma Munk Nielsen: Irmamunk@gmail.com eller 40 81 89 33.

Medlem og seniorer: 200,00 kr.

Ikke medlem: 300,00 kr.

Betaling: Reg: 2316 Kontonr: 8125926070 eller

MobilePay: 34646



Inspiration

Fyn:

Vi skal til:

Portvin og ost fra Arla Pro

Kantinen BV4 . Social og sundhedsskolen

Blangstedgårdsvej 4 . 5220 Odense SØ

Torsdag den 21. november kl. 16.00 – 19.30



Findes der noget beder end ost og portvin?

Nej vel, det synes vi heller ikke, det er som skabt for hinanden; fedmen fra osten - og den søde fra portvinen, med den rensende syre, gør kombinationen helt unik.

Derfor vil vi invitere til en eftermiddag med ost og portvin.

John Thomsen vil guide os gennem portvinssmagningen.

John er uddannet tjener sommelier, og stifter af The Vintage Port Club 1989, den Fynske portvinsklub .

Arla Pro vil finde nogle oste, der passer til de portvine vi skal smage på.

Max. 40 personer til dette arrangement.

TILMELDING SENEST den 11. november til:

Susanne Banke: suba@jfm.dk eller

40 26 66 05 efter kl. 18.00.

Pris for medlemmer: 125,00

Pris for ikke-medlemmer: 250,00 kr.

Tilmelding og betaling: Reg: 7608 Kontonr: 0001899486

Oplys deltagernavn + arrangement.

Tilmelding først gældende ved indbetaling.

Trekanten:

JUL : JUL : JUL:

Vi hygger og binder – alt det vi kan

Ådalvej 9 . 7300 Jelling

Torsdag den 28. november kl. 17.00

Tag lys, pynt, en skål, lidt gran eller en kogle bag øret...

Vi har tid at ønske hinanden en dejlig juletid, mens vi hygger og binder; måske en adventskrans, en dekoration...

eller bare snakker

Der vil være lidt grønt... lidt pynt...

MEN TAG GERNE SELV MED.

Karina vil hjælpe mest, vi andre prøver alt hvad vi kan.

Som noget nyt

MAL dit eget julekrus.

... og selvfølgelig... er der julerier på spil !



Vi får selvfølgelig også lidt at spise.

KOM OG VÆR MED... en måned før jul...

Det foregår i en gammel stald, så tag lunt tøj på.

Vi sørger for lidt varmt at drikke, lidt at spise og godt jul-kom-i-gang-humør.

TILMELDING SENEST den 20. november til:

Joan Olesen:

kljoanolesen@gmail.com eller 30 70 82 43.

Arrangementet er gratis for alle.



**FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN**

Årstræf: Lørdag den 15. marts 2025

Trekanten:

Vi afholder

Årstræf 2025

15. marts kl. 9.30 på Lindely Vingård
Sdr. Vilstrupvej 149 . 6000 Kolding

LINDELY driver én af Danmarks største og smukkeste beliggende vingårde, hvor målet er at skabe dansk vin af høj kvalitet. Vingården er beliggende i naturskønne omgivelser ved Kolding fjord. Og netop beliggenheden nær Kolding fjord giver noget nær optimale betingelser for dyrkning af vinplanter i Danmark, da fjorden skaber et mildt og lunt klima, som er perfekt for vinstokkene året rundt. Vi skal høre Claus fortælle om produktionen, hans begejstring og energi kan I godt glæde jer til.

Vi har valgt at afholde årsmødet som et dagsarrangement

Dagen vil begynde med ankomst og morgenmad fra kl. 9.30. Dagen inkluderer endvidere; morgensang, generalforsamling, hygge, snak, frokost og ikke mindst, foredrag.

Vi har booket Louisa Lorang. Hun er en dansk kok og kogebogsforfatter, der er kendt fra GO' Morgen Danmark og fra Maddysten på DR1. Louisa har arbejdet hos Aarstiderne, som opskriftsudvikler og har lavet opskrifter til mange dameblade, blandt andet Alt for damerne og Femina. Vi glæder os til at byde Louisa velkommen.

Kl. 15.00 afslutter vi med kaffe og tak for denne gang.

Endeligt program sendes ud når vi nærmer os dagen.

Pris: 275,-

BINDENDE TILMELDING **SENEST den 24. februar 2025** til:
Joan Olesen: kljoanolesen@gmail.com eller 30 70 82 43
KUN FOR MEDLEMMER



Aarhus

Bestyrelsen for Kantine & Køkken Aarhus og Omegn:

Formand:

Anette Schødt Larsen
61 70 50 01 . naestformand@kantinen.dk

Næstformand:

Irma Munk Nielsen
40 81 89 33 . Irmamunk@gmail.com

Kasserer:

Kirsten K. Laursen
24 23 93 46 . kasserer@kantinen.dk

Sekretær:

Annette Dons
27 12 02 13 . annetedons@gmail.com

Bestyrelsesmedlemmer:

Karin Thøgersen
20 92 19 73 . karinth1973@gmail.com

Trekanten

Bestyrelsen for Kantine & Køkken Trekanten:

Trekantområdet, Esbjerg, Syd- og Sønderjylland:

Formand:

Joan Olesen
30 70 82 43 . kljoanolesen@gmail.com

Næstformand:

Karina H. Svenningsen
20 89 15 50 . karina.hedemann@hotmail.com

Kasserer:

Inge Marie Ravn
23 71 47 46 . imrav63@gmail.com

Sekretær:

Lise Lervad
20 92 60 32 . liselervad@gmail.com

Bestyrelsesmedlemmer:

Mette Skov
28 30 70 79 . metteogthomas00@gmail.com



Fyn

Bestyrelsen for Kantine & Køkken Fyn:

Formand:

Jonna Jepsen
NGF. Nature Energy . Ørbækvej 260 . 5220 Odense SØ
60 39 02 26 . jj@nature-energy.com

Kasserer:

Susanne Banke
Jysk Fynske medier . Banegårdspladsen 1 . 5000 Odense C
40 26 66 05 . suba@jfm.dk

Bestyrelsesmedlemmer:

Pia Nelleborg Jakobsen
Dalum Landbrugsskole/ Afd. Korinth . Spanget 7 . 5600 Fåborg
27 59 63 68 . Pia-nelleborg@live.dk

Hanne Lindberg Hansen
Dalum Landbrugsskole . Landbrugsvej 65 . 5260 Odense S
53 37 41 89 . hh@dalums.dk

Peter Thomsen
Muleposen . Gillestedvej 11 . 5240 Odense NØ
27 12 78 29 . peteremilthomsen@gmail.com



Inspiration