

SERVICE
GROSSISTENE

SG GOURMET

magasinet

nr. 2 - 2013

KANTINEMAT
SOM BEGEISTRER

KREMMER MED
SOSIAL PROFIL

SERVICEGROSSISTENES MAGASINET | www.servicegrossistene.no

VENNEFEST
MED LAM

DEN STORE VAFFELDAGEN

*Familiebedrift med
slekt i hele verden*

pils til påske

SERVICE
GROSSISTENE

SG GOURMET

magasinet

Vi tiner opp igjen

Det har vært en hard og kald vinter de fleste steder i landet, noe som forhåpentligvis har vært positivt for skianlegg og høyfjellshoteller – og de av våre grossister som betjener disse. Det er ganske mange.

Vintersesongen arrangeres for de fleste med påske, som i år kommer i overgangen mars/april. Derfor er de fleste av oppskriftene og mattipsene i denne utgaven relatert til påske – både den tradisjonelle fjellpåsken og den stadig økende by- og hjemmesitterpåsken. De representerer lokalproduktet i Buskerud, siden grossisten vi presenterer denne gangen er Bjørnulf Engros AS i Mjøndalen. De satser målrettet på trivsel og inkludering i sitt arbeidsmiljø. Kunden de har valgt å la oss bli nærmere kjent med, er kantinekjeder Neos Alanti. Månedens produsent/leverandør er Kaffehuset Friele, blant annet kjent for sin utrettelige jakt på gode kaffebønner og -blandinger fra en rekke land i flere verdensdeler. Vi har snakket med kjøkkensjefen på Sjøhuset Stagen i Stavanger, som er like populært i sitt 35. driftsår.

Tiden fram mot påske er en traveltid i vår bransje. Vi ønsker lykke til og krysser fingrene for suksess og fremgang også de nærmeste ukene!

Vi leverer!

Med vennlig hilsen
Jan Van der Burg

KONTAKT

UTGITT AV

Servicegrossistene AS
Postboks 504, 1377 Lysaker
www.servicegrossistene.no
Tips oss på tlf: 32 21 80 00
Gyda Wierli Remme (ansvarlig)
e-post: gyda@servicegrossistene.no

DESIGN

Borresen & Co Reklambyrå AS, www.borresenco.no

PRODUKSJON

Moodboard Reklambyrå, www.moodboard.no
Lkt Digital AS

GROSSISTER

Selboe & Aasche AS	77 84 04 22
ServiceNord Engros AS	77 00 22 40
Arne Spjæle AS	75 19 88 88
Paul Nygaard AS	75 11 14 30
Nier Engros AS	74 22 01 00
Nier Engros Levanger AS	74 08 53 60
Nier Engros Trondheim AS	73 95 73 00
IF Engros	71 56 57 20
Sunnmore Engros AS	70 17 20 80
Safari Engros AS	57 75 77 50
Eneon AS	56 52 09 20

Euro Supply AS	55 59 46 00
Måkestad Engros AS	55 14 10 30
Haugaland Stortingsholdning AS	52 73 64 66
D. Danielsen AS	51 64 88 00
Anden Grossisten AS	37 09 79 30
Wilbye Agentur & Engros AS	32 14 00 40
Bjørnulf Engros AS	32 23 12 00
Ottfold Frakt Mysen AS	69 89 88 99
Bjørn Kristiansen AS	62 88 84 30
Måkestad Engros Ost AS	63 82 21 21



05

FØLGE MED I VÅR KALENDER

I vår hektiske hverdag er det ikke lett å følge med på nyttige dager som bransjen arrangerer, derfor ønsker vi å bidra til en enklere hverdag med en enkel oversikt over noen uerklodager verd å følge med på.

12
FAMILIEBEDRIFT MED SLEKT I HELE VERDEN



Kaffehuset Friole er lommetjent i flere verdensdelar og hjerteig til stede i minst hver tredje norske kaffekopp.

26

KVALITET PÅ ÅTTE PLAN

Sjøhuset Skagen er kjent for sitt høye nivå. Men husk å se ned. Restauranten har også åtte forskjellige gulvplaner!



08
KANTINEMAT SOM BEGEISTRER



22
OPPSKRIFTER



28
SYSTEMKJØP LØNNSOM MØTEPÅSS

34

EATALY IN NEW YORK

Det beste fra Italia og America samlet på ett sted.



10

DYRKEFVLKET BUSKERUD

I vår serie om typiske produkter fra Servicegrossistens hjemmebaner, er turen kommet til Buskerud. Vi ser nærmere på EPLER.



Sertifiserte produkter
Vi tilbyr en rekke varianter av kaffe som er sertifisert av Fairtrade eller Utz Certified, og også en Fairtrade-sertifisert appelsinjuice.



Spesialkaffe
Vi har en rekke spennende kaffevarianter fra hele verden som hele bønner.



illy
Italienske illy blir av mange regnet som verdens beste espresso, og er anerkjent over hele verden for sin smak og kvalitet.



Friele Frokostkaffe
Friele Frokostkaffe har vært trolast tilgjengelig i det norske markedet siden 1930, og er i dag Norges største kaffebransje.



Rauch premium iste
FrieleKaffes iste fra italienske Rauch, i bestselgervariantene Peach og Lemon. Tilgjengelig i halvliter PET-flesker.

Krone Kaffe
Siden kroningen av Kong Haakon VII i 1906 har Krone glødet nordmann med sin lydlige og lett syrlige smak og fine ettersmak.



Zengo juice og iste
Zengo Express juice og iste er laget av ferskvassede frukt som blir presset, konsentrert, frosset og pakket like etter innhøsting. Smart dispenserkonsept som gir stor variasjon på lite plass.



Cafitesse
Cafitesse er det perfekte konsept ved konferanser og andre anledninger hvor mange mennesker skal serveres kaffe på kort tid. Du låner fyrtårnsdispensere av oss, og alt ser ut til å gå som på smørbrød.



Friele Varm Sjokolade
Vår deilige varme sjokolade følger i smak hos både unge og gamle, og har den gode, "hjemmelagde" smaken vi nordmenn liker. Kom i gang med et fantastisk og populært produkt.



LEVERANDØR AV GODE DRIKKEKONSEPTER

Friele har levert kvalitetskaffe siden 1799, og vi kan hjelpe deg med "alt" innen kaffe. Vi tilbyr blant annet flere typer sertifisert kaffe, og helhetlige konsept for effektiv kaffeservering. Men vårt storkjøkkensortiment omfatter også sterke konsepter for servering av kvalitetsprodukter innen varm sjokolade, juice og iste.



Ta kontakt med din lokale Friele-representant, så finner vi den beste løsningen tilpasset ditt behov - se www.friele.no, eller skann QR-koden



KALENDER

<p>26. MAR</p> <p>▶ Vaffeldagen <i>Vår frue (Jomfru Maria) fikk budskapet fra engelen Gabriel om at hun var gravid med Jesus-barnet.</i></p>	<p>20. MAI- 22. MAI</p> <p>▶ International Wine Fair <i>London, England</i> 2013.londonwinefair.com</p>
<p>6. MAR - 8. MAR</p> <p>▶ Global Food Safety Conference <i>Barcelona, Spania</i> cgfoodsafety.com</p>	<p>5. JUN</p> <p>▶ Arne Sjøle AS www.servicegrossistene.no www.sjule.no</p>
<p>10. APR</p> <p>▶ Østfoldfrukt Mysen AS www.servicegrossistene.no www.ostfoldfrukt.no</p>	<p>6. JUN - 8. JUN</p> <p>▶ KLF Landsmøte <i>Farris Bad i Larvik, Norge</i> kjottbransjen.no/Aktiviteter/Landsmoete</p>
<p>18. APR</p> <p>▶ Willys Agentur & Engros AS www.servicegrossistene.no www.willysengros.no</p>	<p>18. JUN - 20. JUN</p> <p>▶ Vinexpo i Bordeaux <i>Bordeaux, Frankrike</i> www.vinexpo.com</p>
<p>26. APR - 28. APR</p> <p>▶ The London Coffee Festival <i>London, England</i> www.londoncoffee festival.com</p>	<p>1. AUG - 3. AUG</p> <p>▶ Trøndersk Matfestival <i>Trondheim, Norge</i> www.oimat.no/trondersk-matfestival</p>
<p>7. MAI - 9. MAI</p> <p>▶ Sial China 2013 <i>Shangha, Kina</i> www.sialchina.com</p>	<p>13. AUG - 16. AUG</p> <p>▶ Aqua Nor <i>Trondheim, Norge</i> www.nor-fishing.no/aqua-nor</p>
<p>9. MAI - 12. MAI</p> <p>▶ NKF Nordisk Kongress <i>Goteborg, Sverige</i> www.nkf2013.se</p>	<p>21. AUG - 25. AUG</p> <p>▶ Matfestivalen i Ålesund <i>Ålesund, Norge</i> www.matfestivalen.no</p>



KREMMER MED SOSIAL PROFIL



MJØNDALEN

Penger er ikke alt. Hos Bjørnulf's Engros i Mjøndalen tror de sterkt på å gi folk en sjanse. Det gjør bedriften rik på andre måter.

Mjøndalen er administrasjonssenter i Nedre Eiker kommune, en mil vest for Drammen. Onde tunger vil ha det til at bygda er et sted man passerer på vei til Kongsberg, men stolte innbyggere kan skilte med både Herman Wildenvey og fotball- og handylag i de øverste divisjonene. Lagspill ligger tydeligvis for folket her langs Drammenselva, for solide og lønnsomme Bjørnulf's Engros AS er også tuftet på teamwork og trivsel.

- Bjørnulf Borge, som startet bedriften i 1984, er kjent for sitt sosiale engasjement, og hans tanker preger arbeidsmiljøet vårt hver eneste dag, sier daglig leder Bjørn Garder. Bjørn tok over lederskapet da Bjørnulf valgte å vie hele arbeidstida til aktivt salg for tre år siden.

- Det er noe av det vi er best på, sier Bjørn.
- Hver medarbeider gjør det de behersker og liker mest. Trivsel er en av våre fire kjerneverdier. Derfor liker vi også å gi folk utenfor A4-formatet en sjanse til å lykkes i

arbeidslivet. Vi har både tidligere rusmisbrukere og folk med psykiske diagnoser i våre rekker, og det fungerer aldeles utmerket. At de er samvittighetsfulle og gjør en god jobb er én ting; men ordningen beriker hele arbeidsmiljøet og motiverer resten av medarbeiderne også. Vi lever av å yte service, og det starter med motiverte og glade medarbeidere, sier Bjørn.

- FINS DET FLERE FORKLARINGER PÅ SUKSESSEN?

- Vi har vært medlem av Servicegrossistene siden 1997 og flyttet inn i vårt nåværende lager i Mjøndalen i 2002. Bedriften har hatt 17 - 21 prosent årlig vekst de siste 12 årene. Vi er i dag 26 medarbeidere på laget, som deler felles mål og verdier, sier Bjørn, og ramser opp kjerneverdiene Kvalitet, Smidighet, Pålitelighet og Trivsel.

- Vi skal være den mest smidige grossisten i vår region. Vi strekker oss lenger enn våre konkurrenter og det er nøkkelen

til Bjørnulf's vekst. Vi har et reklamebudsjett som får plass i lomna, og har kun 1,5 aktive selgere på veien. Vår markedsføring består i stor grad av god omtale og fornøyde kunder. Det kommer stadig nye kunder, mens vi svært sjelden mister noen. TNS Gallup gjennomførte nylig en undersøkelse blant 250 av våre kunder. Der fikk våre medarbeidere på ordre- og sjåførsiden 5,6 poeng av 6 mulige. Det er disse ansatte som møter kundene oftest. Ikke så rart at vi setter pris på våre dyktige medarbeidere da. De fortjener derfor overskuddsdelingen på 20 prosent av resultatet som blir delt likt på alle ansatte, sier Bjørn.

STORT NEDSLAGSFELT

Bjørnulf's Engros ligger meget sentralt plassert på Østlandet og har markeds-potensial i alle himmelretninger. Bedriften dekker hele Buskerud fylke fra Gol i nord-vest ned til Holmestrand i Vestfold. I nord fins kundene i Akershus vest for Oslofjorden og over hele Oslo. De to største kundesegmentene er kantiner og institusjoner som er jernt støv hele året. I sesongen er skoleleg og restauranter store og viktige kundegrupper. Dette krever god logistikk og velfungerende rutiner.

- Vi har alltid vært tidlig ute og ledet an i utviklingen mot en mer effektiv grossist-drift, forklarer Bjørn. - Vi var for tre år siden pilot på et nytt ERP-system og førstemann til å innføre elektronisk lagerstyring (WMS). I dag har vi 100 prosent papirløs arbeidsflyt i lageret. Varene plukkes med elektroniske terminaler som blant annet sier fra om datoen er dårlig eller at man forsøker å plukke feil vare. Vi har derfor svært lite feilplukk og en leveringsgrad på hele 99,3 prosent i 2012.

- FÅR DERE TID TIL Å FØLGE OPP KUNDENE UTOVER ORDRENOTAK OG LEVERANSER?

- Bjørnulf selv er på veien hver dag. Vi følger Servicegrossistenes produkt-kampanjer og legger noen lokale kampanjer selv også. I tillegg har vi en årlig messe for våre kunder der de får møte leverandørene og får hyggelige og smakfulle opplevelser. Dit inviterer vi også elever ved de lokale yrkesskolenes kokke- og serveringsrør, slik at vi blir bedre kjent med morgendagens kunder allerede nå. Årets messe går av stabelen i Mjøndalshallen i september, sier Bjørn.

- HVA GJØR BJØRNULFS FOR MILJØET?

- Vi selger en del kortreist mat, blant annet lomper fra Aulie, vaffelrøre fra Høybaks konditori og ost fra Eiker gårdsysteri. Vi lagerfører også en del fairtradevarer og økologiske produkter, og har blant annet samarbeidet med Oslo kommune om dette. I praksis er det dessverre lav etterspørsel etter disse produktene, så bredden vi kan lagerføre er begrenset.

Ellers har vi gjennomført en del konkrete, driftsmessige miljøtiltak. Vi ble sertifisert som Miljøfyrtårn i desember 2012, er medlem av Grønt Punkt Norge og Norsk Lastbænepool.

I tillegg kildesorterer vi alt avfall. Varer som har passert Best For datoen gir vi til Kirkens Bymisjon og Frelsesarmeen.

- HVA ER DE STØRSTE UTFORDRINGENE I DITT MARKED?

- Særlig i Osloområdet er de trafikale utfordringene store på visse tider av døgnet. Det er utfordrende å være distribusjonskjører i denne regionen. Men vi ser heldigvis flere muligheter enn utfordringer. Derfor står vi nå foran nye utvidelser, forteller Bjørn. - Lageret vi overtok i Mjøndalen for ti år siden er blitt trangt for oss.

Jeg er ganske sikker på at vår omsetning på kr. 114 000 per m² gir oss Norgesmestertittelen i utnyttelse. Vi ser derfor fram til å bygge nytt lagerbygg på Lierskogen i umiddelbar nærhet av E-18. Byggingen starter i 2013 og bygget står ferdig i 2014. Da skal våre medarbeidere få lønn for at de har hatt en utfordrende plukksituasjon, gjennom å delta på innvielsen av Norges mest effektive lagerbygg, sier Bjørn.

- Størrelsen på det nye lageret er ikke helt definert ennå, men vi vil bygge det stort nok til å kunne tilfredsstille alle - også store kjedekunder. Vi har mulighet til å bygge inntil 10 000 m² på egen tomt.

I tillegg har vi sikret oss mulighet for ytterligere ekspansjon på området, så til sammen er det mulig å bygge 25 000 m² logistikkager. Frem til nå har de store kjedene kun hatt én alternativ leverandør i denne regionen. Med Servicegrossistenes nye satsinger sentralt, kombinert med store satsinger på distribusjonssiden, ser fremtiden svært spennende ut for oss, sier daglig leder Bjørn Garder i Bjørnulf's Engros AS.

BJØRNULF BORGE
DAGLIG LEDER OG HOVEDEIER





LIER

KANTINEMAT SOM BEGEISTRER

De var så gode på renhold at kunden spurte om de kunne ta seg av kantinekosten også. I dag er selskapet storleverandør av kantine tjenester.

- Oppstarten er en aldri så liten Askaladden-historie, sier Arild Kristiansen, gründer av Alanti AS. - Min yrkeskarriere startet hos min far, der jeg jobbet som vinduspusser. Jeg startet renholdsbedriften Alanti AS i mai 2003, og i 2005 opplevde vi at en av våre største kunder var så fornøyd med renholdet vi utførte at de ønsket at vi også skulle levere kantine tjenester. I oppstarten fikk vi god hjelp av industrien, i tillegg til at jeg ansatte en erfaren kantineprof, Solfred Borge, som har bygd opp bedriften sammen med meg. Etter hvert har vi koblet på flere medarbeidere, og i dag har vi sju personer i administrasjonen på Lysaker som kun arbeider med kantine, foruten driften vi har på våre avdelingskontorer i Stovanger, Bergen og Trondheim. Vi har hatt en eventyrlig vekst, sier Kristiansen.

Kantine driften inngår i porteføljen til konsernet Neas ASA, som er delt i tre divisjoner. De to andre driver henholdsvis med eiendomsbasert rådgivning, prosjektledelse og eiendomsforvaltning.

GJØR SEG BEMERKET I BRANSJEN

- NEAS Facility Services er en av Norges største leverandører av kantine, renhold og driftstjenester, forteller Kristiansen. - Etter etableringen i 2003, vokste Alanti meget raskt, og i 2011 solgte jeg 70 prosent av selskapet til NEAS ASA, som nå har skilt ut sin virksomhet i tre selvstendige selskaper. NEAS Facility Service er den største enheten med 470 ansatte og en årsomsattning i 2012 på cirka 240 millioner kroner. Vibe Gasselbedrift i 2011 og Miljøfyrtårnsertifisert i 2010, sier Kristiansen, som nå er administrerende direktør i Alanti Facility Service, og

slett ikke hviler på laurbærene.

- I disse dager er vi i ferd med å implementere vårt nye kantinkonsept "mat som begejstre", som vi har stor tro på. Konseptet tar utgangspunkt i lokale råvarer, kombinert med kantinepersonell som skal begeistre våre kunder med sin gode service og fagkunnskap. I tillegg har vi helt fra starten vært bevisst på å holde fast på våre verdier og holdninger, som er begeistring, engasjement og ansvarlighet. Vi har en enkel, men krevende visjon: "å skape begeistring".

- HVILKE REDRIFTER ER DET SOM VELGER Å OUTSOURCE SIN KANTINEDRIFT?

- Våre kunder er i all hovedsak det private næringsliv. En typisk kunde har 60 - 120 brukere. Den minste kantina har 30 bespisende, mens den største har 400. De største kundene holder til på Østlandet. Vi har flest kasseløse kantiner, der vi leverer personell og administrerer varelageret. Vi kaller disse for plusskantiner, hvor personellet også kan utføre andre oppgaver, enten før eller etter kantineserveringen, for eksempel renhold, plantestell eller enkelt kontorarbeid. Kassokantine er de største og mest krevende, men også mest spennende hva gjelder både utvalg og variasjon, med flere varmretter per dag og spennende menyer. Vi er i det hele tatt fleksible og åpne for å finne kundetilpassede løsninger, sier Kristiansen, som er avhengig av den samme innstillingen hos sine leverandører.

- Vi jobber hardt og krever det samme av våre leverandører. Samarbeidet med Servicegrossistene strekker seg helt tilbake til 2003, da vi signerte en avtale med Bjørnulf Engros i Mjøndalen. Vi har i all hovedsak vært godt fornøyd med varelevering og vareutvalg, men i 2009 byttet vi til en konkurrent, siden de kunne tilby oss fagkompetanse på kjøpet, noe vi virkelig hadde behov for i den fasen. I mars 2012 inngikk vi igjen en avtale med Servicegrossistene. Vi hadde da ansatt fagjef Øystein Berntsen, som sikrer at vi til enhver tid har den nødvendige fagkompetansen tilgjengelig. Vi hadde da ingen betenkeligheter med å gjennoppta samarbeidet. Slik vi i dag oppfatter det, har vi fått en god samarbeidspartner som passer godt til vårt behov, både størrelsesmessig og med hensyn til geografisk dekning.

- HVA ER UTFORDRINGENE I KANTINEMARKEDET?

- Vår største utfordring er å få tak i kvalifisert arbeidskraft som snakker godt norsk. Her jobber vi mye og tilbyr blant annet språkopplæring som en del av vårt konferanseprogram gjennom NEAS Akademi. En annen utfordring er å levere et fristende mattilbud som varierer over tid. Mange av våre kunder er høyt utdannede mennesker som reiser og opplever mange spennende matkulturer. For oss er det viktig å følge med å tilby dem et godt mat- og drikkeutvalg. Samtidig må vi tilby alle som ikke er fullt så bevisste et godt og sunt mattilbud til fornuftige priser, sier Kristiansen.

- Mat har historisk sett gått fra å være et næringsmiddel til et nytelsesmiddel, og nå utvikler det seg i retning "opplevelsesmiddel". Her tror jeg slaget om kundene vil så

i fremtiden. Vi må by på sunn, næringsrik, variert og kortreist mat med gode historier, så våre kunder kan spise trygt og med god samvittighet.

- HVORDAN SER FREMTIDEN UT?

- Vi håper på langsiktige og gode rammebetingelser. Om vi får det, skal vi sikre både vekst og gode resultater. Vårt mål er å omsette for totalt 500 millioner kroner innen 3 - 4 år. Det vil kreve hardt arbeid, mange nye kunder, flere nye medarbeidere og masse gøy. Det er viktig å ha det gøy på jobben, da presterer man og trives og leverer litt mer. Jeg ser på dette som en av mine viktigste oppgaver; få mennesker til å prestere litt mer enn de tror de kan, sier Arild Kristiansen, administrerende direktør i Alanti Facility Service.

ARILD KRISTIANSEN
GRÜNDER AV ALANTI AS



BUSKERUD



Foto: Opplysningsvesenens/Bruk og grovland



BUSKERUD

DYRKEFYLKET

Busekrud

I vår serie om typiske produkter fra Servicegrossistenes Hjemmebaner, er turen kommet til Buskerud. Vi kunne ha valgt salat, vi kunne ha valgt jordbær. Men fins det noe bedre enn epler?

Kjøer man bil fra Oslo mot Drammen, åpner det seg en ny verden straks Lier-toppen er passert. Et åpent landskap med gigantiske jordbruksarealer åpenbarer seg, og det ligger likesom i kortene at her dyrkes det. Men hva? Ringerikskommunene rundt Tyrifjorden er store på salat, kål og grønnsaker. Det er bare å ta en titt i grønnsakdisken i butikken. Jordbær er et annet solid Buskerudprodukt. Men kjører man ned Lierbakkene mot Drammen sommerstid, er det epleblomstringen som dominerer. Alle har hørt om epler fra Hardanger, men de store volumene dyrkes her, og sånn har det vært i uiminnelige tider.

Epledyrkingen er flere tusen år gammel. Ordet "eple" er felles for de nordøsteuropeiske språkene. Ordet skal være av keltisk opprinnelse, noe som indikerer at epler har vært kjent i Nord- og Mellom-Europa siden

for romernes erobring. Steinaldertid i Skandinavia dokumenterer dette. I Osebergskipet (850 e.Kr.) ble det funnet over femti godt bevarte epler, noe som viser at de var en viktig del av kostholdet allerede den gangen. Forskerne antar at den planmessige epledyrkingen ble alminnelig i Norge omtrent i år 1000, og funnet i Osebergskipet gir grunn til å tro at Buskerud sto sentralt helt fra starten.

EPLER ER IKKE EPLER

Da Adam fristet Eva med et eple, var det sannsynligvis et granateple – som slett ikke er et eple. Imidlertid fins det flere hundre sorter ekte eplefrukter. På Lier flygdetun finnes både samlinger av fruktsorter og samlinger av gamle stauder og urter. Samlingen inneholder til sammen i overkant av 80 sorter av eple, pære, plomme og kirsebær. Sortene stammer stort sett fra

Lier, men noen er også fra nabobygdene. Lier kommune har markert seg som den store eplebygd. Lier kommune er Norges største bær- og grønnsakskommune, med om lag 10 prosent av den totale norske produksjonen. Det er ikke tilfeldig. Klimaet er meget gunstig for dyrking av epler. Vintrene er passe kalde, slik at skadesekter og sopp dør av kulda, mens plantene klarer seg. Våren er tørr, noe som reduserer faren for angrep fra råte og sopp. Sommeren byr på en rik blanding av sol, regn og perfekte temperaturer for dyrking av frukt.

EPLEFESTIVAL

Som det summer seg for en kommune med velkjente spesialiteter, har Lier sin egen eplefestival. Den har gått av stabelen i over 20 år, men fikk seg en knekk i 2012, da dugnadarbeidende epledyrkere ikke lengre fikk tillit til å arrangere samlingen midt i innhøstingen. Men kreative hoder fant en løsning. Eplefestivalen ble tatt inn som et element i Kulturminne dagen på Lier Bygdetur, og tradisjonen var berget. Nesten 3000 eple-entusiaster møtte opp, blant dem veldig mange barn. Det er nyttig lærdom og livsvisdom å se at epler ikke vokser plastpakket i butikken, men vokser på vakre trær.

FLYTENDE EPLER

Epler er som skapt for å nytes naturlig, som de er. Men det har ikke forhindret kreative gartnere i å eksperimentere fram andre bruksområder oppgjennom historien. Eplejuft, juice, sider og naturmost produseres i store mengder i Lier, og sist ut er eplebrennevin å la Calvados. Calvados er en beskyttet tittel, men eplebrennevin fra Lier smaker til forveksling likt. Egge Gård leder an i utviklingen med Egge Eplebrennevin. Fludiet legges i to år på eikefat. Det blir kun brukt norske epler, ikke den tradisjonelle sammensetningen av bitre, søte, syrlige, sure og bittervete epler som skaper den berømte Calvadossmaken og -aromaen. Mens det fins rundt 80 epletypene fra fem familier i det franske brennevinområdet, er det bare en håndfull sorter i Lier, der 80 prosent er Gravenstein og Aroma. Dette gir produktet en helt annen karakter, men det smaker helt utmerket.

EPLEFAKTA

Oppbevaringstemperatur: 1 – 2 °C

Oppbevaring

Holdbarhet på epler kan variere en del i forhold til sort, dyrkningsland og lagringsbetingelser. Epler kan lagres i månedsvis på vølegnede lagre for dette. Tidlig høstede epler har en noe kortere holdbarhet enn de senere sorter som høstes mot slutten av september. For all oppbevaring er det viktig å holde temperaturen så lav som mulig og ha riktig luftfuktighet.

Egenskaper

Eple er kalorifattig og rik på fiber. Når det gjelder vitaminer og mineraler har ikke eplet så høyt innhold, men siden vi spiser epler ganske jevnlig har det likevel en betydning for kostholdet vårt. Flest C-vitaminer finner vi rett under skallet, så spis epler med skallet på. Det kan også nevnes at lagringsepler inneholder noe mer C-vitaminer enn de tidlige sortene.

Kvalitetskrav

Epler skal være fast i konsistensen og fri for støtskader. Det skal være helt, ha stilken på, og være uten tegn til innskrunping eller mørke flekker. Kvaliteten kan variere i forhold til sort og dyrkningssted, men størrelsen i kassen skal være jevn. Det er også vurdert å merke seg at de fleste norske sorter bær en lang og varm sommer for å få best smak og utseende.

EPLEMUFFINS

2 stk eple // 2 stk egg // 2 ½ dl sukker // 2 ts vaniljesukker
// 1 ½ dl hvitemel // 1 ½ ts bakepulver // 100 g smeltet smør

FREM GANGSMÅTE:

Skrull eplene, fjern kjernehusene og skjær eplene i små terninger. Bland alle ingrediensene til muffinsrøre og fyll den i muffinsformer. Stek muffins ved 200°C i 20-25 minutter. Etter at muffinene er avkjølt, kan du ha på melisglasur på toppen, eller litt melisstrø. Denne porsjonen rekker til ca. 6 muffins. Stivpisk foten og bland den med vaniljekrem. Bre krememassen over den halve kaka som ligger på fatet. Det er viktig at det blir riklig med fyll. Legg den andre halvdel forsiktig over vaniljefyllet.

EPLETIPS

- Liten råkostsalat? Riv epler, rødbeter og gulrot sammen til en fargerik salat og tilsett noen dråper appelsinjuice
- Eplesidder dyppet i sitronvann er festlig som pålegg sammen med røkt skinka
- Stekte eplebiter med løk og karri er godt som middagstilbehør
- Når du kutter opp epler eller pærer til smaksprøver, putt dem i litt sitronvann, så blir de ikke mørke i fruktkjøttet
- Eplebiter i eksotisk selskap? Prøv sammen med romanosalat, valnøtter og bilimuggost. Enkel og god kveldsmat
- Kutt opp et eple, stro på kanel og sukker og sett det i mikrobølge i 1 minutt
- Kutter du opp eplene til barna dine, spis de dobbelt så mye

LEVERANDØR



FAMILIEBEDRIFT I SLEKT MED HELE VERDEN

Kaffehuset Friele er lommekjent i flere verdensdeler og hjertelig til stede i minst hver tredje norske kaffekopp. Ikke rart at styreformann Herman alltid smiler.

Med over 210 år på baken, er Kaffehuset Friele en av Norges eldste bedrifter. I løpet av de siste tiårene har Herman Friele bygd opp en moderne suksessbedrift med en markedsandel på 35 prosent på landsbasis, og en egenproduksjon på om lag 12 000 tonn kaffe i året. En ren kaffemassin, med andre ord. Mellom slagene fikk Herman også tid til å sitte i Bergens ordførerstol i en fireårsperiode, alltid med et bredt smil på lur. Nå har han en litt mer tilbakeholdt rolle som styreformann i kaffehuset, mens andre har tatt over den daglige driften.

- I dag beskjefter vi cirka 125 kaffecentusister, sier Salgsdirektør Trond H Nyegaard i Friele Food Service.

- Mange av dem jobber i produksjonen, men vi har også et landsdekkende salg- og serviceapparat på rundt 30 personer som yter fantastisk service ute i feltet

hver dag. Noen steder er vi representert ved agenter. Vi markedsfører og selger kjente, internasjonale merkevarer som illy, Cafitesse, Rauch og Zengo i stor- og kjøkkenmarkedet, i tillegg til vår egenproduserte Friele-kaffe. Vi har en ganske takknemlig oppgave, for Friele er landets sterkest kaffemerkevarer, med en såkalt "top of mind" på hele 37 prosent. Selskapet er markedsleder på kaffe i Norge, med en omsetning på 800 millioner kroner. I dag er vi 45 prosent eid av Douwe Egberts i Nederland, mens familien Friele har beholdt 55 prosent.

Det siste store organisatoriske grepet vi har gjort, er oppkjøpet av House of Coffee i slutten av 2011, sier Nyegaard, som selv er et ganske nytt medlem i kaffefamilien.

- Jeg kom til Friele sent i 2012, fra stillingen som administrerende direktør



TROND H NYEGAARD
Salgsdirektør
Friele Food Service

Vi har en ganske takknemlig oppgave, for Friele er landets sterkeste kaffemerkevare, med en såkalt "top of mind" på hele 37 prosent.

for baker Brun. Ellers har jeg jobbet innen norsk matvarebransje siden 1995. Men nå er det kaffe og sjokolade for alle penger, smiler Nyegaard.

GODT SAMARBEID

- Servicegrossistene har vært vår samarbeidspartner langt tilbake i tid, formalisert i en samarbeidsavtale første gang for 11 - 12 år siden. Vi har et utrolig godt samarbeid med Servicegrossistene både sentralt og lokalt. Det er en stor, sentral aktør med lokal forankring, høyt kundefokus og ekstremt god serviceinnstilling. De viser alltid litt mer enn du forventer og er rett og slett en drømmesamarbeidspartner for Kaffehuset Friele. Servicegrossistene kjøpte omtrent 1,2 millioner kilo egenprodusert Friele kaffe i 2012. Det forteller litt om omfanget. Servicegrossistene har alle våre produktgrupper inne som prioriterte varer i sitt sortiment, eller Rikssortimentet, som det nå heter; Friele kaffe, Krone kaffe, Ciftesse, Instant, Zengo dispenserjuice, Friele varm drikkesjokolade, illy espresso, Rauch 1ste og Senseo. Alle får det de trenger, uansett hvor i landet de holder hus, sier Nyegaard.

- *Hva er på trappene i tiden som kommer?*

- I Kaffehuset Friele utvikler vi produkter løpende. Vi lanserer i disse dager en helt ny variant av vår barista-serie, som får navnet French Roast. Dette er en 100 gram filtermalt kaffe som vil passe for serveringssteder som vil ha en kaffe med ekstra spennende smak på menyen. For oss er det også viktig å utvikle oss sammen med våre kunder, derfor jobber vi også i ulike samarbeidsprosjekter som er spesifikke for den enkelte kunde. Dette kan være både produkt- og konseptutvikling. I tillegg jobber vi kontinuerlig med våre interne konsepter og rutiner.

ANSVAR OG ANSTENDIGHET

- Miljø og klima, ansvarlig handel og sertifisert kaffe er tre sentrale inntrykk som står sterkt i Kaffehuset Frieles virksomhet, sier Nyegaard. - Gjennom utvikling av produksjonsteknologi har vi gått fra fyring med olje til bruk av naturvennlig gass, noe som har gitt meget positiv effekt på vårt miljøregnskap. Kaffehuset samarbeider også med organisasjonen Utz. Dette innebærer at Utz Certified har oversikt over forholdene på kaffefarmene vi handler med. Utz Certified hjelper kaffefarmen med å arbeide målrettet for å forbedre sosiale forhold, for å bli mer miljøvennlige produksjonsprosesser og for å oppnå lønnsomt drift. Kaffefarmen får en premium tilleggpris for den sertifiserte kaffen. Er kaffen Utz-sertifisert skal den kunne spores helt fra kaffeposen og tilbake til farmen som kaffen er dyrket på. Ved å gi kaffedrikere tilgang til informasjon om råvarens opprinnelse, ønsker Utz-systemet å fremme åpenhet i kaffechainen. Utz Certified hjelper kaffefarmene å dyrke kvalitetskaffe, og har et støttesapparat som hjelper kaffefarmene med alle prosesser fra bonne til kopp. Dette er viktig for oss, sier Nyegaard.

KUNNSKAPER

- Vi er et kaffedrikkende folk, som er i stand til å skille god og dårlig kaffe. Men det skjer stadig noe nytt, så vi delar gjerne

med informasjon på messer og samlinger. Opplysning er viktig, for gode råvarer kan fort ødelegges med dårlig tilberedning. Vi arrangerer for eksempel følgende kaffekurs for våre kunder:

- Kaffevalget; fokus på klassisk tilberedning (trakte-/filter kaffe), espresso-baserte drikker (hvordan lages de og hva heter de)
- Kaffeekonomi/-kvalitet; Bruk av riktig kaffe på traktestyre/kaffemaskinen - kaffemengde, vanntemperatur, kontaktid og ikke minst; hvor lenge kan kaffe stå for den blir dårlig?
- Kaffens mangfold; hva er særegent for de forskjellige kaffevariantene. Smak påvirket av hvor de dyrkes (høyde, klima, jordmunn, tørkemetode).

Våre folk har opparbeidet seg en enorm kunnskap om råkaffe og kaffeproduksjon, så det er bare å bruke oss, avslutter Salgsdirektør Trond H Nyegaard i Friele Food Service.





TORO Lakseburger

Lakseburger er en favoritt hos barn og voksne.
Dinne middagen er rask å lage og sunn å spise.
Enkel og rask håndmat som alle liker.

TORO Lakseburger

Ekte å 5 kg.
Ca 47 - 48 stk å 105 g
EPD: 2 635 191



Rieber EST. 1978
Postboks 987 Sentrum
4004 TORSHOVEN
Kundeservice: 800 33 990
FOOD SERVICE Se www.foodservice.no

Nytt navn – men de samme sterke merkevarene!

Dette har skjedd

Den 2. oktober i år skilte Kraft Foods ut sin globale snackingvirksomhet fra dagligvarevirksomheten i Nord-Amerika, og opprettet to separate og uavhengige enheter. Dagligvarevirksomheten i Nord-Amerika ble benånet som Kraft Foods Group, mens den globale snacking virksomheten ble benånet som Mondelēz International*. Vår nåværende virksomhet i Europa og Norge er med dette helleid av Mondelēz International, men forblir Kraft Foods frem til utgangen av april, 2013.

Neste steg

Fra og med 29. april 2013 vil vi endre selskapsnavnet for flere av våre juridiske enheter, så også i Norge. Vi vil i den forbindelse gjennomføre noen nødvendige endringer. Systemer for bestilling og fakturering blir derfor ikke påvirket i første omgang. Vi vil selvsagt holde dere løpende informert om endringene. Utover dette vil samarbeidet med oss forblir uendret.

Vi skal fortsatt fornyne det norske markedet med alle våre velsmakende og velkjente produkter, men med et styrket fokus på snacking!

Hvorfor gjør vi dette?

Dette er et offensivt skritt i en strategi for å skape ytterligere vekst sammen med våre kunder. Mondelēz International vil i Europa være en klar nr 1 på snacking. For oss er snacking en samlebetegnelse på alle de små, gode spise- og drikkøyeblinkene vi har i løpet av en dag, som kommer i tillegg til utenfor hovedmåltidene. Entring i spise- og levetider gjør at dette er et betydelig marked i stor vekst. Gjennom våre velkjente, sterke varemerker og et fortsatt godt og nært samarbeid med norsk dagligvarehandel, har vi ambisjoner om å fortsette å skape vekst gjennom mange små, gode øyeblikk. Vi skal skape glede – hver dag. Bli med på festen!

Ta kontakt med din lokale selger eller kundeansvarlige hvis du har spørsmål



Kraft Foods virksomhet i Norge og Europa er fra 2. oktober 2013 en del av Mondelēz International med sitt tidligere varemerke & logoer under Kraft Foods. I Norge innføres endring selskapsnavn i april 2013.



* Mondelēz er et nytt ord som beskriver vår visjon om en delicious world. «Mondelēz» er avledet av det latinske ordet for sunderbar, og «lelelez» er en spiller på ordet «lelele».



*For selv om vi betrakter vaflene nærmest
som et urnorsk nasjonalsymbol, - er det "søta bror"
som står for opphavet til den store Vaffeldagen*

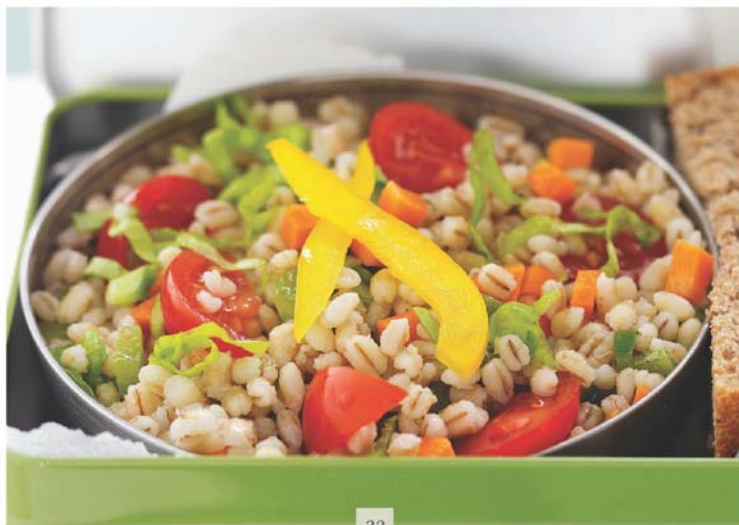
Den store vaffeldagen

Den offisielle forklaringen på vaffeldagen er at vi i middelalderen feiret Vår frue (Jomfru Maria) den 25. mars. Det var dagen da jomfru Maria fikk budskapet fra engelen Gabriel om at hun skulle føde Jesusbarnet akkurat ni måneder senere. Vår frues dag ble på svensk folkemunne til «Vaffel-dagen», som etterhvert ble til Vaffel-dagen som den 25. mars feires over hele verden. Vaffeldagen, Vårfrudagen og Jungfru Marie Bebildelsedag - svenskene har satt mange navn på dagen hvor de hyler sitt folkekjære bakteverk. For selv om vi betrakter vafflene nærmest som et urnorsk nasjonalsymbol, - er det "sola bror" som står for opphavet til den store Vaffeldagen når den feires rundt i Europa. Datoen markerer skillet mellom de to årstidene og er blitt stående som selvsymbolet på våren.

Vaffeldagen har fått sitt løffeste rundt i verden. Mens Vi i Norden nyter den tynne, hjerteformede varianten, er den såkalte "belgiske utgaven" med store, firkantede, mest vanlig i Amerika. For øvrig ble det første vaffeljernet oppfunnet i USA av Mister Cornelius Swarthout. Han sørget for å ta patent på den populære oppfinnelsen den 24. august 1869, - som dermed har gitt datoen for amerikanernes egen "offisielle vaffeldag".

Så om spesialiteten er varikanten fra Moss med potet i vaffel, - den nordnorske vaffel med kylling og egg, - eller rett og slett romme og syltetøy: Den 25. mars er det vaffeldag og alle hjerter gløder seg!

Dagen da jomfru Maria fikk budskapet fra engelen Gabriel om at hun skulle føde Jesusbarnet.



FROKOSTBRIKETTER

Fordeig: 5 dl vann // 200 g lettkokte havregryn // 200 g sammalt rug, grov // 200 g byggmel
 Hoveddeig: 5 dl vann // 1 pk gjær // ½ dl rapsolje // 600 g hvetemel // 2 ts salt // 2 ss sukker
 // vann til pensling // byggmel til pynt

Fordeig: Bland sammen vann, havregryn og mel. Deigen skal eltes godt for hånd eller med kjøkkenmaskin på laveste hastighet. Deigen vil være klissete. Dekk bakebollen med plast, og la den stå på benken i 30 minutter.
 Hoveddeig: Varm opp vannet til det er fingervarmt, ca 37°C. Smuldr gjæren og rør den ut i vannet. Ha olje, mel, salt og sukker i en bolle. Tilsett gjærblanding og fordeigen. Elt deigen godt. Deigen vil fortsatt være klissete. Dekk bakebollen med

plast, og la den stå lunt i 45 minutter. Legg deigen på et lett melet bakebord. Kjevle den til en firkant som passer i langpannen din. Smør langpannen og legg deigen oppi. Bruk en kniv, og skjær nesten igjennom slik at du får 24 - 30 biter. Pensle med vann og dryss over litt byggmel. Dekk langpannen med et klede, og la brikkene heve videre på et lunt sted i 35 - 40 minutter. Stek frokostbrikkene midt i ovnen ved 225°C i ca 15 minutter. Avkjøl på rist.

BYGGRYNSSALAT

100 g byggryn // 6 dl vann // ½ ts salt // 1 ts gurkemeie // 1 liten boks maiskorn // 6 stk rød cherrytomat
 // 100 g paprika // 8 stk salatblad // 200 g kokt skinke // 100 g fartsbergost
 // dressing: 1 beger kesam original, 8 % (eller matyoghurt) og dipplanding

Legg byggrynene i vann kvelden før. (De må ligge i blot 8 til 10 timer). Kok byggrynene i det samme vannet som grynene har ligget natten over. Byggrynene skal kokes sammen med salt og gurkemeie i cirka en halv time til du kjenner at grynene er myke, men fremdeles har en litt hard kjerne midt i. Sil av overflødig vann og avkjøl byggrynene. Lag dressingen ved å blande sammen

ingrediensene, og sett den kaldt til den skal serveres. Skyll grønnsakene og la dem renne godt av. La maisen renne av i en sil. Del tomatene i to. Kutt opp paprika, ost, skinke og salat i passende biter. Bland alt sammen med de avkjølte byggrynene.
 Tips: Ha dressing i en boks ved siden av, så holder salaten seg bedre.



BYGG (HORDEUM VULGARE L.)

Bygg (*Hordeum vulgare* L.) har vært dyrket i over 10 000 år, og er trolig verdens eldste kulturplante. Bygg er det kornslaget som trenger kortest veksttid for å bli moden. Det kan dyrkes i høyere liggende strøk og langt mot nord. Bygg inneholder i gjennomsnitt 78 prosent karbohydrater, 9-12 prosent protein, knapt to prosent fett og fem prosent fiber.

Bygg foredles og foredigger som byggmel eller byggryn. Byggmel har ikke evne til å utvikle glutennettverk slik som hvete. Blanding av inntil 40 prosent bygg med siktet hvete kan gi gode resultater ved baking. Det er mulig å bake med mer byggmel, men da får vi brød som blir tunge og kompakte.

FAKTA

PÅSKE - våre tradisjoner

Påske er i utgangspunktet en religiøs høytid som blir markert med en rekke helligdager, religiøse skikker og symboler. I tillegg har feiringen fått flere verdslige innslag og folkelige uttrykk. Det gjelder alt fra gamle tradisjoner som bruken av påskeegg, påskeharer og gule påskekyllinger til nyere tiders påskeferie, påskekrim, påskesnøtter og påsketre. Markeringen av «den stille uka» og helligdagene i påsken, har variert en del i folketradisjonen. Spesielt langfredag har vært preget av alvor, stille kontemplasjon og medfølelse med den lidende Jesus på korset. Tidligere var det ikke uvanlig med sliksomt bondegårdsarbeid på langfredag, og i Norge var det lenge strenge lukketidsbestemmelser og forbud mot servering, musikk og dans.



1

PÅSKEFRIKASSÉ

4 porsjoner // 1 ½ kg beinfritt grytekjøtt av lam // 6 dl vann // 1 ts salt // 1 pk dyppfrost grønnsaksblanding // 1 dl vann // 2 ss hvetemel // 2 ts sitronsaft // ¼ ts malt hvitt pepper // ¼ ts salt // 3 ss crème fraîche original, 35 %

Kok opp vann og legg i kjøttstykkene. Kok opp på nytt, skum av. Tilsett salt og la kjøttet trekke ved svak varme i ca. 45 minutter. Loft ut kjøttet og ha i grønnsaksblandingen. La grønnsakene koke i 3 minutter. Lag en jevnning av vann og hvetemel og ha i litt og litt i gryten, mens du ror forsiktig om. Ha i sitron og romme. Smak til med salt og pepper. Anrett kjøttet på et fat og ha sausen med grønnsaker over. Serveres med kokte poteter.

Foto: Opplysningskontoret for egg og kjøtt

2

PINNEBRØD

4 porsjoner // 200 g chorizopølse // ½ pose frisk basilikum // 500 g hvetemel // 2 ts bakepulver // 5 ss sukker // 1 ts salt // 1 dl olje // 2 dl lunskvet vann

Bland det tørre. Spe med vann og olje til du får en smidig deig. Finhak chorizo og basilikum og elt det godt inn i deigen. Del deigen i fire klumper. Tvinn dem rundt en pinne. Stek brødet på grill eller bål til det er gjennomstekt og slipper pinnen. Du kan også tvinne deigen rundt en pølse på spyd og lage «pølse i slåbrok». Bruk gjerne andre smaktstilsetninger som f. eks oliven og soltørkede tomater eller sesamfrø.

Foto: Opplysningskontoret for brød og leire

3

APPELSINKAKE UTEN MEL

2 stk appelsin, gjerne blodappelsin // 250 g malte mandler // 250 g rørsukker // 3 ts vaniljesukker // 1 ts natron // 6 stk egg

Vask appelsinene godt og kok dem med skallet på i vann i 1 time eller til de er så myke at en strikkepinne glir lett igjennom dem. La dem avkjøles litt. Del appelsinene i biter og fjern den hvite strengen i midten. Kjør til mos i hurtigmikser. Tilsett malte mandler, sukker, vaniljesukker og natron. Tilsett eggene og bland det hele godt. Løgg bakepapir i bunnen av en springform (24 cm) og hell røren i formen. Stek kaken ved 180 °C i ca. 1 time. Sjekk at kaken er gjennomstekt ved å stikke en pinne eller kniv i den. Avkjøl kaken i formen. Dryss melis over ved servering, eller lag en gløse av melis og sitron- eller appelsinsaft. Pynt med revet lime- eller appelsinskall.

Foto: Opplysningskontoret for brød og leire

4

VENNEFEST MED LAM

14 porsjoner // 2 stk lammebøgg // 2 stk lammeside // 6 ts salt // 2 ts pepper // 2 stk lime // 2 ss furevet frisk ingefær // 500 g gulrot // 500 g persillerot // 500 g sjalottløk // 500 g blomkål // 5 dl hvitvin // MANDELNOTSTYRRE: 2,1 kg mandelpotet // 7 dl melk // 7 ss smør // 1 ¾ ts nykvernet pepper // 1 ¾ ts salt

Sett ovnen på 125 °C. Skjær bort løse binner og fett av lammebøgg og lammeside. Grill bogene og sidene inn med salt, pepper, lime og ingefær og legg dem i langpanne. Skrell og del grønnsakene i passe biter og legg dem rundt bogene. Hell på vin. Sett steketermometer i bogene og stek til termometeret viser 70 °C. Skrell og kok potetene. Sil av vannet, og damp dem tørre. Mos potetene, tilsett melk og smør og rør godt. Smak til med salt og pepper. Ta bogene, sidene og grønnsakene ut av ovnen. Sil av kraften og kok den inn til halv mengde. Server gjerne med stekte poteter, potetpuré eller en frodig salat.

Foto: Opplysningskontoret for egg og kjøtt



INTERVJU



KVALITET PÅ ÅTTE PLAN

Sjøhuset Skagen er kjent for sitt høye kvalitets nivå. Men husk å se ned. Restauranten har også åtte forskjellige gultnivåer!

Det praktfulle sjøhuset på Skagenkaien i Stavanger har en begivenhetsrik historie. Selve huset ble bygget omkring 1770, etter at Ole Smith Plough startet sin handelsforretning her i 1768 for å tjene penger på tommer, salt, tørrris og sild. Eiendommen rommet engros- og sløpshandelsvirksomheter helt fram til 1978, da sjøhuset ble reabilitert og bygd om fra lager til restaurant. Sjøhuset Skagen kan med andre ord feire 35-års jubileum i år. Kjøkkensjef Robert Ottesen har stor respekt for historien.

- Det er et privilegium å få jobbe i et hus med så spesiell atmosfære, og vi er veldig nøye med å bevare den. Direkte praktisk er det ikke med avsatser, et utall smårom, nisjer,

karnapper og balkonger, men sjarmen oppveier alt, sier Ottesen, som også setter stor pris på detaljene, med mange innslag av gamle maritime gjenstander, fra skutemodeller til fiskeutstyr. Det sitter gammel norsk sjøfarstradisjon i veggene, bokstavelig talt.

NOE Å VISE FRAM

Restaurant Sjøhuset Skagen er et populært spisested for byens innbyggere, såvel som for turister og utenlandske forretningsfolk. Restauranten er også et populært sted for bedrifter som skal representere og samtidig vise fram en stolt del av byens historie. Da er maten minst like viktig som miljøet, og det vet kjøkkensjefen alt om.

- Dette er ikke stedet for molekylær gastronomi. Det får andre ta seg av. Vi serverer folkelig, ekte og ærlig mat basert på lokale og norske tradisjoner, sier Ottesen.

- Sesongbaserte råvarer er en selvfølge. Vi fråter i årstidens beste tilbud, i tillegg til menyen tilpasses Stavangers mange festivaler. Byen arrangerer blant annet ølmesse, vinfest og Gladmattfestivalen, og vi er med på leken. Sommermenyen er basert på ekte, norske produkter, og alt er selvsagt laget fra bunnen av. Vår kremete fiskesuppe og gravlaks har vært på menyen siden dag én i 1978, og det er utenkelig å fjerne dem fra spisekartet. Da blir det bråk! Vi har hatt far og sønn som har sittet ved det samme bordet og spist den samme retten med 25 års mellomrom. De var amerikanere, og sønnen ringte hjem til USA fra bordet for å fortelle det til faren sin. Det var en rørende opplevelse, sier Ottesen.

KOKK MED FARTSTID

Robert Ottesen utdannet seg først innen regnskap og økonomi. Han begynte også å studere markedsføring, men endte som halvstudert rover på akkurat det feltet. I stedet gjorde han alvor av det han hadde ønsket seg hele tiden; han tok fagbrev som kokk ved Ramma VGS, med beretning på Rica Hotell i Kristiansund.

-Jeg jobbet i fire år som kokk på Storyteller i Stavanger. I dag heter stedet Harbour Cafe. Så dro jeg til Danmark, der jeg ble kjøkkensjef og var med på å åpne en restaurant i Århus. Danmarkserfoden varte i fire år, før jeg dro tilbake til Stavanger, og der har jeg blitt siden. Jeg jobbet først som kjøkkensjef ved GamlaVærket i Sandnes, deretter som Sous Chef ved Ostehuset. Kjøkkensjef i Sjøhuset Skagen har jeg vært siden 2006, sier Ottesen.

- HAR DU EN EGEN MATFILOSOFI?

- Den er enkel. «Smak på alt!». Da blir hjertet med! Ganen blir et redskap istedenfor et «svelg» som gjør at magen blir for liten. Mat skal ikke slukes, og den må være ekte. Du kan se og kjenne ekte mat. Den gjør noe med deg; stimulerer til samtale og får deg til å bruke sauserne. Vi tenker ofte utradisjonelt for å tilføre maten en god historie som gjør den til

et samtaleemne. En gang komponerte vi en rett av spillet hvallfisk med kremet portvinsaus, servert på spjeld med marinerte og grillete grønnisler. Jeg mener å huske at vi solgte 800 kilo i løpet av tre måneder, sier Ottesen fornøyd.

- HVOR HENTER DU RÅVARENE FRA?

- Vi handler mest mulig lokalt, så lenge det er tilgjengelig på kvalitetsvarer. Vi bruker mye ferske råvarer, og er derfor avhengig av kortreist mat, enkel logistikk og stor rotasjon på lageret. Vi har en fortløpende kvalitetsoppfølging og god kommunikasjon med leverandørene for å holde oss orientert om hvilke produkter som er best til enhver tid. Våre leverandører betyr alt for vår hverdag. De har den nødvendige kunnskapen om produkter og lokale forhold. Vi gjør hverandre dyktige på å være strukturerte, kvalitetsbevisste og ærlige i dialog og planlegging. Det er ikke vanskelig å levere god mat når råvarene blir godt tatt vare på av våre leverandører.

- HVOR HENTER EN KJØKKENSJEF SIN INSPIRASJON FRA?

-Jeg finner mye inspirasjon i de fantastiske råvarene som produseres i fylket, og også fra andre nisjeprodusenter rundt om i landet vårt. Jeg besøker en del messer og diskuterer på tvers av kulturer og nasjonaliteter. Inspirasjon skapes også når «kvalitet sikres». Man går seg selv etter i sønnen og endrer gjerne på momenter - som igjen skaper nye smaker, presentasjoner og kombinasjoner.

- HVOR GÅR VEIEN VIDERE FOR OTTESEN OG SjøHuset SKAGEN?

-Vi skal fortsette å være en tradisjonsbærer. Der har vi faktisk et ansvar. Vi vil vise frem fortidens mattradisjoner basert på nåtidens råvarer. Jeg er gjerne han som alltid vil forsvare aviskegret med fløtemelk, og som ikke er redd for fettinnholdet i smør og fløte. Vi ønsker å vise frem våre fantastiske lokalprodusenter, deres produkter, fylket og byen vår. Hverdagen skapes ute på åkeren og i havet. Vi tilfører bare finpussen, sier kjøkkensjef Robert Ottesen i Restaurant Sjøhuset Skagen.



ROBERT OTTESEN
Kjøkkensjef

Hverdagen skapes ute på åkeren og i havet. Vi tilfører bare finpussen.

PRODUKTNYTT



Stabburet Ost & Chilipeise 125g

Ostpeise er det mest populære produktet i Storbritannia, med ca. 40 % av det totale markedet, og Stabburet har den beste Ostpeisen (Opinion, des. 2010). Stabburet Ost & Chilipeise er en videreutvikling av den gode Ostpeisen vår, vi bruker mer ost for økt saltighet, vi har økt stykk vekten for å gi en enda bedre peiseopplevelse, videre har vi tilsatt chili for å gi peisen et ekstra sting. Dette er en peise for virkelige peise-eksperter.

Stabburet Dansk Hakkebøff
- NM vinneren nå også i 100 g!

Dansk Hakkebøff 145 g vant gull, og ble kåret til årets produkt i Norgesmesterskapet i kjøtt, 2012. Nå lanserer vi også hakkebøffen i 100 g! Det betyr flere brusomridder, men samme gode kvalitet og smak. Passer like godt på brodsken, som til lunsj/middagsretten. Rask oppvarming i ovn eller i stekepanne med lokk.

Stabburet Kebab Ferdigkuttet Forstekt
- Varm opp og server!

Stabburet Kebab Ferdigkuttet Forstekt - Varm opp og server! Ta din del av kebabmarkedet med Stabburets ferdigkuttete og forstekte kebab! Vi har nå gjort hele jobben for deg - alt du trenger å gjøre er å varme opp og servere. Produktet er forstekt for enkel tilberedning, og tåler alle driftsformer - enten du skal servere mange i en kantine, eller varme opp enkeltportjoner.

Chicago Pizza blir enda bedre og får nye varenummer

Chicago Pizza er en serie tidsbesparende pizzaprodukter som er bakt i panne. Sortimentet inkluderer forstekt pizzabunn med saus, samt ferdigtoppede pizza. Nå får alle produktene enda høyere og luftigere bunn, samt at den søtlig rykten Chicago Meatlover med biff bacon og kjøttboller lanseres. Alle variantene får nye varenummer som følge av vekstøking. Produktene er ondt å tilberede, gir lite svinn og gir alltid et jevnt og vellykket resultat.

NYHET

UTVALGTE ITALIENSKE RETTER, FERDIGE PÅ KUN 90 SEKUNDER

- Pasta og saus er separert i pakningen - for å garantere en fresh smak og høy kvalitetsopplevelse
- Laget kun med ingredienser av høy kvalitet for å sikre en autentisk italiensk måltidsopplevelse
- Enkel oppbevaring - i romtemperatur
- Enkel tilberedning - sett pakken i micro'n i 90 sekunder
- Praktisk emballasje - pakningen kan brukes som tallerken
- Fremstilt uten konserveringsmidler






PENNE POMODORO E BASILICO
Ant pr kartong: 9
EPD nr: 2715563



FUSILLI ALLE VERDURE
Ant pr kartong: 9
EPD nr: 2715570



SEDANI ALLA BOLOGNESE
Ant pr kartong: 9
EPD nr: 2704369



MED SMAK AV ITALIA
Lansering 1. februar 2013



To nye typer fylt pasta

Rieber & Søn food service har lansert to nye typer fylt pasta. Pastan er av høyeste kvalitet og lilla produsert i Italia. Den fylte pastan har hele 66% fyll. Råvarene som blir brukt er av høyeste standard levert fra håndplukkede produsenter. Ingen tilsetningsstoffer eller smaksforstærkere bidrar til produktets unike kvalitet.

- Chef Club - Ravioli m/grillet tomat, basilikum og mozzarella
- Chef Club - Tortelloni m/italiensk kjøttstuing

Ready Gulrot og Koriandersuppe

Nydlig puré suppe med flott smak av gulrot, koriander og ingefær. Passer perfekt til buffeter, foretter og som en egen varmrett. Server gjerne med brokkrutonger

Glutenfri og melkefri

Chef Club Urter i Olje Nordisk Blanding

Vi lanserer nå en blanding av nordiske urter i olje som gjør det enkelt for deg å få fram de gode nordiske smakene i ditt kjøkken. Dill, sjalottløk, estragon og fennikel utgjør ingrediensene i denne blandingen som passer utmerket til fisk, skaldyr, lom, grønnsaker, dressinger og marinader. Alle urtene er høstet ferske og lagt i den beste sølsikkeoljen samme dag.

Chef Club Mousser

Endelig kan man kjøpe ekte ferdig mousse!

Rieber food service har lansert en serie mousser av restaurantkvalitet. I et nytt praktisk beger på 1,2 l med lokk, kan man enten posjonere fra beger i kuler eller egg, eller man kan bruke den i sin helhet på buffet. Fantastisk konsistens og helt uten smaksforstærkere, bare naturlige råvarer er benyttet.

Kommer i 3 varianter.

- Chef Club Sjalottelad mousse
- Chef Club Bringebærmousse
- Chef Club Pasjonsfrukt mousse

TORO Moussaka med aubergine

TORO Moussaka med aubergine er en spennende variant av den kjente greske ovsretten. Her tilberedt med en kremet kalkbær lys saus og stekt kjøttdeig i en mild tomatisert saus krydret med bl.a. mynte, timian, basilikum og hvitløk. Serveres gjerne med gresk salat og tzatziki.

Kr 18 poser à 15 posjoner

Ready to serve Tradisjonell norsk tomatsuppe

Rieber & Søn kommer nå med en mild tomatsuppe med masse smak av tomat. Tilsmakt med fløte og har en perfekt tykkelse. Server gjerne med kolt egg og maisaroni. Glutenfri og vegetar

Ready Grønn Karry suppe med kylling

Tradisjonell asiatisk suppe med den karakteristiske fyldige og "høtte" smaken av grønn karry. Suppen har kjempedeig garnityr som kylling, snittebønner, gulrot og bambusskudd. Server gjerne med kolt ris. Glutenfri

TORO Signatur Sild

TORO Signatur er førsteklassens sildfileter og et perfekt utgangspunkt for deg som ønsker å skape dine egne silderetter. Vi har tilpasset produktene slik at de er klare til bruk umiddelbart, ingen utvarming eller andre forberedelser kreves. Det er bare å sette i gang med nye spennende silderetter som du kan imponere dine gjester med, enten det er klassiskere som tomatsild og rømmesild med din egen vri, eller mer eksotiske varianter som sildetapas eller carpaccio.

- TORO Signatur Kryddersildfilet
- TORO Signatur Marinert Sildfilet

Fersk saus til folket



Saus er det som setter prisen over. En på et hvert frostmåltid, eller som fyll i hverdagsmiddagen til å fremstå

enda mer spennende og språk. Men det er ikke all saus som får like stor plass i norske måltider. I følge tall fra MMI opptaksdata 2012 har bruken av pulver-sauser gått ned, men samtidig opplyser en av tre at de ofte serverer måltider som er spesielt lette å tilberede. Med dette i bakhodet, samt det oppadgående foluset på ferske og gode råvarer, lanserer nå Mills Peppersaus og Kremet Kyllingsaus.

Serien av Mills ferske, kjølte sauser blir dermed utvidet med to velsmakende varianter. Mills Peppersaus inneholder grønn pepper og kjøttfond, som gir en karakteristisk smak. Mills Kremet Kyllingsaus er laget med fløte og kyllingfond, og har en god og rund smak.

- Mills strekker seg litt lenger for smaken!



SYSTEMKJØP – LØNNSOM MØTEPLOSS

Systemkjøp AS er et av Norges største innkjøps-samarbeid. Det er et landsdekkende innkjøps-samarbeid for matvarer, kjøll, frys og dagligvarerelaterte non-foodprodukter til Horeca-markedet.

Systemkjøp skal være et verktøy for samarbeidspartnere og medlemmer for å oppnå konkurransedyktige betingelser i markedet. Selskaps formål er å gi medlemmene de beste økonomiske og driftsmessige rammevilkår for at de skal kunne ha de beste forutsætningene for å lykkes i sin drift. Selskapet utnytter fellesvolumet, som per i dag er over én milliard kroner, for å oppnå stor-driftsfordeler.

**INGEN KOSTNADER.
KUN BEDRE INNKJØP**

- Den enkelte Servicegrossist er like medlem hos oss, men svært mange av kundene deres er medlemmer, sier Eivind Brynhildsen, daglig leder i Systemkjøp.
- Systemkjøp AS er en non-profit-organisasjon, og har dermed ikke et for-tjenestemål. Det finnes ingen avgifter for medlemskap og vi tutter vår bonusmodell

SYSTEMKJØP

på enkle og forståelige prinsipper, i motsetning til innkjøpskjedene vi konkurrerer med. Systemkjøp AS er den kjeden som tilbakebetaler desidert mest av felles oppnådde betingelser til medlemmene, sier Bynhildsen.

SAMMEN ER VI STERKE

- Gjennom å samarbeide blir vi sterkere forhandlingspartnere overfor de store leverandørene. Vi har i dag avtaler med 40 - 50 av de største leverandørene og produsentene innen de bransjene vi representerer. Alle oppnådde rabatter kommer medlemmene til gode, uten overraskende tillegg eller gebyrer. I tillegg kan medlemmene opparbeide seg lønnsomme årbonuser, knyttet til uttak og volum. Vi samarbeider med Servicegrossistene, som har stor lokalkunnskap og dekker hele Norge. Servicegrossistene har ord på seg for å være spesielt servicebevisste og fleksible. Vi har også samarbeid med en rekke direkteleverandører av varer og tjenester, sier Bynhildsen.

MÅLRETTE

- Vi er inne i en restrukturingsfase hvor vi skal profesjonalisere Systemkjøp og videreutvikle grunnfundamentet som er opparbeidet gjennom mange år. Det eksisterende fundamentet i Systemkjøp er godt, og noe vi relativt enkelt kan videreutvikle til å bli Norges beste innkjøpsjede for medlemmene og våre samarbeidspartnere. Første ledd i dette har vært å tilføre mer og riktig kompetanse i selskapet, noe som skal gjøre oss i stand til å jobbe mer strukturert og målrettet mot medlemmene våre. Dette vil medlemmene merke effekten av allerede i året vi har startet på nå. Som medlem i Systemkjøp får man gode betingelser som blir stadig bedre i takt med at vi blir flere brukere i systemet. Vår oppgave er å gi våre medlemmer de beste rammevilkår og helhetlige innkjøpsjenester som skal bidra til en enklere hverdag og økt lønnsomhet, sier Bynhildsen.

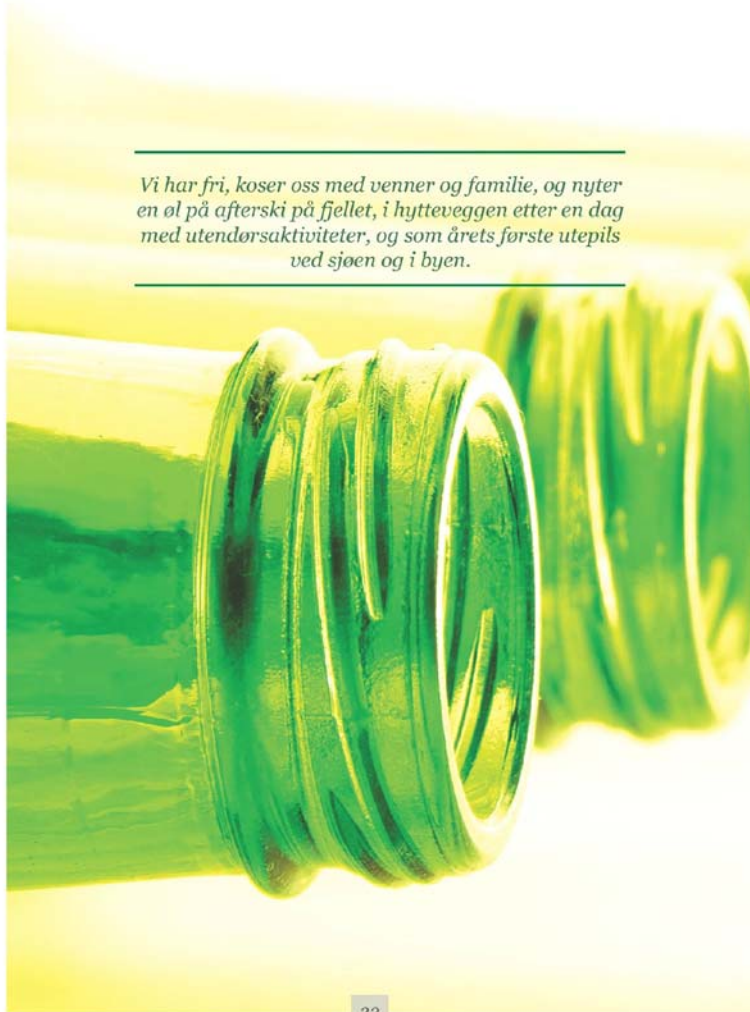
Systemkjøp skal være et verktøy for å oppnå konkurransedyktige betingelser i markedet.



Boboli er bakt etter en original toskansk oppskrift. Nøye sammensetning av korn, olivenolje, parmesan og mozzarelleost gir den unike smaken og kvaliteten som du ikke finner i noe annet lignende produkt.



Vi har fri, koser oss med venner og familie, og nyter en øl på afterski på fjellet, i hytteveggen etter en dag med utendørsaktiviteter, og som årets første utepils ved sjøen og i byen.



Pils til påske

Idag går det mest i vanlig pilsenerol til påske. Mens de store bryggeriene mener påskeuka er et for kort lanseringsvindu for sesongen, sørger mindre bryggerier for at vi fremdeles kan få påskeol i glasset. Påsken, sammen med jul og varme sommerdager, er tiden da vi drikker mest øl og mineralvann. Vi har fri, kosar oss med venner og familie, og nyter en øl på afterski på fjellet, i nytteveggen etter en dag med utendørsaktiviteter, og som årets første utepils ved sjøen og i byen.

Brygging av øl til påske ble innført i Norge etter lansering av påskeol/-brygg, en lys sterkol av pilsner-type, i 1934. Tradisjonen kommer trolig fra danskens første påskebrygg fra 1898, Salvator (frelser), som hadde sin opprinnelse fra 1600-tallets munke fra Paulaner-ordenen i München. De tyske munkene hadde fastetid i påsken, men fikk lov å drikke "det flytende brød". Opprinnelig var påskeølet mørkere og hadde høyere alkoholprosent enn vanlig pils. Pilsner stammer fra den tsjekkiske byen Pilsen.

De tyske munkene hadde fastetid i påsken, men fikk lov å drikke "det flytende brød".

Over 98 prosent av ølet som drikkes i verden i dag er enten pilsner eller en avart av pilsner. I Norge utgjør pilsner over 80 prosent av det totale ølsalget i butikk og over 90 prosent på utesteder. Pilsner er undergjæret øl, hvor ølgjæren trives under kjølige forhold (ca. 7 °C) og jobber nederst i satsen. Overgjæret øl trives i varme omgivelser (ca. 20 °C) og er som regel mørke ølsorter. Det finnes i tillegg en tredje klassifisering: spontangjæret øl. Perfekt serveringstemperatur på pilsner er kjøleskaptemperatur, 4-6 °C.

BRANSJENYTT



EATALY IN NEW YORK

Har du planer å reise til New York burde du vurdere å ta en tur innom Eataly. Dette er stedet som har noe for alle sanser og smaker. De tilbyr en herlig sammensetning av Italias og Americas beste matprodukter og råvarer. Eataly leter konstant etter de beste smakebiter av Italia og America som de ønsker å dele med alle som kan tenke seg å avsette litt tid til en (mat)kulturell opplevelse.

Her har du muligheten, som i Mathallen i Oslo, til å støtte lokale produsenter som skaper helt unike produkter. Dette er stedet som ønsker å utfordre tankegangen om at gode råvarer kun er tilgjengelig for få utvalgte. Gode mat- og handleopplevelser er ikke kun tilgjengelig for de velstående, men burde være en grunnleggende rett. Så her finner du nye spennende som garantert gir liv og spenning til dine smaksleker. Det beste fra Italia og America samlet på ett sted.

Under samme tak tilbyr de et godt utvalg av små kurs som en vennegjeng fint kan få kjent inn blandt all shopping og spising.

Du finner Eataly i 200 5th Avenue, med inngang i 23rd Street mellom 5th & 6th Avenue eller i 5th Avenue mellom 23rd Street & 24th Street.

www.eataly.com

LIV GREGERSEN KONGSTEN MOTTOK KONGENS FORTJENESTEMEDALJE



I en fullsatt sal hos Mills DA på Grünerløkka mottok Liv fortjenestemedalje i sølv. Ved hennes side satt hennes mangeårige gode venninne og samarbeidspartner Ingrid Espelid Hovig.

- Dagen i dag har vært prosjekt av mange inntrykk, og jeg er beæret over å ha mottatt en så flott medalje, sier Liv Kongsten.

Liv har først og fremst viet sitt yrkesaktive liv til kommunikasjon og opplæring knyttet til riktig kosthold og ernæring. Hun ledet kurs i regi av Margarincentralens Husmorforening, Norges første opplysningskontor innenfor mat og ernæring, på 60- og 70-tallet der tusenvis av deltakere fikk opplæring i matlagning og husstell. Pizza-kurs var blant annet ett av mange populære tilbud. Liv har også hele tiden vært svært aktiv med undervisning i videregående skoler og høyskoler i hele landet, der tusenvis av elever og studenter har fått kunnskap om matglede og kosthold.

MILLS DA FIKK SMART-PRISEN



Før jul var det kommet inn over 100 bidrag til den nyetablerte ANFO Effekt, ANFO Annonserforeningens nye effektpris, som ble delt ut for første gang i går. ANFO Effekt skal fremheve fremragende innsats på målrettet, dokumenterbart markedingarbeid, og Smart-prisen ble gitt til Mills DA for deres utmerkede arbeid innenfor Delikat-salater.

Delikat har i løpet av fjoråret gjennomført en formidabel srupeoperasjon. Delikat har gått fra en nummer to-posisjon til en meget sterk ener-posisjon der markedsandelen er på vei mot 50 prosent. Delikat har innenfor det største segmentet skilddyr doblet salget. Delikat driver også totalmarkedet som har gått fra stagnasjon til en sterk vekst på 10 % i verdi.



Gårdskylling



På noen gårder har man bedre tid ... Gårdskylling fra Vestfold Fugl lever omtrent ti dager lenger enn andre kyllinger. Det betyr at de får god tid til å bruse med fjærene, og spise seg store og fylldige. Dette gir et mer smakfullt og saftig resultat for dine gjester.



VESTFOLD FUGL

Vestfold Fugl AS • Borgaskogen 42, 3160 Stokke
Tlf: + 47 33 30 58 00 • Fax: + 47 33 30 58 01 • www.vestfoldfugl.no

INNKJØPSATT I SYSTEMFORDEG



Systemkjøp er en innkjøpskjede for store og små bedrifter i storholdningsbransjen. Som medlem av Systemkjøp nyter du godt av lønnsomme stordriftsfordeler uten å måtte binde deg til noe annet enn å handle rimeligere varer, oppnå gode rabatter og tjene mer penger.

Systemkjøp fremforhandler gode, langsiktige avtaler med leverandører av varer innen de varekategoriene du jobber med til daglig, i tillegg til en del nyttige tjenester. Alle rabatter kommer i sin helhet medlemsbedriftene til gode i form av gunstige priser. Systemkjøp har i dag ca 2.500 medlemmer på landsbasis, alle medlemmene er kunder av Servicegrossistene AS.

Jo flere vi er, jo mer lønnsomt blir det!

Kontakt oss for mer informasjon:
www.systemkjop.no
firmapost@systemkjop.no
Tlf: 32 21 80 00



SYSTEMKJØP