

SERVICE  
GROSSISTENE



# SG GOURMET

*magasinet*

Nr. 3 - 2014

**DEN GODE POTETEN**  
- elsket av en hel verden

**STREET FOOD  
INNTAR NORSKE  
STORKJØKKEN**

**KRYDDERURTER - HVA ER NOK?**

**NÅR NATUREN VÅKNER**  
og hustakene vokser seg grønne



## DET SPIRER OG GROR

I år forsvant snøen tidlig mange steder i vårt langstrakte land, blåkløkker og krokus tippet frem allerede tidlig i mars, og bøndene sådde rekord tidlig i enkelte regioner. Poter og sommerkål var enkelte steder som Rogaland allerede i jorda i februar.

For oss matglade gir det inspirasjon å se det spirer og gror, det gir lovnader om deilig vårgrovnnsaker og en sesong med gode lokale råvarer til våre kunder.

I dette nummeret kan du lese med om trenden Street Food, og kanskje finne inspirasjon til å ta noen av rettene inn i ditt kjøkken. Street Food er mat servert på gaten, i markeder, på festivaler og små gatekjøkken verden over. Mange av disse kokkene er rene kunstnere som får mye ut av enkle råvarer og har en enorm entusiasme. Ta en kikk på oppskriftsforslagene på side 28 og 31.

Ferietiden står for døren, for mange av dere betyr det høysesong, mens andre skal ta en velfortjent hvil og kanskje benytte anledningen til å hente inspirasjon fra turer til fjern og nær. Vi i Servicegrossistene ønsker deg uansett sommerplaner en innbringende og solfylt tid.



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

### 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

## 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

### MÅKESTAD ENGROS ØST - født til handel og oppdratt innen storhusholdning



*Han er i fint driv, Geir-Ove Måkestad i Måkestad Engros Øst. Målt mot fjoråret har bedriften hatt en månedlig omsetningsøkning på 30-50 %. Mye har skjedd etter at Geir-Ove overtok lederansvaret for tidligere Kiga Engros AS i 2010.*

## 10 NÅR NATUREN VÅKNER



## 22

### Miklagard Golf SPORTSGLEDE OG KULINARISKE PERLER



## 24

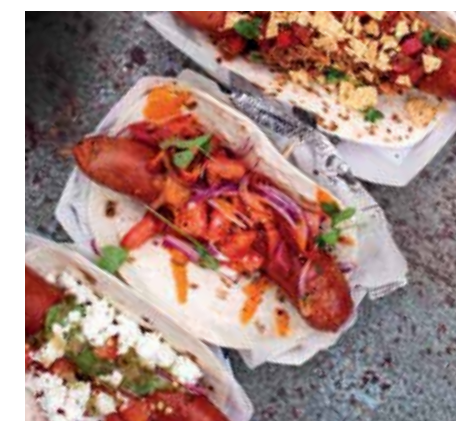
### SYSTEMKJØP Høyt under taket og god stemning hos Systemkjøp



*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

### STREET FOOD inntar norske storkjøkken



*London regnes i dag som Street Food hovedstaden. Bølgen derfra har nådd våre kyster med stor kraft. Trenden er in og hot, som det heter på godt norsk.*



# GEVALIA

ANNO 1926

GEVALIA  
professional  
1853  
INTENSE AROMA



NYHET



## Tidløs perfektion siden 1853

Allerede i 1853 begynte vi vår reise rundt i verden for å finne de beste kaffe-bønnene – og resultatet ble Gevalia 1853. Gevalia 1853 er en elegant kaffe som utelukkende selges til deg som serverer kaffe på det profesjonelle markedet. Det er en harmonisk kaffe med stor personlighet – en kaffe for deg som bryr deg om smak.



## KALENDER

13. MAR

### ► Serviceforum 2014

Stavanger, Norge - [www.serviceforum.no](http://www.serviceforum.no)

31. MAR - 3. APR

### ► Vinexpo Asia-Pacific

Hong Kong - [vinexpo.com](http://vinexpo.com)

16. MAR - 18. MAR

### ► Foodexpo 2014

Herning, Danmark - [www.foodexpo.dk](http://www.foodexpo.dk)

2. APR - 5. APR

### ► Stavanger Vinfest

Stavanger, Norge - [stavangervinfest.no](http://stavangervinfest.no)

21. MAR - 22. MAR

### ► Trondheim Whiskyfestival

Trondheim, Norge - [www.whiskyfestival.no](http://www.whiskyfestival.no)

6. MAI

### ► Vårmesse - Paul Nygaard AS

følg med på [sg.no](http://sg.no)

21. MAR - 22. MAR

### ► Landsmøte og 60-årsjubileum for NKL

Oslo, Norge - [www.nkl.no/index.cfm?id=387587](http://www.nkl.no/index.cfm?id=387587)

6. MAI - 9. MAI

### ► GastroNord

Stockholm, Sverige - [www.gastronord.se](http://www.gastronord.se)

23. MAR - 25. MAR

### ► Prowein 2014

Düsseldorf, Tyskland - [www.prowein.de](http://www.prowein.de)

7. MAI - 8. MAI

### ► Bocuse d'Or Europe 2014

Stockholm, Sverige - [www.bocusedor.com](http://www.bocusedor.com)

31. MAR - 3. APR

### ► Alimentaria Barcelona 2014

Barcelona, Spania - [www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)

6. APR - 9. APR

### ► Vinitaly 2014

Verona, Italia - [vinitaly.com](http://vinitaly.com)

31. MAR - 2. APR

### ► Norwegian Travel Workshop

Alta, Norge - [www.innovasjon norge.no](http://www.innovasjon norge.no)

8. APR - 11. APR

### ► Food and Hotel Asia 2014

Singapore - [www.foodnhotelasia.com](http://www.foodnhotelasia.com)

31. MAR - 2. APR

### ► London Wine Fair

London, England - [Londonwinefair.com](http://Londonwinefair.com)

24. APR - 25. APR

### ► Beer 14

Oslo, Norge - [beerentusiast.no](http://beerentusiast.no)





# FØDT TIL HANDEL OG OPPDRATT INNEN STORHUSHOLDNING

*Han er i fint driv, Geir-Ove Måkestad i Måkestad Engros Øst. Målt mot fjoråret har bedriften hatt en månedlig omsetningsøkning på 30-50 %. Mye har skjedd etter at Geir-Ove overtok lederansvaret for tidligere Kiga Engros AS i 2010.*

Familiebedriften i Bergen hadde to år tidligere kjøpt engrosbedriften – et selskap med sterke lokale røtter og 12 ansatte. Beliggenheten i Hedmark ga nærhet til store deler av markedet i de to innlandsfylkene. Veien til kundene i Akershus og Oslo var overkommelig.

Men da Geir-Ove kom fra Bergen til Nord-Odal kom han til et lager fylt til randen. Den første oppgaven han sto overfor var dermed å øke lagerkapasiteten for bokstavelig talt kunne gi rom til eksisterende og nye kunder. Utvidelse i areal var tvingende nødvendig og ville uansett kreve store investeringer. Skulle bedriften bli der de var, eller skulle de flytte på seg geografisk? Det var spørsmålet. Om ikke svaret var enkelt i alle henseende, var det logisk i et forretningsperspektiv å flytte nærmere det største markedet. Det var både penger og miljø å spare på å velge kortest mulig avstand mellom de hyppigst trafikerte punktene. Valget falt på det tidligere lageret til kontor- og papirleverandøren Wittusen & Jensen. En hall på nær 5.500 kvadratmeter med ti meters takhøyde. Adresse Frogner i Sørums, cir-

ca midt mellom Oslo og Gardemoen. Det ble en spennende ombyggingsfase. Et gigantisk tomt rom skulle forvandles til et effektivt lager for fryse- og kjølevarer og øvrig produktspekter. Det skulle også bygges kontorer for styring og funksjonalitet. Halve bygget ble utviklet til eget formål, den andre halvparten for utleie. Utleiearealet dessuten tenkt som reserve for en fremtidig utvidelse av Måkestad Engros Øst.

Alt ble som planlagt, en dag sto bygget klart til full drift. Bare ikke med alle ansatte fra Nord-Odal, for flere av dem ble det vanskelig å pendle de syv ekstra milene hver dag. Nye medarbeidere ble ansatt. I takt med økende omsetning har staben som opprinnelige var 12, blitt til 24.

*Du er 27 år Geir-Ove, det må vel kunne sies at du var en rimelig ung mann da du tok over ansvaret for Måkestad Engros Øst. Var du rustet for oppgaven?*

– Det var ikke slik at jeg stupte inn i dette uforberedt. Jeg er født inn i handel, og oppdratt innen storhusholdning. Ingenting har kommet gratis, vi fikk virkelig lære verdien av

*Ingenting har kommet gratis, vi fikk virkelig lære verdien av nøysomhet og hardt arbeid.*

nøysomhet og hardt arbeid. Vi er en stor familie og alle har vært og er engasjerte og involverte i drift. Jeg var aldri i tvil om veien videre. Så fort jeg var ferdig med videregående skole gikk jeg inn på fulltid i Måkestad Engros AS, det var det jeg ville.

*Har samtlige syv søsken valgt å gå inn i familiebedriften?*

– Alle har en rolle. Søstrene mine litt mindre grad, men vi brødre har helt klart forretningsdrift både i gener og ryggrad. Det begynte med bestefar som solgte frukt fra Hardanger. Senere ble det utsalg av frukt og grønt i Bergen. Nye varer kom til, og i 2000 satset far på storhusholdning og etablerte Måkestad Engros AS som fullsortimentsgrossist og medlem av Servicegrossistene. I dag driver familien to frukt- og grøntselskaper, ett i Stavanger, det andre i Bergen. Familien er også involvert i eiendom og utleie av parkeringsplasser ved Flesland.

*Dere spiller på lag hele veien?*

– Ja, vi har et godt og tett nettverk, vi utveksler erfaringer og det er alltid noen å spørre om råd. Faren vår stiller alltid opp, han er like aktiv nå som han alltid har vært. Han trives på gulvet sammen med ansatte og bruker gjerne deler av dagen på å skrelle poteter og sortere jordbær i frukt- og grøntavdelingen i Bergen. Nærheten han har til mennesker og varer har vi lært mye av. Rollene i selskapene fordeler vi etter evner og kompetanse. Mine tre brødre sitter alle i styret i Måkestad Engros Øst. Det er kjekt med så mye støtte i familien.

*Blide sjåførere som gjerne tar i et ekstra tak hos kunden med å få varene på plass i kjeller og på lager, verdsettes.*

*Du er opptatt av vekst?*

– Selvfølgelig. Det er resultatene som teller. Målene mine, våre, er helt overensstemmende med målene til Servicegrossistene, nemlig fortsatt vekst. Er du bare ute etter å forsvare status, har du allerede tapt.

*Oppdratt innen storhusholdning. Ingenting har kommet gratis, vi fikk virkelig lære verdien av*

med varer og tjenester. Og så skjer det mye i Oslo-området med alle restaurantene, hotellene og bedriftene – det er mange mulige nye kunder der ute. Vi har to veldig aktive selgere. Pluss at jeg selv liker å snakke med mennesker i de ulike bransjene, kundepleie er alltid hyggelig. Mange av møtene foregår litt ut på ettermiddagen når kokker og kjøkkensjefer starter sin arbeidsdag. Det er vi som skal tilpasse oss kunden, og ikke omvendt – også når det gjelder arbeidstid og rutiner rundt om på arbeidsplassene. Konkurransesituasjonen er stor, men det er både mulig og lov å selge seg inn med bedre tilbud. Det er også spennende å være tett på utviklingen i innlandsområdet vårt, Hedmark og Oppland. Med bedre veier og styrket offentlig kommunikasjon blir det stadig lettere å etablere seg utenfor den mest hektiske gryta, både for mennesker og bedrifter.

*Hvilken kontakt har dere med leverandørene ute i distriktene, jeg tenker på kortreist mat, mat som er spesiell for området?*

– Vi holder god kontakt med leverandørene våre og får elgkjøtt fra Østerdalen og rakfisk fra Valdres. Noe frukt og grønt kommer også fra lokale produsenter, det vektes mot etterpørsel.

*Økologisk mat har kanskje ikke det helt store volumet?*

– Noe er det. Offentlig sektor har fokus, og dessuten strenge og oppleste miljøkrav. Men også der handler det om pris. Det som vektlegges sterkest i deres anbudskriterier er miljøgevinst ved transport. Det stilles krav til bilenes utslipp, og det rasjonelle i at alle varer leveres på én bil.

Ikke bare de, alle kundene våre får hele bestillingen levert under ett. Alt fra kjøtt og fisk til servietter, brød og alkohol. Vi har syv biler med kjø- og frys. Det er en regel hos oss at vi aldri sier nei til en kunde – som konsekvens kjører vi to skift. Mange kjøkkensjefer bestiller varer før de går av jobb ved 02-tiden, varer som vi pakker og leverer innen noen korte timer. Første skift hos oss starter klokken 05, andre skift går av jobb og låser dørene rundt 23.

*Ansikter utad, sjåførene skal kunne mer enn å kjøre?*

– Så absolutt. Positiv fremtreden er viktig for alle, og særlig for dem. Det å møte kunder ansikt til ansikt er jo et av sannhetens viktige øyeblikk. Blide sjåførere som gjerne tar i et ekstra tak hos kunden med å få varene på plass i kjeller og på lager, verdsettes. Opplevelsen blir et spill som lyser tilbake på hele hele bedriften.

*Fleksibilitet, service og tillit betyr alt.*

*Lange dager, høye krav og et relativt nye-tablert arbeidsmiljø, hvordan tar du vare på de ansatte?*

– Jeg opplever at vi tar vare på hverandre og at arbeidsmiljøet er godt. Medarbeiderne er dyktige og motiverte, vi går inn for å lykkes i samlet flokk og med oppbrettede ermer. Noen sosiale sammenkomster har vi hatt, og flere blir det, vi er i ferd med å skape vår egen kultur. Derimot har det vært så travelt i dette siste året at vi ikke rukket å arrangere kundemesse. Den kommer til neste år og den gleder vi oss virkelig til.

*Tilslutt, som innfødt bergenser, trives du i hovedstadens mylder, mil fra Festspillene og Fisketorget?*

– Javisst. Absolutt. Nå er jeg her og har knapt tid til annet. Bergen flytter jo ikke på seg og er uansett bare en liten flytur unna.



GEIR-OVE MÅKESTAD  
DAGLIG LEDER



# DEN GODE POTETEN

## - elsket av en hel verden



**P**oteten, nøysom og næringsrik. En liten knoll, litt blek og unnselig og helt alminnelig å se til. Samtidig struttende av næringsstoffer og med krav på all den heder og ære vi kan gi den. For poteten er en livredder med en helt egen status gjennom historien.

Det var prester som i 1740 først hadde den med i bagasjen og fortalte om dens fortreffelighet fra prekestolen. Potetprester, sendt opp fra Danmark til karrige Norge, som de var i union med.

Og det var i grevens tid. Mange av våre forfedre sultet og led av mangelsykdommer som skjorbuk, etter å ha overlevd på barkebrød og hva de ellers fant å spise.

Etter potetens inntog ble folkehelsen betraktelig bedre, og poteten fortsatte å redde oss gjennom uår og kriger. Som under siste verdenskrig, da det på hver tilgjengelig jordlapp ble satt poteter. Slottparken var intet unntak. Totalt ble det under krigen dyrket poteter på 800.000 dekar norsk jord. Som fast gjest på norske middagsbord gjennom 300 år er den likevel som en nykommer å regne. I opprinnelseslandet Chile har den vært dyrket i Andesfjellene så langt tilbake som år 2.000 år f.kr. Inkaene

tilba poteten som en gud, ikke uten grunn. Det var den eneste matveksten som overlevde i flere tusen meters høyde over havet, og de klarte å frembringe en sort som tåler kulde.

På verdensbasis i dag finnes det tusenvis ulike utgaver av denne forunderlige C-vitaminknollen, og den blomstrer i flere enn 100 land. Den er verdens tredje viktigste matplante, etter ris og hvete.

Hedmark og Oppland med sitt fruktbare innlandsklima er ypperlige egnet for potetdyrking. Det var til disse to fylkene den først kom, og her dyrkes det stadig mest.

Den gror og trives over det ganske land, men nordmenns inntak av poteter i ubearbeidet tilstand er blitt halvert i løpet av de siste 20-30 årene. Til gjengjeld spiser vi adskillige kilo i bearbeidet form - poteten kan som kjent brukes til alt og nye og spennende potetretter dukker stadig opp på menyen.

2008 ble utpekt av FN som Potetens År. Flott med et jubelår. Men den litt sjenerte og nøysomme poteten fortjener vår takknemlighet og hyllest hver eneste dag, hvert eneste år, årene rundt. Det gjør vi best ved å spise den.



## POTETFAKTA

**Oppbevaringstemperatur:** 4 - 6 °C

250 gram potet gir i prosent av anbefalt daglig inntak.

- 2,3 prosent av daglig behov for kalsium
- 7,8 prosent av daglig behov for protein
- 10,4 prosent av daglig behov for energi
- 11,1 prosent av daglig behov for jern for kvinner
- 20,0 prosent av daglig behov for jern for menn
- 34,4 prosent av daglig behov for C-vitaminer

Kokt poteter inneholder 80 kcal per 100 gram vare.

Til sammenlikning inneholder kokt ris 145 kcal/100 gram, og kokt pasta inneholder 146 kcal/100 gram.

### Oppbevaring

Potet som er uvasket og ligger mørkt og kjølig har lang holdbarhet. Best lagring av potet er mellom 4 - 6 °C. Ved lagring under 4 °C, går stivelsen i poteten over til sukker og poteten får en søt smak. Bli poteter oppbevart for varmt, blir de myke og får groer. Poteter bør heller ikke utsettes for sollys, noe som kan medføre grønnfarging. Det meste av poteter som selges i dagligvarehandelen er vasket og forbrukerpakket. Vasket potet har kortere

holdbarhet, og er derfor datomerket. Potet i butikk skal behandles som en ferskvare og ha god rullering.

### Egenskaper

Potet inneholder lite fett, men er rik på energi. Potet er en av våre aller viktigste kaliumkilder, og inneholder også mangan og jern. Innholdet av C-vitamin er ikke spesielt høyt, men på grunn av at vi spiser potet ofte, har den likevel betydning som C-vitaminkilde. Det er stor forskjell på tørrstoffinnholdet i de forskjellige potetvariantene. Det betyr at innholdet av stivelse er forskjellig, og sortene får forskjellige bruksegenskaper. Poteter med høyt tørrstoffinnhold koker lettere i stykker, mens poteter med for lavt tørrstoffinnhold ikke blir melne, slik de fleste ønsker at poteten skal være.

### Bruksområde

Potet har en nøytral og behagelig smak, som gjør at den passer som tilbehør til de fleste matretter. Vi bruker potet kokt, stekt, bakt, stuert, i supper og gryteretter, i salater og omeletter. Potet kan brukes til det meste, og inngår som en viktig ingrediens i vårt daglige kosthold.



# NÅR NATUREN VÅKNER

## og hustakene vokser seg grønne

**P**lutselig kjenner du den, solvarmen mot vinterblek hud. Og du vet det bare. Våren er her, naturen er igjen i ferd med å våkne fra dvalen. Du skimte det første svake grønnskåret i bjørka, og se lubne små hestehovknopper streve seg opp i grøftkantene. Den lyse årstiden. Med bud om lune sommerkvelder sammen med familie og gode venner, noe godt på grillen, og epletrær i full blomst. Det er nå det begynner. Frø og planter skal i jorda og i løpet av noen korte måneder bli til et vell av fargerike, fantastisk næringsrike råvarer. Også utenfor gartnerier og hager spirer det. Skvalderkål, brennesle, ramsløk, granskudd, sopp og bær – listen over grønt, sterkt og søtt fra naturens eget spiskammer er lang.

Våre tidlige forfedre overlevde på disse ville vekstene, de ble brukt både til mat og medisin. Ta brennesle for eksempel, kanskje den mest næringsrike av dem alle, skal kunne kurere anemi, diabetes og reumatiske lidelser – samtidig som den kan kokes suppe på, og brukes i stuinger og salater. Folk kunne sine planter. De måtte det. Kunnskap om plantenes nytteverdi ble overbrakt til hver ny generasjon. Det er ikke veldig lenge siden, vel ett hundre år i flere tusen års perspektiv. Men vi har allerede glemt. Nesten. Takket være noen få entusiaster der ute lever mye av informasjonen videre.

*Plutselig kjenner du den, solvarmen mot vinterblek hud. Og du vet det bare. Våren er her, naturen er igjen i ferd med å våkne fra dvalen.*

"Urban Farming" er en annen trend. Den handler kort og godt om å dyrke spiselige vekster i byer. I de fleste amerikanske storbyer, på hustak, på balkonger og i bakgårder spirer og gror det. Bevegelsen har spredt seg til byer over hele kloden, også til vårt land. "Fra jord til bord" er parolen.

Mathallen i Oslo er på ballen, sist i mars viste de dokumentarfilmen "Growing Cities", en amerikansk roadmovie fra kyst til kyst som viser ulike dyrkingsprosjekter. Plener blir spadd opp, vegger blir forsynt med hengende haver eller trapper, tiltakene er kreative, sosiale, morsomme, visuelle og sunne. Og framfor alt viser trenden at drømmen om naturen stadig bor i våre urbane fingre.



# HVOR MYE ER PASSE?

*Tørkede urter er sterkere enn ferske. En gylden regel er at 1 ts tørket, malt eller støtt urtekrydder tilsvarer 1 kopp friske, hakkede urter. Men noen urter har sterkere smak enn andre.*

**1 TIMIAN** er en foredlet utgave av vill timian som finnes i alle land rundt Middelhavet. De små timianbladene har en meget kraftig og gjennomtrengende smak. Timian bør brukes med forsiktighet pga. den kraftige smaken, men er nydelig i nær sagt alle matretter: Sauser, kjøtt- og fiskesupper, potetretter, ertesuppe, kålrotstuing og sammen med kjøtt. Timian kan tørkes uten at den taper smaken nevneverdig.

**2 BASILIKUM** (*Ocium basilicum*) passer til de fleste matretter, som fisk- og eggretter, salater, supper, sauser og pastaretter. Spesielt godt passer basilikum sammen med tomat, men også sammen med løk og hvitløk. De eteriske oljene som gir basilikum dens spesielle og aromatiske smak og duft, er meget flyktige, så basilikum skal derfor ikke brukes ved lang koketid.

**3 SALVIE** har en lett bitter, kraftig kryddret smak. Det er de unge grågrønne bladene som brukes som krydderurt. Salvie brukes gjerne sammen med andre krydderurter i fisk- og kjøtt-retter, farseretter, til stuffing av fugl og til urtete.

**4 DILL** er en velkjent krydderurt i Norge som brukes til poteter, sild, småagurker, kokt fisk og gravfisk. Dill er uunnværlig til alle slags skalldyr, er utmerket i salater, kan brukes til hvit saus og er fin til å pynte fat med. Te laget av dill skal ha en positiv effekt mot magebesvær, hikke og søvnløshet og sies også å være fin mot kolikkmerter.

**5 GRESSLØK** er en velkjent krydderurt som har lukt og smak lik vanlig løk. Den er god til eggretter, potetmos, bakt potet,

potetsalat og alle andre retter av potet. Den passer også godt til fiskesuppe, stekt fisk, sauser og dressinger. Gressløk tilsettes gjerne mot slutten av koketiden. De hule gressløkbladene kan kuttes og fryses. Gressløk er hardfør og er ganske vanlig som hagevekst i Norge og selges både som avskåret (i bunt) og i pottes, både av norsk, nederlandsk og italiensk opprinnelse.

**6 ESTRAGON** har en fin smak som minner om anis, og passer til alle kylling-, fisk- og eggretter. Estragon er også god i dressinger og lyse sauser. Det finnes to typer estragon, fransk estragon, som de fleste anser som best og russisk estragon som har noe grovere blader, men som er mer hardfør og lettere å dyrke. Det meste er norsk produksjon.

**7 KJØRVEL** har en persilleaktig smak og en duft som minner om anis. Det forekommer nesten ikke import. Kjørvel brukes finhakket, enten alene eller sammen med andre krydderurter til salater, grønne sauser og til kjørveldsuppe. Kjørvel er også godt til kylling og kalvekjøtt. I likhet med mange andre krydderurter, bør den tilsettes like før servering.

**8 ROSMARIN** er en flerårig plante med blader som minner om barnåler. Bladene inneholder eteriske oljer og bitterstoffer som gir en søtlig og lett bitter smak som minner om kamfer. Det finnes norsk rosmarin i pottes, men de tåler ikke frost, så om vinteren forekommer det import av avskåret rosmarin fra Italia og Spania. Rosmarin passer til kraftige og fete kjøtt- og fiskeretter, og kan kokes med under matlagingen.

**9 MERIAN** er nært beslektet med oregano. Det er en ettårig plante hvor man benytter nye skudd, blader og knopper som krydderurt. Liten eller ingen import. Merian har en mild og fin

smak, og egner seg godt til alle eggretter, ris- og pastaretter eller på pizza.

**10 OREGANO** er det samme som vill merian og på norsk kalles den bergmynte. Oregano har en kraftigere smak enn merian, og det selges også mye mer oregano enn merian. Man bruker friske skudd, blader og knopper som krydder. Det går greit å tørke oregano.

**11 MYNTE.** De fleste av oss kjenner igjen duften av peppermynte, som benyttes som smakstilsetning i tyggegummi, sukkertøy, tannkrem, o.s.v. Mynte er en flerårig plante og det er bladene som brukes som krydder. Frisk mynte brukes som krydder til for eksempel lammekjøtt og fiskeretter, grønnsaksretter og til kryddersmør. Mynte brukes ofte til myntete, eller som smaks-tilsetning i andre drikker.

## Til en rett for 4 porsjoner pleier det å passe med:

½ – 1 msk	Dill
1 – 1½ tsk	Basilikum
½ – 1 tsk	Estragon
½ – 1 msk	Gressløk
1 – 1½ tsk	Kjørvel
1 – 1½ tsk	Merian
½ – 1 tsk	Mynte
½ – 1 tsk	Oregano
½ – 1 tsk	Rosmarin
½ – 1 tsk	Salvie
½ – 1 tsk	Timian





1

## RØDBETE- OG SITRONTIMIANGRANITÉ

6 dl vann // 2 dl sukker // 1 stk stor rødbete // 3 stilker sitrontimian // saften av 3 stk sitroner

Kok opp vann og sukker. Skrell og skjær rødbeten i biter og trekk dem i sukkerlaken sammen med timian i ca. 30 minutter. Ha i sitronsaft. Avkjøl. Sil laken og frys ned i en avlang lukket boks. Ta formen ut etter en time og skrap løs isen som har dannet set med

en gaffel. Sett boksen tilbake i fryseren igjen. Fortsett å gjøre dette hver halve time til alt har frosset. Bruk gjerne alarm så du ikke glemmer tiden. Anrett gratineen i glass eller små skåler og pynt med sitrontimian.

foto Opplysningskontoret for frukt og grønt

2

## MYNTEPOTETER MED TZATZIKI

1 kg nypotet // 5 dl vann // 2 ss salt // 2 stilker frisk mynte // 1 dl hakket frisk mynte // 3 ss smør

Tzatziki: 1 stk slangeagurk // 2 ½ dl matyoghurt // 2 båter presset hvitløk // 2 ts hvitvinseddik // 2 ss hakket frisk mynte

Skrubb potetene helt rene for jord. Det gjør du enkelt med 'potet-hansker' på hendene. Kok opp vann med salt og myntestilker. Legg i potetene og kok dem til de er akkurat møre - 10 - 15 minutter (om potetene er relativt små). Hell kokevannet fra og damp potetene godt. Tilstett smør og hakket mynte og rør om så potetene blir blanke og

delikate. Skyll og tørk agurken og riv den grovt. Ha den i en sil så væsken renner av og klem ut så mye væske som mulig. Rør sammen agurk, yoghurt, hvitløk, eddik og mynte og smak til med en anelse salt. Server myntepotetene nykokte med tzatziki som en liten snacks eller som tilbehør til grillmat.

Tips: Ved å bruke matyoghurt i stedet for yoghurt naturell i tzatzikien, slipper du å sile den før bruk.

foto Opplysningskontoret for frukt og grønt

3

## GROVT BRØD MED EPLE OG KORIANDER

4 skiver grovt brød // 2 ss smør // 2 stk epler // 2 ss flytende honning // 1 stk saft og raspet skall av lime // 1 potte frisk koriander

Ta ut kjernehuset på eplene og del de i litt tykke skiver. Spred smøret på brødskivene og legg på epleskiver. Hell over honning, limesaft og limeskall. Ha rikelig med frisk koriander på. Server.

foto Opplysningskontoret for frukt og grønt

4

## OMELETT MED FRISKE KRYDDERURTER

6 stk egg // ½ dl hakket frisk basilikum // ½ dl hakket frisk timian // ½ dl hakket frisk gressløk // salt og pepper etter smak  
1 ss smør til steking // 1 dl revet hvitost

Pisk sammen eggene. Finklipp urtene og bland med eggene. Tilstett salt og nykværnet pepper etter smak. Smelt smør i en panne og hell i eggene. Rist på pannen til omeletten stivner eller løft omeletten forsiktig opp fra bunnen med en stekespade. Stek ved

middels varme til eggene stivner. Dryss hakkede urter og revet ost over omeletten og brett den i to. La omeletten steke videre til osten smelter. Skyv omeletten over på en tallerken og server den varm med brød og en salat til.

foto Opplysningskontoret for frukt og grønt





## Kampanje:



Chinet  
miljøtallerken 24cm  
EPD nr. 2684678

## Prøv også:



Chinet  
miljøtallerken 17cm  
EPD nr. 2684652



Chinet  
miljøtallerken 40cl  
EPD nr. 2684728

# Chinet miljøtallerkener



**Verdens  
beste!**

Huhtamaki Norway AS  
Kartverksveien 7, 3511 Honefoss - tlf. 32 11 40 00  
salg@no.huhtamaki.com - www.huhtamaki.com



SERVICE  
GROSSISTENE



# UKESKAMPANJE

UKE 19 - 26  
5 MAI - 29 JUN

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

UKE 19 (5. mai - 11. mai)



VAASAN  
NORGE AS

**Muffins blåbær** EPD: 2 943 637  
**Muffins sjokolade** EPD: 2 944 155

Klassiske muffins med ny forbedret smak og ny fargerik form som indikerer smaken. Hjemmelaget utseende.

90 G X 35 STK

÷ 20%

EPD: se produktnavn

UKE 20 (12. mai - 18. mai)



LERUM FABRIKKER AS

**Jordbærsyltetøy**

Tid for Vafler og kos. Tradisjonelt jordbærsyltetøy for enhver anledning.

1 X 9,5 KG

÷ 20%

EPD: 671 313

UKE 21 (19. mai - 25. mai)



OBKLA FOODS  
NORGE

**TORO Fish & Chips Original  
filet 150 g**

TORO Original Fish & Chips- fileten er fisk slik du for servert den i England. Sprø, smakrik panering som forseglar den rene fisken som er hvit i fargen og smaker nydelig.

5 KG - 33 STK

÷ 20%

EPD: 2 767 812

UKE 22 (26. mai - 1. jun)



FINDUS  
NORGE AS

**Ørrethaler, 80-100g**

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

5 KG

÷ 20%

EPD: 1 469 956

UKE 23 (2. jun - 8. jun)



BAXT AS

**Lemon & Lime Cheesecake**

Lemon & Lime Cheesecake er en smakfull ostekake laget med kjeksbunn, ostekrem og dekor av sitron & lime på toppen. Ferdig delt.

3 X 2090 G

÷ 20%

EPD: 2 874 113

UKE 24 (9. jun - 15. jun)



VESTFOLD FUGL

**Kyllingfilet naturell**

Kyllingfilet er allsidig, sunt og godt og passer på enhver meny hele året! Kyllingfilet er magert, benfritt og delen av kyllingen som er mest brukt. Produktet er pakket i 4 x 2,5 kg skål.

4 X 2,5 KG SKÅL

÷ 20%

EPD: 1 279 595

UKE 25 (16. jun - 22. jun)



SANTA MARIA  
NORGE A/S

**Bourbon BBQ Sauce**

Sannsynligvis den beste BBQ sauce du noen gang har smakt! Med elegant røkpreg og et hint av bourbon. I praktisk klemme-flaske.

6 X 1100 G

÷ 20%

EPD: 2 767 820

UKE 26 (23. jun - 29. jun)



VESTFOLD FUGL

**Wienerpølser**

Kylling wienerpølser har blitt et fullverdig og meget godt pølseprodukt. Pølser av hvitt kjøtt er i takt med trenden og kan serveres både til frokost, lunch, middag og mellommåltid.

2 X 2,5 KG POSE

÷ 20%

EPD: 2 101 822

# BESTILL PULLED PORK I DAG!

PULLED PORK SALT & PEPPER  
EPD 2968915



PULLED PORK BBQ  
EPD 2969038



**P**ulled pork er renskåret svinekjøtt tilberedt under lav temperatur over lang tid. Den langsomme tillagningen gjør at marinaden trekker godt inn i kjøttet og at man har et godt smaksbilde med et ekstremt mørt kjøtt.

På [pulledpork.no](http://pulledpork.no) kan du se noen av mulighetene og bruksrådene til Pulled Pork. Alle oppskriftene er spesialkomponert for Roar Stang Kjøtt for å vise ulike måter å tilberede dette fantastiske kjøttet på. Det er også utarbeidet et inspirasjonshfte med alle oppskriftene. Ta kontakt med oss ved interesse.

*Bon Appetit!*



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

## MÅNEDSKAMPANJE

ORIGINAL Fish'n Chips FINDUS NORGE AS



### Fish'n Chips Quarter Pounder 115 g

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

4,14 KG

EPD: 2 725 810

÷ 20%

GOURMETCOMPAGNIET AS



### Rekesalat 15%

En selvfølge for Horeca og KBS, til frokostbuffet, pølser og lignende. Brukes gjerne som pålegg til brødmat, sammen med fiskepudding og litt garnityr.

4 X 1 KG

EPD: 231 068

÷ 15%

GRILSTAD STORKJØKKEN



### Hamburger Slider Homemade 60 g

Denne Hamburgeren er laget på grovkvernet storfe kjøtt. Høy kjøttandel og grov struktur gir saftighet og mye god smak. 99% storfe kjøtt!

5 KG FRVS

EPD: 2 971 307

÷ 15%

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

## MAI & JUNI

NORTURA



### Gilde Kjøttboller stekt ca 13 g, frys

Med ferdigstekte kjøttboller på menyen har du mange muligheter. Til festsesongen kan du bruke de til tapas med krydrede sauser, friske grønnsaker og annet spennende tilbehør.

2 X 2,5 KG

EPD: 2 848 372

÷ 20%

ORKLA FOODS NORGE



### Stabburet Steaklet m/ost

Det gode hverdagsproduktet av svinestek tilsatt ostebiter. Praktiske størrelser, med en til lunsj og to til middag. Serveres gjerne som et fristene smørbrød med salat og bacon.

62 STK X 80 G

EPD: 845 586

÷ 15%

ORKLA FOODS NORGE



### TORO Cappuccinofromasj langform 1,5 l

En god dessert som avrundning på et godt måltid. TORO Cappuccinofromasj er enkel å håndtere, er glutenfri og tiner raskt. Et håndverksprodukt vi er stolte av!

8 STK X 1,5 LITER

EPD: 1 203 165

÷ 15%

LANTMÄNNEN UNIBAKE



### Hamburgerbrød Gourmet 80 g

Saftig og godt hamburgerbrød bakt med surdeig og fullformalt hvete, inneholder mindre sukker og salt.

60 X 80 G

EPD: 2 783 215

÷ 15%

LANTMÄNNEN UNIBAKE



### Focaccia 600 g

Det perfekte tilbehørsbrødet til sommermenyen. Produktmål: 47 x 12 cm

12 X 600 G

EPD: 2 788 461

÷ 15%

JÆDER



### JÆDER Chicken Nuggets

JÆDER Chicken Nuggets - med sprø panering - et kjempegodt kyllingprodukt, som passer både til store og små!

1 X 5 KG

EPD: 4 016 911

÷ 17%

NORREK DYPFRYS AS



### Bringebær

Ha dem på kaken, lag en coulis eller bland med banan, yoghurt og juice så har du en nydelig smoothie.

2 X 2,5 KG

EPD: 919 357

÷ 15%

IDUN INDUSTRI



### Marsipankake, rund 800 g

Smakfull marsipankake med bringebær og krem. Tines 7 timer på kjøll. Pakket single i selgende kakeeske. Diameter 18 cm.

KARTONG Å 4 KAKER

EPD: 2 989 440

÷ 15%

IDUN INDUSTRI



### Marsipankake, stykke 155 g

Saftig og god marsipankake med bringebær og krem. Ferdig skåret i porsjonstykkje å 155 g. Tines 3 timer på kjøll for servering.

KARTONG Å 15 STK

EPD: 2 992 774

÷ 15%

VESTFOLD FUGL



### Kyllingfilet naturell

Kyllingfilet er allsidig, sunt og godt og passer på enhver meny hele året! Kyllingfilet er magert, benfritt og delen av kyllingen som er mest brukt. Produktet er pakket i 4 x 2,5 kg skål.

4 X 2,5 KG SKÅL

EPD: 1 279 595

÷ 15%

VESTFOLD FUGL



### Wienerpølser

Kylling wienerpølser har blitt et fullverdig og meget godt pølseprodukt. Pølser av hvitt kjøtt er i takt med trenden og kan serveres både til frokost, lunch, middag og mellommåltid.

2 X 2,5 KG POSE

EPD: 2 101 822

÷ 15%

PER'S KJØKKEN AS



### Westfalerskinke

Per's Kjøkken har produsert westfaler skinke i over 50 år, det kjennes på smaken! Westfaler er produsert av renskåret skinke, lite fett og moden fin smak.

10 PK X 500 G

EPD: 1 932 854

÷ 15%

BAXT AS



### Lemon & Lime Cheesecake

Lemon & Lime Cheesecake er en smakfull ostekake laget med kjeksbase, ostekrem og dekor av sitron & lime på toppen. Ferdig delt.

3 X 2090 G

EPD: 2 874 113

÷ 15%

UNILEVER FOOD SOLUTIONS



### Creme Dolce

Topping som holder formen lenger i varme og kalde desserter og drikker. Profesjonelt design og funksjonell spraytut som gjør det enkelt å dekorere.

12 X 500 ML

EPD: 2 949 386

÷ 20%

UNILEVER FOOD SOLUTIONS



### Laktosefri Mat 15% 1 l

Laktosefri Mat 15% som gir kremet konsistens og god fylde i varme retter. Koke- og varmestabil og kan reduseres. Tåler syrlige tilsetninger og alkohol og skiller seg ikke. Lang holdbarhet.

8 X 1 LITER

EPD: 4 016 374

÷ 15%



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

## MÅNEDSKAMPANJE

VAASAN NORGE AS



### Muffins blåbær

Klassiske blåbær muffins med ny forbedret smak og ny fargerik form som indikerer smaken. Hjemmelaget utseende med 7% blåbær.

35 STK X 90 G

EPD: 2 943 637

÷ 15%

VAASAN NORGE AS



### Muffins sjokolade

Klassisk sjokolademuffins med ny forbedret smak og ny fargerik form som indikerer smaken. Hjemmelaget utseende.

35 STK X 90 G

EPD: 2 944 155

÷ 15%

HUHTAMAKI



### Chinet tallerken 24 cm Flavour

Miljøvennlig fiber tallerken i god kvalitet, komposterbar og biologisk nedbrytbar.

4 X 100

EPD: 2 684 678

÷ 15%

SCA HYGIE NE NORWAY AS



### Tork Xpressnap Ekstra Myk Hvit Dispenserserviett

Tork Xpressnap dispenserserviett gir maksimal hygiene og reduserer forbruket med mer enn 25%. Mindre avfall og mindre kostnader.

40 X 200

EPD: 2 492 882

÷ 15%

SCA HYGIE NE NORWAY AS



### Tork Xpressnap Dispenser Bord, sort

Forbedrer hygiene og reduserer forbruk med minst 25% ved at det mates ut en og en serviett.

1 STK

EPD: 2 976 181

÷ 40%

SCA HYGIE NE NORWAY AS



### Tork Xpressnap Dispenser Disk, sort

Plass til 550 servietter. Kan brukes liggende eller stående. Forbedrer hygiene og reduserer forbruk med minimum 25%.

1 STK

EPD: 2 975 266

÷ 40%

SANTA MARIA NORGE A/S



### Bourbon BBQ Sauce

Sannsynligvis den beste BBQ sauce du noen gang har smakt! Med elegant røkpreg og et hint av bourbon. I praktisk klemmeflaske.

6 X 1100 G

EPD: 2 953 610

÷ 15%

LERUM FABRIKKER AS



### Jordbærsyltetøy

Tid for Vafler og kos. Tradisjonelt jordbærsyltetøy for enhver anledning.

1 X 9,5 KG

EPD: 671 313

÷ 15%

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



# MUFFINS

-Ny inni og utenpå!



**MUFFINS BLÅBÆR** EPD: 2943637  
**MUFFINS SJOKOLADE** EPD: 2944155  
**MUFFINS BRINGEBÆR** EPD: 2944031  
**MUFFINS SITRON** EPD: 2944064

Antall i kartong: 35 x 90 g

**MUFFINS BLÅBÆR SINGLEPK.**

EPD: 2322519

**MUFFINS SJOKOLADE SINGLEPK.**

EPD: 2322147

Antall i kartong: 30 x 90 g

### GRILLET SITRONMUFFINS

Sitronmuffins  
Lys sirup  
Vaniljeis  
Pistasjnøtter

Del muffinsen og pensle på med lys sirup. Grill muffinsen i grillpanne til den har fått en gyldenbrun farge. Server med vaniljeis og hakkede pistasjnøtter. Våre muffins er gode som de er men kan med fordel serveres som en enkel dessert sammen med is, sorbet, mousse og friske bær.

KUNSTEN Å GLEDE



www.vaasan.no

MAREXIM  
a world of temptation



A world of temptation.....



Marexim AS er ledende leverandør av matvarer til det norske storhusholdningsmarkedet. Vi er en serviceorientert, kreativ, problemløsende og initiativrik samarbeidspartner for våre kunder. Vårt ønske er at du kan servere dine kunder en smakfull opplevelse.





# SPORTSGLEDE OG KULINARISKE PERLER

*Miklagard Golf er kåret til Norges beste de siste 12 årene. Ett tusen og ett hundre mål med grønn plen og 18 hull. En fryd for øyet og en krevende arbeidsplass for staben som stiller banen året rundt. Jorda skal ikke være for tørr, eller for våt, og kanskje må den kalkes. Gresset skal ha akkurat passe høyde, bunkere etterfylles, hull dreneres og vanningsanlegg vedlikeholdes.*

Daglig leder Tore Waagø i Miklagard Golf forteller at det var en gruppe investorer som sent på 1990-tallet bestemte seg for å bygge en golfbane som var på høyde de beste i Europa. De kjøpte et stykke land på Kløfta i vekstkommunen Ullensaker, strategisk beliggende mellom Oslo og Gardemoen. Den kjente golfarkitekten Robert Trent Jones jr fikk oppgaven med å tegne anlegget, og i juni 2001

kunne de åpne portene. Investeringen på 100 millioner kroner betalte seg raskt, inngangsbilletten for spillerne lå tett opp mot ett hundre tusen kroner.

Det var da. Nå er golf allemannssport og langt flere kan glede seg over å spille på en bane i internasjonal mesterskapsklasse. Sesongkort finnes i flere varianter og til absolutt overkom-



**TORE WAAGØ  
DAGLIG LEDER**

melige priser "Det har ikke blitt mindre travelt av den grunn," sier Waagø, "vel 200 spillere kan være på banen samtidig, et bookingsystem holder orden på tider og avtaler. Vi driver banen nærmest som et idrettslag, det årlige overskuddet på 100-300.000 kroner pløyes tilbake i driften."

I tillegg til 18-hullsbanen har Miklagard Golf en 6-hulls korthullsbane, golfakademi og ypperlige øvingsområder. Helheten har blitt et spennende møte mellom topp anlegg og assosiasjoner til det norrøne. Navnet Miklagard var vikingenes navn på Konstantinopel og Bysants, og betyr egentlig "den store byen". Også hullene har fått navn fra gammel tid, fra norrøne guder og sagakonger. Som Odin og Harald Hårfagre.

Totalt er det 32 ansatte i Miklagard Golf, 18 fast ansatte baneansatte forteller noe om areal og krav til banestandard. Andre er engasjert i kursvirksomheten som ivaretar alle som vil, uansett om du er nykommer eller viderekommende. En rekke turneringer skal avvikles og alt skal administreres i en hektisk sesong.

Den mørkbeisede, lave restaurantbygningen med sine smårutete vinduer og gress på taket ligger vakkert i terrenget. Det som skjer innenfor dørene her står ikke tilbake for utendørsaktivitetene i travelhet. Klubbhuset er samlingsstedet for spill-

erne mellom slagene, restauranten er i full drift året rundt. Tidligere ble restauranten drevet av et selvstendig selskap uten direkte tilknytning til golfklubben. Men i 2013 fikk klubben lyst til å ta over alle servicefunksjonene selv, og ansatte to medarbeidere på heltid i restauranten.

"Det er to fantastiske damer," sier Waagø, "de lager utrolig god mat. Dette første året omsatte vi for 2,6 millioner." Og forteller videre at tilbud og etterspørsel bare har vokst etter at de selv overtok driften. Medlemmene spiser ofte på restauranten i sesongen, resten av året kommer gjestene overalt fra.

Den geografiske beliggenheten er gunstig i forhold til bedriftene i nærområdet og konkurransen ikke særlig stor. De grønne omgivelsene frister også de som skal arrangere jubileum og familieselskap. Lokalene er allerede fullbooket i måneder framover. Åtte konfirmasjonsfester skal snart avholdes i lokalene, flere barnedåper, brylluper og 50- og 60 årsdager venter i kø. Lokalene blir også hyppig benyttet av foreninger og lag til møtevirksomhet.

Også catering drives fra restauranten. Alt har skjedd med minimal ekstern markeds-

*Medlemmene spiser ofte på restauranten i sesongen, resten av året kommer gjestene overalt fra.*



*— en gang var det en boks med oppskjært løk som ble levert ekspress. Gode priser har de også. Jeg har aldri vært borte i noen som Måkestad.*

føring, det er spillerne i golfklubben som har spredt ringene i vannet.

"Da vi tok over handlet vi litt her og litt der, vi hadde ikke helt oversikten. Men en dag kom et av medlemmene våre og spurte om vi hadde hørt om Måkestad Engros? Det hadde vi ikke, men tok kontakt. Det har vi ikke angret på, kan du si. De er veldig, veldig bra og har en helt fantastisk service.

Klart vi skal hjelpe, sier de når vi har det som mest hektisk og mangler et eller annet. Det kan være en ren bagatell, men en bagatell som gjør det kritisk for oss der og da — en gang var det en boks med oppskjært løk som ble levert ekspress. Gode priser har de også. Jeg har aldri vært borte i noen som Måkestad."

Banen og restauranten er ikke den eneste aktiviteten som drives på Miklagard Golf. Golfshopen har et bredt utvalg av alt innen klær og utstyr tilhørende sporten. Også når banen er vinterstengt er det mulig å handle i den. Har de ikke nøyaktig hva spilleren jakter på i butikken, skaffer de det. Litt som Måkestad Engros Øst.





# HØYT UNDER TAKET OG GOD STEMNING HOS SYSTEMKJØP

- tar kvantesprang mot å bli Norges beste innkjøpskjede

*På kontoret til Systemkjøp i Lilleakerveien 2 b på Ullern er kompetansen stor, målene høye og ambisjonene til å ta og føle på. Men størst av alt er likevel entusiasmen, den smittende gleden. Gleden over å skape – gleden over å bygge en solid plattform for det som skal bli Norges beste innkjøpskjede.*

Det er ingen tvil, "medlemmene i Systemkjøp skal få den enkleste hverdagen, de beste betingelsene og absolutt forutsigbarhet." Det er hva de sier, daglig leder Eivind Brynhildsen og forretningsutvikler Knut Kleivenes. Med et smil sier de det, men undertonen er alvorlig. De mener hvert eneste ord, og resultatene de har oppnådd etter halvannet års hardt arbeid, lyver ikke.

## SAMMEN PÅ BARRIKADENE

Det var én mann ved kontoret da de gikk i gang for, nå har staben økt til fem. Markedsjef Kristian Spiten, controller Mari Vegsund og salgsansvarlig Svein Engeset er de tre andre.

Snart skal de bli enda flere, særlig på salgssiden. "Vi skal klonе Svein og spre ham utover landet", sier Kleivenes muntert og lar oss forstå at Engeset har det som skal til. Det har de alle. Hver og en har kompetanse som løfter og driver Systemkjøp framover. De utfyller hverandre faglig, og trives ualmennlig godt i hverandre selskap, og med oppgavene.

Brynhildsen og Kleivenes har jobbet sammen før. I Gress-gruppen AS, Norges største innkjøps sammenslutning for storhusholdning. Førstnevnte har solid bakgrunn fra kantine, KBS- og kjedearbeid med papirer fra BI i ryggen. Mens Kleivenes har jobbet



**KNUT KLEIVENES**  
FORRETNINGSUTVKLER

"medlemmene i Systemkjøp skal få den enkleste hverdagen, de beste betingelsene og absolutt forutsigbarhet."

med restaurant- og hoteldrift i ulike kjeder etter etter uteksaminering fra Norsk hotellhøgskole.

## SPISSKOMPETANSE I LØNNSOMHET

Det var i 2012, den 12. i 12. for å være presis, at Systemkjøp ble registrert som AS etter 10 års drift som DA-selskap. Det var ved endringen av selskapsform det nye teamet ble ansatt for å blåse liv i kjeden og utvikle den mot nye høyder.

"Dette siste året har vært eksplosivt", sier Brynhildsen. I fjor forhandlet Systemkjøp innkjøpsavtaler for 1,2 milliarder på vegne av de 2.700 medlemmene sine. De elsker å tenke utenfor boksen for å utvikle samarbeid og skape verdier. Og å drive forhandlinger, et felt Kleivenes hevder de har spisskompetanse på.

## FRIHET PÅ GODE BETINGELSER

Systemkjøp har medlemmer i alle segmenter. Størrelsen har ingen betydning-kantiner, hotell, restauranter, storhusholdninger og gatekjøkken – bedriftene kan være så store eller så små de vil. Som medlemmer nyter de alle godt av fordelene medlemsskapet gir. Et medlemsskap som ikke koster noen verdens ting.

Gevinstene ved et medlemsskap er mange, og skal bli enda flere. I tillegg til enklere hverdag og økt forutsigbarhet, er hovedoppgaven å bygge grunnfjellet så solid at medlemsskapet gir økonomiske fordeler på alle nivåer. Profitten av volum skal genereres tilbake til medlemmene – det er resultatene i bunnlinjen som viser hvor lønnsomt medlemsskapet er. Og lønnsomheten er stigende- bonusen medlemmene oppnår på avtalekjøp har økt. De kundene som får best uttelling vil tredoble bonusutbetalingen sin fra i 2012 til 2014, det vil si at de får oppimot 9 % i bonus.

## RABATTER TIL BEGJÆR

Men jobben deres er langt mer omfattende enn forhandlinger og matematikk. Tilrettelegging av drift, rådgiving, det å utvikle styringsverktøy og instrumenter for de ulike segmentene er viktige satsningsområder. Og, kommunikasjon.

Mat og drikke, basisvarene, utgjør naturlig det store volumet og gir dermed de største gevinstene. Men også andre fordeler kan medlemmene få økonomisk utbytte av. Gunstige kredittavtaler og rabatter på telefoni, forsikringer og kontorrekvisita er allerede på plass.

## ENTUSIASME I SYSTEM OG TRYGGE RAMMER

Ordene løper lett hos Brynhildsen og Kleivenes i intervjuet. De snakker ivrig om å løfte alle steiner, redefinere vedtatte sannheter, og om først og fremst jobbe målbevisst for at medlemmene skal få markedets beste rammebetingelser. Og om verdiskapende innkjøps samarbeid for medlemmene, grossistene, leverandørene og øvrige samarbeidspartnere. "Vi skal forvandle Systemkjøp til en fantastisk innkjøpskjede." Systemkjøp samarbeider med Servicegrossistene og samtidig med en rekke direkteleverandører av varer og tjenester innen storhusholdning. Beslutninger tas til medlemmenes beste, det er de de er satt til å tjene.

Entusiasmen deres er ekte og absolutt troverdig. Positivitet som drivkraft kombinert med solid bakkekontakt og kompetanse, gir arbeidsdagene farge. Det å se målbare resultater i tall og fornøydhet stimulerer til ytterligere innsats. Det synes å være godt å være en del av Systemkjøp, både som medarbeider og som medlem.



**EIVIND BRYNHILDSEN**  
DAGLIG LEDER

I fjor forhandlet Systemkjøp innkjøpsavtaler for 1,2 milliarder på vegne av de 2.700 medlemmene sine. De elsker å tenke utenfor boksen for å utvikle samarbeid og skape verdier.

MEDLEMSFORDELER	PARTNER
Bonus industri og grossist	✓
Ordre skala rabatt	✓
Faktura rabatter - direkte avtaler	✓
Årsbonus - direkte leverandører	✓
Tilgang til fremtidig webside	✓
Netthandel (fremtidig)	✓
Dedikerte varekataloger	✓
Oppfølging lokalt	✓
Oppfølging digitalt, mail og web	✓
Lojalitetsrapporter	✓
Effektiviseringsrapporter ordre og produkt	✓
Tilgang til produkter og tjenester utviklet av Systemkjøp	✓
Tilgang til kampanjer av Systemkjøp	✓
Support fra Systemkjøp	✓



# PÅ OPPDAGELSESFERD I SANTA MARIAS EKSOTISKE UNIVERS

VERDEN ER VÅR ARENA! DET ER SIRI ENG SOM SIER DET, HELT UBESKJEDENT, OG MED FULL RETT. SOM COUNTRY SALES MANAGER HOS SANTA MARIA OMGIS HUN DAGLIG AV EKSOTISKE KRYDDER OG SMAKSPRODUKTER FRA HELE KLODEN. SPISSKUM, KORIANDER, OREGANO, MUSKAT, KANEL, SAFFRAN — I SEKS TUSEN ÅR HAR MENNESKER BRUKT KRYDDER I MATEN. SOM SMAKSTILSETTING, SOM VIKTIG HANDELSVARE OG SOM MEDISIN.

Krydderhistorie er spennende og fargerik. Dufter og smaker fører tankene lett til krydderkaravanene som i sin tid buktet seg gjennom ørkenen. Eller til Vasco da Gama, Columbus og Magellan som styrte sine seilskip mot hjemlige kyster, fulllastet med krydder fra Vest-India og Orienten.

**Navnet på selskapet ditt Siri, Santa Maria, var ikke det navnet på skipet til Columbus?**

— Joda, Santa Maria, som på syd-europeiske språk betyr Jomfru Maria, var det største av de tre skipene Christopher Columbus brukte da han oppdaget Amerika i 1492. Det startet med at Santa Maria var bare varemerket vårt, men etterhvert ble det naturlig å ta det i bruk også som navn på hele virksomheten.

**Starten var en liten krydderbod?**

— Det er jo et eventyr, egentlig. I 1911 åpnet grunnleggeren C. Leon Berg en liten te- og krydderbod i Gøteborg. Slektninger tok over og utviklet virksomheten. Kort fortalt er vi i dag eid av det finske næringsmiddelkonsernet Paulig Group, også dette et familieeiet selskap. Ambisjonene er store, og vi skal være Nord-Europas ledende smakstilsetnings-selskap innen 2020. Allerede selges Santa Maria i ca 30 land, og vi er markedsledere i Norden og Baltikum. Nå satses det også for fullt i Storbritannia og Russland, både i dagligvare og storhusholdningsmarkedet. Vil du ha litt fun facts? Tex Mex har jo som kjent blitt en del av norsk helgetradisjon for svært mange, både hjemme og i kantinen på jobben. Vi følger selvsagt utviklingen nøye

og måler forbruket per capita. Norge er det land i Europa som har desidert størst forbruk av tex mex-produkter pr hode. Vårt forbruk er mer enn dobbelt så høyt som land nr 2 på listen, som er Sverige. Helt utrolig, og veksten ser heldigvis ikke ut til å avta. Nå ser vi også at det åpner flere nye og spennende spisesteder med Tex Mex på menyen, folk elsker det!

**Har dere noen undersøkelser som forklarer hvorfor? En skulle jo tro at våre nordiske sarte ganer ikke er helt tilpasset brennhet salsa?**

— Vår måte å jobbe på er at vi skaffer oss innsikt i våre kunders kunders ønsker og behov, for så å kunne utvikle produkter og konsepter som er i tråd med dette. Vi har fokusgrupper og spør gjestene hva de ønsker seg, om det er noen produkter eller smaker de savner. Men når det gjelder tacos tror jeg forklaringen er enkel. Det er godt, det serveres ofte med mye grønnsaker og blir dermed et sunt måltid. Hvis det serveres som buffet, som det ofte gjør, kan hver enkelt kombinere de smakene man liker aller best. Fisk og skaldyr har også funnet veien inn til tacobordet som et sunt, magert og næringsrikt alternativ til kjøtt. Ellers er det jo bra forbrenning i chili da!

— Apropos brenning, dere har mange grillprodukter, det er jo snart sesong for det.

— Grille gjør våre kunder mer og mer hele året, alle liker grillmat. Vi har et vell av oljer, marinader, rub, glaze og krydder som løfter smaken av gode råvarer nærmest uansett hva som står på menyen. Det er ikke vanskelig i det hele tatt, og så er det jo utrolig morsomt å lokke fram nye smaker.

**Vårt ønske er at våre kunder skal gjøre god forretning gjennom å ha de beste verktøyene for oppgaven**

**Har du ellers noen gode forslag eller idéer til de mange kantineansvarlige som ønsker å friske opp hverdagstilbudet?**

— Massevis! Det er bare å ta kontakt, dette er vår lidenskap. Ofte er det ikke så mye som skal til for å skape nye opplevelser for gjestene. Våre dyktige konsulenter rundt i landet er på pletten for å vise hvordan våre konsepter kan bli god business. Vårt ønske er at våre kunder skal gjøre god forretning gjennom å ha de beste verktøyene for opp-

gaven. Fornøyde gjester som stadig kommer tilbake er vårt felles mål.

Thaimat er veldig populært, indisk like så. Mange er flinke til å skape ekstra stemning med dekorasjoner og farger. Et lite tips er å bruke krydder som en del av eksponeringen. Hele krydder, sammen med chili, lime osv i lekre skåler og fat, kan bli helt nydelige borddekorasjoner. Vi har en rekke oppskrifter og har utviklet mange helhetlige løsninger. Også på dessertfronten, hvor vi viser hvordan man kan bruke krydder for å løfte desserter til helt nye smaksopplevelser.

**Et lite tips er å bruke krydder som en del av eksponeringen. Hele krydder, sammen med chili, lime osv i lekre skåler og fat, kan bli helt nydelige borddekorasjoner.**

Den desidert sterkeste trenden nå er Street Food, som etter hvert kommer for fullt. Street Food er enkle og rene retter med sterke smaker fra opprinnelseslandene. Alle land har sine egne Street Food-tradisjoner, nå smelter det sammen og vi får en helt utrolig strøm av spennende smaker og kombinasjoner.

Vi har akkurat fått ferdigstilt en omfattende markedsundersøkelse som vi skal bruke for å hjelpe våre kunder å ta denne trenden inn fra gatemarkedene og inn i sine restauranter. En serie nye sauser i vårt World To Go-konsept gir en hel verktøykasse for å skape den rette smaken av Street Food, sammen med friske, ærlige råvarer.

Dessuten har vi World Kitchen, oppskrifter og inspirasjon fra de fem kjøkken som våre fokusgrupper viste var mest populære blant kantinegjester; Tex Mex, Thai, Indisk, Middelhav og Amerikansk. Det er bare å boltre seg, her er mye inspirasjon til å skape variasjon og fornyelse i hverdagen. Men skulle jeg virkelig gi en oppfordring til kjøkkensjefer og kantineansvarlige, så er det å bruke krydder enda mere kreativt.

Krydder er magi. Du kan løfte en litt ordinær rett ved hjelp av krydder. Krydder og andre smakstilsetninger er den absolutt billigste måten å skape variasjon og fornyelse på.



**SIRI ENG**  
COUNTRY SALES MANAGER

— Det høres fristende og enkelt, men som i alt ellers handler det om å ha kunnskapen inne. Du skal også våge for å prøve noe nytt. Og vite at maten er trygg for mange, det er noen allergikere blant oss.

— Vi gir råd og lærer bort til alle som vil. Vi gjør alt vi kan for at maten skal være trygg og helsemessig bra. MSG har vi kuttet ut for mange år siden. De siste par årene har utfasing av palmeolje stått på agendaen og reduksjon av salt er noe vi jobber kontinuerlig med. Vi har fullt sortiment av økologisk krydder, mange av de er også fairtrade.

Våre utrolig dyktige «Food Explorers» reiser verden rundt på jakt etter nye smaker og ingredienser, og våre innkjøpere besøker stadig leverandører og dyrkere for å sikre at kvaliteten er som den skal og at arbeidsvilkår er i tråd med våre etiske retningslinjer.

**Med fabrikker både i Sverige, Storbritannia, Estland og Belgia har kanskje krydderboden vokst seg stor nok?**

— Nei, selskapet har en sunn og stabil vekst. I Norge er vi en liten og fremoverlent organisasjon som er tett på markedet — det er en spennende og fargerik verden der ute som vi mer enn gjerne deler med våre kunder.



## TACO DOG

10 PORSJONER

6,5 kg Malt kjøtt fra svineknokke  
 4,5 kg Malt svineknokkinn  
 1 l Vann  
 220 g Nitrittsalt  
 55 g Black Pepper  
 13 g Salvie  
 12 g Fennikelfrø  
 27 g Rosmarin  
 33 g Basilikum  
 200 ml Rødvin  
 500 ml a Bourbon BBQ Sauce  
 Naturtarm  
 (nok til 12 kg pølsekjøtt).

Bruk en kjøkkenmaskin til å blande alle ingrediensene til massen har den ønskede konsistensen og alt er gjennomblandet.

Fyll naturtarmen til like store pølser og la avkjøles i kjøleskap over natten før de brukes.

## LEK MED TILBEHØR

100 g Røde kidneybønner  
 100 ml Santa Maria Ranch Style Topping  
 20 g Rød løk, i skiver  
 Garner med ristede pinjekjerner

250 g Pulled pork (ferdig kokt)  
 100 ml Bourbon BBQ Sauce  
 100 g Nacho Chips  
 50 g Rød paprika, hakket  
 Fersk koriander til garnering

50 g Red Jalapeño, skivet  
 20 g Rød løk, skivet  
 50 g Hakke tomater  
 100 ml Piri Piri Sauce  
 Fersk bladpersille til garnering

10 g Røde mangoldblader  
 100 g Fetaost  
 20 g Hakke tomater  
 100 ml Diced Jalapeño Topping



# STREET FOOD INNTAR NORSKE STORKJØKKEN

London regnes i dag som Street Food hovedstaden. Bølgen derfra har nådd våre kyster med stor kraft. Trenden er in og hot, som det heter på godt norsk. Og handler om ren mat i håndterlig format, mat som i Norge tidligere kun ble inntatt på gaten etter en livlig aften på byen. Kjent som et urbant fenomen, fordi salgsformen krevde mange mulige kjøpere.

Street Food begrepet er mer retro enn nytt. En eldgammel oppfinnelse faktisk. Lett tilgjengelig mat der folk ferdes. Du du finner dem stort sett i alle land — små vogner eller flyttbare boder med eller uten friturekoker. Som tilbyr fish&chips, bakte poteter, vårruller, eller også ristede kastanjer, supper, grillet kylling eller kokosnøtt med sugerør — alt etter hvilke land du befinner deg i.

Den som har feriert i Thailand husker lukten av koriander og hvitløk som stiger opp fra de mange salgsvognene i skjønn forening med eimen av eksos, asfalt og stekende sol. Mens det i

Street Food begrepet er mer retro enn nytt. En eldgammel oppfinnelse faktisk. Lett tilgjengelig mat der folk ferdes.

Jerusalem går i granatepler og i New York pretzel og chili dog.

Det den nye bølgen bringer med seg er et Street Food konsept helt uavhengig av tid, sted og størrelsen på publikum. Det har rett og slett funnet veien inn i kantiner og restauranter. Og det har kommet for å bli.

Street Food skal smake, og helst sterkt. Og gjerne være grillet. I Europa skal maten være autentisk, ærlig, idealistisk og med respekt for dyrevelferd. Pull porked er alt blitt et begrep. Svinekjøtt som stekes langsomt på grill eller svak varme i ovnen. Kjøttet dras fra hverandre og serveres i brød eller taco med krydder og dressing, med eller uten tilbehør.

Shawarma er en annen variant, grillet kjøtt fra kylling eller lam, godt krydret og servert i pitabrød med saus i et lite hav av grønnsaker. Mulighetene er uendelig, fiskepinne-wrap, torskefilét, tortillas eller ganske enkelt et lekkert og næringsrikt smørbrød.

Konseptet brer seg både utendørs og innendørs, på små kjøkken og på store. Sommerstid arrangeres det Streetfood fester i store norske byer. Grilling, konkurranser og underholdning skaper stemning, samler folk og vekker interessen for konseptet.

Det er enkelheten i Street Food som facinerer. Maten kan tilberedes på stedet, alle ingredienser er rene, enkle og tilgjengelige for alle. Du kan finne all verdens oppskrifter og idéer i kokebøker og på nettet. Eller lage egne varianter til glede for gjestene dine. Det geniale er konseptets nærmest uendelige muligheter for variasjon.





Bagasse er biologisk nedbrytbart, fornybart og et naturlig biprodukt fra sukkerproduksjon. Materialet er robust og passer utmerket til både kalde og varme take away retter. Maten kan varmes direkte i bagasseskålen i mikrobølgeovn for det tåler opp til 100 grader. Duni sine salatskåler i bagasse leveres med lokk i rPET som tåler maks 70 grader. Duni har mange flere produkter i bagasse, ta kontakt med din grossist eller Duni Kundeservice for mer informasjon. Tlf 23 30 45 00.

## Salatskåler i bagasse

- Komposterbare skåler laget av fornybare biprodukter
- Lokk laget av resirkulerte materialer



Nr	Artikkel	Spes.	Farge		Størrelse (mm) LxBxH	Vol (ml)	Antall/ Kartong	EPD
1	169211	Salatskål	Brun	Bagasse	154x154x56	600	12x40	2977387
2	169214	Lokk for 169211	Transp.	rPET	170x170x35	-	12x40	2977395
3	169212	Salatskål	Brun	Bagasse	194x194x53	900	4x40	2977791
4	169213	Salatskål	Brun	Bagasse	194x194x65	1200	4x40	2977809
5	169215	Lokk for 169212/169213	Transp.	rPET	212x212x37	-	8x40	2977403


[Duni.no](http://Duni.no)

**1**

## AUBERGINE OG GEITOST-TAGO MED SWEET CHILI SAUCE

*10 Taco Shell eller tortilla 6" // 2 kg Aubergine // 150 g Rød paprika // 250 g Hvit geitost // 50 g Taco Spice Mix // 300 ml Salsa // 300 ml Sweet Chili Sauce // Olivenolje til steking // Fersk koriander til garnering*

Skjær aubergine og paprika i firkanter og krydre dem med taco spice mix. Stek dem og legg grønnsakene i tacoskjellene. Drypp over litt Salsa og smuldre geitosten på toppen. Drypp litt Sweet Chili Sauce over og garner med koriander.

**2**

## GRILLET FLANKESTEK I TORTILLAWRAP MED BOURBON BBQ SAUCE

*1 kg Flankestek, cirka 90 g per Tortilla // Rock Salt (til grilling) // Tellicherry Black Pepper (til grilling) // 300 ml Bourbon BBQ Sauce // 2 Biffotomater, skivet // 10 Tortillas 12" // 200 ml Crème fraîche // 4 Store røde løk, skivet // 200 ml Guacamole Style Topping // 50 g Blandede ferske urter // 200 g Blandet salat // 50 g Ristede pinjekjerner*

Stek eller grill flankesteken på begge sider etter ønske og krydre med salt og pepper. Pakk den inn i folie og hold den på lav temperatur i ovnen eller på grillen. Fyll tortillaene med salatingredienser, urter og guacamole. Ta ut steken og la den hvile i noen få minutter før den skjæres i strimler. Legg ca 120 g oppskåret kjøtt på salaten og guacamolen og brett sammen. Topp med Bourbon BBQ Sauce og strø over pinjekjerner.





## TO NYE NORSKE STJERNERESTAURANTER

Norge har fått to nye stjerne restauranter. Både Ylajali, der kjøkkensjef Even Ramsvik styrer, og Fauna, som ledes av tidligere Oscarsgate-kjøkkensjef Bjørn Svensson, har fått én stjerne. Maaemo beholder sine to, mens Statholdergaarden og Bagatelle beholder sin ene stjerne. Bib Gourmand er tildelt Lille B, Restauranteik og Oro Bar & Grill.

– De nordiske landene har en uvanlig rik matkultur og et bredt sortiment av lokale råvarer som sammen med en unik matlagingsstil kombinerer kvalitet og kompetanse. Med et variert utvalg av restauranter i regionen kan vi via Bib Gourmand og stjernemerke restauranter tilby våre lesere en variert gastronomi uansett budsjett, smak eller ønsker. Det finnes også potensial for å legge til nye byer i den nye, nordiske guiden i fremtiden, sier Michael Ellis, direktør for Guide Michelin.



## Matvareimporten doblet på 15 år

Matvareimporten de siste 15 årene har doblet seg. Totalt lå importen av matvarer og levende dyr i 2013 på 35,3 milliarder. Dette tilsvarer en økning på tilnærmet åtte prosent fra året før.

– Økningen i matvareimporten har delvis sammenheng med at vi stadig blir fler her i landet, og behovet for å dekke etterspørselen blir dermed større. I tillegg har handelen med utviklingsland økt, noe vi ser svært positivt på, sier leder for analyse og bransjeutvikling i Virke, Johanne Kjuus.

Veksten i matvareimporten har over tid vært jevn og sterk, selv når vi justerer for inflasjon. Den økte handelen har blant annet sammenheng med svekket importvern og økt import som følge av underdekning av blant annet storfekjøtt.

Frukt og grønt er den største varegruppen, og da spesielt utenfor norsk sesong. Importen av frukt og grønt ligger på 9,5 milliarder, altså over en fjerdedel av den totale importen. Samtidig består matvareimporten også av store mengder bearbejdede landbruksvarer (pizza, yoghurt, syltetøy m.m.), av den naturlige årsak at disse varene har betydelig lavere toll enn andre tradisjonelle landbruksvarer.

## PLANTEMIDDELRESTER ØKER ØKO-SALGET

Plantemiddelrester i konvensjonelle bananer førte til at salget av økologiske bananer skjøt i været i Sverige i fjor. Nå spør bransjen seg hvilken økologisk frukt som vil vokse mest i år.

Et av tipsene går på druer, hvor det også er påvist plantemiddelrester, eller pestisider, som de heter på fagspråket. Etterspørselen etter druer er nemlig stor i utgangspunktet. Coop Sverige solgte eksempelvis økologisk druer på kampanje til lik pris som konvensjonelle druer. Resultatet ble at det svenske forbrukersamvirket solgte like mye økologiske druer på en uke som ellers gjennom et helt år, skriver Metro-TT. Annen økologisk frukt og grønnsaker som kan ventes å øke i innværende år, nettopp på grunn av diskusjonen om plantemiddelrester, er poteter og løk.

I fjor vokste salget av økologisk mat i Sverige med 13 prosent. En tredjedel stammer fra prisøkninger, to tredeler av større volum. Bananer vokste 20 prosent. Totalt ble det solgt økologiske næringsmidler for 11,6 milliarder kroner i Sverige i fjor.



## ØKOLOGISK PÅ SYKEHUSET

– Innlagte pasienter i dag er virkelig syke. Da er vel ingenting mer naturlig enn at et sykehushjokken trækker opp løypa for å servere sunn, økologisk mat?

Kjøkkensjef Ole Bertheussen og storkjøkkenet hans i Sykehuset Østfold Moss deltar i et foregangsprosjekt. Regjeringen har nemlig bestemt at 15 prosent av matproduksjonen og -forbruket skal være økologisk og mer bærekraftig innen 2020. Landbruks- og matminister Lars Peder Brekk har utpekt fire institusjonsskjøkkener i Østfold, Akershus og Oslo som skal vise vei.

Bare de beste

– Foregangsprosjektene skal være klare allerede i 2015, fem år før alle andre, sier Bertheussen, som knapt kan vente med å sette i gang. Han er ikke lite stolt på vegne av seg selv og sine medarbeidere. Bare de mest kompetente og motiverte kjøkkenene kom gjennom nåløyet. Første trinn var en studietur til noen av Københavns fremste kantiner innen økologisk servering og kompetansesenteret Københavns Madhus. Flere kurs og mer oppfølging kommer.

Kortreist, så langt som mulig

– Vi gleder oss som forventningsfulle barn, sier den engasjerte kjøkkensjefen ved sykehuset i Moss. I første omgang kommer den økologiske maten i de ansattes kantine, merket ØQ. Siden kommer turen til pasientene.

– Det er så mange gode grunner til økologisk servering, og så langt det overhodet er mulig satser vi på kortreist mat. Med kaffen er det selvsagt ikke mulig, mens med grønnsaker og kjøtt stiller det seg annerledes.

I skrivende stund ser det ut til at Kalnes landbrukskole, bare få kilometer unna sykehuset, blir lagt om til økologisk drift. Det øker mulighetene for kortreiste, økologiske leveranser betraktelig.

## NORTURA INNGÅR SAMARBEID MED MESTERKOKK

Nortura PROFF har signert en samarbeidsavtale med Stavangerkokken Christopher Davidsen. Christopher Davidsen vant i fjor semifinalen i Global Chef Challenge i Göteborg i mai 2013 i konkurranse med Nord-Europas beste kokker. I juli skal han representere Nord-Europa på verdenskongressen for kokker i prestisjetunge WACS (World Association of Chefs Societies).

Nortura og Davidsen skal blant annet samarbeide på flere prosjekter innen konseptutvikling, og med å fremme flotte, norske råvarer. Nortura vil også levere råvarer til kokkens trening og konkurranseforberedelse ifm. WACS.

## Porselen godt mottatt

Nettbutikken 2080.no fikk veldig god respons på lanseringen av det portugisiske SPAL-porselenet på Smak 2014.

Porselenet er tatt ut spesielt for Norge av 2080's samarbeidspartner Odd Ivar Solvold.

SPAL har levert profesjonelt porselen til hotell og restaurantmarkedet siden 1964, og eksporterer sine produkter til land i hele verden. De har også vunnet flere designpriser for sine produkter, som spenner seg fra klassisk elegance til mer moderne uttrykk.

## MUFFINS

-Ny inni og utenpå!



VAASAN relanserer sine klassiske muffins med en ny og forbedret oppskrift slik at de nå er enda bedre og saftigere.

Foruten klassikerne Sjokolade og Blåbær, lanseres nyhetene Sitron m/kardemomme og Bringebær. - La deg friste!

MUFFINS BLÅBÆR EPD: 2943637

MUFFINS SJOKOLADE EPD: 2944155

MUFFINS BRINGEBÆR EPD: 2944031

MUFFINS SITRON EPD: 2944064

Antall i kartong: 35 x 90 g

MUFFINS BLÅBÆR SINGLEPK.

EPD: 2322519

MUFFINS SJOKOLADE SINGLEPK.

EPD: 2322147

Antall i kartong: 30 x 90 g

KUNSTEN Å GLEDE



www.vaasan.no





## GREASELIFT

EFFEKTIV OVNSRENGJØRING  
- HELT SIKKER I BRUK

Ecolab sin Greaselift TM er det eneste produktet for ovnsrengjøring på markedet som oppnår fremragende resultater uten noe behov for bruk av hansker, vernebriller eller åndedrettsvern. Greaselift er like effektiv som tradisjonelle produkter for ovnsrengjøring – produktet løser opp fett i løpet av få minutter. Greaselift skader heller ikke aluminium og kan derfor trygt brukes på ovner, griller, hetter og ventilatorer. Greaselift fjerner risikoene man har ved tradisjonelle produkter for ovnsrengjøring – det er ingen ubehagelige lukter og er samtidig trygt for de som jobber i umiddelbar nærhet av der produktet brukes. Klar-til-bruk løsningen er rask og enkel i bruk.



## NY LEVERANDØR HOS SERVICEGROSSISTENE

Pro Innovas prosess gjør at all sjømat holder samme kvalitet som fersk fisk. I tillegg sparer man svinnet og arbeidstiden, noe som vil glede enhver kjøkkensjef. Pro Innova jobber i dag med å utvikle flere produkter av bl.a. laks, kveite, sei, panert fisk m.m. Målet er å utvikle konseptet både nasjonalt og internasjonalt.

**Pro Innova har per i dag 3 hovedprodukter av torskeloins**  
**160-180g u/skinn - Passer ypperlig til tallerken servering**  
**120-140g u/skinn - Passer perfekt til buffet servering**  
**160-180g m/skinn - Pannestekt, Ala carte, Banket**



## ÅDNE ESPELAND AS FÅR NY JÆDER LOGO

Jæder har siden 1896 levert førsteklasses kjøttvarer. I Jæders nye segl gjenspeiles dette. Det er mer enn en logo, det er en garanti.



## NYHETER FRA MONDELEZ

### Gevalia 1853

Gevalia 1853 er en eksklusiv, mørkrøstet kaffe som passer for deg med gjester som setter pris på smak. Kaffen består av 100% Arabica-bønner, og kommer fra Rainforest Alliance-sertifiserte gårder. Serien består av både hele bønner og ferdig filtermalt kaffe.

### Philadelphia Light Hvitløk & Urter

Philadelphia Light Hvitløk & Urter 1,65 kg er en smakssatt kremost som passer i varme retter eller i sandwichen. Philadelphia kan for eksempel brukes i stedet for fløte, smør eller majones. Prøv den, og gi din favorittretten en ny vri!

## EKTE FRANSKE BAGUETTER

Fri for tilsetningsstoffer. Mattrendene for 2014 viser at vi som forbrukere blir enda mer opptatt av kvalitetsmat, renhet og ekthet i årene fremover. Vaasan tilbyr derfor baguetter som er fri for kunstige tilsetningsstoffer.

– I tillegg tilbyr vi glutenfrie produkter. Det at man også kan velge mellom fin-, halvgrov-, grov- og surdeig gir forbrukerne frihet til å velge, sier Fredrik Gruffman.

### 100 % fornøydgaranti

– En baguette er ikke bare en baguette. Det er stor forskjell på smak, holdbarhet og bruk av råvarer, understreker Fredrik Gruffman.

– En god baguette skal smake godt, ha tynn og sprø skorpe og en luftig tekstur. Ved å benytte et bakeri som kun benytter fransk mel i sine bakervarer, innfrir vi alle kvalitetskrav. Vi er faktisk så overbeviste om smaken og kvaliteten på disse baguettene at vi som første leverandør gir 100 % fornøydgaranti, sier Gruffman.

– Hvis du ikke er fornøyd med kvaliteten på baguettene, erstatter vi dem. Ingen unnskyldninger, ingen spørsmål. Vi garanterer ekte vare.

KUNSTEN Å GLEDE



Stolt leverandør av kvalitetsprodukter



**15% rabatt**  
i hele mai og juni

**PERS**  
kjøkken

Pålse, spekemat & pizzatoppings



### CHORIZO

SKÅRET  
EPD nr.: 2562346  
Vekt: 0,5 kg  
Holdbarhet: 270 dgr



### WESTFALERSKINKE

SKÅRET  
EPD nr.: 1932854  
Vekt: 0,5 kg  
Holdbarhet: 270 dgr

www.perskjokken.no

## SEKS GODE ALTERNATIVER TIL DET TRADISJONELLE

Stadig flere gjester etterspør nye smaker og alternativer til det tradisjonelle. Tanker om miljø, bærekraft og helse er med på å påvirke gjestenes valg, og stadig mer grønt velges uten at gjesten trenger å gi avkall på noe av det gode på tallerkenen. Samtidig vil også spise-gjestene ha mer variasjon innenfor kjente og tradisjonelle løsninger. På Findus' vår-meny har vi gleden av å by på en samling inspirerende nyheter som spenner over et stort repertoar og gir ditt kjøkken flere gode valgmuligheter.



**EPD 2954 634 Grønn Tacomiks**  
3,0 kg – løsfrost - 100 g gir ca. 30 porsjoner pr. krt.

**EPD 2972 107 Fish'n Chips Sticks, 25 g**  
3,0 kg – 2 x 1,5 kg

**EPD 2955 516 Wok Hot Mexican**  
8,0 kg – 4 x 2 kg

**EPD 2969 798 Pommes Sauté**  
8,0 kg – 4 x 2 kg

**EPD 2970 291 Pommes Robust**  
8,0 kg – 4 x 2 kg

**EPD 2971 869 Fritylolje 70/30 RP**  
9,2 kg – 1 x 10 liter



# 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