



SG GOURMET

magasinet

Nr. 2 - 2014

STATOILBOKA
SUNT OG GODT

TRE HAR BLITT TIL ÉN
- bygger muskler på Østlandet

SAMKJØPSGRUPPEN
- med rak rygg og
fire spennende
konsepter



DEN GODE SMAKEN
av lammekjøtt og norsk natur

VI NÆRMER OSS

våren og en ny sesong tegner seg for oss matglade, men før vårgrønnsakene melder sin ankomst er det Påske og ferietid for mange. Noe vi håper betyr travle hoteller, gjestestuer og kiosker i fjellet, og fulle kafeer og restauranter i byer og tettsteder i lavlandet. Vi vet at våre grossister er klare til å bidra slik at vi sikrer at dere får en mer smidig hverdag. I denne utgaven av SGourmet får du tips om tilberedelse av tradisjonsråvaren lam, både den klassiske lammesteken og noen forhåpentligvis nye varianter.

Du kan også lese om bransjens største mønstring, SMAK 2014 som gikk av stabelen i starten av februar. Norges største fagmesse for deg som jobber innen storhusholdning ble etter vår erfaring mer besøkt enn noensinne. Vi syntes det var ekstra hyggelig å hilse på mange av våre kunder, og takker for alle flotte tilbakemeldinger vi fikk. Vi tror at å avholde messen med tre års intervall istedenfor med to års intervall som tidligere det har bidratt til et vellykket arrangement.

Bransjen er i endring, det skjer spennende ting hos oss og flere store aktører. På SMAK ble det for eks. veldig tydelig for mange av våre kunder at vi satser på å være en fullverdig frukt grønt leverandør i hele landet. Et annet eksempel på at mye skjer hos oss er at vi i vår grossistintervju på sidene 13,14 og 15 lanserer den nye grossist sammenslutningen Cater. Også i bransjen skjer som sagt mye, og du kan lese mer om hvordan Orkla Foods har opplevd den første tiden etter de forrente flere tusen ansatte.

Vi i Servicegrossistene ønsker dere en innbringene vår.



Med vennlig hilsen
Jan van der Burg

KONTAKT

UTGITT AV

Servicegrossistene AS
Postboks 504, 1327 Lysaker
www.sg.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

GROSSISTER

Agder Grossisten AS	37 09 79 90
Arne Sjøle AS	75 19 88 88
Cater Drammen AS	32 23 12 00
Cater Kongsvinger AS	62 88 84 30
Cater Mysen AS	69 89 88 99
D. Danielsen AS	51 64 88 00
Encon AS	56 52 09 20
Euro Supply AS	55 39 46 60
Haugaland Storhusholdning AS	52 73 64 66
Måkestad Engros AS	55 14 10 30

Måkestad Engros Øst AS	63 82 21 21
Nær Engros AS	74 22 61 00
Nær Engros Levanger AS	74 08 55 60
Nær Engros Trondheim AS	73 95 73 00
Paul Nygaard AS	75 11 14 30
Safari Engros AS	57 75 77 50
SG Møre	81 53 00 38
Selboe & Aasebø AS	77 84 04 22
ServiceNord Engros AS	77 00 22 40
Willys Engros AS	33 14 00 40

08

ENKEL TIPS OG GODE RÅVARER



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

DEN GODE SMAKEN

av lammekjøtt og
norsk natur



Sansen for lammekjøtt er ikke akkurat av ny dato. Allerede folk i den yngre steinalderen, 4.000 - 1.800 år f.Kr, hadde lam på menyen. Forfedrene våre stekte kjøttet på bål, kokte det i kokegropen eller tørket det.

26

ORKLA FOODS NORGE MED DET BESTE FRA TO KULTURER

Orkla ASA kjøpte Rieber & Søn - bak Orkla Foods Norge står Stabburet og Rieber & Søn med et hav av våre mest kjente merkevarer.



13

CATER DRAMMEN

Nå har Bjørnulfs Engros AS vokst ut av både lageret og navnet, veien videre skal de gå sammen med Østfoldfrukt AS på Mysen og Bjørn Kristiansen AS på Kongsvinger som også har lagrene fulle. Cater AS heter holdingselskapet som smelter de tre bunnsolide grossistene sammen.



30



STATOILBOKA SUNT OG GODT

- energi og fristelser
mellom to permer

Freia

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

Ekte kalender →

Ekte franske
baguetter ↓



EKTE FRANSKE
BAGUETTER

Vi har satt helt nye kvalitetskrav til våre baguetter. Derfor lanserer vi nå ekte franske baguetter som blir bakt i Frankrike, av ekte fransk mel, salt og gjær – på tradisjonelt fransk vis. Slik blir det ekte fransk kvalitet av! Baguettene har ekstra god smak, tynn sprø skorpe og en lett luftig tekstur takket være høy kvalitet og kunnskap.

FORNØYD GARANTI

Som første leverandør innfører Vaasan også en ny kvalitetsgaranti: Hvis du ikke er fornøyd med kvaliteten på baguettene, erstatte vi dem.

Ingen unnskyldninger, ikke noe spørsmål. Ekte vare er best.



Vaasan

KALENDER

13. MAR

► Serviceforum 2014

Stavanger, Norge - www.serviceforum.no

16. MAR - 18. MAR

► Foodexpo 2014

Herning, Danmark - www.foodexpo.dk

21. MAR - 22. MAR

► Landsmøte og 60-årsjubileum for NKL

Oslo, Norge - www.nkl.no/index.cfm?id=387587

23. MAR - 25. MAR

► Prowein 2014

Düsseldorf, Tyskland - www.prowein.de

31. MAR - 3. APR

► Alimentaria Barcelona 2014

Barcelona, Spania - www.alimentaria-bcn.com

31. MAR - 2. APR

► Norwegian Travel Workshop

Alta, Norge - www.innovasjon norge.no

6. APR - 9. APR

► Vinitaly 2014

Verona, Italia - vinitaly.com

8. APR - 11. APR

► Food and Hotel Asia 2014

Singapore - www.foodnhotelasia.com

24. APR - 25. APR

► Beer 14

Oslo, Norge - beerenthusiast.no

DEN GODE SMAKEN AV LAMMEKJØTT OG NORSK NATUR

Sansen for lammekjøtt er ikke akkurat av ny dato. Allerede folk i den yngre steinalderen, 4.000 - 1.800 år f.Kr, hadde lam på menyen. Forfedrene våre stekte kjøttet på bål, kokte det i kokegroper eller tørket det. Vi har i dag to saueraser i Norge, Hvit Norsk Sau, som er en fellesbetegnelse for en rekke rasevarianter, og Villsauen, eller Gammelnorsk Sau som den også kalles, som skal være direkte etterkommere av steinaldersauen. Mens rasen Hvit Norsk Sau er drevet fram for å gi mest kjøtt og gjerne blir vinterforet innendørs, er Villsauen mindre av vekst og en tøffing som lever ute i det fri med instinktene intakt. Av de ca 1 millioner sauene vi har her i landet, er bare 20.000 av rasen Villsau. På samme måte som ribbe og svinestek er julemat, forbindes lam med påske. Tradisjonen skriver seg helt tilbake til historiene om jødenes ofring av lam i Det Gamle Testamentet, derav uttrykket offerlam. Fødselsvekt på lam ligger på rundt 3 kilo. Norsk lammekjøtt er mørt og saftig, med smaker fra fjellheim eller kyst, alt etter beiteterrang. Og visst blir lammekjøtt verdsatt, det synes som om kreativiteten er grenseløs når det gjelder varianter og smaksopplevelser. Lam som stek, frikassé, bog, gryte, pinnekjøtt, filét, fryst, tørket eller til grilling. Lam i raspeball, lam i selskap med fløtegratinerte poteter, ris, blomkål, kålrot, gulrøtter, purre, rødvinssaus, hvitløk, rosmarin, timian, karri... "Bortfarkjøtt" kalte de det, mennene i nord som skulle ut på fiske og trengte skikkelig niste. Lamme- eller sauekjøttet ble saltet, lagt i press og så hengt til tork. Tørrkjøttet ble spist som det var, eller også brukt i sodd. For ikke å glemme fenalår av sau eller lam, et særnorskt produkt. I gammel tid ble fenalåret gjerne tørket både i ett og to år. Skulle det virkelig bli bra hang låret på stabburet i opp til seks år. Det nærmeste vi finner fenalåret som produkt i Europa er den spanske Serranoskinken, som lages av svin. Men nå er det straks tid for lammestek, i ovn eller gryte. Det er bare å glede seg til påske!

Rasen Hvit Norsk Sau er drevet fram for å gi mest kjøtt og gjerne blir vinterforet innendørs, er Villsauen mindre av vekst og en tøffing som lever ute i det fri med instinktene intakt.

ENKLE TIPS OG GODE RÅVARER

LAMMESTEK

6 porsjoner // 1 stk lammelår ca. à 2,5 kg // 2 ts salt // 1 ts pepper // 4 stilk frisk rosmarin eller 1,5 ts tørket // 3 båt hvitløk // 1 stk løk i båter // 3 stk gulrot // ca. 1 l vann
 Fløtegratinerte poteter: 12 stk potet // 1 stk løk // 1 ss smør // 2 ts salt // ½ ts pepper // 4 dl matfløte eller kremfløte // 1 dl revet hvitost
 Saus: ca 8 dl stekesjy // 4 ss hvetemel utrørt i kaldt vann // 1 ss solbærsaft eller rødvin // 1 ts soyasaus // ½ ts pepper // ½ ts salt

Gni lammelåret godt inn med salt og pepper. Del hvitløk i tynne båter, stikk lommer i steken med en kniv og stikk inn hvitløksbåter og rosmarinkvaster. Legg løk og gulrotter i smurt langpanne eller ildfast form. Legg i låret og stikk inn steketermometer, pass på at du ikke treffer beinet. Hell på ca 1 liter vann. Stek på 125° C i 2-3 timer. Når steketermometeret viser 70° C er steken rosa, når det viser 76° C er den gjennomstekt. La steken hvile minst et kvarter innpakket i folie før den skjæres opp. Skrell poteter og løk og skjær dem i skiver. Legg potetene og løken i smurt, ildfast form. Ha på salt og pepper og hell fløte over. Sett potetene inn sammen med steken siste 45-60 minutter. Ta ut steken og skru opp temperaturen til 200 °C, legg på osten og stek potetene videre i ca 15 minutter, til osten har smeltet og fått gyllen farge. Kok opp sjenen fra steken. Tilsett jevningen (hvetemel + vann) i en tynn stråle mens du rører godt. La det koke i ca 10 minutter. Smak til med solbærsaft/rødvin, soyasaus, salt og pepper.

Server steken med saus og fløtegratinerte poteter. Kokte grønnsaker smaker også godt ved siden av.

tips

Steking av lam - i ovn

Bruk ovnstemperatur på 125 °C. Da blir kjøttet saftig, og det blir jevnt rosa stekt helt igjennom. Store stykker som en hel lammestek får en passe brunfarge på grunn av den ganske lange steketiden. Mindre stykker som biff, lammecarré, ytrefilet og lammelår i skiver som skal stekes i ovnen anbefaler vi å brune raskt i stekepannen først, for deretter og ettersteke i ovnen på 125 °C. Lammeribbe er unntaket, her må det brukes høyere temperatur for at den skal bli sprø og god. Start på 175 °C i 45 minutter, og avslutt med 225 °C i ca 15 minutter. Bruk gjerne steketermometer for å sikre et ønsket resultat.

TILBEHØR

RØDBETE

Kok rødbeter med skall og la bladfestet sitte på med ca 5 cm der dette følger med, dette for å unngå at saften i rødbeten renner ut i kokevannet. Etter koking fjernes skall og bladfeste og rødbeten serveres som varm grønnsak eller kald i salater. Kokte rødbeter til nypoteter med en smørklatt er en rett i seg selv. Rødbete er også godt egnet til sylting og brukes mye til silderetter eller som pålegg på brødskive med leverpostei. Den sprekeste råkosten får du med rødbeter som rives rå og blandes med gulrot. Kan også bakes i ovn.



SPINAT

Spinat samme familie som rødbete og mangold. Spinat er en ettårig, ikke hodedannende bladgrønnsak. Det er de saftige grønne bladene som brukes før planten skyter blomsterstengel. Spinat egner seg utmerket i suppe, sufflé og mos, er ideelt til linser, kikerter, bønner og poteter samt i wokretter med lam, enten alene eller sammen med andre ingredienser. Skytt, hakket spinat er også nydelig i grønnsalat.



BROKKOLI

Brokkoli blir kalt aspargeskål fordi den milde gode smaken minner om asparges. Brokkoli brukes som tilbehør til middagsretter. Godt til både kjøtt og fiskeretter. Brokkoli kan også kuttes i små buketter og brukes til wok eller gratinert med ost og skinke. Den nederste delen av stilken kan med fordel skrelles og deles på langs for å lette koketid. Brokkolibuketter kokes i lettsaltet vann i 2-3 minutter alt etter størrelse på buketter. La vannet renne av før servering.

1

LAMMEFILET MED RØDBETEBULGUR

8 porsjoner // 1600 g ytrefilet av lam // 2 ts salt // 2 ts pepper // 4 ss margarin eller olje til steking

Rødbetebulgur: 8 dl vann // 4 stk kjøttbuljongterning // 4 dl fullkorn bulgur // 6 dl finstrimlet syltede rødbeter // 8 stk finhakket vårløk
2 ts salt // 24 stk grønn frisk asparges

Brun fileten raskt i panne, etterstek i ovn på 125 °C i ca 20 minutter (kjernetemperatur 65 °C). Kok opp vann med buljongterning. Ha i bulgur, rødbeter og vårløk. La det småkoke under lokk i 15 minutter. Ta kjelen til side og la det hvile i 5 minutter. Rør med en gaffel og smak til med salt. Kok aspargesen i lettsaltet vann i 1-2 minutter avhengig av tykkelsen.

foto Opplysningskontoret for egg og kjøtt

2

INNBAKT LAM

8 porsjoner // 1600 g flatbiff av lam // 2 ts salt // 1 g nykværnet pepper // 12 plater buttedeig

Fyll: 4 stk liten gulrot // 2 stk liten purre // 4 stk liten løk // 16 stk frisk sjampinjong // 4 ss hakket frisk timian // 8 ss hakket bladpersille // 4 ss margarin til steking // 4 stk egg til pensling av buttedeigplatene // 1 stk blomkål // 1 stk brokkoli // 1 stk fennikel // 4 stk gulrot delt i staver // 4 stikker stangselleri delt i staver // 4 ss margarin // 4 ss sitronsaft

Rødvinsaus: 4 stk sjalottløk // 10 dl rødvin // 10 dl oksekraft // 200 g usaltet smør // 1 ts salt // 1 ts pepper

Salte og pepre flatbiffen og brun raskt av i stekepanne. Stek den videre i ovn på 150 °C i 10 minutter. Ta ut og sett til siden. Kutt opp gulrot, purre, løk og sjampinjong til fyllet i små terninger og fres dette 3-4 minutter i panne. Rør inn timian og persille. Kjevl ut to buttedeigplater til dobbel størrelse. Legg på halvparten av fyllet på den ene platen, legg på flatbiffen og resten av fyllet på toppen av kjøttet. Pakk inn kjøttet med den siste platen. Lim skjøtene med vann og renskjær kantene på pakken. Skjær ut 5 mm brede strimler med buttedeig for å pynte kjøttpakken. Disse festes med penslet

egg. Stek pakken videre på en rist på 225 °C i ca 20 min. La kjøttpakken få hvile 5-10 minutter før du deler den i to og serverer. Kok blomkål, brokkoli, fennikel, gulrot og stilkselleri i ca 5 minutter sammen med margarin og sitronsaft.

Lag saus. Skrell og finhakk løk, ha i en gryte, tilsett rødvin, og kok det inn til 1/4 (til det får en "marmelade" konsistens). Dette tar minimum 30 minutter. Tilsett kraft og kok det inn til halv mengden, ca 15 minutter. Sil, og rør inn kaldt smør. Smak til med salt og pepper.

foto Opplysningskontoret for egg og kjøtt

3

VÅRLAM MED MANDELPOTETPURRÉ

8 porsjoner // 3 kg lammecarré (2-3 stk) // 4 ss olivenolje // 2 ts salt // 1 ts pepper // 4 ss finhakket frisk estragon

Glasserte grønnsaker: 2 stk rødløk // 4 stk gulrot // 2 pk sukkererter // 2 bunt grønn frisk asparges // 2 l vann // 1 ts salt // 6 ss sukker // 4 ss hakket frisk estragon // 4 ss estragoneddik // 4 ss smør

Mandelpotetpururé: 1200 g mandelpotet // 4 dl melk // 4 ss smør // 1 ts pepper // 1 ts salt

Lammecarré er den ene siden av lammeryggen. Renskjær bena for fett og kjøtt til ca 3 cm synes. Snitt med en skarp kniv langs ryggen og dra av den ytterste hinnen. Gni kjøttet godt inn med olivenolje og krydre det med salt, pepper og estragon. Skrell og sett poteter over til koking. Brun kjøttet fint i en stekepanne. Legg det over i en ildfast form og stek det ved 200 °C i ca 10 minutter. La kjøttet hvile minst like lenge før du skjærer i det. Mens kjøttet steker deler du

opp grønnsaker – skjær løk i båter, gulrot i tynne skiver med en ostehøvel. Kok alle grønnsakene i ca ett minutt i lettsaltet vann. Sil av vannet og ha grønnsakene over i en kjele på middels varme sammen med sukker, salt, eddik og en klatt smør. La de bli gylne. Sil av vannet på potetene og damp dem tørre. Mos potetene, tilsett melk og smør, og rør godt. Smak til med salt og pepper. Skjær lammecarréen i skiver mellom bena. Server lammecarréen med glaserte grønnsaker og potetmospurré.

foto Opplysningskontoret for egg og kjøtt



1



2



3

TIPS

TILBEREDNING AV LAM

I kjele og gryte

Lammekjøtt fra forpart, side og skank trenger lengre tilberedningstid for å bli mørt, og passer derfor i koke- og gryteretter. I enkelte retter skal kjøttet brunes først, og da er det lurt å bruke en jerngryte. I kokte retter som færikål og frikase trekkes kjøttet i vann til det slipper bena. Kokt kjøtt skal ikke koke, men trekke på ca 90 grader. Sjekk gjerne temperaturen på vannet med et steketermometer.

I panne, wok og grill

Her må det brukes mørt kjøtt, og de fleste ønsker kjøttet rosastekt. Kunsten her er å få kjøttet passe brunt samtidig som det er rosa og saftig. Jo tynnere stykkene er jo høyere må varmen være. En tykk biff trenger litt tid for at varmen skal trenge igjennom, det beste er å brune den raskt på begge sider ved høy varme for deretter å ettersteke på litt svakere varme til den er passe stekt. Tynne stykker som indrefilet og ikke minst strimler som skal wokkes blir fort gjennomstekt, og derfor må temperaturen være høy så de blir passe brune samtidig som de fortsatt er litt rosa inni.



GRESKE LAMMEBOLLER PÅ SPYD MED GRESK SALAT OG TZATSIKI

8 porsjoner // 800 g malt lammekjøtt // 1 ts salt // ½ ts pepper
// 4 båt finhakket hvitløk // 1 stk finhakket rød chili //
2 ts tørket rosmarin // 6 ss olje
Gresk salat: 4 stk tomat // 1 stk slangeagurk // 1 stk rødløk //
2 stk fetaost // 6 ss virgin olivenolje
Tzatziki: 6 dl yoghurt naturell // 2 stk slangeagurk // 1 ts salt //
6 båt hvitløk // 1 ts nykvernet pepper

Rør sammen lammedeig, salt og pepper til en seig deig. Tilsett hvitløk, chili og rosmarin. Form til kjøttboller som tres på spyd eller pinne. Pensle bollene med olje før de legges på grillen. Grilltid 4-5 minutter på hver side. Skjær tomater og agurk i skiver, og løken i ringer. Bland sammen alle ingrediensene og legg på fetaost i skiver. Drypp litt olje over salaten. Slå yoghurt i et kaffefilter og la den renne av i ca 1 time. Yoghurten skal ha en ganske tykk konsistens. Riv slangeagurk på et råkostjern og dryss på salt. La det trekke 5-10 minutter, og press ut vannet. Bland dette sammen med finhakket hvitløk. Smak til med nykvernet pepper.

tips

For et raskere alternativ kan du bruke matyoghurt, da slipper du å renne av yoghurten.

foto Opplysningskontoret for egg og kjøtt



LAMMECARRÉ MED NØTTEDIGG

8 porsjoner // 2,4 kg lammecarré // 2 ts salt // 2 ts pepper //
4 ss margarin // 16 stk persillerot // 16 stk plomme, gjerne røde
// 2 ss olje // 2 ss flytende honning
Nøttedigg: 6 ss virgin olivenolje // 2 båt hvitløk // 40 blad frisk
basilikum // 60 g valnøttkjerner

Ha på salt og pepper på kjøttet og brun det godt på alle sider i en stekepanne. Legg det over i en langpanne. Skrell persillerøtter med potetskreller og del dem i to. Del plommer i to og fjern steinene. Legg persillerøttene og de halve plommene i en bolle med olje og honning. Vend det sammen og legg det på siden av lammekjøttet i langpanna. Stikk et steketermometer i lammecarreeren og stek på 200 °C i ca 20 minutter. Ta ut kjøttet når termometeret viser 60 °C kjernetemperatur. La kjøttet hvile i ca 10 minutter. Mens kjøtt og grønnsaker steker lager du nøttedigg. Ha olivenolje, finhakket hvitløk, basilikum og valnøtter i en liten gryte. Rør mens du varmer opp til den er lun. Skjær carreen i porsjonsstykker og server med nøttedigg og nykokte mandelpoteter.

foto Opplysningskontoret for egg og kjøtt



TRE HAR BLITT TIL ÉN

- bygger muskler på Østlandet

Det startet med en idé, et lite fryselager og en godt brukt Toyota Hiace. Ved rattet satt Bjørnulf Borge med kurs for det lokale storkundemarkedet. Markedet tok imot ham med åpne armer, og godordene om Bjørnulfs Engros service og leveringsdyktighet spredte seg raskt, stadig flere kunder meldte seg på. Og det har de fortsatt med. Tallene viser at Bjørnulf Engros AS har hatt en årlig vekst på 18 % de siste ti årene. Og én mann ble til tredivde ansatte, bilene mange og lageret på 4.000 kvadratmeter.

SAMARBEID OG STYRKE

Nå har Bjørnulfs Engros AS vokst ut av både lageret og navnet, veien videre skal de gå sammen med Østfoldfrukt AS på Mysen og Bjørn Kristiansen AS på Kongsvinger som også har lagrene fulle. Cater AS heter holdingselskapet som smelter de tre bunnsolide grossistene sammen. Etableringen er et naturlig resultat av planlegging

og godt samarbeid gjennom år, og et ønske om å styrke stillingen i den tøffe konkurransesituasjonen på det sentrale Østlandet. Bjørn Garder, tidligere daglig leder i Bjørnulfs Engros, får samme tittel i Cater AS. Tom Kristiansen i Bjørn Kristiansen AS er styremedlem i det nye selskapet og driftsleder på Kongsvinger. Frode Mysen i Østfoldfrukt er også styremedlem

og konseptutvikler innen frukt og grønt - et stadig viktigere segment.

TRE BLAD CATER

Sammenslutningen betyr også nye navn for aktørene. Bjørnulfs Engros er omdøpt til Cater Drammen AS, Østfoldfrukt til Cater Mysen AS og Bjørn Kristiansen til Cater Kongsvinger AS. Verdiene i de tre selskap-

Ekte grossist →

Ekte franske baguetter ↓



EKTE FRANSKE BAGUETTER

Vi har satt helt nye kvalitetskrav til våre baguetter. Derfor lanserer vi nå ekte franske baguetter som blir bakt i Frankrike, av ekte fransk mel, salt og gjær – på tradisjonelt fransk vis. Slik blir det ekte fransk kvalitet av! Baguettene har ekstra god smak, tynn sprø skorpe og en lett luftig tekstur takket være høy kvalitet og kunnskap.

FORNØYD GARANTI

Som første leverandør innfører Vaasan også en ny kvalitetsgaranti: Hvis du ikke er fornøyd med kvaliteten på baguettene, erstatte vi dem.

Ingen unnskyldninger, ikke noe spørsmål. Ekte vare er best.



CATER DRAMMEN AS

ene blir en styrke også i den nye konstellasjonen. For Bjørnulf Engros har lokal forankring vært fundamentalt. Sjøførene kjenner hver enkelt kunde, tillitsforholdet er absolutt. Flere av sjøførene har sågar nøkkel til kantine, restauranten eller institusjonen - for leveranser utenom åpningstid.

Det er en viktig målsetting å ivareta lokal forankring også i det nye selskapet. Kundene skal oppleve den samme nærheten som de alltid har gjort. De vil møte de samme medarbeiderne og bilene som leverer vil være de samme varebilene eller lastebilene de er kjent med. Og aldri trailere. For sjøførene skal fortsatt svinge seg inn i trange bakgårder, og ha full oversikt når de stopper utenfor en barnehage - fleksibiliteten til selskapets skalbådesynes og opplevs.

FØRSTE SPADESTIKK NÅR SNØEN SMELTER

Men om endringen ikke vil være så synlig, vil kundene oppleve at selskapet styrkes innenfra. De tre aktørene beholder de lagrene de har i dag, men de

bygger også et stort sentrallager. Tomt på 25 mål er kjøpt på Liertoppen, byggingen av det 10.000 m² store lageret starter så fort snøen går. Bygget forventes å stå ferdig og operativt i løpet av 2015. Bjørn Garder nevner at i tillegg til de 25 målene de nå eier, har Cater AS inngått opsjonsavtale som gir mulighet til å bygge ytterligere 15.000 kvadratmeter lager. Fra sentrallageret vil varene bli plukket om natten og distribuert til de lokale lagrene før arbeidsdagen begynner. Elektronisk lagerstyringssystem sørger for høy effektivitet. Bygget blir energiøkonomisk - overskuddsvarmen fra kjøle- og fryseanlegget resirkuleres og gjør bygget selvforsynt med energi.

ALLE VARER PÅ SAMME BIL

Det vil bli opprettet en stilling for en konsulent med ansvar for reol og fryse- og kjølelageret, miljøgevinsten står i fokus. Kasting av mat er både et etisk og økonomisk spørsmål. Matvarer med begrenset holdbarhet, som man må lagre, men som går sakte rundt, blir lett til tap når kundegrunlaget

er lite. Med et større kundegrunlag vil innkjøpene bli mer presise og rulleringen raskere. Sentrallageret vil romme hele 8.000 produkter, og enkle bestillings- og effektueringsrutiner sørger for at kunden får levert alle bestilte varer på samme leveranse, noe de har etterspurt. Konkurransesituasjonen på Østlandet er beinhard. Selvfølgelig går det mye på pris. Sammenslåingen og sentraliseringen åpner for ekstra storkjøpsfordeler. Der det før var bestilling av kartonger blir det nå snakk om paller. Cater vil gjennom sin tyngde styrke sin posisjon i markedet - noe kundene i sin tur vil nyte godt av.

CATER SØKER SALGSSJEF OG SELGERE

Sammenslåingen av de tre aktørene i Cater AS har gitt selskapet større muskler og ressurser til å satse. I tillegg til dagens ansatte, vil de styrke seg gjennom å innhente ekstern kompetanse. Også på salgssiden. Ny salgssjef og to selgere skal på plass. Bjørn Garder, Tom Kristiansen og Frode Mysen går spennende og hektiske tider i møte. Og ganske sikkert morsomme og krevende. Mange brikker skal på plass, puslespillet skal

legges til en helhet. Sammen med flinke medarbeidere. Tilsammen har selskapene deres mer enn 130 års fartstid i handel. Og adskillige tiår som medlemmer av Servicegrossistene. De kan bare lykkes.

Styret i Cater: Fra venstre: Tom Lysaker (Styreleder), Tom Kristiansen (deleier og styremedlem), Harald Munkhaugen (styremedlem), Bjørn Garder (Daglig leder), Bjørnulf Borge (deleier og styremedlem), Frode Mysen (deleier og styremedlem)

Det er en viktig målsetting å ivareta lokal forankring også i det nye selskapet. Kundene skal oppleve den samme nærheten som de alltid har gjort. De vil møte de samme medarbeiderne og bilene som leverer vil være de samme varebilene eller lastebilene de er kjent med.



To smaksrike kaffenyheter

FRIELE ESPRESSO 1799 - Hele bønner 500 g
Blend laget av de fineste arabicabønner fra Brasil og Sentral-Amerika. Espressoen fremhever smaker av sjokolade, aprikos og nøtter.



Varenr 095716 • EPD-nr 2934206 • 16 poser per kartong

FRENCH ROAST - Finmalt 100 g
En fransk klassiker. Nå i porsjonspose, perfekt tilpasset kolbe- og termostraktere. Kaffen gir en kraftig munnfølelse og lang ettersmak.



Varenr 055507 • EPD-nr 2761187 • 70 poser per kartong

FRIELE



SERVICE
GROSSISTENE



UKESKAMPANJE

UKE 10 - 17
03 MAR - 27 APR

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
50 51 52

UKE 10 (3. mar - 9. mar)



BAXT AS

Krydderkake m/Tranebær

Klassisk mild krydderkake overtrukket med krem og overstrødd med revet tranebær.

5 X 1200 G

EPD: 2 711 968

÷ 20%

UKE 11 (10. mar - 16. mar)



VAASAN
NORGE AS

Baguette fransk fin 55 g

Ekte fransk mini baguette bakt i Frankrike av fransk mel, salt og gjær - med ekthet og renhet i fokus.

125 STK X 55 G

EPD: 2 948 537

÷ 20%

UKE 12 (17. mar - 23. mar)



VESTFOLD FUGL

Kylling Crisp Roll

Panerte kyllingruller fylt med taffelost og småhakkert paprika. Med en enhetsvekt på 90 g vil denne passe perfekt som lunsjporasjon. Produktet er gjennomstekt, kan varmes i panne eller ovn på 200° C i 8-10 min.

2 X 2 KG SKÅL

EPD: 2 749 489

÷ 20%

UKE 13 (24. mar - 30. mar)



VAASAN
NORGE AS

Baguette fransk halvgrov 55 g

Ekte fransk mini baguette bakt i Frankrike av fransk mel, salt og gjær - med ekthet og renhet i fokus.

125 STK X 55 G

EPD: 2 948 578

÷ 20%

UKE 14 (31. mar - 6. apr)



GRILSTAD
STORKJØKKEN

Pizzabacon

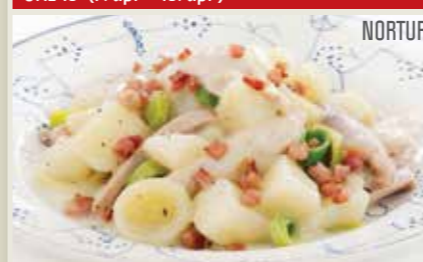
Ternet bacon pakket i 2kg's poser. Perfekt garnityr til pizza, komler, fisk, omelett, supper og gryter. Kjølevarer.

2KG KJØL

EPD: 856 864

÷ 20%

UKE 15 (7. apr - 13. apr)



NORTURA

Prior Gourmethøns Frikassekjøtt

Hønsfrikassé er en udødelig klassiker. Lag dampende frikassé som varmer på kalde høst- og vinterdager. Bruk det også som grytekjøtt.

5 KG FRVST

EPD: 2 349 991

÷ 20%

UKE 16 (14. apr - 20. apr)



VESTFOLD FUGL

Andebryst

Endelig kan våre kunder ha Vestfold Fugl and på menyen. Vi kan tilby smakfulle, saftige og møre andebryst fra Vestfold.

4 X 2 KG SKÅL

EPD: 1 278 860

÷ 20%

UKE 17 (21. apr - 27. apr)



NORTURA

Prior Lunsjvaffel grov

NYHET! Vi følger opp med en grovere variant av vår suksessrike hjertevaffel! Inneholder mindre sukker og en del sam-malt grov hvet. Vaffelen er utrolig god med ost og Gilde kokt skinke.

30 STK X 75 G, 2,25 KG FRVST

EPD: 2 972 479

÷ 20%

One weekend, one world of celebration
ST PATRICK'S WEEKEND
15TH - 17TH MARCH

FOR DET PERFEKTE RESULTATET - HUSK:

- 1) Tapp alltid i to omganger. Hold glasset skrått og tapp til harpen
- 2) Vent til det er et tydelig skille mellom det nesten sorte ølet og det hvite skummet
- 3) Avslutt tappingen med 15 mm skum som fyller helt til toppen



GUINNESS MADE OF MORE

Enjoy Guinness Responsibly. The GUINNESS word and associated logotype trade marks © Guinness & Co 2013.

Produkt	Antall/kolli	EPD nr.
Guinness 0,44 liter boks	24 stk (6x4pk)	1463546
Guinness 30 liter fat	1 stk	117853

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

MÅNEDSKAMPANJE



Friele Espresso 1799 hele bønner 500 g

NYHET! Blend laget på fineste arabica-bønner fra Brasil og Sentral-Amerika. Espressoen fremhever smaker av sjokolade, aprikos og nøtter. UTZ Certified.

16 X 500 G

EPD: 2 934 206

÷ 15%



Friele French Roast fin 100 g

NYHET! En Fransk klassiker. Nå i porsjenspose, perfekt tilpasset kolbe og termos traktere. Kaffen gir en kraftig munnfølelse og lang ettersmak. UTZ Certified.

70 X 100 G

EPD: 2 761 187

÷ 15%



Kaffebeger Coffee to Go 300 ml

Kaffebeger Coffee to Go i kraftig kartong materiale til varmt drikke. Begeret har maks. fyllevolum 380 ml og 90 mm lokk benyttes. Produsert av PEFC sertifisert kartong.

20 X 75

EPD: 2 730 257

÷ 15%



Freia Regia Sjokoladedrikk

Kakao slik kakao skal smake. Nytes like godt inne som ute på tur. Blandes kun med varmt vann.

30 PAK

EPD: 1 706 415

÷ 15%



Freia Solbærtoddy

Deilig solbærtoddy som varmer på kalde dager. Bland posens innhold i varmt vann og rør rundt.

30 PAK

EPD: 1 706 407

÷ 15%



Krydderkake m/Tranebær

Klassisk mild krydderkake overtrukket med krem og overstrødd med revet tranebær.

5 X 1200 G

EPD: 2 711 968

÷ 15%



Lerum Solbærsirup

Turdrikken. Lag deilig Solbærtoddy til dine vintergjester.

6 X 1,5 LITER

EPD: 1 810 860

÷ 15%



Lerum Blåbærsyltetøy

Blåbærsyltetøy, det naturlige tilbehør til vafflene.

6 X 1,0 KG

EPD: 259 762

÷ 15%



Prior Lunsjvaffel grov

NYHET! Vi følger opp med en grovere variant av vår suksessrike hjertevaffel! Inneholder mindre sukker og en del sam-malt grov hvete. Vaffelen er utrolig god med ost og Gilde kokt skinke.

30 STK X 75 G, 2,25 KG

EPD: 2 972 479

÷ 20%

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

MARS & APRIL



Vedovnsbakt Italiensk pizzabunn m/saus 29cm

En unik halvstekt pizzabunn med saus-stekt i vedovn. Produsert i Italia etter tradisjonelle oppskrifter. Gi dine gjester den genuine smaken som bare en vedfyrte pizzabunn kan gi.

29 CM X 20 STK

EPD: 2 639 961

÷ 15%



Surdeigsbrød grand rustikk

Stort steinovnsbakt og rustikt surdeigsbrød som gir måltidet det lille ekstra. Passer perfekt til påsmurt og på brødbuffeten.

1100 G, 6 STK PR KRT

EPD: 2 869 014

÷ 15%



Alpebrød med twist

Halvgrovt brød med mase smak og sprø skorpe som kjennetegner et alpebrød.

600 G, 9 STK PR KRT

EPD: 2 826 196

÷ 15%



Kylling Nuggets

Ferdig fritersteekte Chicken nuggets klar til bruk. Dette er et saftig og smakfullt produkt som er populær på menyen, og spesielt til barn.

5,4 KG

EPD: 2 202 315

÷ 17%



Andebryst

Endelig kan våre kunder ha Vestfold Fugl and på menyen. Vi kan tilby smakfulle, saftige og møre andebryst fra Vestfold.

4 X 2 KG SKÅL

EPD: 1 278 860

÷ 15%



Kylling Crisp Roll

Panerte kyllingruller fylt med taffelost og småhakked paprika. Med en enhetsvekt på 90 g vil denne passe perfekt som lunsjopsjøn. Produktet er gjennomstekt, kan varmes i panne eller ovn på 200° C i 8-10 min.

2 X 2 KG SKÅL

EPD: 2 749 489

÷ 15%



Prior Gourmethøns Frikassekjøtt

Hønsfrikassé er en udødelig klassiker. Lag dampende frikassé som varmer på kalde høst- og vinterdager. Bruk det også som grytekjøtt.

5 KG

EPD: 2 349 991

÷ 20%



Pulled Turkey

NYHET! Langtidsstekt kalkunkjøtt, tilberedt til kjøttet blir så mørt at det bare kan trekkes fra hverandre. Ferdig revet og marinert med Chipotle chili. Trenger kun en rask oppvarming og smakssetting med passende tilbehør.

2 KG KJØL

EPD: 2 971 315

÷ 17%



Pizzabacon

Ternet bacon pakket i 2kg's poser. Perfekt garnityr til pizza, komler, fisk, omelett, supper og gryter. Kjølerevare.

2 KG KJØL

EPD: 856 864

÷ 20%

MÅNEDSKAMPANJE



VAASAN NORGE AS



Baguette fransk fin 55 g

Ekte fransk mini baguette bakt i Frankrike av fransk mel, salt og gjær - med ekthet og renhet i fokus.

125 STK X 55 G

EPD: 2 948 537

÷ 15%



VAASAN NORGE AS



Baguette fransk halvgrov 55 g

Ekte fransk mini baguette bakt i Frankrike av fransk mel, salt og gjær - med ekthet og renhet i fokus.

125 STK X 55 G

EPD: 2 948 578

÷ 15%

ORKLA FOODS NORGE



Stabburet Mors Karbonader 45 gram

Alle liker Karbonader. Smakfulle og saftige Karbonader. Passer både til middag, lunsj, på buffen og til smørbrød. Alltid like populært.

5,45 KG KARTONG

EPD: 1 929 157

÷ 15%

FINDUS NORGE AS



Fish'n Chips Quarter Pounder, 115 g

Burgeren i vår Fish'n Chips-serie gir et sunnere alternativ til hamburgeren. God, panert fiskeburger som gir gjestene den originale engelske opplevelsen.

CA 36 X 115 G, 4,14 KG

EPD: 2 725 810

÷ 15%

FINDUS NORGE AS



Ørrethaler, 80-100 g

Nå kan kjøkkenet servere denne sunne sommerfiske hele året. Delikate benfrie serveringsbiter som passer på de fleste serveringssteder.

5 KG

EPD: 1 469 956

÷ 15%

ORKLA FOODS NORGE



TORO Sprøbakt Sei Schnitzel

Skinn og benfri Seifilet. Spesialpanering som beskytter fisken mot uttørring. Enkel håndtering, lite svinn og god kalkylekontroll.

5 KG KARTONG

EPD: 2 635 209

÷ 15%

PER'S KJØKKEN AS



Pepper skinke

Skinke med mye og god smak! Vår pepper-skinke ble belønnet med sølvmedalje under NM kjøtt 2010. Pepperskinke er et skikkelig håndtverksprodukt vi er stolte av. Egner seg godt til baguetter, annet påsmurt og buffen. En klassiker i vårt sortiment!

500 X 10

EPD: 1 925 064

÷ 15%

PER'S KJØKKEN AS



Kokt Hamburgerrygg

Saftig godt kjøttpållegg! Tradisjonell røkt og kokt hamburgerrygg. Hamburgerryggen egner seg like godt som middag og forrett som til baguetter, annet påsmurt og buffen. Et flott produkt med mye smak!

500 X 10

EPD: 1 925 072

÷ 15%

Bestill produktene på **SERVICEGROSSISTENE.NO** eller kontakt din lokale grossist.



NYHETER FRA MAREXIM

Pannekaker m/ eplefyll

Epd nr: 2966547

Pannekaker m/ sjokoladefyll

Epd nr: 2966539

Pannekaker med deilig sjokolade- eller eplefyll. Perfekt som dessert. God alene eller med is / krem som tilbehør.

Chocolate Crunch cake

Epd nr: 2965812

Mørk kakebunn dekket med lag av hvit- og mørk sjokoladekrem. Herligheten er toppet med kuber av sukkerbrød innkapslet i sjokolade, sjokoladekrem og hasselnøtter.

Cheese cake American

Epd nr: 2966083

Typisk amerikansk ostekake. Rikelig med ostekrem på en kjeksbasert bunn.

Boboli 15cm, Frøkorn

Epd nr: 2966299

En grovere Boboli. Inneholder bl. annet solsikkefrø, linfrø, sesamfrø, rugmel og havrekli. Laget på raps- og solsikkeolje.

Boboli 15cm, Italienske urter

Epd nr: 2966307

En smak av Italia. Boboli krydret med oregano, timian og hvitløk. Laget på raps- og solsikkeolje.



LILLEBORG PROFESJONELL LANSENER MER EFFEKTIVE MASKINER!

Lilleborg Profesjonell lanserer nå flere nyheter som gjør renholdsjobben raskere og enklere. Tid er penger, og enhver nyhet som sparer tid, betyr økt lønnsomhet for kunden.

Combimattfamilien utvides med et nytt medlem: **Taski Swingo 855B Power BMS**, en nett og lett manøvrerbar maskin med 50 cm/20" arbeidsbredde, og økt ytelse.

Lilleborg lanserer også nyheten **Taski Ergo-disc HD**. Skuremaskinen med tilnavn "heavy duty," er utviklet for de tøffeste skurejobbene. Fjerning av mange og/eller hardt sittende lag polish går raskere med maskinen som veier 54 kg + 10 kg (ekstralodd).

Stolt leverandør av kvalitetsprodukter



15% rabatt
i hele mars og april

PERS
kjøkken

Pållegg, spekemat & pizzatopping



PEPPERSKINKE

SKÅRET

EPD nr.: 1925064

Vekt: 0,5 kg

Holdbarhet: 35 dager



KOKT HAMB. RYGG

SKÅRET

EPD nr.: 1925072

Vekt: 0,5 kg

Holdbarhet: 40 dager

NYHETER FRA UNILEVER FOOD SOLUTIONS



Carte d'Or lanserer topping på sprayflaske kun for storhusholdning!

Unilever Food Solution lanserer nå en profesjonell topping som holder formen perfekt fra kjøkkenet og helt frem til gjesten. Carte d'Or Creme Dolce topping har en god, søtet kremsmak og holder formen lenger i kalde og varme desserter og drikker. Den har en profesjonell spraytut som gjør det enkelt å dekorere presist og lekkert, og en flott design som egner seg både foran gjesten og bak på kjøkkenet.

Carte d'Or Creme Dolce topping Epd: 2949386

Knorr Professional Demi-Glace – 100% naturlige ingredienser!

Knorr Professional Fonds er laget fra grunnen av, og etterligner prosessen kokken selv ville ha gjort på kjøkkenet. Først bruner vi de kjøttfulle stykkene, før vi forsiktig koker dem sammen med grønnsaker og urter for å frembringe de riktige smaker og aromaer. Tilslutt siler og reduserer vi for å gi en perfekt smaksbalansert fond.

Knorr Professional Demi-Glace Epd: 2949626

Slipp smaken løs med nye Knorr konsentrerte Buljonger!

Knorrs nye flytende, konsentrerte buljonger forsterker smakene du har laget og gir din retter personlighet. Du får en fyldig og "ren" smak av kjøtt, fjærfe eller grønnsaker, men som ikke blir for dominerende.

Knorr Grønnsaksbuljong konsentrat Epd: 2844165

Knorr Hønsbuljong konsentrat Epd: 2844157 Knorr Oksebuljong konsentrat Epd: 2844249

Carte d'Or Toppinger utvider sortimentet med 3 nye spennende sauser!

Med Carte d'Or Toppinger får du garantert konsistent resultat til alle dine desserter og iskem! Carte d'Ors nye toppingserie er utviklet av profesjonelle kokker for å gi deg maksimal fleksibilitet og for å sikre en jevn og høy kvalitet.

- Skogsbær Topping**
Epd: 2967172
- Hasselnøtt Topping**
Epd: 2967198
- Toffee Topping**
Epd: 2967180



SMARTERE DOSERING FRA LILLEBORG PROFESJONELL

Lilleborg Profesjonell lanserer nå Taski SmartDose; miljømerkede produkter med integrert dosering, - som ikke trenger slanger og vanntilkobling. Den praktiske flasken på 1,4 liter er lett å flytte, lett å håndtere og lett å dosere fra. Velg enkelt mellom flaske- eller bøttdosering. Bruk av SmartDose sikrer lav og korrekt mengde kjemi, og gir bedre kostnadskontroll. Slutt med sløsing og overdosering, SmartDose hjelper deg! SmartDose lanseres med fire kjente, miljømerkede Taskiprodukter, som dekker behovet for daglig renhold og periodisk kalkfjerning: Sani 100 free, Sprint 200 free, Jontec 300 free, alle uten farge og parfyme, samt Sani-Cid med farge og parfyme.



DETTE VIL VI HA PÅ JOBBEN

Frukt på jobben står høyt på ønskelisten til norske arbeidstakere. Mange får allerede ønsket oppfylt. Drøyt tre av fire nordmenn skulle ønske at det var tilgang til frukt på jobben, viser en undersøkelse utført av YouGov for ISS.

I 2003 var det bare ti prosent som tok for seg av jobbfrukten minst tre ganger i uken. I 2011 var andelen økt til 17 prosent.

I april kommer Norske Spisefakta 2014.

– Hvis trenden fra de siste målingene har fortsatt kan andelen vise seg å krype opp mot 20 prosent, sier Spilling.

Det er naturlig at det er litt forskjell på de to målingene, mener Bente Lauritzen i ISS.

– Vi vet jo at det ikke er alle som faktisk forsyner seg av frukten selv om de har tilgang til den, men det er uansatt positivt at andelen beveger seg entydig oppover.



Overskuddsmat fra Smak 2014 til trengende

Overskuddsmaten fra Smak 2014 går ikke til spille, men overlates til Matsentralen, som vil forestå distribusjonen til veldedige organisasjoner som serverer gratis måltider til trengende. – Overskuddsmaten vil formidles til et førtital institusjoner, som sørger for gratis måltider til 10 000 trengende i Oslofjord-regionen, opplyser prosjektleder Torill Engelberg for Smak 2014.

NorMeat har tatt grep i importmarkedet

En import på vel 4500 tonn og en andel av den samlede storfekjøttimporten (hele skrotter) til Norge på hele 35 prosent. Det er status for importselskapet NorMeat AS etter snaut ett års drift.

Det er Prima-gruppen, Fatland og Grilstad som sammen eier og drifter NorMeat AS. Selskapet bistår sine eierselskaper med å skaffe til veie utenlandsk råvare av storfe og lam når det er underdekning av norsk råvare. I tillegg skaffer selskapet importert spekk til Grilstads spekepølseproduksjon.

The Thief – beste norske hotell

The Thief er kåret til Norges beste hotell av TripAdvisor lesere. Solstrand Hotel & Bad i Os, som er med i De Historiske Hotel & Spisesteder ble nummer to, mens kjedefrie Hotel Alexandra i Olden ble nummer tre. I kåringen av de 25 beste hoteller, endte hele 10 hoteller i Nordic Choice Hotels på topplisten.

Haugen fikk Umoe-pris

Kjede-kongen Umoe Restaurants har kåret Haugen-Gruppen Storkjøkken til årets leverandør.

Haugen-Gruppen AS fikk utmerkelsen under kategorien «mat».

Slik lyder juryens begrunnelse:

«Haugen-Gruppen AS er aktiv mot kjedene og viser et sterkt engasjement i samarbeidet. De er tett på mat-trender og har solid kompetanse og evne til å formidle dette mot de ulike kjedene. De representerer et bredt sortiment, produkter av høy kvalitet og viser sterk vilje til å skape innovasjon. Haugen-Gruppen AS har god innsikt i våre ulike kjeders behov og kommer med forslag på produkter, matretter og løsninger som gir oss og våre kunder merverdi.»

- Juryens begrunnelse er svært gledelig for oss, ettersom den er helt i tråd med Haugen-Gruppens verdier, sier brand manager Jørgen Peterson i Haugen-Gruppen.

NY OG PRISVINNENDE HAMBURGERKJEDE INNTAR NORGE



Hennes & Mauritz, Ikea, Ericsson - listen over svenske bedrifter i det norske markedet har fått en nykommer, Max Hamburger. Debuten er forsiktig, men ambisjonene er like ambisiøse som de er realistiske.

Tom Kristiansen i Cater Kongsvinger AS, forteller at Max Hamburger er en betydelig kunde. Kjeden, som åpnet sin første restaurant i Norge i 2011, satser på lokale råvarer, og også i økende grad økologisk dyrkede råvarer. Pr i dag er det tre Max-restauranter her i landet, to i Oslo og én i Lier.

Målet er å etablere 50 restauranter her i landet, kjeden er på konstant jakt etter nye lokaler. Nåes målet betyr det et anseelig antall nye norske arbeidsplasser. Til sammenligning har kjeden i dag 96 restauranter og 3.300 ansatte i Sverige.

FAMILIEBEDRIFT OG PRISVINNER

Max er Sveriges eldste hamburgerkjede. Oppstarten skjedde i 1968, fem år før Mac Donalds entret broderlandet. Grunnleggeren Curt Bergfors innehar styreleder vervet, mens sønnene Richard og Christoffer Bergfors er henholdsvis administrerende og viseadministrerende direktør. Familiebedriften styres fra hovedkontoret i Luleå, og filialkontoret i Stockholm.

For ellefte år på rad er Max Hamburger kåret til den kjeden i Sverige som har de beste ham-

Omsetningen for Max Hamburger i 2013 var på 1,811 MSEK med 96 restauranter i Sverige og tre i Norge.



Richard (adm. direktør) og Christoffer Bergfors (viseadm. direktør)

burgerne. Kjeden er også kjent for ta miljøansvar. De sier selv at de har innsett at de er en del av problemet, men også en del av løsningen.

SLANKERE OG NØKKELMERKET MENY

Mange peker på hurtigmatskjeder som syndebukker for bølgen av overvekt som sveiper over hele den vestlige verden. Max Hamburger har tatt ansvar, fra 2005 har de ført regnskap over fettbruket i maten de lager. Regnskapet ligger åpent på nettsidene deres og viser dramatiske reduksjoner i fettforbruk i løpet av disse årene.

Transfettet er for lengst byttet ut med en renere og sunnere olje. I 2003 lanserte kjeden Max Delifresh, en serie Nøkkelhull-merkede produkter med sterkt redusert fettinnhold. Samtidig ble også fettinnholdet i den øvrige menyen betydelig redusert.

STORFEKJØTT FRA NORSKE GÅRDER

Delifresh-familien består av hamburgere av kylling og storfe, i Norge av storfekjøtt fra norske gårder. Men også lavkarbo-burger, grønne salater, bønnesalat, eplebåter og minigulrøtter inngår i konseptet. Så sant årstiden og tilgjengeligheten tillater det, benyttes det friske og ferske råvarer fra nærområdet. Også vegeterianerne er det tenkt på - Max byr på lakto-ovoburger med ost, tomat, sprø issalat, løk og original-dressing. Samt Veggie-salat.

Maxkjeden var den første hamburgerkjeden i Sverige som innførte "drive-in". Og de kjenner sitt publikum, på Gotland er det en egen Max Hamburger "bike-in".

ALLERGIVENNLIG MENY OG VINDKRAFT

For samtlige produkter som serveres i restaurantene opplyser kjeden om vekt, næringsverdier og kalorier. De har også en allergiguide og et skjema allergikere kan fylle ut for å se hvilke produkter som er helt trygge for den enkelte.

Max Hamburger arbeider mot å bli klimanøytrale. I 2008 ble det innført ett hundre prosent vindkraftstrøm i alle restaurant-lokalene i Sverige. Og som verdens første restaurant merket Max alle sine produkter med hvor store karbondioksid-utslipp de enkelte produktene genererer.

RUGBRØD OG TREPLANTING

Kjeden benytter ingen genmodifiserte råstoffer i maten. De lar kundene komponere sin egen individuelle meny, i full respekt for gjestenes ulike preferanser. Du kan velge rugbrød framfor hvitt brød, drikke økologisk lemmelk eller også økologisk kaffe eller te, den siste Fair-trade-merket.

Familien Bergfors er blitt kjent for sitt miljø- og samfunnsengasjement. I tillegg til å intensivere arbeidet for miljøvennlig mat, planter de trær i Afrika som kompensasjon for egne utslipp.

Mens de konkurrerende hamburgerkjeder står på stedet hvil, er Max Hamburger på stadig fremmarsj. Den internasjonale interessen for konseptet er stor, men utenfor Sveriges grenser er det bare et begrenset publikum i Norge og Danmark som kan nyte en Max hamburger i eget nærmiljø. Så langt.

SIKKERHET OG ÅRLIG SERTIFISERING

Trygg mat hele veien er avhengig av faste og omfattende sikkerhetsrutiner. Alt personale hos Max går årlig gjennom sertifisering i personlig hygiene og allergihåndtering. Og hvert år blir hver eneste restaurant, og også leverandører og produsenter, vurdert mot matsikkerhet og leveringsdyktighet.

Max Hamburger driver ikke etter Franchise-prinsippet. Men dyktige restaurant-sjefene kan bli partnere på sikt og få en andel av overskudd i tillegg til fast lønn. Omsetningen for Max Hamburger i 2013 var på 1,811 MSEK med 96 restauranter i Sverige og tre i Norge.



NÅR VESTLANDSLEFSA MØTER PIZZA GRANDIOSA

- Orkla Foods Norge med det beste fra to kulturer

På et kontor på Mastemyr utenfor Oslo sitter en bergenser. Du bare vet at han må være fra Bergen, for Brann-skjerfet ligger som et henslengt visittkort over kontorstolen. Frode Jensen heter mannen, og er kjedesalgssjef i Orkla Foods Norge. Det har han vært siden 2012, da Orkla ASA kjøpte Rieber & Søn - et kjøp som ble godkjent i mai året etter. Bak Orkla Foods Norge står Stabburet og Rieber & Søn med et hav av våre mest kjente merkevarer.

- To bedriftskulturer med tusenvis av ansatte skal forenes. Går det bra? Er vårt enkle spørsmål til Frode Jensen.

Det er klart at det i utgangspunktet var store forskjeller, ansatte fra to stolte kulturer skulle treffe hverandre. Stabburet med fundament fra Fredrikstad og Rieber & Søn med Bergen i ryggmargen. I tillegg til geo-

grafien oppsto bedriftene i ulike tids-epoker, Rieber midt på 1800-tallet, Stabburet under 2.verdenskrig. Men begge har naturlig utviklet seg i takt med omverdenens krav og de kulturelle og strategiske treffpunktene er mange. Det er en pågående prosess å meisle ut en enhetlig bedriftskultur, vi har kommet et godt stykke på vei og det ser veldig greit ut.

Størrelsen vår er ikke et hinder for nærhet. Gjennom salgsapparatet har vi tilstedeværelse over hele landet og vil samarbeide nært med kundene.

- Du ble med over fra Rieber & Søn ?

Ja, det var et naturlig valg for meg. Jeg har riktignok fremdeles én fot i Bergen, det er stadig seks kolleger som er tilknyttet kontoret der. Men ledelsen og salgsapparatet holder hus her på Mastemyr og ergo tilbringer jeg de fleste arbeidsdagene her.

- Dere er store, veldig store, så store at EU-kommisjonen måtte godkjenne oppkjøpet.

Ja, vi er et av Norges største børsnoterte selskaper. Orkla Foods Norge har produktionsvirksomheter i mange land og omsetning i milliardklassen.

- Hvor stor andel av virksomheten gjelder storhusholdningsmarkedet?

Fordelingen er ca 80/20 på dagligvare/storhusholdning. Rieber & Søn kom inn med 3500, Stabburet med 3000 bedriftskunder. 500 av disse var felles, så i dag har vi en kundebase på ca 6.000 virksomheter.

- Vil kundene oppleve markante endringer med Stabburet og Rieber i ny drakt?

Størrelsen vår er ikke et hinder for nærhet. Gjennom salgsapparatet har vi tilstedeværelse over hele landet og vil samarbeide nært med kundene. Våre tidligere to store merkevarebedrifter har gjennom år utviklet produkter og konsepter for storhusholdningsmarkedet og har hver for seg, og nå samlet, tung og verdifull kompetanse.

- Visuelle endringer?

For tiden arbeides det med nye pakninger for flere av de kjente merkevarene. Ikke for å fornye for nyhetens skyld, men for å gjøre transporten mer miljøvennlig. Ved å tilpasse pakningenes form til pall unngår vi å frakte luft.

- Transportene foregår stort sett med biler?

Ja, og nå blir bilene hvite. Forskning viser tydelig at hvite biler holder best på kjøling, også det er et miljømoment. Øvrig transport nordover fra Bergen går sjøveien med Hurtigruta. Ellers utvikler vi stadig nye konsepter og produkter tilpasset folks smakspreferanser. Våre ansatte reiser rundt i verden og henter inn idéer og nye smaker, og fanger inn trender. Verden har etter hvert blitt mindre geografisk sett, mens smakkartet bare øker.

- Snakker vi gener eller er smaks-løker kulturelt betinget?

Det er ikke godt å si, men forskjellene er der. Og det må vi ta hensyn til. Vi tilpasser ingrediensene i forhold til de ulike markedene. Ta tomatsuppe for eksempel, i Syd-Europa skal smaken være syrlig, i Norden søtlig. Forskjeller gjør seg også gjeldende når det handler om trender og timing. Når vi lanserte lasagne i Norge på 1970-tallet var salget så labert at vi stoppet det. I dag er lasagnen en bestselger.

- Det handler om mat hele veien, hvor viktig er det at salgsapparatet har matfaglig bakgrunn?

Det har vi nær sagt alle sammen, det er helt avgjørende. Av salgskorpset på trettifem er halvparten utdannede kokker, det er forøvrig jeg selv også. Du skal vite hva du snakker om, å formidle kunnskap om råvarer, ingredienser og matkultur er mer enn halve jobben.

Sannheten er at de fleste kokker har normal arbeidstid og helt greie dager. De jobber i kantiner, på institusjoner, i industrien og i det offentlige.

- Finnes det i det hele tatt nok kokker i Norge til å betjene hele spekteret?

Nei, vi trenger mange, mange flere. Jeg sitter i styret i Kockelaug og opplever at det jakes på læringer. Jeg har nesten inntrykk av at foreldre skremmer barna sine bort fra yrket ved å fortelle om ugunstig arbeidstid. Alt mens kjendiskokkene i media viser et bilde av at arbeidet er hese-



Frode Jensen
Kjedesalgssjef

blesende travelt og krevende. Sannheten er at de fleste kokker har normal arbeidstid og helt greie dager. De jobber i kantiner, på institusjoner, i industrien og i det offentlige.

- Er ungdom i det hele tatt opptatt av mat?

Ja, så absolutt og i økende grad. De kan dessuten veldig mye, det er de som vet alt om mineraler og vitaminer, og er nøye på hva de putter i seg. Det er typisk ungdom som ivrigst studerer innholdsfortegnelser på varene i butikken. De er opptatt av fettprosjenter og unngår for all del palmeoljer og allergener, stoffer som vel og merke er fjernet fra våre produkter.

Ungdom er definitivt også representert i trenden som nå søker mot tradisjonell norskhusmannskost. Lapskaus, ertesuppe, betasuppe og kjøttkaker i brun saus tilberedes nå like gjerne i unge hjem som i landets storkjøkken.

- Litt retro på matfronten?

Gjerne det, tradisjoner kan smake godt de, og kan med hell videreføres. En trend består gjerne av flere ingredienser, jeg antar at bevissheten rundt kosthold henger sammen med treningsiver og miljøvern. Det er veldig bra, hvis nå bare de unge også kunne løfte blikket og satse på kokkeyrket.

SAMKJØPSGRUPPEN

- med rak rygg og og fire spennende konsepter

"Norsk Industri har trua på oss," sier Arne Paulsen, Trondheimsgutt og administrerende direktør i Samkjøpsgruppen – kjeden han selv var initiativtager til i 1991.

Med erfaring fra handel opplevde Paulsen at prisene til storkjøkkenkunder var urimelig høye. Løsningen lå i volum og i 1993 var Samkjøpsgruppen som non-profit-selskap registrert og i full drift. Paulsen forteller at de umiddelbart og underveis har fått god drahjelp av Køff Nord – sammenlutningen av kjøpmenn innen dagligvare som senere ble kjøpt opp av Håkon Gruppen, i dag ICA Norge AS.

TAKHØYDE OG LOJALITET

Det er høyt under taket i Samkjøpsgruppen, med rom for samarbeid og nye idéer. Medlemmenes beste er alltid målet, lojalitet til kjeden en forutsetning. På kontoret i Trondheim vaskes medlemslisten med jevne mellomrom – er medlemmene inaktive og står oppført som kunder hos andre kjeder, slettes de ganske enkelt.

Nå, primo 2014, teller medlemslisten 650 virksomheter med stort og smått. Kjeden søker aktivt nye medlemmer, samtidig som deres fremste mål er å ivareta eksisterende medlemmers behov. Salgsteknikker og mersalg står fast på agendaen.

FRIHET TIL Å VELGE

Samkjøpsgruppen har hatt utvikling i medvind. "Ærlighet," sier Paulsen, "vi forhandler med rak rygg og oppnår konkrete resultater, vi selger ikke visjoner."

Gode økonomiske betingelser og et nytt og avansert bestillingssystem som også gir medlemmene full oversikt over rabatter og gevinster, er åpenbare medlemsfordeler. Kjeden er frittstående og har derfor frihet til å velge leverandører. Etterlyser et av medlemmene et spesielt produkt, finner kjeden den leverandøren som innfrir. Flere enn 100 leverandører har de faste samarbeidsavtaler med.

MØTER MED MENING

En god håndfull medarbeidere holder i trådene på kontoret i Trondheim. Flere av trådene strekker seg mot kurs- og møtevirksomhet. Kursene holdes jevnlig, eller på oppfordring, og er gratis for medlemmene. Temaer kan være svin, kalkyler, mersalg og internkontroll på mat-sikkerhet basert på HACCP-prinsippene eller om internkontroll etter alkoholloven.

Kjeden er frittstående og har derfor frihet til å velge leverandører.

Etterlyser et av medlemmene et spesielt produkt, finner kjeden den leverandøren som innfrir. Flere enn 100 leverandører har de faste samarbeidsavtaler med.



INDIVIDUALITET OG TYDELIGE RAMMER

Prissetting av rettene legger ikke kjeden seg bort i, lokale og geografiske hensyn skal ivaretas. Det er heller ikke et krav at virksomhetene skifter navn, konseptet blir som en ramme rundt eksisterende profil. Det er mer et "frihet under ansvar konsept", slik vi forstår Paulsen.

Alt legges til rette for virksomhetene som velger et GO-konsept, ikke minst legges det stor vekt på opplæring. Særlig innen segmentet gatekjøkken er det mange unge mennesker med behov for å lære matlaging og dessuten få en styrket bevissthet rundt miljø, hygiene og kundebehandling. Samkjøpsgruppen lager alt nødvendig reklamemateriell for medlemmene sine, til en tiendedel av prisen det normalt ville koste. To av de ansatte jobber kontinuerlig med utarbeidelse av plakater, skilting og andre profileringsstiltak for medlemmene.

LEVENDE TILSTEDE OG UNDERVEIS

Tallene forteller at virksomhetene under en GO-paraply har økt omsetningen med 20-25 %. Arenakonseptet er blant annet innført på Lerkendal Stadion som med det har fått egne konseptansatte, bedre rutiner og et mer spisset og aktuelt vareutvalg. Forhandlinger om innføring av tilsvarende konsept på andre fotballarenaer, som i hovevstaden, er i full gang. Vi har gjort en avtale med Ullevaal stadion i perioden 2014 til 2016 for drift av kioskene etter samme mal som på Lerkendal stadion.

Men også utenfor landets grenser er

Det drives opplæring, lages mat, utveksles idéer, og det inngås relasjoner som knytter kjedemedlemmene tettere sammen.

Inspirasjon og påfyll av kunnskap hentes også på reiser i inn- og utland. Årlig avholdes det bransjetreff og kjeden er så absolutt tilstede på matfaglige messer. Som på Smak 2014 der Samkjøpsgruppen var tilstede med stand og Paulsen holdt foredrag.

FIRE GODE KONSEPTER I VEKST

I løpet av kort tid har Samkjøpsgruppen utviklet og lansert fire spennende kjedekonsepter:

"Go2grill" for spisesteder, kiosker og andre som selger fastfood. "GO2 arena" for idrettsarenaer og sportsklubber som har servering. "GO bakeren" for bakerier, kaféer og andre som driver med smøredisker. Og endelig: "GOD MAT" for veikroer og andre som satser på god og næringsrik husmannskost. Etter at de ble med i profilhusene har omsetningen økt fra 20 til 25 %.

Det handler om enkeltstående virksomheter, profilhus som implementerer konseptet, gjerne i den allerede operative driften. Virksomheten vil da langt på vei beholde sin individualitet men drives under konseptparaplyen med merking og faste signaturretter på menyen.

Samkjøpsgruppen i drift. Skandinaviske Samkjøpsgruppen AB i Sverige har 250 medlemsbedrifter så langt. Innkjøpskjeder er ikke like vanlig i Sverige som i Norge, dermed kan det være mye upløyd mark i vårt naboland. Det gjenstår å se, uansett er Samkjøpsgruppen og Arne Paulsen på hugget for sine medlemmer. Hver dag og hele tiden.



Arne Paulsen
Administrerende direktør



STATOILBOKA SUNT OG GODT

- energi og fristelser
mellom to permer

Det var i sin aller første arbeidsperiode på en oljeplattform at konditor Gunnar Løvteit opplevde den største dramatikken. De skummende bølgetoppene nådde 31 meter over havflaten, akkurat høyt nok til å rive en av livbåtene løs fra davitene.



Gunnar Løvteit, konditor, kokk og sentral fagperson i Statoil Forpleining.

Året var 1981, Gunnar Løvteit var 21 år gammel og plattformen het LB 200, floatell til Statfjord B. I takt med utviklingen av oljeeventyret jobbet han på flere plattformer. Ikke alle var like utsatt for havets lunefullhet, forteller han. Stødigheten avhenger av geografisk plassering og hvorvidt de er fast-installasjoner, eller flytende strekkstaginnretninger i betong, som Heidrun.

For en landkrabbe høres det spennende ut å jobbe på boreplattform - orkaner, helikoptertransport, sikkerhetskurs, ildsøyler til værs, kort og godt action?

"Livet ombord på en oljeplattform er egentlig ganske monotont," sier Løvteit, som med tiden også utdannet seg til kokk. I 2001 gikk han i land og jobber nå i fagteamet i Statoil Forpleining.

"Måltidene blir høydepunkter når arbeidsdagene er like og bare lugaren venter etter endt økt. I de første årene jeg var ombord bugnet bordene av alle mulige retter, det var mennesker fra mange nasjonaliteter som skulle bispises, og derfor tilsvarende

Måltidene blir høydepunkter når arbeidsdagene er like og bare lugaren venter etter endt økt. I de første årene jeg var ombord bugnet bordene av alle mulige retter, det var mennesker fra mange nasjonaliteter som skulle bispises, og derfor tilsvarende mange smakspreferanser som skulle innfris."

mange smakspreferanser som skulle innfris."

"Produktene som var utgangspunktet for måltidene var den gangen mer raffinerte. Nå er det annerledes, kostholdet er mer nøkternt. Og nettopp derfor er det avgjørende i et helseperspektiv at maten som serveres er riktig komponert, at den har alle de riktige næringsstoffene kroppen trenger. Det er dessuten en økende bevissthet hos alle i dag, det faktum at vi blir det vi spiser. Sunn mat er god HMS!"

Når trivselsaspektet er så stort som på plattformer stilles det vel ekstra høye krav til kokkene som jobber der?

"Og ja. Så er vi da også heldige som kan plukke kokker fra øverste hylle - oljeplattformen er en attraktiv arbeidsplass. Kokkene har hektiske dager når de jobber, men som for de øvrige ansatte er det 14 dager på, og 4 uker fri. Som plattformkokk opplever du utfordrende dager, men maten blir verdsatt, og du har absolutt rom for kreative innspill. Det er også gjerne flere kokker som jobber sammen. På Heidrun for eksempel er det nærmest et storkjøkkenmiljø med mange kokker, nærmere 400 mennesker møter til måltidene hver dag."

"En eller to dager i uken kommer det nye forsyninger med friske råvarer. Fersk fisk står på menyen hver dag så sant fiskehandleren kan levere og vær, vind og bølger tillater supplybåten å legge til. Uansett være det være en rekke varme og kalde retter å velge mellom."

"Minst én av dagens retter skal være "Bra Valg". Bra Valg er et merkesystem



I BOKEN HAR VI NÅ INGREDIENSliste, fremgangsmåte samt ernæringskommentar på samtlige oppskrifter. Det er spesielt kommentarene til fimreite som løfter boka og gjør den unik.

som gjør det enkelt å velge et sunt og godt måltid. Bra Valg rettene er sunne retter med presist næringsinnhold. Rettene inneholder mindre enn 10 % fett og lite sukker og salt. Det er utviklet egne Bra Valg kriterier som kokkene er kurset i. Utviklingen av Bra Valg har vært en spennende prosess. Vi vet at vi ligger langt fremme i bransjen når det gjelder å servere sunn mat. Det var med stor grad av stolthet vi kunne motta konsernsjefens HMS pris for konseptet i 2008."

Media har alltid gitt inntrykk av at folket offshore har gode betingelser, jeg vil tro at det helt fra starten av har vært fokus på god forpleining?

"Så absolutt. Da Statoil og Hydro gikk sammen i 2007 var forpleiningsorganisasjonene i begge bedriftene på høyt nivå. Erfaringsutvekslingen oss i mellom gjorde handlingsrommet enda større. Idéene var mange, vi ønsket å skape noe unikt, noe konkret til beste for konsernet og våre ansatte. Og selvfølgelig skulle det handle om mat."

"Dermed gikk vi til ledelsen og ba om ressurser til å utvikle Sunt og Godt (som er selve konseptet, mens Bra Valg er merkesystemet). Ledelsen ga oss grønt lys og i dag er Sunt og Godt vel etablert på alle plattformene til Statoil.

Senere fikk vi også oppdraget med å lage

en kokebok med retter i konseptet "Bra Valg". Boken døpte vi "Sunt og godt" og den skal bevisstgjøre ansatte gjennom fristelser og informasjon om ernæring." "Med på laget fikk vi klinisk ernæringsfysiolog Ragnhild L. Fimreite. Det var et lykketreff å velge nettopp henne. I boken har vi nå ingrediensliste, fremgangsmåte samt ernæringskommentar på samtlige oppskrifter. Det er spesielt kommentarene til Fimreite som løfter boka og gjør den unik. I tillegg til fagkunnskap vil jeg berømme Fimreite for hennes fantastiske samarbeidsevne. Hun forstår hvordan kokker tenker og arbeider, det er en god nøkkel i slikt arbeid."

Med støtte fra ledelsen i konsernet er det lett å tro at ambisjonsnivået var der etter, såvel faglig som visuelt. Noen samarbeidsproblemer underveis?

"Nei, ingen, og vi jobbet tett med prosjektet i mer enn ett år. Først da hadde vi ferdig de rettene som kunne presenteres. Forretter, supper, varm og kald mat, noen kornretter og desserter. Det er et poeng at rettene i boka lett kan kombineres. Ut fra basiskonseptene kan du lage et utall av menyvariasjoner. Vi i gruppen skrev tekster i fellesskap og i løpet av én uke laget fire kokker samtlige retter for fotografering. Tom Haga, en av Norges fremste matfotografer, tok bildene fortløpende."

"Kokeboka vår er trykket i 17.000 eksemplarer og er basert på 4-porsjonsretter, om lag 100 retter i alt. Boka er hovedsaklig gitt til norske ansatte som bruker oppskriftene på hjemmebane. Tilbakemeldingene på boka er udelt positive."

Minst én av dagens retter skal være "Bra Valg". Bra Valg er et merkesystem som gjør det enkelt å velge et sunt og godt måltid. Bra Valg rettene er sunne retter med presist næringsinnhold. Rettene inneholder mindre enn 10 % fett og lite sukker og salt. Det er utviklet egne Bra Valg kriterier som kokkene er kurset i.

BLÅSKJELLSUPPE MED CHILI OG SAFRAN

½ kg blåskjell // 2 chili // 1 kinesisk hvitløk // ½ l hvitvin // 6 sjalottløker // 20 g friske ingefær // 60 g sellerirot // 200 g poteter i terninger // 1 knivsodd safrantråder, alternativt gurkemeie // ½ l fiskekraft, eventuelt buljong og vann // 200 g fennikel // 2 ts honning

Vask og skrubbl blåskjellene. Kontroller at de er ferske - les tipsene fra kokken hvis du ikke vet hvordan du gjør det. Varm hvitvina til kokepunktet i en vil kjele og tilsett blåskjellene. La skjellene dampe under lokk til de åpner seg. Fjern dem som fremdeles er lukket. Ta vare på kraften. Finkutt hvitløken, sjalottløk, ingefær, potet, safran, fenikel og sellerirot. Varm litt olje i en romslig kjele og fres de oppkuttete grønnsakene. Pass på at det ikke bli for varmt; blandingen skal ikke bli brun. Tilsett fiskekraft og vinen du brukte til å dampe blåskjellene. La suppen småkoke i 20 minutter. Ta kjelen av komfyren og bruk stavmikser til suppen får en glatt og jevn konsistens. Smak til med honning, salt og nykværnet petter. Dersom du ønsker en enda finere konsistens på suppen, kan den siles før servering.

KOKKENS KOMMENTAR

Sjekk om blåskjellene er ferske ved å undersøke skjellene før og etter koking. Kast blåskjell som er vidåpne før koking og som forblir lukket etter koking.

Ønsker du saftigere blåskjell kan du legge dem i kaldt vann i 3 - 4 timer før tilberedning.

Blåskjellene holder seg bedre etter koking om du legger dem i en skål med plastfolie over. Da holder både størrelsen og fasongen på muslingene seg bedre.

ERNÆRINGSKOMMENTAR

Suppe blir mer og mer populært som selvstendig rett. Ikke alle synes suppe metter nok, men med litt grovt brød ved siden av, vil det bli et fullstendig måltid.

Blåskjell kan kjøpes ferske i butikken, eller du kan plukke den selv. Dersom du velger å sanke på egenhånd, er det viktig å sjekke at området du plukker i er trygt og fritt for forurensning og giftige alger.

Fra påske til oktober har Mattilsynet kontroller langs hele norkekysten, med ukentlige oppdateringer. Forekomsten av giftige alger kan være lokale. Mattilsynet oppfordrer derfor folk å plukke skjell så nær prøveområdene som mulig. For oppdatert informasjon om blåskjell, oppsøk www.matportalen.no. søk blåskjellvarsel

KAMPANJE

1. mars – 30. april 2014

Taski Vento 8 og støvsugerposer



Taski Vento 8
EPDnr: 1488246

kr. 1 299,-



Dobbel støvsugerpose,
pk. à 10 stk.
EPDnr: 1488469

kr. 94,-

Kontakt din lokale Servicegrossist.
Alle priser er eks. mva.

Lilleborg
Profesjonell

www.lilleborgprofesjonell.no

PRISER OG KÅRINGER

Det ble avholdt et stort antall konkurranser og delet ut flere priser på årets messe. Temaene spente seg fra NM i maskinoppvask, via Nasjonal Pizzamester og årets Masahiro-kokk til NM i konditorkunst. Nivået i konkurransene har vært høyt og nedenfor finner du noen av resultatene. Servicegrossisten gratulerer vinnerne

... NM I KONDITORKUNST...

Det utløste stor publikumsjubel da Grégory Bécel fra Kaffebakeriet ble utropt til norgesmester i konditorkunst 2014 og kunne hente troféet «Den gyldne kakespade» og en pengepremie på 20.000 kroner.

- 1. plass:** Grégory Bécel fra Kaffebakeriet
- 2. plass:** Cathrine Nilsen fra Dromedar kafear AS i Trondheim
- 3. plass:** Janey Chen fra Villa Sole i Lillestrøm

... NM I INSTITUSJONSKOKKEFAGET ...

Årets finalister var en god blanding av deltakere helt uten konkurranseerfaring og andre med tidligere erfaring fra NM.

- 1. plass:** Inger Haugene og Lars Helleborg fra Oslo universitetssykehus, hovedkjøkkenet Ullevål
- 2. plass:** Ronny Nilsen og Liv Hege Olsen fra Hospitalet Betanien i Bergen
- 3. plass:** Bjørn Sandnesmo og Brita Finseth fra sykehuset i Namsos.

... NASJONAL PIZZAMESTER...

Etter den tre dager lange, intense konkurransen, kunne dommerpanelet endelig kåre 'Nasjonal Pizzamester 2014'.

- 1. plass:** Elio Corsi fra Eatly Ristorante Aker Brygge
- 2. plass:** Antonio Guarniera fra Casa Mia Ristorante
- 3. plass:** Tobias Valentin Grøtta fra Eatly Ristorante

... ÅRETS GRØNNE KOKK...

Formålet har vært å sette søkelys på de grønne råvarene, inspirere til økt bruk av frukt og grønt, og i etterkant formidle nye, spennende og fargerike idéer til horeca og convenience.

- 1. plass:** Tore Saegrov fra Quality Hotel Leangkollen og Are Nordtvedt fra Onda Restaurant i Oslo
- 2. plass:** Thomas Johansen Borgan fra Kontrast Catering AS og René Fagerhøy fra Kalas & Canasta, begge Trondheim
- 3. plass:** Richard Eide Sundal fra Quality Hotel Expo Fornebu og Andreas Wold fra Spisestedet Feinschmecker i Oslo

... MASAHIRO KOKK ...

Christian André Pettersen ble kåret til «Årets Masahiro-kokk» og kunne hente en premie på 8000 kroner på Smak 2014s siste dag.

«Årets Masahiro-kokk» var den store konkurransenheten på Smak 2014. Samarbeidspartnere og de som stod bak, var Team Masahiro Norge og Arons as. Invitasjon til å delta gikk ut til unge kokker eller lærlinger under 25 år med ambisjoner: «... de beste unge kokkene som vi gir en ekstra mulighet til å vise seg frem...».



SMAK 2014

I skrivende stund arrangeres den største bransjemønstringen for HoReCa, KBS, uteliv, dagligvare og storhusholdning i Norge, Smak 2014. Årets messe tegner til å bli en stor suksess for så vel arrangør som utstillere og deltagere.

Første dag var hele 5118 besøkende innom de 3 hallene på Lillestrøm. Servicegrossistene har i år en større stand en noen sinne og befester med dette sin posisjon som en viktig aktør i storhusholdningsbransjen. Standen har til nå vært godt besøkt og muligheten til å kjøre bilrace med minitugaver av Servicegrossistenes lastebiler har skapt mye oppmerksomhet.

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
firmapost@systemkjop.no
TLF: 24 12 67 00



SYSTEMKJØP