



samtalen



Foto og tekst: Edna M. Hovden/Søvesten

Kafé Koselig ble årets bedrift i Hemne

Fokus på service og tilfredshet for kundene, ligger i bunnen for at Kafé Koselig er årets bedrift i Hemne.

Vi er veldig stolte, og prisen er en vitamininnsprøytning for videre innsats. Spesielt artig er det at vi får positive tilbakemeldinger fra kundene våre om at vi har fortjent å bli Årets bedrift, sier daglig leder Mette Bergdal.



Det er fortsatt mulig å slenge seg med på bransjetreffet i London 18. - 21. mars 2013

Storbritannias største mat- og drikkemesse ife, arrangeres 17. - 20. mars. Det skal vi selvsagt også få med oss – i tillegg til alt annet som hører med på Samkjøpsgruppens bransjetreff.

Første GO'bakeren i gang!

- Konseptet er blitt godt mottatt av senterets kunder og vi har allerede merket en omsetningsøkning på utsalget sier daglig leder Bjarne Mosås.



Ny GO2 grill i Stjørdal



LEDER



Dette er Samkjøpsgruppen AS:

Samkjøpsgruppen AS er en frittstående innkjøpskjede innen storhusholdning med ca. 750 bedrifter i dag – noe som gir innkjøpsmakt.

Vår målsetting er at vi skal tilby våre medlemmer markedets beste priser ved kjøp fra grossist og ulike direkteleverandører.

Hva med 2013?

Hva gjør vi ved inngangen av et nytt år når en ikke har kommet på noen nye kjempeideer som skal føre videre utvikling og suksess? Jo, vi pusser støvet av alle gamle og velprøvde ideer og videreutvikler disse.

Det er nettopp det som vi i Samkjøpsgruppen gjorde i fjor da vi startet arbeidet med å forbedre våre hjemmesider, bestillings- og kalkylesystem. Samtidig har vi lagt ned et stort arbeid med å forbedre innholdet i våre profilhus og revitaliserer disse gjennom GO2 hvor det stilles langt strengere krav til profilering, menyvalg og profesjonalitet.

Arbeidet med hjemmesidene er forsinket. Vi opplever det samme som alle andre som skal utvikle data-programmer skreddersydd for eget formål og bruk. Det er prøving og feiling, og testing og atter testing. Vi vet imidlertid at det ferdige produkt vil bli svært godt verktøy for den som tar det i bruk.

Konseptene som bygges rundt navnet GO2 er iverksatt på flere steder og har gitt svært lovende resultater i omsetningsvekst og resultatforbedringer. Det er imidlertid viktig å merke seg at det ikke er skilting og

prising som er suksessfaktorene, men summen av små forbedringer i alle ledd innen virksomheten. Kanskje er det holdning til driften og de kravene en stiller til seg selv som er det viktigste? I den sammenheng tenker jeg på grunnelementene i Rosenborgfilosofien i årene de ble seriemester år etter år. Det er å bli bedre på det en god på fra før, og ikke minst gjøre de som er rundt en enda bedre gjennom positiv samhandling.

Det er en klar oppfordring fra oss om at hver enkelt gjør en analyse av egen virksomhet. På hvilken måte kan en forbedre de sterke sidene, og hvordan ta fatt i det som har et forbedringspotensiale? Et godt økonomisk resultat kommer sjelden fra en faktor alene, men er summen av veldig mange elementer innen driften. Ledelsen i Samkjøpsgruppen tar opp slike elementer i våre ukentlige møter – hvordan bli bedre og mer effektive innenfor rammen av de budsjetter og økonomiske vilkår vi arbeider under.

Vi har en motivert medarbeiderstab som daglig står på for deg som medlem. Det er vår målsetting at vi skal bli enda bedre i 2013.

Stein Ole Eide,
styreformann

Ønsker DU også en bit av et stort fellesskap med medbestemmelsesrett? – Ta kontakt NÅ!

Tlf.: 73 89 48 10 - Fax: 73 89 48 11
Falkenborgveien 32,
Postboks 3915 Leangen, 7443 TRONDHEIM
www.samkjoe.no

Hovedkontor:

Arne Paulsen adm. dir.
arne.paulsen@samkjoe.no, tlf.: 41 60 53 80
Inger Hildrum, daglig leder
inger.hildrum@samkjoe.no, tlf.: 41 60 53 70

Siri Bergsland, markedssekretær
siri.bergsland@samkjoe.no, tlf.: 93 01 20 16
Geir Svestad, fagkonsulent
geir.svestad@samkjoe.no, tlf.: 99 48 82 88

Eileen Flenstad, fagkonsulent
eileen.flenstad@samkjoe.no,
tlf.: 48 94 92 22

Sonja Hildrum, fagkonsulent
sonja.hildrum@samkjoe.no, tlf.: 45 48 63 31

Jostein Gjermstad, fagkonsulent
jostein.gjermstad@samkjoe.no,
tlf.: 98 22 48 50

Finn Paulsen, reklameansvarlig, medlemmer
finn.paulsen@samkjoe.no, tlf.: 95 97 79 67

Lise B. Tangen, markedsansvarlig
lise.tangen@samkjoe.no, tlf.: 41 43 84 72

Annonseinnlevering:

Leveres i indesign eller PDF format til
lise.tangen@samkjoe.no

Utforming: Samkjøpsgruppen AS
Trykk: Fagtrykk Trondheim AS



Våre grunnverdier:

- Vi skal være en uavhengig og fri innkjøpskjede med en positiv samkjøpskultur.
- Vi skal være oppdaterte, ambisiøse og offensive.
- Vi skal konkurrere hardt men rederlig.
- Vi skal tilstrebe god kvalitet i alt vi foretar oss.
- Samkjøp skal være å stole på og ha høy lojalitet mot både kunder og leverandører.

Visjon

Samkjøp skal være den ledende frie innkjøpskjeden innenfor storhusholdningsmarkedet i Norge

Forretningsidé

Gjennom å tilby de beste betingelser innen storhusholdning, samt tilby sterke profilhus, skal kjeden være førstevalget for både frittstående aktører og ulike grupperinger.



Invitasjon

Det er fortsatt mulig å slenge seg med på
bransjetreffet i London 18. - 21. mars 2013

Storbritannias største mat- og drikkemesse ife, arrangeres
17. - 20. mars. Det skal vi selvsagt også få med oss – i tillegg til
alt annet som hører med på Samkjøpsgruppens bransjetreff.

18. mars

Dag 1

London Gatwick

Hilton Metropolitan

Bra hotell med sentral
beliggenhet og nydelig
frokost. Hotellet har Sky
bar, spa og basseng.

Emirates stadium

Omvisning

Her får du et spennende
innblikk i det indre liv i
en av Englands mest
moderne og velorgani-
serte stadioner. Her er
ingenting tilfeldig!

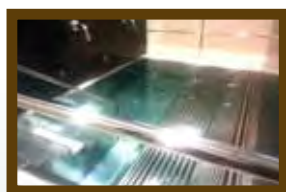
Møte

Siste nytt om
Samkjøpsgruppen as
ved Arne Paulsen.

Foredrag med
Arne Hjeltnes

Middag og under- holdning

Toastmaster er London-
entusiast Marvin Wiseth.



19. mars

Dag 2

Messe

Storbritannias største
mat- og drikkemesse ife

Pubkveld

Pubkveld er et must i
London. I gåavstand fra
hotellet koser vi oss
med, øl, mat og
pubmusikk.



20. mars

Dag 3

Dag til egen disposisjon.
Shopping, museum,
sightseeing, musical,
konserter, i London
finnes det noe for enhver
smak.

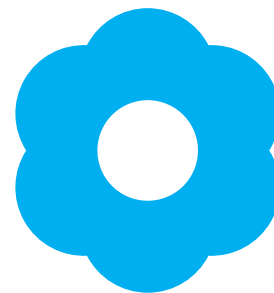
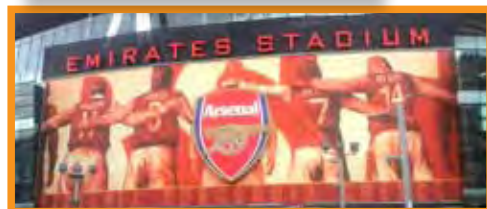
Husk å bestille billetter til
dette i god tid.

21. mars

Dag 4

Hjemreise

**Påmeldingsfrist:
Snarest!**



Info fra Samkjøp



Matlaget Nordpå ble Årets matlag
2012. Her er vinnerne Åse Vøllestad,
Gunnar Jensen og Tommy Dalheim.
(Foto: Hanne Sirnes/Det Norske Måltid)

Nordpå ble Årets matlag i Det Norske Måltid

Matlaget Nordpå vant konkurransen om tittelen Årets matlag 2012
i Det Norske Måltid. – Dette er fantastisk, nå skal vi feire på ekte
nordnorsk vis, sa Tommy Dalheim, en av de tre på laget. Matlaget
Nordpå besto foruten driftssjef Dalheim fra Nordlaks AS av kokken
Gunnar Jensen fra vertshuset Skarven i Tromsø og Åse Vøllestad
fra Fylkesmannens landbruksavdeling i Finnmark.

Morten Holt, horecanytt.no

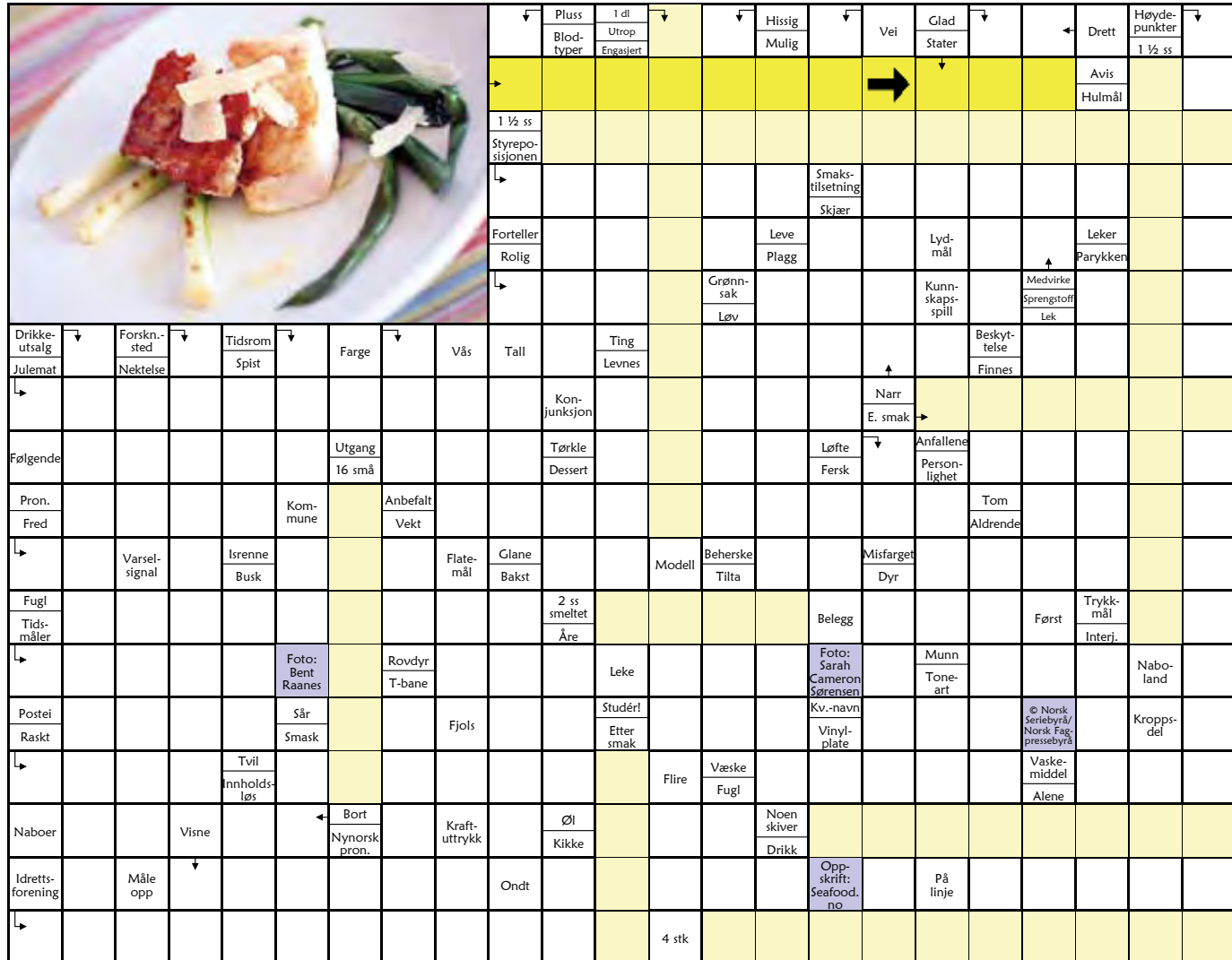
Vi i Samkjøpsgruppen as gratulerer vårt medlem Vertshuset Skarven med vinner
Gunnar Jensen.

Vi holder til på samme sted som vi alltid har gjort, men vi har fått ny adresse:

Samkjøpsgruppen as
Falkenborgveien 32,
Postboks 3915 Leangen, 7443 TRONDHEIM
Tlf.: 73 89 48 10 - Fax: 73 89 48 11
www.samkjoe.no



Matkryss



- DU BØR TA PÅ DEG EN TYNNERE
STRØMPE, BANKEN ER VED SIDEN AV!



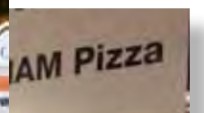
BEKLAGER, FOLKENS, VI STENGER KLOKKEN
FIRE!

Ny GO´2 grill åpnet i Torgkvartalet i Stjørdal

Bakha Khan drev tidligere et spisested i Fossegrenda i Trondheim, men overtok Nam-Nam (tidligere Pizzabaren), på Stjørdal for ca. 9 mnd. siden. Stedet trengte en oppgradering og i tillegg ønsket han å tilføye det noe nytt. Da han ble presentert for GO'2 grill konseptet syntes han det virket spennende og slo til. Omprofileringen gikk kjapt og effektivt, og han synes det har vært spennende å se hvordan det

nye har blitt mottatt av kundene. Etter ca. en måneds drift ser det ut til at All-in meat er favoritten også her, med Greek jackpot som nr. 2, etterfulgt av All-in chicken og deretter Mexi royal flush.

Opplæring i konseptet og i de nye menyene har vært bra, og Bakha Khan er godt fornøyd med både prosessen og resultatet så langt, og satser på stor vekst i 2013.



Historien om Rieber & Søn food service



TORO har på en måte alltid hatt storkjøkkenprodukter i sitt sortiment. Helt fra starten etter krigen ble det solgt vesentlige kvanta buljongpulver i pakninger tilpasset storkjøkkenet.

TORO Bergensk Fiskesuppe - det store gjennombruddet

Det store gjennombruddet for TORO Næringsmiddelindustri kom i 1964 med lanseringen av TORO Bergensk Fiskesuppe som ble en kjempesuksess. Denne introduksjonen åpnet det norske forbrukermarkedet for ferdigsupper og fikk også stor betydning for den videre utvikling på storkjøkkenmarkedet.

I 1964 ble de første spesialtilpassede 10-porsjonsposene med suppe introdusert og den første salgsrepresentanten dedikert til storkjøkkenmarkedet ble ansatt. Begge disse hendelsene var tegn på at organisasjonen ønsket mer fokus på denne delen av virksomheten.

Etter hvert ble man også mer og mer klar over at pakningsstørrelsen ikke var den eneste forskjellen mellom markedene og at storkjøkkenmarkedet ikke var et ensartet marked, men omfattet en rekke sektorer med til dels forskjellige produktbehov.

TORO Storkjøkken - det beste utgangspunkt for god mat

Med virkning fra 1.januar 1973 ble TORO Storkjøkkenservice skilt ut som selvstendig avdeling på linje med salgs- og markedsavdelingen på forbrukermarkedet og non-food avdelingen.

Navnet ble senere endret til TORO Storkjøkken med formål å bygge videre opp og drive en selvstendig og varig virksomhet som gjør bedriften til en betydelig leverandør på storkjøkkenmarkedet.

Salgsorganisasjonen ble i de følgende årene bygget ut delt på to regioner og ble fort en av landets mest spesialiserte salgsorganisasjoner på storkjøkkenmarkedet. Staben ble også forsterket og arbeidet med sortimentsutvikling og utvikling av produkter spesielt for storkjøkkenholdninger ble intensivert.

Sortimentet ble den første perioden hovedsakelig bygget ut med produkter fra egen fabrikk, men allerede i 1974 ble det innledet samarbeid med Gaute Næringsmiddelindustri AS om salg og markedsføring av et omfattende sortiment dessertprodukter som i høy grad både supplerte og fylte ut huller i TOROs eget sortiment.

TORO Næringsmiddelindustri etablerte tidlig en betydelig forsknings- og utviklingsavdeling med høy faglig kompetanse på en rekke fagområder også innen kjøkkenfaget og ernæring. Sett i sammenheng med kunnskaper om markedet og en sterk salgsorganisasjon, åpnet dette

muligheten for et utvidet samarbeid med andre norske og utenlandske produsenter om produkttilpassing/utvikling og markedsføring på storkjøkkenmarkedet.

I 1980 ble det inngått samarbeid med Marina Danish Seafood og TOROs første kjølevarer var et faktum med et bredt sortiment sildedelikatesser av meget høy kvalitet. Innen få år var TORO Storkjøkken markedsleder på dette produktområdet.

TORO Storkjøkkens første dypfryste produkter, et fargerikt og smakfullt utvalg fromasjer utviklet spesielt for storkjøkkenholdninger i samarbeid med Polar Is (Mejerigaarden Thisted), ble introdusert i 1986 og allerede året etter fulgt opp med et sortiment tilberedningsklare fiskeretter av rødspette, torsk og sei utvalgt og tilpasset for det norske marked i samarbeid med P. Taabbel & Co. Sortimentet omfattet derved alle konserveringsformer og grunnlaget for videre vekst var lagt.

Rieber & Søn overtok Denja i 1985 og Bøe Lefsebakeri 1989. Dette tilførte også storkjøkken-sortimentet en rekke nye produkter som salater, dressinger, majones, remulade og lefser. Vestlandslefsa, som allerede var

godt mottatt, ble snart en av TORO Storkjøkkens bestselgere.

I produktutviklingen ble det lagt stor vekt på at produktene skulle tilføre markedet noe nytt og være kvalitativt konkurranse-dyktige i alle dimensjoner, dvs.: organoleptisk kvalitet, bruks-egenskaper, ernæringsmessig kvalitet og sikkerhet.

Utvikling av TORO-produkter i pastøs form spesielt tilpasset for bruk på storkjøkken ble en suksess og førte til både salgsvekst og økte markedsandeler. I 1984 ble TORO Oksekraft pastøs lansert og i 1985 fulgte TORO Brun Middagssaus pastøs, deretter en rekke sauser, supper og krafter innen få år. Produktene, som ble meget godt mottatt av kjøkkenfagfolk, økte også i betydelig grad aksepten for bruk av halvfabrikata.

TORO Storkjøkken gjennomfører et omfattende kampanjeprogram og salgsorganisasjonen foretar i løpet av året 14.500 salgsbesøk hos storkjøkkenholdninger og 1.600 hos grossistene. I 1990 mottar TORO Storkjøkken for første gang Astorgrossistenes Servicepris som beste leverandør – produktutvikling og leverings- evne fremheves spesielt. Også i 1992 får TORO Storkjøkken den prestisjefylte Astorprisen i skarp konkurranse med landets ledende produsenter.

I 2001 gjennomføres en profilundersøkelse som viser at TORO Storkjøkken av storkjøkkenholdningskundene blir vurdert som best av de bedriftene som leverer varene gjennom grossist og TOROs salgskonsulenter får høyest score på alle egenskaper.

Våren 2001 starter TORO Storkjøkken, som første industri i Norge, opp med bruk av PC som arbeidsredskap for salgs-

konsulenter. Dette innebar bl.a. elektronisk overføring av ordrer. Samme år ble også en ny serie supper og sauser introdusert med navnet "Kok og kjø". Dette er produkter med modifisert stivelse spesielt egnet for produksjon i sentralkjøkkenet.

Juni 2003 var oppkjøpet av Nopal et faktum, og dette innebar flere nye merkevarer som Black Boy, Sopps, Ming m. fl. i vår portefølje. I tillegg til dette ble Denja food service innlemmet i TORO Storkjøkken dette året.

Navnebyttet 1.april 2004 fra TORO Storkjøkken til Rieber & Søn food service var et resultat av at vår portefølje av merkevarer hadde blitt betydelig større de siste årene. Per i dag har vi følgende merkevarer under vår paraply: TORO, Denja, Black Boy, Vestlandslefsa, Vossafår, King Oscar, Mr Lee, Geisha, Sopps, Ming, Trondhjems og Heistad.

Rieber & Søn leter stadig etter interessante oppkjøpskandidater, og høsten 2004 kjøpte konsernet seg inn med 19,9 % i det danske firmaet Bähncke. Dette ble etterfulgt med oppkjøpet av K-salat juni 2005. Dette er i tråd med konsernets beslutning i år 2000 om å være et fokusert næringsmiddelkonsern.

Gjennom oppkjøpet av svenske Frödinge Mejeri juli 2006 bekreftet Rieber & Søn sin strategiske målsetting om å vokse og forsterke sin posisjon i Norden. Food service fikk med dette førsteklases kaker i sortimentet til en konkurranse-dyktig pris.

Nå smaker vi ikke bare godt, men vi ser godt ut også!

I løpet av 2008 og 2009 gjennomførte vi en omfattende

emballasjeomlegging. Første runde ut var alle pulverprodukter i hermetet-eske produsert ved TORO-fabrikken, deretter alle pulverprodukter i spann for så å avslutte med alle pastøse produkter i spann. Alle disse ble lagt om til hvite, praktiske, mer miljøvennlige spann/bokser med moderne design. Vi har også innført et fargekodesystem som tydelig definerer den aktuelle produktgruppen. Produktgruppene som har inngått i denne omleggingen er supper, desserter, stuinger, sauser, gryter og buljong.



Rieber & Søn
food service

10 kjappe

Navn: Frode Jensen

Arbeidsgiver: Rieber & Søn ASA

Stilling: Kjedesalgssjef

Litt om arbeidsoppgavene:

Jeg er ansvarlig for grossister og utvalgte kjeder.

Ansvarer er å sikre et godt forretningsforhold med fokus på omsetning og resultatansvar.

Fungere som en ressurs person mellom grossist/kjede og Rieber & Søn.

Forhandle frem avtaler og legge til rette og gjennomføre kampanjer og aktiviteter.

Hvor lenge har du vært ansatt der?

Jeg startet opp hos TORO Storkjøkken, som senere har byttet navn til Rieber & søn food service i 1987, altså 27 år.

1. Fritidssysler:

Hytten ved sjøen i Lepsøy utenfor Bergen.

Veteran fotball med trening og kamp,

2 – 3 ganger i uken.

Sommerhalvåret går det mye i båtliv og fiske.

Henter mye gode råvarer fra havets spiskammer til egen produksjon rundt øyene i Austevoll.

2. Siste bok: En sjøens helt. Skogsmatrosen av Jon Michelet. En strålende roman om de norske krigsseilerne. Også en gjenopplevelse for de av oss som selv reiste til sjøs i 60 – 70 årene og fikk være arbeidskamerater med noen av krigens helter og deres historier.

3. Siste film: Nokas

4. Favorittmat: Er egentlig alt spisende, men noen favoritter finnes. Bergens Fiskesuppe (gjørne fra Toro) med stykker av små sei(pale) reker og gode små fiskeboller. Når det er sesong så er det lutefisk, ertestuing, mandelpotet, baconfett og sennep med god følge av øl og akevitt. mmmm

5. Hva serverer du svigermor / svigerfar/ svigerfamilien:

Når svigermor er på besøk servers for det meste



god gammeldags tradisjonskost som kjøttkaker, sosekjøtt, fersk Torsk mm.

- 6. Hva serverer du vennegjengen:** Vi starter som oftest med en god suppe. Hovedretten er lammeknoke, potetpure og rotgrønnsaker. Gode røde viner. Siden vi sitter så lenge til bords og praten går livlig blir det som oftest Irish Coffee til dessert.
- 7. Din siste matopplevelse, på godt eller vondt:** Deltok på en leverandør samling på Fornebu i uke 2. Middagen ble tilberedt av det Norske Junior kokkelandslaget. Et flott måltid hvor Sterling kveite var hoved ingrediensen i hovedretten. Fantastisk godt.
- 8. Din største tabbe:** Her er det mange, men en av de som familien ofte minner meg på var når jeg lot en « servitør » på Las Palmas få låne kontanter til å fylle opp bilen sin med bensin. Han gikk inn på bensinstasjonen for å betale og siden så vi ikke mer til han. Flott kar i hvit skjorte og sort bukse.
- 9. Den ene tingen du fikk ta med deg på en øde øy, hva ville det ha vært:** En VHS slik at jeg fremdeles kunne få kontakt med resten av verden.
- 10. Hvor er ditt store drømmereisemål:** Jeg har reist mye rundt i hele verden. Jeg har vært i 95 forskjellige land. Det som fremdeles er en drøm og som jeg kanskje for muligheten til å gjennomføre i 2013 – 2014 er å kjøre Route 66 med en brummende Harley Davidson.

Rieber & Søn
CHEF CLUB

Ferdige mousser

- en ny dessertserie fra Rieber food service



Sjokolademousse

EPD: 2 631 208



Pasjonsfruktmousse

EPD: 2 631 182



Bringebærmousse

EPD: 2 631 190

Rieber & Søn
food service

Rieber & Søn food service
Postboks 987 Sentrum
5808 BERGEN
www.foodservice.no

Bryggen Hotell Nordfjord



Bryggen Hotel Nordfjord er det nye og spennende hotellalternativet på Nordfjordeid. Hotellet ligger bare noen meter fra bryggekanalen, sentralt i Nordfjordeid sentrum. Herfra er det gangavstand til kjøpesenter, parkanlegg og laksefiske. Skulle det være ønskelig med en tur på fjorden, kan hotellet også formidle det. I tillegg er hotellet et perfekt utgangspunkt for dagsturer til noen av Fjord-Norges vakreste perler. Det er kort vei til bl.a.

Briksdalen, Geiranger og Vestkapp.

I 2007 og 2007 ble alle rommene ti Bryggen Hotell Nordfjord pusset opp og noen oppgradert. DeLuxe-rommene har svært høy standard og kan brukes som familierom med plass til to voksne og to barn. Bryggen Hotell Nordfjord er et hyggelig hotell og en smakfull serverings-stad som allerede har blitt et populært samlingssted fra heile regionen. Hotellet

ønsker å tilby sine kunder det lille ekstra, og kan tilby skreddersydde pakker etter behov og ønsker som

- A La Carte-meny
- Uteservering
- Catering
- Barnedåp, bryllup, jubile etc
- Vinkjeller
- Kurs og konferanseavdeling
- Bar
- Gratis trådløst internett
- Møterom



www.bryggenhotel.no

kafé koselig ble Årets bedrift

HEMNE: Fokus på service og tilfredshet for kundene, ligger i bunnen for at Kafé Koselig er Årets bedrift i Hemne.

Edna M. Hovden/Søvesten

Bård Inge og Mette Bergdal er stolt over prisen Årets Bedrift 2012. – En stor inspirasjon for videre arbeid og satsing, sier ekteparet.

Prisen ble overrakt under Hemne Næringsforums årlige julelunsj på Hotell Hemne. Og det var innehaverne Mette og Bård Inge Bergdal, som mottok plakett og diplom som solid bevis for utmerkelsen.

Siden 2010 har Kafé Koselig vært etablert ved Falksenteret, og er i dag en urban kafé, spiseri og et samlingssted. I tillegg til arrangement i egne lokaler, står Kafé Koselig også bak større dansetilstelninger i Hemnehallen. Noe som også bringer en rekke store musikalske navn til bygda.

Historien bak suksessbedriften Kafé Koselig, startet imidlertid i 1989, da Mette og Bård Inge Bergdal startet Bårres Grillrestaurant ved den daværende Shell-stasjonen. Fra grillmat gjennom luke, har bedriften utviklet seg i takt med tiden. I juryens begrunnelse poengteres det blant annet at bedriften gjennom snart 20 år har vært en viktig premissleverandør for utviklinga av et mer urbant sentrum, og med de siste

satsingene opparbeidet en sterk profil.

– Vi er veldig stolte, og prisen er en vitamininnsprøytning for videre innsats. Spesielt artig er det at vi får positive tilbakemeldinger fra kundene våre om at vi har fortjent å bli årets bedrift, sier daglig leder Mette Bergdal.

Sammen med Bård Inge har hun gjennom årene jobbet hardt og satset stort, men er ikke i tvil om at uten de dyktige ansatte ville det vært umulig.

Bedriften er en solid arbeidsplass, og sysselsetter i dag fjorten årsverk.

– De ansatte er gull verdt, og en super gjeng som alltid tenker service. En ekstra takk til kjøkkensjef Anders Brekken, som snart har jobbet her i ti år. Han er alltid engasjert, og er i tillegg også sterkt involvert når vi arrangerer tilstelninger i Hemnehallen, sier Bård Inge og Mette Bergdal. For Kafé Koselig er arrangør når både Smokie, DDE, Vassendgutane, Ole Ivars, Plumbo og The Jan Holberg spiller opp i Hemne. Tilstelninger som er et populært tilbud for hemnværingene og utabygds folk.

I tillegg til kafé- og restaurantdrift, har bedriften de siste årene også satset på catering. – Det går mye mat ut "bakdøra", som lunsjmat og overtidsmat til næringslivet. Dette er nok en litt "usynlig" del av drifta vår. Utfordringa vår nå er at kjøkkenet rett og slett er for lite, så vi er nå i tenkeboksen hva vi skal



gjøre med det, forteller Mette Bergdal, som mener det er viktig å satse, og å ta noen sjanser.

Prisen for Årets Bedrift, inkluderer også en pengegave på 10.000 kroner.

– Den skal vi definitivt bruke sammen med de ansatte på trivselstiltak, påpeker Mette Bergdal.

Fra juryens begrunnelse:

* Årets bedrift 2012 er preget av en kultur med sterkt fokus og kundetilfredshet

* Fra den spede start utviklet seg til en sunn og fremgangsrisk bedrift. Etter hvert stor og stabil arbeidsstokk preget av trivsel og lojalitet

* Foruten sin hovedvirksomhet har bedriften med dristige stasinger gjennom mange år, bidratt til økt trivsel og rytmisk utfoldelse i Hemnesamfunnet
* Gjennom snart 20 år vært en viktig premissleverandør for utvikling av et mer urbant sentrum



Bodø Bakeri sitt utsalg på Koch kjøpesenter er pilot i vårt nye konsept «GO´ bakeren».

Bodø bakeri åpnet dørene våren 2009. Vi har nå 2 egne utsalg og leverer til ulike dagligvarebutikker, horecamarkedet, offentlige og private. Bodø bakeri har 38 ansatte fordelt på 28 årsverk. Bodø bakeri er totalleverandør av kaker, brød, baker,- og konditor-varer samt catering og påsmurte varer og omsetningen i 2012 kom på 20 000 000 eks mva og vi skal i 2013 øke omsetningen med 3 mill. kroner.

Ett av våre utsalg ligger på kjøpesenteret Koch, midt i Bodø sentrum. Her har vi vært repre-

senter siden 2009 og det har alltid vært ett bakeriutsalg i dette senteret. Omsetningen den senere tiden har gått nedover og mye av grunnen til dette har vært at sentrum er under stor endring med høy byggeaktivitet og dette har medført at barnefamilier etc har valgt å legge sine handlinger til kjøpesentre utenfor bykjernen. I sentrum har ungdommen overtatt mye av handlingen og der var vi ikke gode nok til å rette oss mot denne kundegruppen. Derfor så vi at det var nødvendig å rette oss mot nye markeder på dette senteret sier daglig leder Bjarne Mosås. - Og der passer Go´bakeren godt inn. Det er for oss godt tilrettelagt mot våre

største kundegrupper her som er unge mennesker og kvinner i alderen 20-40 år.

Hvordan synes du omprofilingsprosessen har vært?

Vi kunne nok brukt litt mere i tid i selve planleggingen, og siden vi var først ute var det få erfaringer å hvile på, så de som kommer etter oss får selvsagt en mye enklere oppgave.

Hva synes de ansatte om Go´bakeren konseptet?

De liker konseptet og er meget fornøyd med «oppgraderingen»

Hva vil du si er den største forskjellen før og etter omprofileringen?

Vi er mere synlig i omgivelsene

nå, og håper jo at man får en større gjenkjennelseeffekt når det åpner flere slike profilerte utsalg rundt om kring.

Hvordan synes du opplæringen/ kursingen fra Samkjøpsgruppen har vært?

Alltid kjekt når det kommer noen «utenifra» og tar litt kursing med de ansatte. Det blir som regel løftet litt opp da og lettere å følge med og høre etter hehe..

Har du fått nye kunder i forhold til tidligere?

Vi har nok fått en del nye kunder på påsmurt etter omprofileringen. Spesielt fra den yngre garde og vi har også en økning blant våre kvinnelige kunder.

Har du merket forskjell på salget?

For vår del er det for tidlig å si noe om salget har økt enda, da vi åpnet rett inn i julehandelen. Det er tiden nå etter jul som vil vise oss om dette er bedre. Men vi har merket økt omsetning av påsmurt i denne perioden, og det var jo også en del av vår målsetning.

Hva er bestselgeren?

Pr i dag er bestselgeren av påsmurt baguette med chilli-marinerte reker og biff med bearnaisesaus.

Er du selv fornøyd med resultatet?

Så langt er vi veldig fornøyd med resultatet.



Bård Espen er butikksjef på Go´bakeren Koch



Daglig leder Bjarne Mosås i Bodø bakeri



Sonja fra Samkjøpsgruppen som leder de ansatte om konseptet og signaturrettene.

GO´bakeren

VI BRUKER
**100%
RAPS
OLJE**

*Godt valg
for både
helse og
miljø*

Vår rapsolje inneholder
kun 7 % mettet fett



EPD 2161 438 – 10 l spann

Les mer om rapsolje på
www.findusfoodservice.no

God fagkunnskap - gode måltidsløsninger



STAPLES® Advantage

Vi har en avtale

...som du er tjent med

Staples er valgt som leverandør til Samkjøpsgruppen på forbruksvarer. Det er mer en gode priser som gjør Staples til verdens største leverandør av forbruksvarer. Vi er også svært gode på sortiment, logistikk, kundeservice og ikke minst IT-løsninger. Som medlem av Samkjøpsgruppen får du inntil 50% rabatt hos Staples. Avtaleproduktene fra Staples finner du på: **samkjoep.no** 24 timer i døgnet, året rundt. Det lønner seg å handle hos Staples!



Vi gjør jobben enklere!
Fraktfritt til Samkjøpsgruppens medlemmer.
Staples Norway AS • Telefon 02272 • StaplesNetshop.no

Freia

Godt til kalde dager!



Regia Sjokoladedrikk og Regia Solbærtoddy er godt å ha i koppen når man skal varme seg på kalde dager.

By dine kunder på den gode smaken av ekte kakao eller solbærtoddy. Kommer i eske med 30 porsjonspakker. Røres ut i 2 dl varmt vann.



Varenavn	Ant. F-pk	EPD nr.
Freia Regia sjokoladedrikk	30	1 706 415
Freia Solbærtoddy	30	1 706 407

Mondelēz
International

Kraft Foods virksomhet i Norge og Europa er fra 2. oktober 2012 en del av Mondelēz International. Vi vil imidlertid fortsette å bruke navnet Kraft Foods i Norge inntil vi endrer selskapsnavn i april 2013.

Kraft Foods Norge AS, Johan Throne Holsts plass 1, P.O. Box 6658 Rodelokka, 0502 Oslo Norway, Tel. +47 22 04 40 22, www.kraftafn.no

NYHET!

Santa Maria

4 NYE DRØMMEGJESTER PÅ KJØKKENET

- Helt rene krydder uten noen tilsetningsstoffer.
- Høyt konsentrerte smaker.
- Enkle oppskrifter med få ingredienser.
- Ditt verktøy for å lage god, spennende mat til mange.



CREAMY STROGANOFF SPICE MIX
Stroganoff med en twist.
EPD nr 2722155

FISH LEMON & HERBS SPICE MIX
Med ekstra mye smak og friskhet til fisk og skalldyr.
EPD nr 2724722

CHILI CON CARNE SPICE MIX
Som en ekte chili skal smake.
EPD nr 2716850

CREAMY CURRY CHICKEN SPICE MIX
Spennende indiske smaker.
EPD nr 2722783



♦ **REAL FOOD REAL EASY** ♦

– **MED SMAK FOR SKIKKELIG GOD MAT**

Santa Maria Norge AS, Kirkeveien 226 B, 1383 Asker, Tlf: 67 55 52 80 foodservice@santamaria.no



NYHET!

Gilde Løkgrill

– en nyhet til rullegrillen

Nå kommer Gildes populære løkpølse i ny utgave! Denne gangen en grill-variant uten skinn som passer perfekt på rullegrillen. Smakfull og saftig pølse som kan bli en ny fast food favoritt.

Løkgrillen holder seg lenge på rullegrillen og trenger lite «tilsyn».

Hvorfor ikke servere med en spennende salsa på toppen?

- Smakfull og saftig.
- Supert fast food produkt.
- Variér tilbehøret for mer spennende smak; topp for eksempel med salsa, rømmedressing, mangochutney eller pico de gallo.
- Kan også serveres i wraps med "taco-tilbehør".

Gilde Løkgrill 110 g
Fryst
6,6 kg
Varenr. 465967
EPD-nr. 2556371

gilde.no/storkjokken

Rask, sikker og enkel overflatedesinfeksjon med Suma Quicksan!



VISSTE DU AT..
...alle overflater som er
i kontakt med mat bør
desinfiseres daglig?

Effektiv på virus og bakterier

- ✓ Virusdrepende
effekt på 15 sekunder
- ✓ Tilfredsstillende
EN 1276/DGHM
- ✓ Bakteriedrepende
effekt på 30 sekunder
- ✓ Ferdig desinfeksjon,
krever ikke etterskylling

Enkel og økonomisk i bruk
–spar både tid og penger med
Suma Quicksan!



GROSSIST:	VARENr:
Servicegrossistene	2031748
Norengros	84140
Staples	706493

Lilleborg
Profesjonell

Kundesenter: 815 36 000, www.lilleborgprofesjonell.no

Brighten up your day

NYTT DESIGN OG
NYEVARIANTER!



En te for enhver anledning! Energise, Balance, Refresh og Relax - Liptons nye fargekoding gjør det enkelt å velge rett te.

Nye spennende smaker og nytt design på både 25- og 100-pakninger! Individuelt pakket i aromaforseglede konvolutter for å sikre den beste smaken.

Se hele sortimentet og bestill smaksprøver på:
www.unileverfoodsolutions.no/te



ENERGISE BALANCE REFRESH RELAX

NYE EPD PÅ EKSISTERENDE:

Assortert Displayboks EPD: 2703825
12 x 15 teposer (erstatte EPD: 1353523)
Sortimentskartong* EPD: 2703767
6 x 25 teposer (erstatte EPD: 2027316)
NB! Assortert Kartong (EPD: 1754068 12x25 ps)
endrer ikke EPD, men får nytt design!

NYHET 100-pakninger (12x100 ps i krt):
Forest Fruits te* EPD: 2706711

NYHETER 25-pakninger (6x25 ps i krt):

Camomile tea (urtete) EPD: 2703759
Fruit Infusion tea (urtete) EPD: 2703734
Green Lemon tea* EPD: 2703718
Green tea* EPD: 1736297
Peppermint tea (urtete) EPD: 2703593
Russian Earl Grey tea* EPD: 2703742
Vanilla tea* EPD: 2703726

NB! Resten av sortimentet endrer ikke EPD!



*Inneholder 100% Rainforest Alliance sertifisert svart eller grønn te. Les mer på: www.rainforest-alliance.org.

Råvareleksikon: Y-Ø



Ytrefilet av storfe

Ytrefiletten er yttersiden av ryggen. Inneholder kun 2,3 % fett. Den stekes hel, i biffer eller strimler.

Yams

Yams er en rotknoll som kan bli opptil 10 kg, men de vi har her er mye mindre. Yamsknollen er uregelmessig i fasongen, som regel noe avlang. Skallet er mørkebrunt og tynt og har ofte tynne trevler utenpå. Kjøttet er fast, hvitt eller rødlig med nøytral smak.

Ytrefilet av lam

Ytrefiletten er yttersiden av ryggen. Ytrefiletten er en mager og mørk delikatesse. Den kan helstekes eller grilles, og har kort tilberedningstid.

Ytrefilet av reinsdyr

Er et flott stykke kjøtt som er ypperlig til helsteking og mindre biffer. De to ytrefiletene sitter på yttersiden av ryggen og veier 0,5-1 kg. Les mer

Yoghurt

Yoghurt Naturell er laget av pasteurisert, homogenisert helmelk tilsatt tørret skummet melk, syrnede yoghurtkultur. Fettinnhold 3,8 %. Til frokost med kornprodukter, til kalde sauser, dressinger, desserter m.m. Fruktoghurt er laget av pasteurisert, homogenisert helmelk tilsatt tørret skummet melk, sukker og syrnede yoghurtkultur. Tilsatt sukret frukt/bærmasse. Fettinnhold varierer fra 4,3 - 3,2 %. Drikkeyoghurt er fremstilt av

pasteurisert, homogenisert lett-melk tilsatt tørret skummet melk og sukker, syrnede med yoghurtkultur. Tilsatt sukret frukt-/bærsaft. Fettinnhold 1,3 %. finnes i ulike varianter, kirsebær, skogsbær og aprikos/mango. Frisk melkedrikk, til frokost, mellommåltid eller dessert. Kan også brukes til kalde dessertsauser og fromasjer.

Østerssopp

Østerssopp har store flate hatter som enten er gråbrune eller gule, ujevne i fasongen og mer eller mindre flikete i ytterkant. Formen på hatten kan minne om skallet på en østers. Smaken er god og kraftig.

Les mer på matprat.no

Nye medlemmer siden sist

Rice & Chopsticks Take Away	1789	Berg Kommune	Røyrvik Gjestegård AS	7898	Limingen
Hai Smaksopplevelser AS	2315	Hamar	Eiendomsdrift Nord AS	8001	Bodø
Trysilelva Camping	2420	Trysil	NC Catering	8006	Bodø
Blomsterstugu AS	2665	Lesja	Mørkved Restaurantdrift AS	8028	BODØ
Fjordstuene Mat og Vin AS	5501	Haugesund	Ainas Catering	8250	Rognan
Ahmet Kebab House AS	6004	Ålesund	Saltdal Bakeri	8250	Rognan
Consortio Italia 2000	6770	Nordfjordeid	Mat ala Liza AS	8534	Liland
Stasjonen Kafe og Bowling AS	6900	Florø	Zhong Guo AS	8801	Sandnessjøen
Møllenberg Catering AS	7014	Trondheim	Ritz Kafè AS	8900	Brønnøysund
Mama Rosa Akat AS	7046	Trondheim	Bastard Bar, Strandgata 22.AS	9000	Tromsø
Ferides Lille Hjørne	7080	Heimdal	Rå Sushi Tromsø AS	9008	Tromsø
Vertshuset Høvdningen	7224	Melhus	Henriksen Gjestestue AS	9086	Sørkjosen
Ben Thai	7800	Namsos	Gobiten Pizza og Grill AS	9700	Lakselv

Nytt navn – men de samme sterke merkevarene!

Dette har skjedd

Den 2. oktober i år skilte Kraft Foods ut sin globale snackingvirksomhet fra dagligvarevirksomheten i Nord-Amerika, og opprettet to separate og uavhengige enheter.

Dagligvarevirksomheten i Nord-Amerika ble børsnotert som Kraft Foods Group, mens den globale snacking virksomheten ble børsnotert som Mondelēz International*. Vår nåværende virksomhet i Europa og Norge er med dette heleid av Mondelēz International, men forblir Kraft Foods frem til utgangen av april, 2013.

Neste steg

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

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

Hvorfor gjør vi dette?

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

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



Kraft Foods virksomhet i Norge og Europa er fra 2. oktober 2012 en del av Mondelēz International. Vi vil imidlertid fortsette å bruke navnet Kraft Foods i Norge inntil vi endrer selskapsnavn i april 2013.



KNORR TRADISJONELLE SAUSER

Nå lanseres to tradisjonelle storselgere også i vårt basissortiment; Bearnaisesaus og Hollandaisesaus. Begge er tilpasset store produksjoner, er kok/kjøl stabile og godt egnet for varmekholding (bain marie). I tillegg er de glutenfrie, uten tilsatt MSG og konserveringsmidler. De er også svært konkurransedyktige på pris, selvsagt. Tilsett smør (og eventuelt melk), og vips så har du en ferdig velsmakende saus!



NYHETER

KNORR Bearnaisesaus, tradisjonell

3 kg pulver gir 27 liter ferdig saus

EPDnr: 2704328

Allergener: inneholder egg og melk. Glutenfri.



KNORR Hollandaisesaus, tradisjonell

3,4 kg pulver gir 27 liter ferdig saus

EPDnr: 2704336

Allergener: inneholder egg og melk. Glutenfri.



Ønsker du å vite mer om våre produkter eller få flere tips og oppskrifter, kan du følge koden til venstre eller gå til www.unileverfoodsolutions.no. Du kan også ta kontakt med oss på tlf. 90 64 60 50 / 66 77 61 00.



* Mondelēz er et nytt ord som beskriver vår visjon om en «delicious world». «Monde» er avledet av det latinske ordet for «verden», og «delez» henspiller på «delikat».



HUHTAMAKI
TAKING PACKAGING FURTHER

Praktiske profilprodukter

Profilprodukter:

Dispenserserviett	892640
Hamburger-/wraps papir	892641
Hamburgerlomme	890168
Hamburgerboks kartong	892643
Pommes frites skål	892642
Pizzaeske 30cm	892729
Pizzaeske 40cm	892728
Termobeger 250ml	890166
Pommes frites skål	892642
Pommes frites eske	890167



Hils på vår nye stjerne



Japp Star er nyeste tilskudd til Freias brede stykksakportefølje, og er en energirik melkesjokolade fylt med karamell og peanøtkrønsj. Formatet gjør at den passer veldig godt når man vil ha noe ekstra godt eller trenger litt energi imellom måltidene.

Varenavn	Art. nr.	Ant. F-pk	EPD
Freia Japp Star 49g	637 182	24	2 698 454

Mondelēz
International

Kraft Foods virksomhet i Norge og Europa er fra 2. oktober 2012 en del av Mondelēz International. Vi vil imidlertid fortsette å bruke navnet Kraft Foods i Norge inntil vi endrer selskapsnavn i april 2013.

Kraft Foods Norge AS, Johan Throne Holsts plass 1, P.O. Box 6658 Rodeløkka, 0502 Oslo Norway, Tel. +47 22 04 40 22, www.kraftafn.no

NYHET!

IK Mat og HACCP system fra Rentokil Skadedyrkontroll

For Samkjøpsgruppens medlemmer tilbyr vi en ny og rimelig løsning slik at du raskt og enkelt kan utarbeide ditt eget system for IK-mat og HACCP (hygieneforskriften) tilpasset din bedrift

Oppdatert system er nå tilgjengelig!

I tillegg til selve manualene for IK-mat og HACCP, får du også tilgang til ulike skjema og sjekklister utviklet for din næring.



IK Mat

- Avviksprosedyre med skjema
- Skjema ved kundeklager og påstander om matforgiftning
- Prosedyre varemottak
- Opplæringsskjema
- Forslag agenda personalmøter
- Vedlikeholdsplan
- Ulike temperaturregistreringsskjema
- Forslag renholdsplan

HACCP

- Vurdering av farer knyttet til ulike varegrupper
- Allergener
- Vurdering av farer knyttet til bakterier og toksiner
- Flytskjema kjøkkenproduksjon
- Modell for å avdekke kritiske kontrollpunkt

Vurdering av farer knyttet til:

- varemottak, transport og distribusjon
- kjølevarer og frysevarer
- tørre varer
- bearbeiding
- nedkjøling, oppvarming og varmholding
- buffetservering

Systemet får dere gjennom vårt web baserte rapporteringssystem PestNetOnline

Ta kontakt med
Rentokil Skadedyrkontroll
v/ Arne Olav Solberg
Næringsmiddelteknolog
Telefon: 93060121

Email: arne-olav.solberg@rentokil-initial.com

Rentokil
Ekspert på skadedyrkontroll

Ønsker du å vite mer om våre nye konsepter?

Skal du starte et fastfoodsted evt. gatekjøkken? Eller driver du allerede et sted, men ønsker forandring og hjelp med profilering og mersalg – kan GO2 grill være noe for deg. Ta kontakt – så vil en konsulent fortelle mer, og sammen med deg vurdere om GO2 grill passer for ditt sted.

GO2 arena passer for både små og store idrettarenaer. Du får hjelp med profilering, og til å tenke mersalg.

Go'bakeren er et konsept tilpasset utsalgssteder både med sitteplasser, og de med salg bare over disk. Fordelen for bedriftsledere som velger å være med i dette konseptet er å bli en del av et fellesskap – med de fordeler dette gir.

Konseptet har 4 signaturretter som alle skal ha. Våre gjester skal gjenkjenne disse på alle Go'bakeren stedene rundt omkring. Go'bakeren har stort fokus på mersalg og vil ha jevnlig med kampanjer fremover.

Samkjøpsgruppen as som har utviklet disse konseptene, tilrettelegger for hver enkelt sted, og alle ansatte vil få god opplæring i konseptet. Målet å øke lønnsomheten for bedriften.

Hver enkelt plass får beholde sitt særpreg.



Suksess for Hildes grill på Steinkjer – som ble førstemann ut i GO2 grill konseptet

Hilde Hansen har drevet Hildes grill på Steinkjer i 12 år. Da hun tok over driften var stedet nettopp blitt omprofilert til Grillkjøkken, så tiden var definitivt moden for å gjøre noe med både menyer og profilering.

Hilde trengte ikke å tenke så lenge på saken da hun ble forespurt om å være et pilot-prosjekt for GO2 grill. Litt skeptisk til å gjøre mange forandringer var hun selvsagt, for mange kom allerede langtveisfra for å kjøpe Hildes gode hamburgere. Ideen med GO2 grill konseptet er imidlertid at stedene skal beholde bestselgerne sine – men at de i tillegg utvider med nye retter.



Hilde er storfornøyd med nye og gamle skilte bil.



Eget konsept tilpasset servering og salg for små og store idrettslag

Med å etablere et eget konsept for denne gruppen bidrar vi til å øke organisering og utrustning av alle medlemmer i idrettslaget. Dette vil gi et bedre utvalg av mat og drikke.

Å etablere et eget konsept for denne gruppen bidrar vi til å øke organisering og utrustning av alle medlemmer i idrettslaget. Dette vil gi et bedre utvalg av mat og drikke.

GO2 arena på Lørkendal – et godt eksempel på vellykket teamwork

GO2 arena på Lørkendal er et godt eksempel på vellykket teamwork. Her har vi et team som jobber sammen for å gi våre kunder den beste servicen.





Gi dine kunder smaken av Tyrkia!

En fornøyd kunde kommer igjen. Han eller hun klager ikke på prisen, og viktigst av alt; en fornøyd gjest er din beste reklame!
Alt som trengs til oppgaven er "det lille EXTRA".

Norsk Storhusholdning er spesialist på "mat-i-farta". Vi har satt sammen et knippe med menykonsepter som gjør det enkelt for deg å skape fornøyde kunder. Gode råvarer, smakfull garnityr og enkle oppskrifter vil ta ditt kjøkken til nye høyder.

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



Kebabpizza

Kebabpizza har blitt en svært populær variant i Norge. Topp en av våre kvalitetsbunner med kebabkjøtt, tomat, mais og rødløk. Toppes gjerne med kebab-dressing og friterte potetskiver.



Kebab poteter

En lekker liten potetrett med en spennende, tyrkisk vri. Gourmet frites servert med tomat, mais og rødløk - og ikke å forglemme kebabdressing som dip!



Kebab wraps

En kebabfavoritt, som får tennene til å løpe i vann. Fyll ganske enkelt en av våre wraps med kebabkjøtt, tomat, mais og rødløk. En sikker vinner!

Kebabtallerken med friterte potetskiver

Saftig kebabkjøtt av ypperst kvalitet serveres med med tilbehør som kjennetegner det tyrkiske kjøkken; tomat, mais, rødløk, salat, friterte potetskiver og velsmakende kebabdressing. Et herlig måltid, som får deg til å tenke på tyrkiske strender, sol og varme!

Norsk
STORHUSHOLDNING



SLATTO MARKETING AS
Tlf.: 33 38 84 00



HOFF SA
Tlf.: 41 13 11 00
www.nsh.as



ADNE ESPELAND AS
Tlf.: 51 61 16 00

STAPLES Advantage

Profilemballasje



892640
Dispenserserviett Samkjøp
(6000 stk)
Salgsenhet 1 eske
Pris per stk **0,079**



892729
Pizzaeske 30cm Samkjøp
Salgsenhet 20 stk
Pris per stk **1,90**



890168
Hamburgerlomme stor Samkjøp
(1000 stk)
Salgsenhet 1 eske
Pris per stk **0,129**



892728
Pizzaeske brun 40 cm Samkjøp
Salgsenhet 20 stk
Pris per stk **2,39**



892641
Hamburger/wrapsapir 38x41cm Samkjøp
(1000 stk)
Salgsenhet 1 eske
Pris per stk **0,339**



890167
Pommes frites eske 400ml Samkjøp
(1000 stk)
Salgsenhet 1 eske
Pris per stk **0,492** (Førpris)



892643
Hamburgerboks i kartong Samkjøp
(600 stk)
Salgsenhet 1 eske
Pris per stk **1,219** (Førpris)



892642
Pommes frites skål medium Samkjøp
(1000 stk)
Salgsenhet 1 eske
Pris per stk **0,309**



Varmmatboks sort EPS (50)
Salgsenhet 3 pk



1-rom 775753 1,94 per stk
3-rom 775753 2,30 per stk



890166
Termobeger 250ml Samkjøp
(50 stk)
Salgsenhet 20 pk
Pris per stk **0,369**

706383 **Lokk** (1000 stk) Senh. 1 eske Pris: **0,283,-/stk**

Prisen er oppgitt eks. mva. Det tas forbehold om trykkfeil.
Staples Norway AS • Telefon 02272 • Telefaks 22 32 94 00 • StaplesNetshop.no

VERDENSLANSERING I NORGE

Captain Morgan
NEW
CAPTAIN & COLA
PERFECT MIX

VARENUMMER: 79975

PRIS: 22,94 kr

Bestilles hos din selger på telefon 08852.
eller på e-post uteliv@ringnes.no

RINGNES
Part of the Carlsberg Group



NYTES MED ANSVAR

Merket CAPTAIN MORGAN, dets ord samt tilhørende og lignende ord og logoer, er underlagt varemerkebeskyttelse. © Captain Morgan Rum Co.



Spesialtilbud til medlemmer i Samkjøpsgruppen

Teller er Nordens største spesialist på kortbetaling, og den eneste leverandøren i Norge som tilbyr de tre største betalingskortene – Visa, MasterCard og American Express. Gjennom en avtale med oss får du enkel håndtering av kortbetalingen, og raskt oppgjør.

Nordmenn ligger på verdenstoppen i kortbruk, og som næringsdrivende har du sikkert merket at kortbruken stadig øker. Ved å samle kortomsetning på internasjonale kort hos én leverandør, gir det deg en enklere og mer effektiv hverdag. Som medlem i Samkjøpsgruppen får du spesielt fordelaktige priser hos Teller.

Viktig! For å få medlemspris på din avtale, må du bestille gjennom medlemssidene på www.samkjoe.no. Du er velkommen til å kontakte Teller på telefon 815 00 550, eller per e-post: vip-no@teller.com.

VISA



Nordisk spesialist
på internasjonal
kortbetaling.

TELLER
flest kort på hånden

Teller AS, Norway • Part of the Nets group • www.teller.no

Nyhet på norske veier

HANDHELD HEROES

ITALIENSK I FARTA



Nå lanserer vi ekte italienske bakefavoritter! Enkle og raske å tilberede, lette å holde. Ferskt og smakfullt for folk i farta.

- **Panini**
- **Toast**
- **Pizza**

HANDHELD HEROES	EPD
Panini med skinke, ost og sennepsaus	2722734
Panini med kylling og pesto	2721843
Panini med eggerøre og bacon	2722817
Panini med stekt egg og bacon	2721850
Toast med ost og skinke	2725562
Pizza Mozzarella og pesto deigemne	2710887
Pizza Margherita deigemne	2710895
Pizza Margherita ferdigstekt	2711000
Pizza Salami deigemne	2711018
Pizza Classico deigemne	2711026
Pizza Classico ferdigstekt	2711042

Kontakt distriktssjefen for ditt område eller se www.lantmannen-unibake.no for mer informasjon.



Lantmännen
Unibake

Start sommerens
suksessmeny i god tid!



EPD 2287 571
Fish'n Chips Gourmetfilet
4 kg/krt (24 x 167 g)



Varier med
Pommes Gourmet
EPD 2451 912 – 10 kg/krt (5 x 2 kg)
Vi har forfritert i rapsolje!

Prøv et godt tilbehør
Onion Rings, beer battered
EPD 1832 005 – 6 kg/krt (6 x 1 kg)



Finn flere muligheter på
www.findusfoodservice.no



God fagkunnskap - gode måltidsløsninger

Duvel, verdensølet fra familie- bryggeriet

Begynnelsen

Jan-Leonard Moortgat kom fra en familie med en lang historie som ølbryggere da han grunnla Brouwerij Moortgat (Moortgat Bryggeri) i 1871. I dag er det Michel Moortgat som styrer skuta, godt assistert av brødrene sine, Philippe og Bernard. Bryggeriet ble børsnotert i 1999 under navnet Brouwerij Duvel Moortgat.

Suksessen til Duvel Moortgat skylden i all hovedet øl som også har gitt navn til selskapet – Duvel (lokal dialekt for Djevel). Ølet, som har satt standarden for alle øl i klassen «Belgiske Gyldne Sterkøl / Belgian Golden Strong Ale», het opprinnelig Victory Ale. Det ble første gang brygget for å minnes slutten på første verdenskrig og var inspirert av engelske ales som

hadde blitt populære i Belgia i tiden før og under første verdenskrig. Albert Moortgat, som hadde tatt over som sjefsbrygger etter faren, reise land og strand rundt i Storbritannia for å lære hvordan man lagde godt ale, og også om mulig få tak i litt av gjæren de brukte. Britene var skeptiske til denne utlendingen og det tok lang tid og mange bryggeribesøk før han lyktes i Skottland. Han fikk med seg en prøve av gjærstammen deres, og det er denne som fortsatt brukes den dag i dag.

«Det er en djevel i ølet mitt»

Brygget gjennomgikk flere endringer de første årene, før man traff gull i 1923. Under en smaking med lokale notabiliteter utbrøt skomakeren, Van De Wouwer, at det «er een duvel in zit» - «er en djevel i det». Og fra da av fikk ølet sitt endelige navn – Duvel. Kanskje ikke det mest passende navn på et øl, og særlig ikke i et katolsk Flandern. Men både navnet og ikke minst smaken viste seg å bli en suksess. Og det tok ikke mange årene før utlandet også fikk opp øyene sine for ølstilen generelt og Duvel spesielt.

På 60-tallet var det tredje generasjon Moortgat som tok over og som kom opp med ideen til et helt nytt glass for Duvel, og glasset som vi har den dag i dag kom til verden som en sensasjon. Aldri før hadde de hatt såpass store glass i Belgia, der 1-2 dl store glass var normen. Glasset var designet for å romme hele flasken i tillegg til en sjenerøs og delikat skumtopp. Designet var slik at skummet og kullsyren skulle holde seg, selv om man tok seg god tid til å nyte brygget. I dag er det utenkelig å ikke servere rett øl i rett glass i Belgia, så alle bryggeriene har egne, spesielle glass.

Med den stigende ølinteressen over hele verden kom også ølskribentene. Den mest kjente av disse var Michel Jackson, som gikk under kallenavnet Beerhunter. Han holdt Duvel for å være en av klodens fem beste øl. Og det er ikke mange tester av lyst øl der Duvel ikke er å finne i toppsjiktet av lista. De fleste som smaker ølet med bind for øynene blir nærmest sjokkert hvor lyst ølet egentlig er.

Maredsous

I 1963 begynte Duvel Moortgat å brygge klosterølet Maredsous på lisens fra Benedictinerklosteret Maredsous i Namur. Maredsous er i motsetning til en del andre klosterøl (både belgiske og andre) sertifisert, som betyr at klosteret selv har en finger med i spillet og mottar årlig utbytte for hver produserte liter. De mest ettertraktede belgiske klosterøl er av typen Trappist (bl.a. Orval og Westvleteren) er i motsetning brygget av munkene av Trappist-ordenen innenfor klosterveggene. Maredsous kommer i tre varianter: 6 Blonde, 8 Brun og 10 Triple, der alle tre er ettertraktet av ølselskere verden over.

Vedett

Duvel Moortgat lager også Vedett, et ølmerke bestående av en Belgisk Blond (Vedett Extra Blonde) og en Belgisk Hveteøl (Vedett Extra White). Begge er delikate øl på sin egen måte, er langt fra så kraftige som Duvel, og passer derfor bedre for de som ønsker et lettere øl. For tiden kjøres en kampanje på Vedett der man kan enten få sitt eget ansikt på etiketten eller en historie med bilde. Hvem som helst kan legge inn dette på Vedetts hjemmeside: www.vedett.be. Og hvem vet, kanskje du ser kjentfolk i kjøleskapet eller ølhylla neste gang du er ute på byen enten det er i Norge, Belgia eller USA.

Mat og Duvel

Hovedølet Duvel er et lyst øl med middels god fylde. Praktfulle aromaer med preg av eple, honning, lys malt og herlig

humle. Bitterheten er god, markant med usedvanlig godt balansert for å gi en friskhet som er upåklagelig. Dette gjør det også usedvanlig omgjengelig når det kommer til å matche mat. Det første som dukker opp i hjernen når man tenker Belgia og mat, like etter at man har tenkt på belgisk sjokolade, som våre kjære opphav overbevisende fortalte oss ikke var mat) er særlig retten Moules Frites (muslinger og pommes frites), som gjerne også serveres med blåskjell. Til dette passer Duvel utmerket, og enda mer om man også damper skjellene helt eller delvis med Duvel i gryta. I tillegg passer Duvel også utmerket til alt av sjømat, lyst kjøtt (svin, kylling) og pølser og annen husmannskost. Til kraftigere kjøttretter er ofte en mørkere og tyngre øl å foretrekke, f.eks. Maredsous 10, men en nylig utført test ga toppscore for Duvel og ribbe.

Mat og øl

Det har de senere årene blitt vanligere å tilby øl til maten, og ikke bare vin. Rene ølrestauranter som til nød har en flaske eller to med vin tilgjengelig har også begynt å dukke opp i Norge, og flere og flere andre restauranter har også skjont viktigheten med å tilby ett fullverdig øl i tillegg til vinkartet. I tillegg er øl minst like bra til å marinere i som vin, og enhver saus blir bedre med en generøs slump øl i seg. Da Duvel Moortgat kjøpte Liefmans-bryggeriet i 2008 fikk de også med et av de mer spesielle øl på kjøpet. Liefmans Fruitesse er noe så sjeldent som ett dessertøl, som gjør seg like gode

som dessert i seg selv eller sammen med god iskrem, riskrem (faktisk også som saus på riskremen!), karamellpudding og det meste som står i dessertbuffeten. Her er noen tips om hva som passer til hvilket øl:

- Duvel – Sjømat, lyst kjøtt, pølser, husmannskost, myke oster
- Maredsous 6 – Asiatisk, mexikansk, supper, gryteretter, småvilt, myke oster
- Maredsous 8 – Storfekjøtt, harde oster,
- Maredsous 10 – Kjøtt, storvilt, blåmuggost, sjokoladecake
- Vedett Extra Blonde – Kylling, asiatisk, sjømat, aperitif
- Vedett Extra White – Aperitif, sjømat, salat
- Liefmans Fruitesse – Dessert
- Houblon Chouffe – Sjømat, husmannskost, asiatisk
- N'ice Chouffe – Grillmat, harde oster, kos

Duvel i Norge

Duvel sto høyt opp på ønskelista til mange da forbudet mot øl sterkere enn 7% ble opphevet i Norge i 1999. Og da Vinmonopolet tidlig på 2000-tallet startet sin satsning på sterkøl igjen var Duvel noe av det første som ble satset på. Siden har Duvel vært bosatt på Vinmonopolets liste over mest solgte øl. I dag sender Duvel Moortgat opp til Norge det dobbelte av det de gjorde for tre år siden. Og selv om det til stadighet kommer nye øl og nye bryggerier, er Duvel et fast innslag hos svært mange etterhvert.

DUVEL MOORTGAT
QUALITY BREWERS SINCE 1871

*Introducing
the family...*

STRAG
GRUPPEN

I Norge er følgende Duvel Moortgat-produkter tilgjengelig:

Navn	Alkohol	Volum	Type	Vectura #	EPD #	Pris
Duvel	8.5%	0.33 L	Gyllent	112700	581793	35,93
Maredsous 6 Blonde	6%	0.33 L	Blond	127759	2364347	27,81
Maredsous 6 Blonde	6%	20 L	Blond	127973	2364396	1432,76
Maredsous 8 Brun	8%	0.33 L	Brun	128460		31,99
Maredsous 10 Tripel	10%	0.33 L	Trippel	112686		34,50
Maredsous 10 Tripel	10%	20 L	Trippel	132800		2056,00
Vedett Extra Blonde	5.2%	0.33 L	Blond	116263	1278803	27,07
Vedett Extra White	4.7%	0.33 L	Hvete	121956	1733781	22,62
Liefmans Fruitesse	4.2%	0.25 L	Fruktøl	127963		20,19
N'ice Chouffe	10%	0.75 L	Vinterøl	118636		68,75
N'ice Chouffe	10%	20 L	Vinterøl	128457		1576,12
Houblon Chouffe	9%	0.33 L	Trippel IPA	128616		34,64
Houblon Chouffe	9%	20 L	Trippel IPA	128603		1778,59