

SERVICE  
GROSSISTENE

# SG GOURMET

*magasinet*

Nr. 1 - 2014

## BOCUSE D'OR

- kunnskap, kreativitet og  
kokkekunst i særklasse

Grilstad Storkjøkken  
-skikkelig leverandør og  
samarbeidspartner

# SKREIEN

- KYSTTORSKENS SPREKE SØSKEN

## NY FRISK

2014 er foreløpig et ungt år, det gir lovnader om mange spennende og inspirerende dager. Allerede i starten av februar vil mange av oss møtes på den største nasjonale bransjemønstringen, SMAK 2014. Dere kan lese mer om messen og Servicegrossistenes team bak i bladet. Vi ser frem til å møte deg fjes til fjes på messen.

Vi lever i en tid hvor samfunnets fokus rundt mat og matinspirasjon er stadig økende. Nye TV-konsepter, kostholdstrender og «kjendiskokker» inspirerer oss alle til å utvide vårt repertoar og jobbe klokere og riktigere med de råvarene vi har tilgjengelig. I dette nummeret av SGourmet setter vi fokus på denne sesongens kanskje mest kjente og kjære produkt, —skreien. Du finner de tradisjonelle, gode oppskriftene og forhåpentligvis også noen tips til nye retter og godt tilbehør på våre temasider.

Servicegrossistene ser med glede mot resten av 2014 og oppgaven som bidragsyter til et innbringende og godt år for deg, din bedrift og dine kunder.

Ha et smakfullt matår.



Med vennlig hilsen  
Jan van der Burg

### KONTAKT

#### UTGITT AV

Servicegrossistene AS  
Postboks 504, 1327 Lysaker  
www.servicegrossistene.no

Tips oss på tlf: 32 21 80 00  
e-post: firmapost@servicegrossistene.no

#### DESIGN

Moodboard Reklamebyrå, www.moodboard.no

#### PRODUKSJON

Lkt Digital AS, lkt.no

Selboe & Aasebø AS	77 84 04 22
ServiceNord Engros AS	77 00 22 40
Arne Sjule AS	75 19 88 88
Paul Nygaard AS	75 11 14 30
Nær Engros AS	74 22 61 00
Nær Engros Levanger AS	74 08 55 60
Nær Engros Trondheim AS	73 95 73 00
SG Møre	81 53 00 38
Safari Engros AS	57 75 77 50
Encon AS	56 52 09 20

Euro Supply AS	55 39 46 60
Måkestad Engros AS	55 14 10 30
Haugaland Storhusholdning AS	52 73 64 66
D. Danielsen AS	51 64 88 00
Agder Grossisten AS	37 09 79 90
Willys Engros AS	33 14 00 40
Bjørnulf Engros AS	32 23 12 00
Østfold Frukt Mysen AS	69 89 88 99
Bjørn Kristiansen AS	62 88 84 30
Måkestad Engros Øst AS	63 82 21 21

## 05

### FØLG 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 merkedager verdt å følge med på.*

## 06

**SERVICEGROSSISTENE AS**  
-livskraftig grossistkjede på en grunnmur av tillit og skaperkraft



*Det er noe med familieeide bedrifter, noe nært, noe solid og ekte. Generasjoners innsats har bygget stein på stein, vare-spekter og service er skapt på lesten av kundenes behov og fagkunnskap. Målet har vært, og er, trygghet og lønnsomhet over tid, i sterk kontrast til raske løsninger og rask profit.*

## 10

### SKREIEN, KYSTTORSKENS SPREKE SØSKEN



## 22

### INNOVASJON OG TRENDER PÅ SMAK 2014



## 24

### BOCUSE D'OR - kunnskap, kreativitet og kokkekunst i særklasse



*Året var 1987, byen Lyon og mannen Paul Bocuse. Den franske mesterkokkens idé var blitt til virkelighet, han kunne ønske velkommen til det første uoffisielle verdensmesterskapet i kokkekunst.*

## 28

### GRILSTAD STORKJØKKEN



*"Skikkelig mat" er slagordet ved Grilstad Storkjøkken. Og skikkelighet er en god beskrivelse av bedriften selv. Alt fra dyrevelferd til produksjon og kundebehandling tas på det dypeste alvor. Det sørger ledelsen og de femtifem ansatte i Kristiansand for, i nært samarbeid med alle ledd i produksjonskjeden.*



**Tilby gjestene dine  
godt påfyll etter turen**



Freia Regia Kakao 30 pak	Freia Solbærtoddy 30 pak	Freia Kvikk Lunsj
Art. nr. 714 059	Art. nr. 714 056	Art. nr. 97 444
EPD nr. 1706 415	EPD nr. 7106 407	EPD nr. 1095 793
Pakning: 8 esker à 30 poser	Pakning: 8 esker à 30 poser	Pakning: 72 x 47g

# Smak

MAT & DRIKKE • UTSTYR • INTERIØR & DESIGN • ØL, VIN & BRENNEVIN  
4. - 7. FEBRUAR 2014 / NORGES VAREMESSE, LILLESTRØM

Velkommen til Norges største fagmesse for deg som jobber innen HoReCa, KBS, convenience, uteliv, dagligvare og storhusholdning.

Smak 2014 har innovasjon som hovedtema. Vår meny skal engasjere, inspirere til nyskaping og gi faglig påfyll.

messe.no/smak • facebook.com/smak messen

ARRANGØRER:

norges varemesse  
norway trade fairs



NHO  
REISELIV

Bransjeforening for Skapningsbedrifter i Norge

PARTNERE:



horeca

FastFood

ECOLAB



PARALLELT: MAT & EMBALLASJE 4.-6. FEBRUAR

## KALENDER

- 16. JAN  
▶ **Gress 2014**  
*Lillestrøm, Norge - messe.no/no/gress*

---

- 17. JAN - 26. JAN  
▶ **Grüne Woche**  
*Berlin, Tyskland - grunewoche.de*

---

- 21. JAN - 22. JAN  
▶ **Sjømatdagene 2014**  
*Hell, Norge - http://www.nsl.no*

---

- 27. JAN - 29. JAN  
▶ **Madrid Fusion 2014**  
*Madrid, Spania - Madridfusion.net*

---

- 30. JAN - 1. FEB  
▶ **StorkjøkkenForum**  
*Sandefjord, Norge - catohelgesen@hotmail.com*

---

- 3. FEB - 7. FEB  
▶ **Smak 2014**  
*Lillestrøm, Norge - messe.no/no/smak/*

---

- 4. FEB - 7. FEB  
▶ **Årets grønne kokk skal kåres**  
*Lillestrøm, Norge - messe.no/no/smak/*

---

- 7. FEB  
▶ **Årets Masahiro-kokk 2014**  
*Lillestrøm, Norge - messe.no/no/smak/*

---

- 14. FEB - 15. FEB  
▶ **TINE-Cup og Norgescup**  
*Stavanger, Norge - www.nkl.no*

# SERVICEGROSSISTENE

-livskraftig grossistkjede på en grunnmur av tillit og skaperkraft

*"Vi er opptatt av å dyrke vår styrke," sier administrerende direktør Jan van der Burg, "og utfordre polariseringen i bransjen," legger han til.*

Han er på hugget, den administrerende direktøren i Servicegrossistene AS. Og det er da heller ikke rom for hvile-skjær i et stadig mer utfordrende marked. Kundernes ønsker, myndighetenes krav, strategier som skal legges og avtaler som skal inngås, er bare toppen av fjellet som skal bestiges og beseires.

"Det er gøy," hevder Jan van der Burg, "rett og slett moro. Alle jobber mot samme mål, og alle er opptatt av å skape." Med alle mener han medlemmene av Servicegrossistene, deres 400 medarbeidere og administrasjonen på 18 ansatte på kontorene på Lysaker.

"Hver eneste dag legges det ned betydelig innsats for å innfri forventninger og sikre trygghet i alle ledd."

## TETT PÅ KUNDEN

Det er to og et halvt år siden Jan van der Burg begynte i stillingen, men fartstiden fra kjedearbeid teller adskillig flere år.

Økonomen var ung, energisk og ville utfordre seg selv, ferden gikk fra Amsterdam via Toronto til ankomst Norge i 1995. Her ledet han oppbyggingen av nederlandske Free Record Shops. Da selskapet senere ble solgt til GameStop talte CD-kjeden 49 butikker her til lands og i Finland.

Men selv om det var slutt for Free Record Shops i Norge, var det motsatte tilfelle for Jan van der Burg. Han trivdes godt i det norske landskapet og ny jobb ventet innen IT, etterfulgt av 7 år i Nestlé og som leder i Norges

største nettbutikk for dagligvarer, Rett Hjem. "Å være tett på kunden er alfa og omega for å lykkes i all handel."

## ERFARING I SYSTEM

Nå handler alt om Servicegrossistene, en kjede av 21 selvstendige fullsortiments-grossister i storhusholdningsmarkedet som samarbeider om innkjøpsavtaler, logistikk, IT, salg, markedsføring og drift. Kjeden har rukket å fylle 52 år, mange av medlemsbedriftene er langt eldre.

Det er noe med familieeide bedrifter, noe nært, noe solid og ekte. Generasjoners innsats har bygget stein på stein, lokal forankring, nasjonalt og lokalt vare-sppekter og service er skapt på lesten av kundenes behov og fagkunnskap. Målet har vært, og er, trygghet og lønnsomhet over tid, både for grossistene og kundene.

Det er noe med familieeide bedrifter, noe nært, noe solid og ekte. Generasjoners innsats har bygget stein på stein, varespekter og service er skapt på lesten av kundenes behov og fagkunnskap. Målet har vært, og er, trygghet og lønnsomhet over tid, både for grossistene og kundene.



**JAN VAN DER BURG**  
ADMINISTRERENDE DIREKTØR

## TEMPO OG EVNE TIL Å LYTTE

Det er likevel ikke tid for å hvile. Nye mennesker med ferske idéer, tekniske nyvinninger, samfunnets krav og utfordringer - Servicegrossistene er pulserende og livsbejaende tilstede i et marked i rivende utvikling. Eierskap og lokal forankring betyr alt. Medlemmene kjenner sine kunder, bokstavelig talt og ansikt til ansikt. De har godt innblikk i kundens daglige drift, vet hvilke behov som skal dekkes og utveksler erfaringer på lik linje. Den personlige kontakten mellom grossist og kunde bygger bånd av tillit.

"Egentlig er det så enkelt som å lytte, og å forstå kundenes ønsker og behov," sier Jan van der Burg. "Ikke to bedrifter er like, fordi mennesker er ulike. Det har vi respekt for. Det er mange flinke folk

der ute, og medlemmene våre ønsker å støtte opp og samarbeide med virksomheter som har vilje til å lykkes."

## FLEKSIBILITET PÅ KUNDENS PREMISER

Fleksibilitet er et nøkkelord. Som da et nytt serveringssted på Karl Johan gikk tomme for hamburgere under cupfinalen - sultne supportere dukket opp i et antall den daglige lederen på stedet ikke hadde forutsett. Greit da med en grossist som leverte på timen, på en søndag.

Episoden er ikke enestående. Mange av grossistenes kunder har åpent både på helligdager og utover natten, og plutselige behov kan oppstå. Å være grossist som innfrir der og da, uansett dag og tid på døgnet, er et eksempel på Servicegrossistenes fleksibilitet i praksis.

Oskar Kirkeleit  
Daglig leder  
tlf: 52 73 64 66  
Haugesund

Odd Øyvind Måkestad  
Daglig leder  
tlf: 55 14 10 30  
Bergen

Geir-Ove Måkestad  
Daglig leder  
tlf: 63 82 21 21  
Frogner

Vidar Kongensøy  
Daglig leder  
tlf: 74 22 61 00  
Namsos

Bjørn Haller  
Daglig leder  
tlf: 74 08 55 60  
Levanger

Roar Størdal  
Daglig leder  
tlf: 73 95 73 00  
Trondheim

Tone-Berit Lintho  
Daglig leder  
tlf: 75 11 14 30  
Mosjøen

Atle Hollevik  
Daglig leder  
tlf: 57 75 77 50  
Florø

Ada Jenssen  
Daglig leder  
tlf: 77 84 04 22  
Finnsnes

Jørn Johansen  
Daglig leder  
tlf: 77 00 22 40  
Harstad

Kjell Marstein  
Daglig leder  
tlf: 81 53 00 38  
Ålesund

Einar Monge  
Daglig leder  
tlf: 81 53 00 38  
Kristiansund

Kai Jensen  
Daglig leder  
tlf: 33 14 00 40  
Larvik

Frode Mysen  
Daglig leder  
tlf: 69 89 88 99  
Slitu

SERVICE  
GROSSISTENE  
Haugaland Storhusholdning AS

SERVICE  
GROSSISTENE  
Måkestad Engras Bergen AS

SERVICE  
GROSSISTENE  
Måkestad Engras Ret AS

SERVICE  
GROSSISTENE  
Nær Engras AS

SERVICE  
GROSSISTENE  
Nær Engras Levanger AS

SERVICE  
GROSSISTENE  
Nær Engras Trondheim AS

SERVICE  
GROSSISTENE  
Paul Rypgaard AS

SERVICE  
GROSSISTENE  
Selvart Engras AS

SERVICE  
GROSSISTENE  
Selboe & Aasebø AS

SERVICE  
GROSSISTENE  
ServiceNord Engras AS

SERVICE  
GROSSISTENE  
Mare

SERVICE  
GROSSISTENE  
Mare

SERVICE  
GROSSISTENE  
Ulilux Engras AS

SERVICE  
GROSSISTENE  
Bæstefrukt Mysen AS

I TILLEGG TIL LANDBASERT STORHUSHOLDNING,  
LEVERER FLERE AV GROSSISTENE VARER OG TJENESTER TIL  
OLJEBRANSJEN OG SKIPSFARTEN.

21 MEDLEMSBEDRIFTER, HVER MED SIN DIALEKT OG PULS,  
SIN FARTSTID OG KUNDEBASE, FREMSTÅR SOM ÉN GJENNOM  
SERVICEGROSSISTENE.

#### FRA KIOSK TIL OLJEBRANSJEN

Servicegrossistene er spredt over vårt langstrakte land, hvert enkelt medlem har lokal tilhørighet i sitt distrikt. Men profilen er enhetlig og mantraet for alle grossistene i kjeden er fleksibilitet, service og tett kundeoppfølging.

Kundelistene teller små og store virksomheter, og alle kunder og segmenter er like viktige. Fra énmannsdrevne kiosker og gatekjøkken til hotellkjeder og store offentlige og offshore virksomheter. I tillegg til landbasert storhusholdning, leverer flere av grossistene varer og tjenester til oljebransjen og skipsfarten.

"Fra offentlig sektor er økende miljøkrav, økologiske produkter og kortreist mat stadig mer etterspurt," sier Jan van der Burg, og fremhever kjedens betydelig program for kvalitetssikring og HMS.

"Retningslinjene for sikkerheten ved handel med olje- og gassindustrien er

også krevende, grossistene våre må til enhver tid være oppdaterte og ajour."

#### ANKERKJETTING, POPCORNMASKIN OG LOKALE RÅVARER

Servicegrossistenes varespekter dekker behovet for totalleveranse av tørr-, kjøle- og frysevarer samt teknisk forbruksmateriell, og for noen, tax free produkter. Men det hender at kundene har spesielle ønsker, også her kommer fleksibiliteten og servicen inn: Frodige grønne palmer som stemningskaper på en eksotisk fest på en båt, en anselig lengde ankerkjetting og en popcornmaskin er tre av mange kundeforespørsler litt på siden, som ble skaffet til veie og levert – innen avtalt tid.

Den lokale tilhørigheten kommer også inn på leverandørsiden. Gjennom årene er det etablert fruktbart samarbeid med mange lokale produsenter. Kortreist mat av topp kvalitet er lønnsomt både økonomisk, miljø og næringsmessig. Hver

region har sine mattradisjoner, å kunne tilby lokale råvarer og spesialiteter på menyen er alltid et pluss for kundene, og kan skape merverdier for begge parter.

Andre avtaler er signert med nasjonale og internasjonale leverandører. Grossistlagrene har tusenvis av varer tilgjengelige, alle de kjente merkevarene er representert. Og når vinteren besøker landet vårt og det lokale jordbruket sover, kommer frisk frukt og grønt med kjølebil fra kontinentet.

#### KOKKEKUNST OG NYE KONTAKTER

Fleire leverandører driver kontinuerlig produktutvikling for å møte markedets ønsker og for å styrke konkurransekraften. Landets beste kokker blir gjerne hyret inn for et samarbeid med bedriftens egne fagfolk. Dermed blir stadig nye retter, tips og oppskrifter tilgjengelige for grossistenes kunder.

I tillegg arrangeres en rekke lokale

messer for inspirasjon og matglede, samt nasjonale messer som SMAK.

Servicegrossistene er selv stadig på offensiven for å styrke konkurransekraften, noe den nylig inngåtte avtalen med Rema 1000/Reitangruppen er et eksempel på. Konkret innebærer avtalen at Servicegrossistenes kunder får tilgang til alle varer som finnes i Rema 1000-butikkene. Andre gevinster er bedre konkurransekraft og styrket logistikk.

#### DIGITALE BESTILLINGSRUTINER OG FULL OVERSIKT

Alle 21 grossistene i kjeden har egne lagre og biler, noe som betyr kort ledetid og samfunnsmessig miljøvennlig distribusjon til kundene. Bestillingene kan skje over telefon, men oftest på nettet via PC, mobiltelefon eller nettbrett, alle plattformer er kompatible. Også varetelling, statistikk, kampanjer,

favorittlister, historikk og enklere redigering av plankjøp er funksjoner i systemet. For kundene er bestillingsrutinene enkle i bruk samtidig som systemet sikrer presis leveranse i forhold til innhold, tidspunkt og pris. Grunndata er nerven i virksomheten. Flere tusen nye produkter kommer på markedet hvert år. Kvalitet og behov skal måles, veies og vurderes, pris skal forhandles, avtaler inngås. Det er livlige dager ute hos grossistene og kundene, og naturligvis også høyt tempo og mye målrettet arbeid i administrasjonen.

#### STERKERE SAMMEN

"De siste årene har vi blitt enda mer fremoverlent, markedsorientert og profesjonelle," sier Jan van der Burg.

"Medlemmene våre våger absolutt nytenkning. De er opptatte av å samhandle mer enn noensinne og utveksler erfaringer. De deler idéer over intranettet, på messer, ulike temamøter og når vi

ellers samles. Alle vil gjøre hverandre gode, alle vil skape."

**21 medlemsbedrifter, hver med sin dialekt og puls, sin fartstid og kundebase, fremstår som én gjennom Servicegrossistene.**

**Det er slik vi vil oppfattes, engasjerte, kundeorienterte grossister som står sammen, forvalter en arv og skal nå et felles mål - med kunden enhver tid i blikket.**





Foto: Norwegian Seafood Council/Kjell Ove Storrink

# SKREIEN, KYSTTORSKENS SPREKE SØSKEN

**L**angt nede i havet, helst utenfor Lofoten, skjer eventyret. Millioner av skrei kommer svømmende. Først de voksne hunnene, så hannene. De har svømt fra Barentshavet med dette ene målet for øyet, de skal gyte på nøyaktig samme sted der de selv ble unnfanget, flere år tidligere. Når flørten i dypet er forbi overlates de befruktete eggene til havet. Når de er blitt yngel vil de overlevende drive med strømmene og følge foreldrenes vei hjem til det næringsrike Barentshavet. Først når de selv er kjønnsmodne vil de ta turen til våre kyster, sirkelen er sluttet. Skrei er pr definisjon gytmoden torsk som vokser opp i Barentshavet, i motsetning til kysttorsk som lever hele livet langs kysten vår. De to er genetisk litt ulike. For å klare reisene har skrei mer muskler og er noe spissere i formen. Skrei og kysttorsk har også ulikt antall ryggvirvler og andre mindre forskjeller. Fordi skrei kun opptrer, og dermed kan fanges i perioden januar til mars/april, regnes den som mer eksklusiv enn kysttorsk. Skreien er rik på proteiner, vitaminer og mineraler, en porsjon skrei dekker kroppens daglige behov for Omega 3-fettsyrer.

*Fordi skrei kun opptrer, og dermed kan fanges i perioden januar til mars/april, regnes den som mer eksklusiv enn kysttorsk.*

# SKREI PÅ MENYEN

Skrei er mer enn bare skiver og består av mange herlige deler. Tunge, lever og rogn er en viktig del av et tradisjonelt skreimåltid. Filet og kjake er smakfulle deler som er enkle å tilberede, men som kan gi kundene dine et smaksopplevelse som er verdt å huske. Her gir vi deg en liten oversikt som kanskje kan gi deg noen tips i hverdagen.

## // TUNGE

Noen mener tungen er skreiens svar på oksens indrefilet. Det lille kjøttstykket er både velsmakende og saftig. Serveres som regel panerte.

## // ROGN

En delikatesse for skreielskere. Et viktig del av Lofotens nasjonalrett, Skreimølja, sammen med skrei og lever. Serveres trukket i vann.

## // SKREISKIVER

En av de vanligste måtene å servere skrei på er å dele den opp i passe porsjonsstykker som trekkes i vann.

## // LEVER

Lever serveres trukket i vann. Vannet er ved siden av med salt og pepper, gjerne tilsatt litt eddik og løk. Før i tiden gikk

ofte fiskerene innom det lokale trandamperiet for å få seg litt tran etter dagens fiske. Dette regner man med har vært en av hovedårsakene til at fiskerne holdt seg forbausende friske gjennom vintermånedene.

## // SKREIFILET

Ypperlig råvare for en god hverdagsmiddag. Serveres stekt i panne. Enkelt og greit.

## // SKREIKJAKER

I kinnene på den store skreien sitter det et herlig stykke fiskekjøtt som kan sammenlignes med kamskjell. Dette er virkelig en delikatesse og en perfekt forrett. Kjøttet er fast og hvitt.

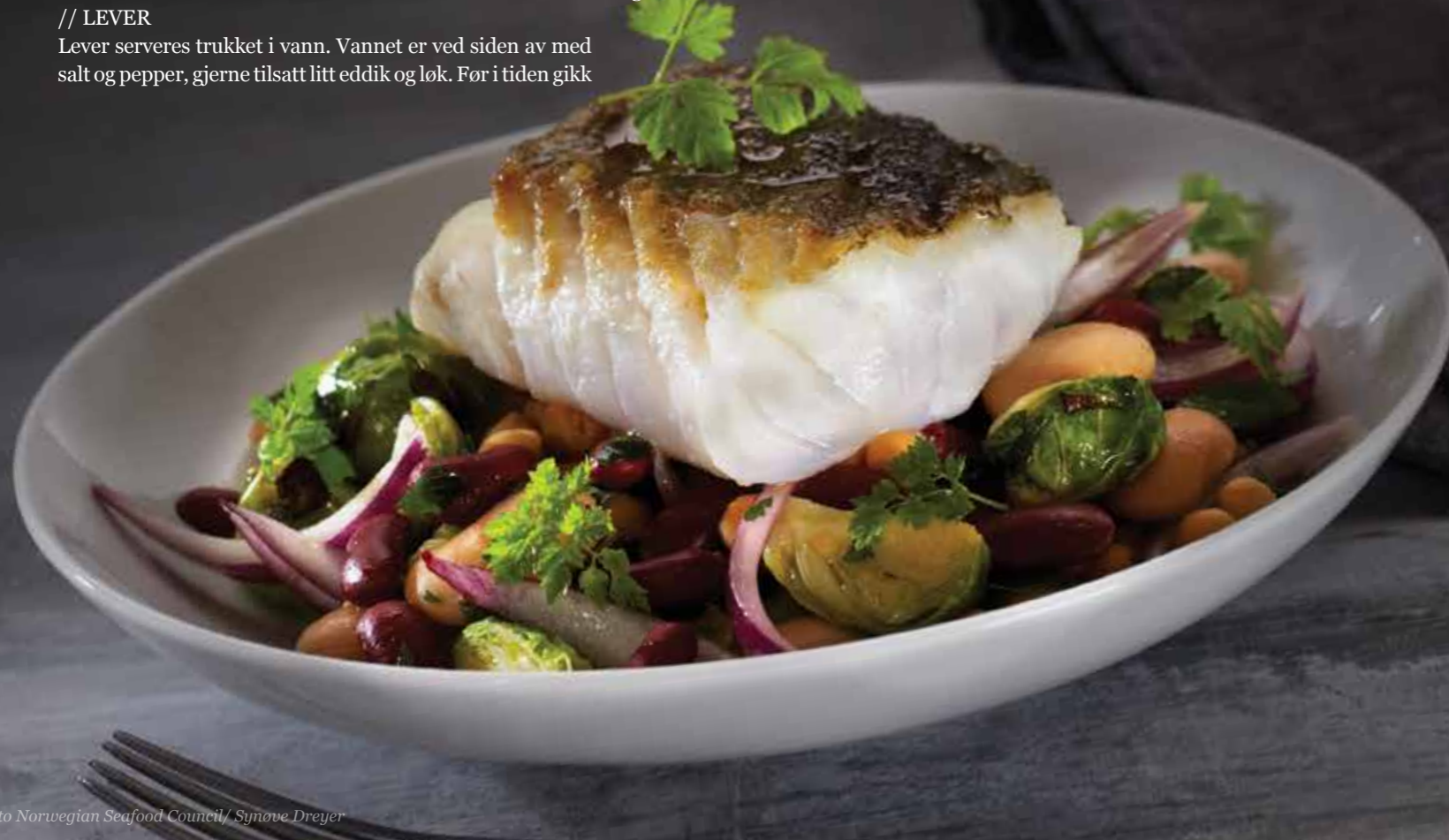


foto Norwegian Seafood Council / Synøve Dreyer

1

## BAKT SKREI MED SPRØTT SKINN OG BURGUNDERSAUS

4 porsjoner // ca 750 g skreifilet med skinn // 1 l vann // ½ dl salt // olje til steking // Burgundersaus: 1 finhakket sjalot-tløk // 2 ½ dl rødvin // 2 ½ dl oksekraft // ca 100 g smør, helst usaltet // ca 2 dl små terninger av kokte rotgrønnsaker, gulrot, pastinakk, knollselleri // 4–6 stekte sjampinjonger, i små terninger // salt, pepper // Blomkålkrem: 1 blomkål-hode // 2 dl helmelk // 1 dl kremfløte // 2–3 ss crème fraîche // salt, pepper

Forvarm stekeovnen til 200 °C. Skrap fiskeskinnet ekstra godt og flå det av fileten. Skjær skinnet i fire jevnstore stykker. Sprøstek det i olje, la det renne godt av. Lag sausen. Kok rødvin og sjalot-tløk inn til halve væskemengden er igjen. Hell i oksekraft og kok videre inn til omtrent det halve. Visp inn smør i små porsjoner. Sausen må ikke koke mens smøret vispes inn, da skiller den seg og blir tynn. Rør inn grønnsaker og sopp og smak sausen til med salt og pepper. Hold den varm.

Skjær fisken i fire jevnstore stykker. Legg fiskestykkene i salt-lake, som i oppskriften over. Ta dem opp og tørk dem godt. Bak fisken midt i ovnen til den er akkurat gjennomkokt, ca 12 minutter.

Del blomkålen i buketter og kok dem møre i melk. Mos den og spe med fløte og crème fraîche til en fyldig krem. Smak til med salt og pepper. Anrett fisken på varme tallerkener med et "seil" av sprøtt skinn, og med blomkålkrem og saus.



1

2

2

## PANERTE SKREIKJAKER MED JORDSKOKKMOS OG NØTTER

4 porsjoner // 8 kjaker av skrei // 4 ss hvetemel // salt og pepper // smør til steking // 100 g pistasjnøtter, hakket litt småbladet salat og kremet balsamico til servering // Jordskokkmos: 500 g jordskokk // 2 ss smør // 4 ss kremfløte salt og pepper

Jordskokkmos: Kok jordskokkene møre med skallet på. Fjern skallet og del jordskokkene i biter. Varm opp smør og fløte og ha i jordskokken. Varm opp og kjør blandingen til en glatt mos med en stavmikser.

Ha mel, salt og pepper i en dyp tallerken. Tørk av fiskekjakene med litt kjøkkenpapir og vend dem godt i melet. Stek dem raskt i en varm panne med smør, 1-2 min. på hver side. Ha litt salat på tallerkenen og drypp litt balsamico på. Plasser en stor skje med jordskokkmos på og legg et par stekte kjaker på toppen. Dryss over godt med nøtter.



2

1

## TRADISJONELL SKREIMØLJE

8 porsjoner // 2 kg skrei, skiver // 4 l vann // 2 dl salt // 4 ts pepper, hel sort // Rogn: 2 stk rogn, rå // 2 l vann // 4 ss salt // Lever: 400 g lever // 2 dl vann // Tilbehør: poteter

Kok opp vann tilsatt salt og pepper. Trekk kasserollen av platen og legg i fiskeskivene. Sett kasserollen over varmen igjen og kok opp. Sett ned varmen og la fisken stå og trekke til den er ferdig, ca 6 minutter.

Rogn: Vask rognen og pakk den inn i matpapir eller kokeplast for å unngå at den går i stykker. Kok opp vann tilsatt salt. Sett ned varmen og la rognen stå og trekke til den er ferdig, ca 20 minutter.

Lever: Rens leveren for hinner og tråder, del i små biter og legg dem i en kasserolle. Når skreien er kokt øser du litt av kokekraften over den ferdig rensede leveren. Kok forsiktig opp og la trekke i 2-3 minutter.

Server skreien på varme tallerkener med kokt rogn skåret i skiver, lever og kokte poteter.

*foto Norwegian Seafood Council/ Synøve Dreyer*

tips

Ha gjerne litt eddik i kokevannet til skreien, da blir den ekstra skinnende hvit, ca 1 ss pr liter vann. Noen har også litt eddik og kanskje løk og laurbærblad i kokevannet til leveren for smakens skyld.

2

## FRITERTE SKREITUNGER MED LINSER OG RØDBETER

4 porsjoner // 16 - 20 skreitunger // 4 ss hvetemel // 1 ss salt // ½ ts pepper // 1 egg // 1 - 2 dl brødrasp (panermel) // solsikkeolje til fritering // Linser: 200 - 250 g puylinser (grønne linser) // 2 ferske rødbeter // 1 dl sherryeddik // 1 dl sukker // karse

Start med rødbetene. Bak den ene i ovn ved 160 grader i ca 1 time. Dette kan gjøres i god tid på forhånd. Skrell rødbeten og skjær den i grove terninger. Skrell den andre rødbeten og skjær den i løvtynne skiver. Kok linsene i usaltet vann i ca 15 min. Sil kokvannet fra. Kok opp sherryeddik og sukker så sukkeret smelter helt. Bland det i linsene sammen med rødbetterninger.

Rens, skyll og tørk skreitungene. Vend dem først i mel blandet med salt og pepper, deretter i sammenvispet egg og til slutt i brødrasp. Varm solsikkeoljen til 170 grader (bruk termometer) og stek skreitungene til de er gylne, sprø og gjennomstekte, ca 5 min. La dem renne av på fettsugende papir. Anrett skreitungene som vist på bildet, pynt med karse.

*foto Norwegian Seafood Council/ Synøve Dreyer*

3

## OVNSBAKT SKREI MED TOMATER, ARTISJOKK OG KAPERS

1 stor løk i tynne skiver // 2 - 3 røde paprika, ovnsbakt, uten skall og i strimler, ev. ferdig på glass // 2 ss tomatpuré // 1 ts chilipasta // 1 glass (ca. 280 g) artisjokker på glass, avsilt og i biter // 2 bokser (à 400 g) hermetiserte cherrytomater // 800 g skreifilet uten skinn, i porsjonsstykker // salt og pepper // 3-4 ss kapers // litt god olivenolje

Legg et lag med løk og paprika i en ildfast form. Fordel tomatpuré og chilipasta utover. Ha i artisjokkene og tomatboksene. Legg fiskestykkene fordelt utover og dryss over salt, pepper og kapers.

Drypp over godt med olivenolje og stek i ovnen på 200 °C i ca 20 min til fisken er gjennomstekt og det bobler i sausen. Server med oliven, brød eller kokte poteter.

*foto Norwegian Seafood Council*



1



2



3

tips

## HVA VIL DU DRIKKE?

Serverer du torsken med lever og rogn, bør du gå litt opp i fylde og konsentrasjon. Det anbefalles hvitvin framfor det tradisjonelle valget akevitt eller rødvin – de blir for kraftige i smak.

Du trenger ikke en dyr vin, men en med frukt og friskhet, som passer til saltet og fettete fra smørsausen. En god, østerriksk Grüner Veltliner eller en chablis passer perfekt til skrei.

Velger du å gå for en rødvin, trenger du en vin med masse friskhet, gjerne med lite snerp. En vin basert på druetyperne Barbera eller Pinot Noir passer veldig bra.

Ønsker du øl, anbefales lyst, lett øl uten for mye bitterhet. Pilsner, hveteøl eller saison passer godt.

Alkoholfritt: God eplemost har fruktighet og friskhet som gjør det til et godt alkoholfritt alternativ.



### 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 bønder.



### Friele Frokostkaffe

Friele Frokostkaffe har vært trofast tilstede i det norske markedet siden 1938, og er i dag Norges største kaffemerke.



### Rauch premium juice

Svært velsmakende juice og nektar i 0,2-liters glassflasker. Vi tilbyr fem spennende smaker, bl.a. mango, appelsin og tranebær.



### Cafitesse

Cafitesse er det perfekte konsept ved konferanser og andre anledninger hvor mange mennesker skal serveres kaffe på kort tid. Du låner lynraske dispensere av oss, og all service er gratis. Vi tilbyr flere velsmakende kaffeblandinger, bl.a. to som er UTZ-sertifiserte



### Excellence NFC

100 % ren, presset appelsinjuice med fruktkjøtt. Ikke fra konsentrat. Leveres frossen.



### Zengo juice og iste

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



### Friele Varm Sjokolade

Vår deilige, varme sjokolade faller i smak hos både unge og gamle, og har den gode, "hjemmelagde" smaken vi nordmenn liker. I vårt brede sortiment finnes flytende sjokolade og pulver til dispensere, og porsjonspakninger med sjokoladepulver. Kom i gang med et lønnsomt og populært produkt.



### Rauch premium iste

Førsteklasses iste fra østerriske Rauch, i bestselgervariantene Peach og Lemon. Tilbys i halvliters PET-flasker.



Ta kontakt med din lokale Friele-representant, så finner vi den beste løsningen tilpasset ditt behov - se [www.friele.no](http://www.friele.no), eller skann QR-koden

## BREDT UTVALG AV GODE DRIKKELØSNINGER

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. Blant våre nyeste produkter er frisk og god Rauch-juice i glassflasker. Prøv dem!



Tlf. 55 92 66 00  
firmapost@friele.no  
friele.no

### SERVICE GROSSISTENE



UKE 01 - 08  
30 DES - 23 FEB

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	32	33
34	35	36	37	38	39	40	41
42	43	44	45	46	47	48	49
51	51	51					

# UKESKAMPANJE

UKE 1 (30. des - 5. jan)

HAUGEN-GRUPPEN



### Pappardelle båndpasta

18 mm bredde. Trendy, lang pasta med to bånd i hvert nøste. Utmerket sammen med lette sauser til kjøtt eller fisk.

1 X 1,5 KG

EPD: 1 020 759

÷ 20%

UKE 2 (6. jan - 12. jan)

UNILEVER FOOD SOLUTIONS



### Knorr Piske

Piske 10 liter Bag in box.

BIB 10 LITER

EPD: 2 703 585

÷ 20%

UKE 3 (13. jan - 19. jan)

GRILSTAD STORKJØKKEN



### Snitzel 125 g

Ferdig stekt snitzel som med sin sprø overflate og saftige innhold gir et godt og velsmakende måltid for dine gjester.

5 KG FRYS

EPD: 2 727 253

÷ 20%

UKE 4 (20. jan - 26. jan)

VAASAN NORGE AS



### Landbrød stort

Stort og rustikt landbrød uten kunstige tilsetningsstoffer. Bakt på naturlig surdeig og stekt i steinovn for ekstra saftighet og holdbarhet.

10 STK X 1000 G

EPD: 2 869 311

÷ 20%

UKE 5 (27. jan - 2. feb)

LERUM KONSERVERS AS



### Lerums Jordbærsyltetøy kuvert

Porsjonspakning for enkel hygiene.

100 X 24 G

EPD: 2 481 760

÷ 20%

UKE 6 (3. feb - 9. feb)

BAXT AS



### Toffe Pecan Cheesecake

En kremet Ostekake med smak av vanilje. Toppet med ristede pecan nøtter og fyllig karamellsaus.

3 X 1582 G

EPD: 2 874 147

÷ 20%

UKE 7 (10. feb - 16. feb)

VESTFOLD FUGL



### Kylling Salatkjøtt, Grillet Naturell

Salatkjøtt av kyllingens saftige lærfilet, grillet på rist og deretter strimlet. Kylling salatkjøttet er naturell, slik kan kokken selv bestemme smaken.

4 X 1,5 KG SKÅL

EPD: 1 688 068

÷ 20%

UKE 8 (17. feb - 23. feb)

ORKLA FOODS NORGE



### TORO Torsk med eggesmør

Nordsjøtorsk og eggesmør i kombinasjon. Eggesmøret ligger på fisken, noe som gjør det svært enkelt for kjøkkenpersonalet å tilberede og porsjonere riktig.

5 KG KARTONG

EPD: 2 767 820

÷ 20%

JAN FEB MAR APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DES

## MÅNEDSKAMPANJE



FINDUS NORGE AS

### Gulrot Duo

Fargerik gulrotblanding med ferske, kvarterte biter. Vi har dampblansert for å få beste kvalitet ut til ditt kjøkken!

3 X 2 KG - 6 KG PR KARTONG

÷ 15% EPD: 2 028 470



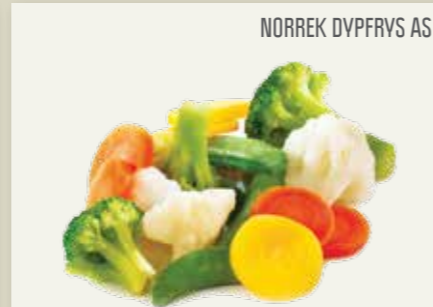
FINDUS NORGE AS

### Torskefilet Gourmet, lettsaltet 120-140 g

En velkjent klassiker i ny drakt. Torskens beste bit - med jevne delikate serveringsstykker, skinn og benfri.

1 X 5 KG - 5 KG PR KARTONG

÷ 15% EPD: 1 663 202



NORREK DYPFRYS AS

### Bukettblanding

En fargerik grønnsaksblanding som passer til det meste. Denne blandingen egner seg veldig godt til smørdamping, smak til med salt og pepper.

4 POSER X 2 KG

÷ 15% EPD: 1 197 243



GRILSTAD STORKJØKKEN

### Leverpostei grov ovnsbakt hel

Grov leverpostei med mye smak! Serveres gjerne lunet.

CA 0,8 KG

÷ 15% EPD: 696 104



GRILSTAD STORKJØKKEN

### Supersalami

Et produkt med lange tradisjoner og høy kvalitet. Et fast og kjærkomment innslag på norske matbord. Laget med rapsolje!

12 X 185 G

÷ 15% EPD: 2 871 028



GRILSTAD STORKJØKKEN

### Snitzel 125g

Ferdig stekt snitzel som med sin sprø overflate og saftige innhold gir et godt og velsmakende måltid for dine gjester.

5KG FRYS

÷ 20% EPD: 2 727 253



HAUGEN-GRUPPEN

### Lasagneplater fersk

Gastronomstørrelse (rektangel 49x26 cm) Laget av semolina med høyt protein innhold, forkokt klar til bruk uten ovnsbaking.

1 X 10 KG

÷ 15% EPD: 388 272



HAUGEN-GRUPPEN

### Pappardelle båndpasta

18 mm bredde. Trendy, lang pasta med to bånd i hvert nøste. Utmerket sammen med lette sauser til kjøtt eller fisk.

1 X 1,5 KG

÷ 15% EPD: 1 020 759



MAREXIM AS

### Olivenolje porsjonspakning

Utsøkt extra virgin olivenolje av høy kvalitet. Velegnet til salater, smakstilsetter til brød, dipp og mat hvor du ønsker en god olivenolje.

50 X 14 ML

÷ 15% EPD: 2 787 265

JAN FEB MAR APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DES

## JANUAR & FEBRUAR



NORTURA

### Prior Kyllingkarbonader Pannestekt Fryst 70 g

Priors pannestekte kyllingkarbonader har hjemmelaget preg og smak. Kakene har en fast, men saftig konsistens.

5 KG

÷ 20% EPD: 2 652 824



PER'S KJØKKEN AS

### Kyllingpastrami

Ble belønnet med sølv i kjøtt NM 2010. Et smakfullt og magert pålegg produsert av kyllingbryst. Produktet egner seg godt til buffet og til påsmurt!

10 PK X 500 G

÷ 15% EPD: 2 115 806



PER'S KJØKKEN AS

### Marinert svineflatbiff

Ble belønnet med gull i kjøtt NM 2013. Kommentarer fra dommerne: Supert produkt, Fin råvare, Pent snitt, God konsistens, Bra krydderbalanse, Flott balansert smak. Et håndtverksprodukt vi er stolte av!

11 PK X 500 G

÷ 15% EPD: 1 928 811



ÅDNE ESPELAND

### Kylling Snackburger

Ferdig stekt grov kyllingburger med unik smak og innovativ form som gjør den lett å spise. Passer godt til bl.a brettebrød, focacia, baguette og pølsebrød.

75 G / 5,25 KG

÷ 17% EPD: 2 712 164



ORKLA FOODS NORGE

### TORO Torsk med eggesmør

Nordsjøtorsk og eggesmør i kombinasjon. Eggesmøret ligger på fisken, noe som gjør det svært enkelt for kjøkkenpersonalet å tilberede og porsjonere riktig.

5 KG KARTONG

÷ 17% EPD: 2 767 820



ORKLA FOODS NORGE

### Stabburet Mors Dansk Hakkebøff

Kåret til årets produkt og Norges beste hakkebøff. Passer like godt på brødskiven som til middag.

4,9 KG KARTONG

÷ 17% EPD: 1 683 507



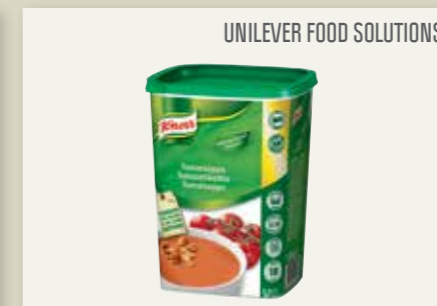
UNILEVER FOOD SOLUTIONS

### Knorr Piske

Piske 10 liter Bag in box.

BIB 10 LITER

÷ 15% EPD: 2 703 585



UNILEVER FOOD SOLUTIONS

### Tomatsuppe

Tomatsuppe pulver 1 kg. 1kg pulver gir 10 liter suppe.

3 X 1 KG

÷ 15% EPD: 2 601 672



UNILEVER FOOD SOLUTIONS

### Kalvekraft

Kalvekraft i pasta, gir 67 liter ferdig kraft.

2 X 1 KG

÷ 15% EPD: 2 461 119

JAN FEB MAR APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DES

## MÅNEDSKAMPANJE



VESTFOLD FUGL

### Kylling Salatkjøtt, Grillet Naturell

Salatkjøtt av kyllingens saftige lårfilet, grillet på rist og deretter strimlet. Kylling salatkjøttet er naturell, slik kan kokken selv bestemme smaken.

4 X 1,5 KG SKÅL

EPD: 1 688 068

÷ 15%



VAASAN NORGE AS



### Landbrød stort

Stort og rustikt landbrød uten kunstige tilsetningsstoffer. Bakt på naturlig surdeig og stekt i steinovn for ekstra saftighet og holdbarhet.

10 STK X 1000 G

EPD: 2 869 311

÷ 15%



VAASAN NORGE AS



### Landbrød grovt stort

Stort, rustikt og grovt landbrød uten kunstige tilsetningsstoffer. Bakt på naturlig surdeig og stekt i steinovn for ekstra saftighet og holdbarhet.

10 STK X 1000 G

EPD: 2 865 517

÷ 15%



### BBQ hamburger

Yippi-kay-yay! Rett fra grillen serverer vi den saftigste hamburger, med BBQ blues saus, gourme frites, løkringer, coleslaw, tomat, løk og sjaminjong. Et måltid for deg som skal raskt tilbake i salen!



### Cæsar's poteter

En lekker liten potetrett med italiensk vri. Gourmet frites servert med tmoz-zarellasticks, pancetta/bacon, cherrytomater, sorte oliven og frisk basilikum. Pestodressing smaker fortreffelig som dip



### Hot Chili kyllingfilet

Advarsel: Dette er ikke mat for svake sjeler! Dette er en kylling-filet for deg som elsker sterke smaker. Førsteklasses hvitt kjøtt, servert med potetbåter med skall, sprøstekt pepperoni, chilicheese nugget, jalapeños, salsa piqante og rømmedressing.

## Gi dine kunder det lille EXTRA!

En fornøyd kunde kommer igjen. Han eller hun klager ikke på prisen, og viktigst av alt; en fornøyd gjest er din beste reklame!

Alt som trengs til oppgaven er "det lille EXTRA".

Norsk Storhusholdning vi representerer en bredde i både produkter og konsepter som passer til "alle som serverer mat" enten det er kantine, et hotell, en restaurant, en pub, en pizzarestaurant eller et gatekjøkken.

Vi har satt sammen et knippe med menykonsepter som gjør det enkelt for deg å skape fornøyde kunder. Gode råvarer, smakfull garnityr og enkle oppskrifter vil ta ditt kjøkken til nye høyder.

Ta gjerne kontakt med en av salgsrepresentantene i Norsk Storhusholdning for en spennende matprat!

**VELKOMMEN  
TIL Å SE- OG SMAKE  
PÅ NYE, SPENNENDE  
KONSEPTER FRA  
NORSK STORHUSHOLDNING  
PÅ SMAK 2014!**

Du finner oss på  
Stand nr. Do1-12

LERUM FABRIKKER AS



### Lerums Milde Appelsinjus BiB

Praktisk 5 liter kartong med tappekran.

1 X 5,0 LITER

EPD: 2 222 172

÷ 15%

LERUM KONSERVES AS



### Lerums Jordbærsyltetøy kuvert

Porsjonspakning for enkel hygiene.

10 X 24 G

EPD: 2 481 760

÷ 15%

KAFFEHUSET FRIELE



### Excellence appelsinjuice NFC

Førsteklasses NFC-appelsinjuice. Dette er ren appelsinjuice som er frosset ned rett etter pressing, og ikke fra konsentrat.

6 X 2 LITER

EPD: 2 936 268

÷ 15%

GOURMETCOMPAGNIET AS



### MangoCurry dressing 690 ml

Nydelig dressing til kylling, fisk og risretter. Frisk fruktig kryddret smak med tydelig preg av karri, chili, mango og kokos.

8 X 690 ML

EPD: 1 759 976

÷ 15%

IDUN INDUSTRI AS



### Vaniljekrem Ferdig

Ferdig vaniljekrem av høy kvalitet, klar til bruk i sprøytepose. Bake- og frysestabil.

4 X 2,5 KG

EPD: 2 211 357

÷ 15%

BAXT AS



### Toffe Pecan Cheesecake

En kremet Ostekake med smak av vanilje. Toppet med ristede pecan nøtter og fyllig karamellsaus.

3 X 1582 G

EPD: 2 874 147

÷ 15%



### Meatlovers pizza

Ekte mannfolk spiser kjøtt, mye kjøtt! Herlig pizza med første-klasses kjøtttråvarer; bacon, marinert biffkjøtt, aioli, BBQ-saus, løk og tomat.



### Mexi Wrap

Wrap med tacokjøtt, jalapeños, salsa piqante, mais og rømmedressing. Et fyrverkeri av temperament!



### Crunchy biffsnadder

En spennende, sprø rett med saftig biffsnadder servert med sprø løk, bacon, coleslav og friterte potetskiver.

Norsk  
**STORHUSHOLDNING**



SLATTO MARKETING AS  
Tlf: 23 28 84 00  
www.nsh.no

HOFF SA  
Tlf: 01 13 11 00  
www.nsh.no

ADNE ESPELAND AS  
Tlf: 51 61 16 00

## INNOVASJON OG TRENDER PÅ SMAK 2014

Smak 2014 som går av stabelen på Norges Varemesse 4.-7. februar, har innovasjon som tema. Nytenkning med andre ord. Temaet er tatt godt i mot og forberedelsene blant de 350 utstillerne er i full gang.

Direktør for egne arrangementer, er tittelen til Trond Andersen som har hovedansvaret for det hele. Han har vært med siden 1995 og forteller at opplegget i år er mer spennende og omfattende enn noen gang.

"Utstillerne dekker hele næringskjeden. Det vil bli et eldorado av smaksopplevelser og et mylder av produkter fra det beste Norge kan by på. I tillegg til mat og drikke vil publikum og utstillere møte proffmarkedet innen utstyr, interiør og design. Pluss bli presentert for en rekke nye opplevelser og konsepter. Vi vil også avholde en rekke seminarer."

**Og temaet innovasjon, hvordan vil det komme til uttrykk, rent konkret?**

"Hva den enkelte utstiller legger i begrepet Innovasjon, gjenstår å se. Innovasjon og trender speiler på mange måter samfunnet og forbrukerens ønske om, og vilje til utvikling. Det skjer nye ting hver eneste dag, både i og utenfor egen bransje. Idéen og selve målet med en messe som Smak 2014 er å dele med seg, og å la seg inspirere."

Servicegrossistene viser tyngde, noe årets stand understreker ved at den er langt større i areal enn i tidligere år. Standen vil gi en god ramme for åpenhet, samtale og servering. Det blir fint å se dem her igjen.

**Det er vel også en møteplass, en arena for erfaringsutveksling og nettverbygging?**

"Så absolutt. Vi anslår at 25.000 fagpersoner vil være tilstede på messen, her møtes profesjonelle fra alle leire. Det blir en annerledes dag på jobben med rom for dialog og møter med fremtidige samarbeidspartnere."

**Programmet forteller at vi vil få flere nye norgesmestre i løpet av messedagene?**

"Det stemmer. Vi skal kåre årets institusjonskokk, grønne kokk og masahiro kokk. I tillegg blir det NM i konditorkunst, borddekorasjon og maskinoppvask. Vi skal også smake oss fram til Norges beste pizza, og ikke minst skal Norges mest innovative mat- og drikkeprodukt kåres i regi av Innovasjon Norge."

**Du nevnte trender, en spesiell som vil prege messen?**

"Lokale spesialiteter kommer for fullt – jeg er rimelig sikker på at det vil være sterkt fokus på kortreist mat. Flere nye mikrobryggerier vil også by på nye smaksopplevelser."

**Og når publikum har reist hjem, bena er slitne og hoder og avtalebøker er fulle, da blir det samling?**

"Ja, utstillerne har tidligere hatt egne avslutningsarrangementer, men i år utfordret de oss til å arrangere felles bransjefest. Den utfordringen har vi grepet med begge hender. After8 har vi døpt festen, selskapeligheten vil foregå i Folketeaterpassasjen i Oslo, torsdag den 6. Det blir stort, vi regner med nær 1500 glade festdeltagere fra matbransjen."

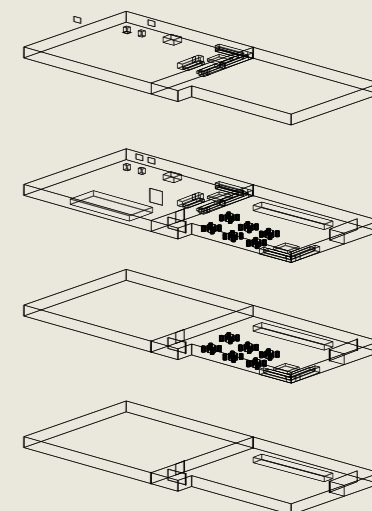
**Om representanter fra Servicegrossistene er blant dem, vites ikke, men i hvert fall er de desidert til stede på messen alle dager!**

"Jeg vet, og det er vi oppriktig glade for. Markedet er nysgjerrig på planene deres og alt de får til. Servicegrossistene viser tyngde, noe årets stand understreker ved at den er langt større i areal enn i tidligere år. Standen vil gi en god ramme for åpenhet, samtale og servering. Det blir fint å se dem her igjen."

## ÅRETS SMAK REPRESENTANTER FRA SERVICEGROSSISTENE

Årets stand på SMAK vil bli delt i to, en del ut mot publikum og en liten bistro der vi kan ta med oss kunder i litt roligere omgivelser og servere mat og drikke.

**BESØK OSS PÅ VÅR STAND  
NR D07-32**



Jörg Otto Stehl(vb), Carl Åge Hoff(mb),  
Nils Erik Flåhagen(hb),  
Sandra Pettersen(hf), Åshild Andreassen(vf)

# BOCUSE D'OR

- kunnskap, kreativitet og kokkekunst i særklasse



Året var 1987, byen Lyon og mannen Paul Bocuse. Den franske mesterkokkens idé var blitt til virkelighet, han kunne ønske velkommen til det første uoffisielle verdensmesterskapet i kokkekunst. Norge var på plass og stilte med kokken Arne Brimi, mens Eyvind Hellstrøm var vår representant i 1989. Det ble ikke medaljer på de to, men de var nær nok til at det norske kokke-miljøet ble tent på videre kniving.

## DEDIKASJON, KOMPETANSE OG NERVER UNDER FULL KONTROLL

Konkurransen har utviklet seg gjennom årene, prosessen med å finne den beste representanten for Norge er beinhard. Det skjer ved at de som føler seg kallet lager en rett basert på gitte råvarer. Dernest sender de inn bilder og beskrivelse av retten til en jury som så velger ut de mest lovende kandidatene.

Juryen er ingen smågutter, men tvert i mot kremen av Norges beste og mest erfarne kokker. I konkurransen for "Årets kokk 2013" besto juryen av Odd Ivar Solvold (som er ansvarlig for arrangementet) Eyvind Hellstrøm, Tom Victor Gausdal, Terje Ness, Sven Erik Renaa, Bent Stiansen og Charles Tjessem - alle tidligere deltakere i Bocuse d'Or for Norge. I tillegg stilte Allan Poulsen og Jesper Kock fra Danmark, og svenske Jonas Lundgren som gjestedommere.

Prosedyren er at søkerne blir kalt inn til juryen og gjennomfører en stress-test, for deretter å bli intervjuet. Atten kandidater faller ut. De seks som går videre til finalen tilbereder måltidet foran dommere og et livlig publikum. Hver av disse seks har to hjelpere, en commis under tjuetre år, og en coach.

## ÅRETS KOKK 2013 REISER TIL STOCKHOLM MED GULL OG NORSKE RÅVARER I BAGASJEN

Ørjan Johannessen heter kandidaten som vant tittelen og samtidig blir vår mann i Bocuse D'Or. Den samme Ørjan ble også Årets kokk i 2011. I sin spede start og fram til 2008 ble hvert lands vinner direkte kvalifisert til

At norske kokker er i verdens-toppen, har media for lengst fanget opp og rapportert videre om til matbransjen og forbrukere.

Kokkene selv høster heder og ære, men først og fremst er de er viktige ambassadører for norsk matkultur både nasjonalt og internasjonalt.

VM i Lyon. Ikke nå lenger, kokker fra alle verdenshjørner har fattet interesse for konkurransen og stadig flere land har meldt seg på. Deltagerantallet ble rett og slett for mange. Det avholdes derfor mesterskap for hver verdensdel og bare de tjuenefire beste går videre til VM i Lyon.

Så, hvis Norge skal ha vinnerejanser i Bocuse d'Or VM i Lyon i 2015, må vi først nå topp 12 i Bocuse d'Or Europe som arrangeres i Stockholm i mai 2014. Det er det godt håp om at vi gjør. Norske utøvere har i disse snart tre tiårene konkurransen har eksistert, imponert stort. Faktisk er landet vårt den nest beste nasjonen sett i forhold til medaljer og priser - foreløpig med Frankrike på topp.

## 335 MINUTTERS INTENSITET TIL JUBELROP OG SKARPE BLIKK

Forut for mesterskapet er det intense forberedelser. Måneder med trening og finpuss må til -perfeksjonisme satt i system. Underveis har kandidaten et



## GULROTSUPPE MED INGEFÆR OG GRESSKARKJERNER

300 g Gulrot // 2 dl Kyllingkraft  
// 30 g Ingefær // 50 g Smør  
// 0,5 stk Sitron // 2 ss Gresskarkjerner  
// 2 stk Vårløk

Sett stekeovnen på 180°C. Del gulrøttene i terninger og ha dem i en kjele sammen med kyllingkraft, vann (2 dl per 300 gr gulrot) og ingefær. Dekk med lokk og kok til gulrøttene er møre. Ta av noen gulrøtter som garnityr, og kjør resten i blender sammen med kraften. Smak til med smør, sitron og kajennepepper. Fukt gresskarkjernene lett med vann og dryss på litt salt. Rist dem på et stekebrett til de er gylne. Ha suppen i kaffekopper eller små, dype tallerkener. Ha i biter av kokt gulrot og topp med ristede gresskarkjerner og finhakket vårløk.

*foto frukt.no/astrid hals*



ALDRI FØR HAR VEL UNGE MENNESKER  
INNTATT KJØKKENET MED STØRRE  
ENTUSIASME. MAT ER KREATIVITET, MAT ER  
KUNST, MEN FØRST OG FREMST  
ER MAT KUNNSKAP.

team av hjelpere rundt seg, Norges ære står på spill.

Klart det er nerver med i spillet under selve verdensmesterskapet. Prestisjen henger oppunder taket, spenningen stiger, startskuddet går. Kokken og hans commis har fem timer og trettifem minutter på å tilberede og presentere én kjøttrett og én fiskerett. Dommerpanelet består av stjernekokker.

Kokkens ferdigheter, kreativitet, visuell utforming og smak er viktige kriterier.

Publikum er mindre høytidelige, stemningen er stor og lydnivået høyt. Med kubjeller, flagg og jubelrop heies kokkene og deres hjelpere fram der de står på podiet og braserer i hvert sitt lille kjøkken. Coachen derimot, må holde seg unna grytene og kan bare rope tips og råd til teamet.

#### KOKKEKUNSTENS POSITIVE RINGVIRKNINGER UT TIL FOLKET

At norske kokker er i verdenstoppen, har media for lengst fanget opp og rapportert videre om til matbransjen og forbrukere. Kokkene selv høster heder og ære, men først og fremst er de er viktige ambassadører for norsk matkultur både nasjonalt og internasjonalt.

Særlig har de bidratt til å sette norske råvarer på kartet, skattene vi kan hente i havet og i den fantastiske naturen vår. Begrepet "Kortreist mat" har skapt stolthet og vekst i distrikter og landsdeler, alle ledd i matkjeden har merket seg etterspørselen.

Mesterkokker som starter egne restauranter, utgir bøker og deltar i ulike TV-program, blir forbilder. Aldri før har vel unge mennesker inntatt kjøkkenet

med større entusiasme. Mat er kreativitet, mat er kunst, men først og fremst er mat kunnskap.

Kokkekunst er avansert og en uoppnåelig øvelse for de fleste av oss. Det er derfor ekstra hyggelig å kunne konstatere at noen av Norges beste kokker har inngått et samarbeid med dagligvarekjeden Rema 1000. Mesterkokkene vil lære forbrukerne å lage mat fra bunnen av, og bidra til sunne matvaner uten at det behøver å spise opp hele matbudsjettet.

Så, mens vi går oss selv litt etter sømmene er det bare å glede seg til Bocuse d'Or EM i 2014 og VM i 2015 og krysse fingrene for Ørjan Johannessen og teamet hans.



## ØRJANS BONDEPIKER

8 porsjoner // 8 stk Epler // 1 dl Eplejuice // 3 ts Malt kanel // 4 ss Smør  
// 4 dl Kremfløte // 8 ss Melis // 2 stk Vaniljestang // 200 g Philadelphia ost //  
1 stk Sitron // 12 stk Kavring // 10 ss // Sukker

**Eplemarmelade:** Skrell og ta ut kjernen på eplene, del dem i båter. Kok opp eplejuice og kanel og trekk eplene under lokk til eplene er møre. Tilsett 4/5 del av sukkeret og sil av overflødig væske. Visp eplene hardt til marmeladekonsistens og rør inn smør til marmeladen er ca. 40°C.

**Bondepikere:** Splitt vaniljestangen og skrap ut frøene. Visp fløten med melis og vaniljefrø til luftig krem. Visp inn romtemperert ost til alt er smidig. Bland inn raspet skall av en 1/2 vasket sitron.

**Knus kavringen** og ha smulene i en kjele med sukker, smør og kanel. Rør blandingen på middels varme til sukkeret karamelliserer seg rundt kavringen. Avkjøl på bakepapir.

Legg eplemarmelade, krem og strø lagvis i glass og server.



## JORDSKOKKSUPPE MED CHIPSBONDEPIKER

900 g Jordskokk // 9 dl Helmelk  
// 6,8 dl Solsikkeolje

Skrell og kok jordskokkene i melk til de er møre, kjør dem i blender eller med stavmikser med den kokte melken til en glatt suppe. Blir suppen for tykk, spe med litt mer melk. Smak til med salt og pepper.

**Chips:** Kutt jordskokkene i tynne skiver med en mandolin eller en skarp kniv og friter dem i nøytral olje til de blir sprø. La oljen renne av på kjøkkenpapir og strø litt maldonsalt over. Jordskokkene kan gjerne byttes med andre grønnsaker, for eksempel blomkål eller sellerirot. Server suppen rykende varm i skåler med sprø jordskokkchips på toppen. Ha gjerne litt finhakkede urter og nykvernet pepper over til slutt.

foto frukt.no/oyvind haug

### NORGE I TOPPSJIKTET I VM BOCUSE D'OR



Arne Brimi  
1987



Ewind Hellstrøm  
5. plass 1989



Lars Erik Underthun  
sølv 1991



Bent Stiansen  
gull 1993



Odd Ivar Solvold  
bronse 1997



Terje Ness  
gull 1999



Charles Tjessern  
gull 2003



Tom Victor Gausdal  
sølv 2005



Sven Erik Renaa  
4. plass 2007



Geir Skeie  
gull 2009



Gunnar Hvarnes  
bronse 2011



Ørjan Johannessen  
5. plass 2013



//*Mise en place:* Finn frem alt du trenger til å lage retten. Fjern emballasje. Forbered råvarene og det du trenger av kjøkkenutstyr. Eplemarmelade, krem og strø kan lages på forhånd og oppbevares kjølig. Men monter desserten rett før servering, da holder kjeksstrøet seg sprøtt.//

# SKIKKELIG LEVERANDØR OG SAMARBEIDSPARTNER

## i et marked som aldri står stille

*"Skikkelig mat" er slagordet ved Grilstad Storkjøkken. Og skikkelig er en god beskrivelse av bedriften selv. Alt fra dyrevelferd til produksjon og kundebehandling tas på det dypste alvor. Det sørger ledelsen og de femtifem ansatte i Kristiansand for, i nært samarbeid med alle ledd i produksjonskjeden.*



Grilstad Storkjøkken er totalleverandør av alt innen ferskt kjøtt og kjøttvarer. Med en årlig omsetning på 400 millioner er de en sterk aktør i markedet. Bedriften ble fusjonert med Grilstad-konsernet i 2007, og skiftet navn fra Spis Storkjøkken til Grilstad Storkjøkken 1.oktober 2013.

Grilstadkonsernets kunnskapsbase, seks produksjonssteder, 650 ansatte og et stort landsomfattende salgssapparat har gitt storkjøkkenet en større arena for inspirasjon og utvikling. Mens navneendringen markerer tilhørigheten til konsernet. "Vi jobber i et marked som aldri står stille," forteller salgs- og markedsdirektør Sverre Jacobsen og Ester Flate, KAM og Leder for Servicesenteret. "Det er en rivende produktutvikling, mye basert på krav fra kundene. Særlig handler det om hva produktene inneholder. Allergener er ut, det skal være naturlige krydder. Samtidig utvides produktspekteret nesten kontinuerlig. Grilstad Storkjøkken har derfor stor fokus på Nøkkelhullmerking av alle produkter hvor det er mulig."

Så jobber det da også kompentent fagfolk ved bedriften, 12 i tallet, kokker og kjøttfaglig konsulenter som samarbeider om løsninger og nye oppskrifter. Krydderiene som tilsettes er eksklusive for produktene fra Grilstad Storkjøkken.

Det å finne gode løsninger i fellesskap med kundene er et viktig stikkord for alle i Grilstad Storkjøkken. Bedriften holder ofte og gjerne kurs for kundene - smøring av brødmat, oppbevaring og tilberedning av varmmat står på programmet. Det å dele kunnskap, erfaringer og tips gir gevinster for begge parter. Nye oppskrifter, topp råvarer og friske idéer skaper både spennende oppskrifter og den gode opplevelsen av å arbeide mot et fells mål.

At arbeidet bærer frukter viser premiesamlingen: I Norgesmesterskapet i julemat i november 2011 vant Grilstad Storkjøkken 2 priser og 9 medaljer for alt fra pinnekjøtt og julepølse til lammelår og medisterkaker.

Året etter, i mai 2012, ble de igjen norgesmester med nøyaktig samme antall utmerkelse.

*Se resultatene fra 2013-kåringen i egen ramme.*

Spør hvilken kokk som helst, og han vil svare deg at viktigst av alt er ferske og gode råvarer. Det har folket ved Grilstad Storkjøkken visst fra tidenes morgen. Et relativt nytviklet konsept i tråden er Grilstad Premium.

Grilstad Premium handler kort og godt om kjøtt som er produsert etter spesielle kriterier. Gode produksjonsforhold, for kvalitet, renhet og dyrevelferd er noen av de viktigste. Med produktene følger en opprinnelseshistorie, du får vite hvor i landet og hvilken gård kjøttet kommer fra, og hvordan dyra har blitt behandlet. Alt henger sammen med alt og kan kjennes på smaken - som fiskemel i svinefôr, som absolutt ikke står på menyen i Premium-konseptet.

Grilstad Storkjøkken holder ofte og gjerne kurs for kundene — smøring av brødmat, oppbevaring og tilberedning av varmmat står på programmet.

Det er kontrollert hele veien, hvert punkt er nedfelt i gjennomregulerte avtaler. Kortreist mat og rene produkter er resultatet. Samarbeidet med Prima Gruppen på Jæren er et godt eksempel. Jæren Smak leverer perfekt modnet svinekjøtt der mørhet og fettmarmonering er nøye avstemt.

Også på utvalgte gårder i Trøndelag produseres det kjøtt som foredles til Premium – produkter under navnet 'Smaken av Trøndelag' I tillegg til høye krav til dyrevelferd og fôr, vektlegges transportavstand, fettgrupper, vekt og dyrets alder, samt murning av storféet.

## RESULTATER FOR GRILSTAD AS FRA NORGESMESTERSKAPET I JULEMAT 2013:

ÅRETS STORFORPAKNING PÅLEGG:  
Pastrami, Grilstad Storkjøkken



GULL:

Pepperroastbiff, Grilstad Storkjøkken  
Pynnet juleskinke, Grilstad Storkjøkken



SØLV:

Julepølse grov, Grilstad Storkjøkken



BRONSE:

Reinsdyrstek stekt, Grilstad Storkjøkken  
Sylterull, Grilstad Storkjøkken  
Lammelår badsturøkt, Grilstad Storkjøkken  
Kalkunbryst med pepper, Grilstad Storkjøkken  
Pastrami, Grilstad Storkjøkken  
Stranda delvis oppdelt Pinnekjøtt, Grilstad AS  
Stranda Oppdelt Pinnekjøtt, Grilstad AS  
Grov leverpostei, Grilstad AS

Stolt leverandør av kvalitetsprodukter



15% rabatt  
i hele januar og februar

PERS  
kjøkken

Pålegg, spekemat & pizzatoppings



### MARINERT SVINEFLATBIFF

SKÅRET  
EPD nr.: 1928811  
Vekt: 0,5 kg  
Holdbarhet: 40 dager



### KYLLINGPASTRAMI

SKÅRET  
EPD nr.: 2115806  
Vekt: 0,5 kg  
Holdbarhet: 35 dager

www.perskjokken.no



## Ekte italiensk, profesjonell pasta, garantert fornøyde gjester

### Tradisjon og ny teknologi

I 1980 etablerte Surgital seg som den første produsenten av fersk, frossen pasta i Italia. Visjonen var å produsere fersk pasta slik kvinner bakte den for hånd hjemme; i henhold til tradisjonen og basert på kun de beste råvarer. Uttrykket "Sfoglina" stammer fra kvinner som lagde pasta hjemme til familien og deretter arbeidet på restaurantene på kvelden med det samme håndverket. Surgital viderefører denne tradisjonen med dagens teknologi, under merkenavnet Laboratorio Tortellini. Dette ble raskt en suksess i Italia, og Surgital er idag en **ledende produsent av fersk pasta til storkjøkkenbransjen i hele verden.**



## DU + Laboratorio Tortellini pasta = Lønnsomhet



For detaljert bestillingsinformasjon se:



For flere Laboratorio Tortellini-produkter  
<http://www.haugen-gruppen.no/produkter/0/19720/19687/19535/storkjokken/varemerke/laboratorio-tortellini>

FØLG OSS PÅ FACEBOOK  
[facebook.com/haugengruppenfoodservice](https://www.facebook.com/haugengruppenfoodservice)

HAUGEN-GRUPPEN AS  
Storkjøkken

[www.haugen-gruppen.no/foodservice](http://www.haugen-gruppen.no/foodservice)

Samarbeidet med Vestfold Fugl er et annet, spennende kapittel i samarbeid og produktutvikling, sier Jacobsen og Flate. Kokkene ved de respektive bedriftene har i fellesskap skapt flere titalls nye retter hvor mørkt og lyst kjøtt møtes på tallerkenen. Sammen har de laget et oppskriftheft for storhusholdninger der 40 fristelser presenteres. Heftet er inndelt i tre kategorier: Restauranter, kantiner og småretter.

Hva med grillet Entrecote med kyllingsmør, servert med syltet rødløk, blomkål og hvitløksaurtert spinat? Eller en Biff Bourgogne med storfé og kalkun? Ikke bare ser og dufter maten deilig, den smaker himmelsk! Oppskriftene og konseptet er blitt tatt godt i mot av kundene, trolig er eventyret bare i sin begynnelse.

Gode produksjonsforhold, for-kvalitet, renhet og dyrevelferd er noen av de viktigste. Med produktene følger en opprinnelseshistorie, du får vite hvor i landet og hvilken gård kjøttet kommer fra, og hvordan dyra har blitt behandlet.

Selvsagt er Grilstad Storkjøkken Miljøfyrtårnsertifisert. Og produktene nøkkelhullmerket. Økende miljøbevissthet hos kunder og samfunnet generelt, griper inn i all teknikk og alle ledd. Av volumet på 22.000 tonn kjøtt som årlig omsettes fra Grilstad Storkjøkken er så langt kun 10% økologisk. Men bedriften er forberedt på en større andel i fremtiden, anslaget går på en dobling innen 2020. Særlig har offentlig sektor som mål at økologisk mat alltid skal vurderes ved innkjøp til kantiner og institusjonskjøkken.

Helse og miljø er ikke minst viktig for de ansatte. Grilstad Storkjøkken har nemlig inngått enda en avtale med potensiale for gevinst: Samarbeidsavtalen med Skiforbundet og herrelandslaget i sprint langrenn ble signert i mai 2013.

Vinnerkulturen til skilandslaget imponerer og inspirerer, smitteeffekten har allerede manifestert seg i form av et eget treningsopplegg for samtlige ansatte. Hver enkelt medarbeider velger den treningsformen som passer han eller hennes best. Etter hver treningsøkt loggføres innsatsen i et eget dataprogram på skilandslagets nettsider.

Nå er kanskje ikke skiføret i Kristiansand helt til å stole på. Snøen har en tendens til å lave ned i kaosmengder det ene døgnet, for så å være sporløst borte det neste. Men vær- og føreforhold er såvisst ingen hindring for gjengen ved Grilstad Storkjøkken. Det finnes da flere former for fysisk fostring —byen har flere treningsentre, rimelig enkelt er det også å hente fram sykkel, eller snøre på seg joggsko.

I likhet med gutta på herrelandslaget vanker det premier for de ivrigste treningsglade. Særlig frister topp-premien for den medarbeideren med høyest treningscore, en reise til OL i Sotsji. Sverre Jacobsen og Ester Flate er definitivt med på laget, og opplever at treningseffekten gir farger både til jobb og fritid. Grilstad Storkjøkken har alt en plassering i toppsjiktet, noe plasseringene i Norgesmesterskap bekrefter i fullt monn.



## LANGKOKT OKSE HØYRYGG MED ROTGRØNNSAKER

Okse høyrygg // Gulrøtter // Selleri // Løk // Kålrot // Ingefær // Salt & pepper

Stykk opp høyryggen i 6 deler og legg kjøttet i en stor gryte sammen med rotgrønnsakene, ingefær og sort pepper. Tilsett salt. Gi dette et kraftig oppkok og skum av kraften, la dette stå å små koke i 3 timer.

Kok noen nye rotgrønnsaker i kraften og server dette med nykokte poteter.



ESTER FLATE  
KAM OG LEDER FOR SERVICESENTERET



## FRIELE TAR TOGET

Det er to tradisjonsrike bedrifter som nå går sammen når NSB og Friele serverer kaffe til de reisende. NSB og Friele har innledet kaffesamarbeid. NSB lanserer Frielekaffe i NSB KOMFORT, i kafeene om bord på lengre strekninger, og i de 220 kaffeautomatene på kortere strekninger.

NSBs kunder drikker over én million kopper kaffe pr år og vi vet at de som reiser med oss er opptatt av kvaliteten på kaffen. Derfor er vi glade for å servere kundene en folkefavoritt neste gang de tar toget, heter det i en pressemelding fra Friele.

Et viktig kriterium i valg av kaffe-partnersamfunnsansvar. Friele jobber aktivt for at handel med kaffe gjøres på en ansvarlig måte, og de har et bevisst forhold til miljø både lokalt og i sine samarbeidsland. Dette er viktig for NSB.



## Nye krav til matkjedeinformasjon ved slakting

Mattilsynet har til nå akseptert at matkjedeinformasjon om slaktedyr leveres på papir samtidig som dyrene ankommer slakteriet. For hest, krever Mattilsynet allerede fra 1. desember 2013 at slakteriene skal ha denne informasjonen før dyrene leveres til slakt. Se mer info på [www.mattilsynet.no](http://www.mattilsynet.no)

## Mytene rundt instant kaffe lever

Selv om instant kaffe er den nest mest foretrukne kaffen i Norge, lever myten om at instant kaffe ikke er ordentlig kaffe i beste velgående. En ny undersøkelse viser at to av tre norske konsumenter ikke vet hva instant kaffe er laget av. Den nye undersøkelsen viser forbausende nok at nesten en av tre ikke tror instant kaffe er laget av 100 prosent ren kaffe, mens like mange ikke vet hva de skal svare.

## 58 PROSENT SIER NEI TIL SØNDAGSÅPNE BUTIKKER

Bare 26 prosent er for. Et klart flertall av den norske befolkningen er imot at butikker skal få lov til å holde åpent på søndager. Det viser en undersøkelse Ipsos MMI har gjort for Dagbladet. 58 prosent er imot søndagsåpne butikker, 26 prosent er for, resten har ingen mening om saken.

Regjeringspartiene har varslet at de vil endre loven slike at butikkene kan holde åpent sju dager i uka, og hevder at det er for forbrukernes skyld. Resultatene av denne undersøkelsen viser at flertallet av forbrukerne betakker seg.



## MEDALJEDRYSS OVER GRILSTAD

NM i Kjøttprodukter 2013, julemat, hadde nylig sitt kåringsarrangement i Oslo. Aldri før har det vært så mange påmeldte.

– Vi er stolte av å informere om at Grilstad i NM i Kjøttprodukter - Julemat 2013 tok med oss en mengde medaljer og titler. Vi fikk blant annet tittelen Årets storforpakning pålegg med Pastrami fra Grilstad Storkjøkken, og totalt 11 medaljer, opplyser markedssjef Monica Nilsen i Grilstad Storkjøkken.

«NM i kjøttprodukter 2013 viser at vi nå også er i ferd med å befeste en sterk posisjon som kvalitetsleverandør også innen ferskt kjøtt pålegg med flere gode plasseringer for våre påleggsprodukter», heter det i en pressemelding.

– Vi er spesielt fornøyd med det kvalitetsstempet som våre ferske påleggsprodukter har oppnådd i år. Denne kåringen gir oss en fantastisk anerkjennelse for det arbeidet som er lagt ned i konsernet, sier konsernsjef i Grilstad, Odd Arne Dalsegg.

## Friele selger familieselskapet

Familien har drevet kaffeimperiet fra Bergen i syv generasjoner. Nå skal en europeisk kaffegigant overta selskapet. Friele-familien beholder en liten eierandel inntil videre. 45 prosent av aksjene er det den nederlandske kaffegiganten D.E Master Blenders 1753 (DEMB) som eier. De har vært på eiersiden i Friele siden 1988.

DEMB øker sin eierandelen til 90 prosent, og familien beholder 10 prosent.



## – et nytt norsk matselskap

**Tirsdag 1. oktober 2013 fusjonerte Rieber & Søn og Stabburet og ble til Orkla Foods Norge.**

Det nye selskapet blir en av de største merkevareleverandørene av mat i Norge. Til sammen vil selskapet stå bak ca 1300 produkter. Gjennom generasjoner har norske forbrukere blitt glade i sterke merkevarer som Stabburet, Toro, Stabbur-makrell, Nora, Vossafår, Denja, Stabburet Leverpostei, Grandiosa, FUN Light, Vestlandslefsa, Gøy og Idun. Merke-varene er faste blikkfang i norske hjem og setter sitt daglige preg på norske dagligvarehyller.

– Stabburet og Rieber & Søn har vært gode selskapsnavn som norske forbrukere har stor tillit til. Denne tilliten skal vi bygge videre på gjennom kjente merkevarer, sier Bente Brevik administrerende direktør i Orkla Foods Norge.

Det nye selskapet vil til sammen forvalte mange merkevarerhistorier. For eksempel Stabburet som startet i Fredrikstad i 1947 eller Toro i Bergen i 1946. I tillegg skal vi ivareta historien om Nora med røtter tilbake til 1877, Denja 1916, Idun 1883 og mange flere.

– Vårt mål i Orkla Foods Norge er å bli hele Norges kjøkken. På kjøkkenet skal vi lage god mat som faller i smak hos forbrukere i Norge, sier Brevik.

Forbrukerne velger imidlertid ikke Orkla Foods Norges produkter bare gjennom dagligvare. I tillegg selges våre merkevarer gjennom langrekkeandretsalgssteder som kafeer, bensinstasjoner, gatekjøkken, kantiner, helseinstitusjoner, hoteller og restauranter. Til disse serveringsstedene lager vi også mange produkter som ikke selges i dagligvaren, blant annet en lang rekke forskjellige kjøtt- og fiskeretter.

**Grilstad**  
STORKJØKKEN

Grilstad Storkjøkken er totalleverandør av kjøtt og kjøttprodukter. Kom innom vår stand D02-18 på SMAK 2014.

[www.grilstad-storkjokken.no](http://www.grilstad-storkjokken.no)



**GODT HÅNDVERK  
SIDEN 1790!**



## MAT ER MEDISIN

QimiQ Scandinavia AS utvider sitt sortiment og lanserer i disse dager et nytt produkt, suppeserien Inzone Vitality. Inzone Vitality er energi- og proteinrike måltider utviklet for personer som har behov for ekstra næringsrik mat, ved sviktende appetitt eller for å forebygge underernæring. Suppene inneholder kun naturlige råvarer, gir en behagelig metthetsfølelse, samtidig som insulin- og blodsukknivået balanseeres. Suppene finnes i fem ulike smaker; tomat, asparges, sopp, kylling/curry og brokkoli.



- lett å like!

### NYHETER FRA BAXT

#### ROCKY ROAD BROWNIE

Bakeverket Rocky Road Brownie er en kvadratisk ferdig oppdelt dessertkake. Bakt på en deilig brownie bunn, toppet med ostekrem og pyntet mini marshmallow, karamellsaus og hakkede mandler. Kaken er delt i 15 serveringstykker klar til servering Tines uten emballasje i kjøleskap i 4-5 timer. Holdbar etter tining 24 timer.

EPD nr: 2 873 909, Antall krt: 2, Vekt: 1200 g

#### LEMON & LIME CHEESECAKE

Lemon & Lime Cheesecake er en smakfull ostekake laget med kjeksbunn, ostekrem og dekor av lime – lemon topping. Ferdig delt i 14 servering stykker Tines uten emballasje i kjøleskap 4-5 timer. Holdbar etter tining 24 timer på kjøll.

EPD nr: 2 874 113, Antall krt: 3, Vekt: 2090 g



### WORLD TO GO - INSPIRED BY STREETFOOD

**Streetfood** er uten tvil den mest dynamiske og fremtredende mattrenden akkurat nå, og vi har bare så vidt sett begynnelsen! Nysgjerrige konsumenter leter etter nye retter og smakskombinasjoner, og er villige til å betale for enkle men genuine retter. Santa Maria gir deg muligheten til å bringe spenningen fra Street Food inn i restauranten eller kantinen. Basert på omfattende markedsundersøkelser lanseres nå en serie med 10 sauser i praktiske klemmeflasker som gir den rette Street Food-smaken fra hele verden. Hver og en tilbyr endeløse muligheter for å skape nye, smakfulle og autentiske retter inspirert av Streetfood.



## AND PÅ MENYEN - et nytt premiums fjørfeprodukt

Vestfold Fugl er stolte av å tilby den norske storkjøkkenmarkedet kvalitets and fra Andebu i Vestfold. Vi har laget avtale med de beste bønder i nærheten til slakteri og vår produksjonsbedrift. Våre bønder har kunnskap, erfaring og lidenskap om fjørfeoppdrett. Vi i Vestfold Fugl har sikret at de leverer ender der dyrevelferd og kvalitet går hånd i hånd.

#### AND FRA ANDEBU

Den leveringsklare anden er avlet frem av lokale bønder i Vestfold, for det norske markedet og Vestfold Fugl. Rasen er opprinnelig av typen Peking And fra Frankrike. På våre gårder lever endene et godt liv med tilgang til spesiallaget fôr og vann.

#### SPESIALFØR FRA LOKAL MØLLE

Spesialfôret er lokalprodusert av Norgesfôr Vestfold for vår and. Norsk korn og lokale råvarer er brukt i så stor grad som mulig. Fra Møllen til bonden tar det 15. minutter å kjøre og det er like kort avstand til Vestfold Fugl.



## NYHETER FRA KAFFEHUSET FRIELE



#### FRIELE FRENCH ROAST FINMALT 100 GRAM

En Fransk klassiker! Vi tilbyr nå en helt ny blend malt spesialkaffe i porsjonspose, perfekt tilpasset kolbetrakter. Dette er en utsøkt blanding av Arabica-kaffe som er mørkere brent enn det som er vanlig i Norge. Dette gir muligheter for enkelt å servere eksotisk kaffe med en spennende historie.

100 gram per pose  
70 poser per kartong  
EPD-nr: 2761187  
Utz Certified

#### FRIELE ESPRESSO HEL 1799

Ny espresso - flere muligheter! FRIELE ESPRESSO HEL 1799 har vi komponert sammen med våre kaffebrennere og råkaffeekspertes. Vi får frem kjempegode smaksnyanser i noe av den beste kaffen som er å skaffe. Vi har utviklet en espresso med fyldig aroma og gode smaker av

sjokolade, aprikos og hasselnøtt. Espressoen oppleves som lett bittersøt og syrlig, og har en fløyelsmyk gylden crema.

500 grams pose  
16 poser per kartong  
EPD-nr: 2934206  
Utz Certified

#### EXCELLENCE APPELSINJUICE 2 LITER

100 % ren, presset appelsinjuice med fruktkjøtt som er ferdig til bruk. Ikke fra konsentrat. Leveres frossen. Holdbarhet 3 dager etter tining.

EPD-nr 2936268  
6 stk à 2 liter per eske



# INNkjøp SATT I SYSTEMFORDEG



Systemkjøp er en innkjøpskjede for store og små bedrifter i storhus-  
holdningsbransjen. 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 medlems-  
bedriftene 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](http://www.systemkjop.no)  
[firmapost@systemkjop.no](mailto:firmapost@systemkjop.no)  
TLF: 24 12 67 00



## SYSTEMKJØP