



Messer

Samkjøpsgruppen as kommer til å ha stand på følgende messer i høst: Ålesund, Tromsø, Bergen og Hamar.

I forbindelse med Nordnorsk Storhusholdningsmesse i Tromsø vil Samkjøpsgruppen arrangere messetreff på Ølhallen, tirsdag 17. september. Møt opp og bli med i trekningen av en iPad.



Med fokus på kvalitet

Idun og Terje Kvernberg driver Buvik Kafe og Selskapsmat, og de to har ett overordnet fokus. Det er å servere og levere mat av aller ypperste kvalitet, og så legger de stor prestisje i å lage det meste selv.

Norsk Kulturarv har tildelt Olavsrosa til Bøndenenes Hus.



Grillkroa Oppdal

Marit Aalmen og Geir Hellsaa tok over en god bedrift på Oppdal etter Marits søster for fire år siden, men de skjønte etter hvert at det måtte fornyelse til. Omprofilering til GO2 grill nå i vår er et viktig strategisk valg for å få et løft videre.



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.

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.samkjoep.no

Hovedkontor:

Arne Paulsen adm. dir.
arne.paulsen@samkjoep.no, tlf.: 41 60 53 80

Inger Hildrum, daglig leder
inger.hildrum@samkjoep.no, tlf.: 41 60 53 70

Siri Bergsland, markedssekretær
siri.bergsland@samkjoep.no, tlf.: 93 01 20 16

Geir Svestad, fagkonsulent
geir.svestad@samkjoep.no, tlf.: 99 48 82 88

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

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

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

Hamed Khowazack, fagkonsulent,
hamed.khowazack@samkjoep.no
tlf.: 94 01 94 08

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

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

Annonseinnlevering:

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

Utforming: Samkjøpsgruppen AS

Trykk: Fagtrykk Trondheim AS

Ny og forbedret grossistavtale fra 1.1.2014

Vi har nå vært igjennom en lang og omfattende prosess med valg av ny grossist/distributør for perioden 2014 – 2016.

Det er kun to aktuelle kandidater som er landsdekkende (ASKO Norge AS og Servicegrossistene AS). Vi har vurdert begge kandidatene svært nøye, og vi skulle gjerne ha hatt flere å spille på. Men slik er det nå i Norge, og det må vi ta hensyn til.

Proessen har vart over noen måneder og vi har stilt strenge krav på hva avtalen skulle inneholde, siden det ikke bare har vært snakk om priser og rabatter.

Et viktig element i avtalen er tilpasningen til vårt egenutviklede bestillingssystem, noe som vi prøver å omtale og markedsføre i alle sammenhenger. Det er lagt ned betydelige ressurser i tid og kostnader i utviklingen av dette, men vi mener etter å ha testet systemet at vi sitter på noe som er svært verdifullt og som representerer et konkurransefortrinn de neste årene. Medlemmer som etter hvert har tatt dette i bruk opplever å arbeide med et topp moderne system når det gjelder bestillinger, ordrerabattstyring, kalkylekontroll, varetelling, priskontroll og statistikker. For den strukturerte bruker ligger det store muligheter for å kunne oppnå en bedre driftsøkonomi.

Vi legger stor vekt på at systemet skal kunne videreutvikles til å bli enda bedre, og har derfor funnet det riktig å innføre en årsavgift på kr. 1.000,- pr. brukersted for å dekke kostnadene til videreutvikling. Det er en marginal kostnad i forhold til det inntjeningspotensialet som ligger i riktig og systematisk bruk av systemet.

Her er noen saker som er viktige for dere:

Begge grossistene som var med i forhandlingene kom ulikt ut når det gjaldt priser og det beste tilbudet kom fra Servicegrossistene AS. Leveringsdyktigheten som har vært et stort problem, skal bli vesentlig bedre, og i 2014 skal det være minst 90 % leveringer ut i fra vår varebok. Og i følge bestillinger så er målet å oppnå en servicegrad på 97 %. Dette vil gi som konsekvens at brukere oppnår i snitt en høyere ordrerbonus og årsbonus enn før. Det en normalt betinget av at en benytter vårt bestillingssystem.

Som dere også vet så har Rema 1000 og Servicegrossistene AS gått sammen om et samarbeid på innkjøpssiden, noe som vil komme dere som et gode i starten av 2014. Servicegrossistene AS får kjøpe varer fra Rema 1000 til samme pris som Rema 1000 butikkene. Det vil imidlertid bli registrert som netto/netto varer, men prismessig sett er dette noe som vi tidligere har manglet i vårt sortiment.

Det er også snakk om et riks-sortiment som alle grossistene skal lagere.

Det er et sortiment som vi i Samkjøpsgruppen AS skal være med å plukke ut, og som skal kalkuleres lavere på grossisthold for å øke konkurransekraften.

Vi tror oppriktig at våre medlemmer har mye å se frem til i 2014 når det gjelder innkjøpsvilkår og struktur. Husk at det ikke er innkjøpsavtalene og prisene alene som gir de beste vilkårene, men riktig bruk av de hjelpemidler som vi stiller til rådighet slik at en kan nyttiggjøre seg hele avtaleverket fullt ut.

Stein Ole Eide, styreformann



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.

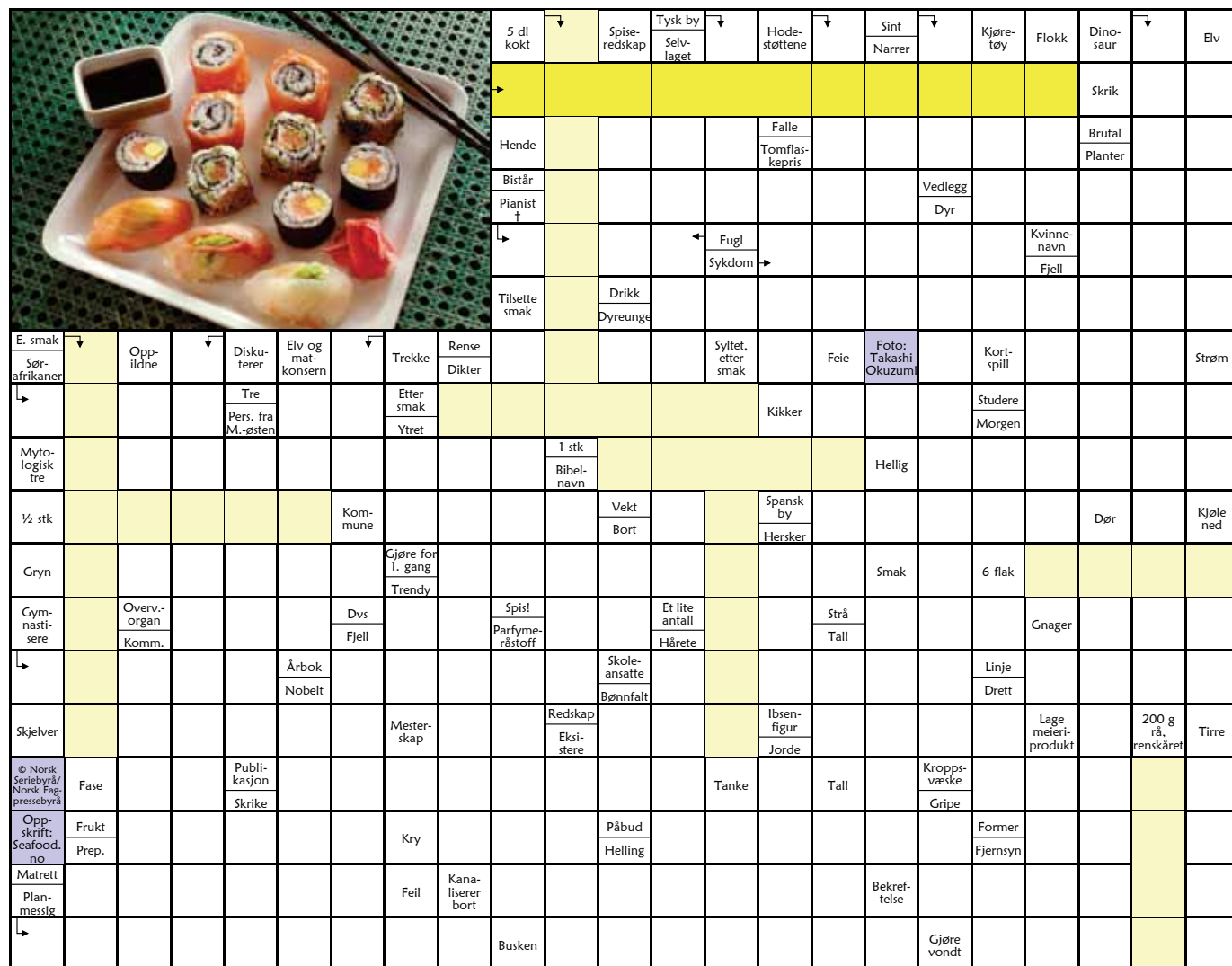
Visjon

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.

Matkryss



Messer

Samkjøpsgruppen kommer til å ha stand på følgende messer i høst:
Ålesund, Tromsø, Bergen og Hamar.
Stikk innom for en prat og bli med i trekningen av en lekker VICTORINOX
knivkoffert verdi ca. 6500,-

I forbindelse med Nordnorsk Storhusholdningsmesse i Tromsø vil Samkjøpsgruppen arrangere messetreff på Ølhallen, tirsdag 17. september. Møt opp og bli med i trekningen en iPad.

Østlandske Storhusholdning arrangeres 30. - 31. oktober i Hamar. Samkjøpsgruppen vil her arrangere messetreff 29. oktober, mer informasjon og invitasjon kommer.





Nyheter!

Barilla er verdens største pastaprodusent, og har servert verden matglede i 130 år. Prøv våre to nyheter og opplev den ekte smaken av Italia!



Middagstips rett på mobilen!

Gå inn på App Store eller Android Market og last ned Barillas kokeboken gratis.



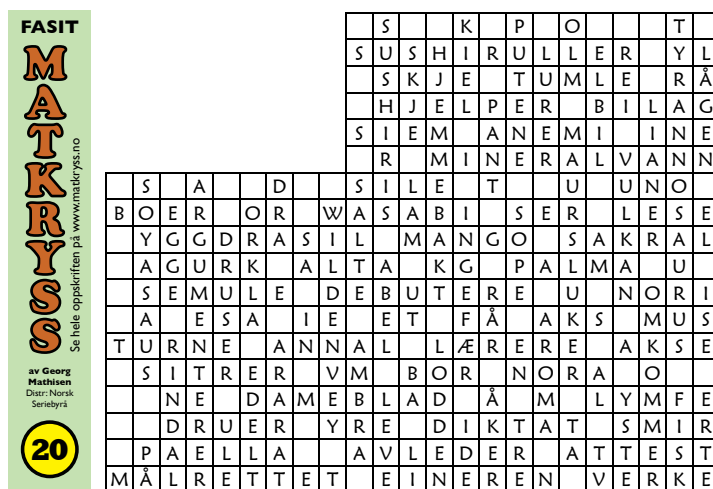
MED SMAK AV ITALIA

**Vår nye nettside
erstatte den
gamle 1.oktober!
samkjoep.no**

Ikke fått tilbud om opplæring? Ta kontakt med din konsulent hos Samkjøpsgruppen as.

Medlemsmøter

Samkjøpsgruppen as vil arrangere medlemsmøter over hele landet i februar/mars 2014.



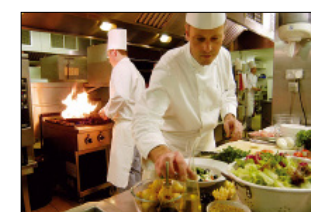
IK Mat og HACCP system fra Rentokil

Oppdatert system er nå tilgjengelig for Samkjøpsgruppens medlemmer!

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

Vi har ansatt IK-Mat/HACCP konsulent.

Ingrid Midbøe har i de siste årene jobbet som 1. inspektør i Mattilsynet samt har mange års erfaring som kokk. Hun er nå klar til å bistå dere medlemmer med sin erfaring og kunnskap.



IK Mat

- Avviksprosedyre med skjema
- Skjema ved kundeklager og påstander om matforgiftning
- Prosedyre varemottak
- Opplærings skjema
- 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
Matsikkerhetsansvarlig
Telefon: 930 60 121

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

Rentokil
Ekspert på skadedyrkontroll

Brewery International AS startet sin virksomhet i 1992 og har vært med å endre nordmenns drikkevaner i 20 år.

I løpet av disse årene har omsetningen økt gradvis med mellom 10 – 30 % pr. år. I 2013 vil vårt volum av drikke passere 4 millioner liter. Importandelen av øl i Norge er enda beskjedent på overkant av 3 % av totalmarkedet i motsetning til Sverige hvor importandelen nærmer seg 20 %. Vi gleder oss til denne andel øker betraktelig i Norge, da vi ønsker å være med å beholde den markedsandel vi i dag har som landets ledende importør av øl.

Brewery International AS har sitt hovedkontor i Oslo. Det benyttes grossister over hele landet for distribusjon til Horeca markedet, og dagligvare kjedene sine egne distribusjons kanaler for levering til dagligvaremarkedet.

Vi har gjennom 20 år opplevd en stor forandring i folks kjennskap og interesse for øl. I løpet av de siste to år har denne utviklingen økt enormt, og utvalget av øl fra norske mikrobryggerier og importselskaper er mangedoblet.

I forbindelse med stor etterspørsel fra mange av våre kunder, som etterlyser mer spesialøl, har vi økt vårt produktutvalg med mer enn 60 ølsorter det siste året.

Gjennom vårt eierskap i Brewery International Sweden AB som ble opprettet for 8 år

siden, og nå er en av Sveriges ledende importører av øl, og med vårt samarbeid med Premium Beer i Danmark har dette gitt oss fantastiske muligheter til å få nye interessante agenturer.

Vi er stolte av vårt totale sortiment som dekker øl fra de fleste verdensdeler og innen de fleste kategorier for øl. Vi håper dere finner flere produkter i vårt utvalg som passer inn i deres konsept, enten om du driver bar, pub, restaurant, cafe, hotell eller nattklubb.

Som de fleste etter hvert har oppdaget, så er ikke øl bare «lys lager» eller «en halvliter, takk». Vi har jobbet i 20 år for å være med på å endre nordmenns drikkevaner innen øl, og vi ser nå resultater av hva vi og andre importører og mikrobryggerier har fått til. Det er de siste årene re-gistrert en nedgang på norsk pilsner i totalmarkedet og en sterk vekst på det vi har valgt å definere som «spesial øl».

I forbindelse med utviklingen det har vært på øl de siste årene og interessen for det mangfold som finnes, ser vi også at flere føler viktigheten av å fremføre kombinasjonen av øl og mat – også i sine menyer.

Det er nå langt viktigere å gjøre sine restaurantkonsepter mer autentiske der man velger hovedølet etter konsept som

San Miguel til tapas, Kirin til sushi, italiensk øl til italienske retter, med mer.

Og, når man velger å servere gjestene en øl, enten det er en lys lager, tysk hveteøl, en Lambik, en stout, en engelsk ale, en trappist øl, en porter eller en witbeer så sørg for at dette serveres på en korrekt måte. Der ølet har korrekt temperatur, riktig med skum og ikke minst serveres i korrekt glass i forhold til øl og øltype. Det er ikke uten grunn at de ulike bryggerier benytter ulike glass til sine ølsorter så for all del, hell ikke alt i et nøytralt halvliter glass. Det er heller ingen skam å servere gjesten glasset slik at navn/logo på ølet er synlig.

Vi skal fortsette å tilby et spennende ølsortiment i årene som kommer, utvalget skal variere og endres i takt med trender og utvikling. Vi vil fortsette jakten på de gode aromaer og smaker for å finne det beste å ta med «hjem» til dere. Godt øl er kommet for å bli, og det norske folk fortjener et rikt utvalg av godt øl og gleden over å nyte en øl av ypperste kvalitet.

10 kjappe

Navn: Helge Olsen

Arbeidsgiver: Brewery International AS

Stilling: Salgs- og markedsansvarlig

Litt om arbeidsoppgavene: Utvikle ideer, samt måter å markedsføre våre alkoholholdige produkter på, uten at det kommer i konflikt med de vanvittige norske lovbestemmelsene om forbud mot all alkoholreklame. I tillegg finne nye, interessante produkter som vi mener kan ha et potensiale til å selge bra på det norske markedet.

Hvor lenge har du vært ansatt der?
Over 20 år, fra starten i 1992

- Fritidssysler:** Golf, bowling
- Siste bok:** Jens Lapidus - Cash
- Siste film:** James Bond - Skyfall
- Favorittmat:** Sushi, eller en god mønnet biff med bearnaise
- Hva serverer du svigermor / svigerfar/ svigerfamilien:** Ribbe på julaften
- Hva serverer du vennegjengen:** Grill, BBQ
- Din siste matopplevelse, på godt eller vondt:** En fantastisk middag på Alex Sushi blir aldri glemt



- Din største tabbe:** 5 poeng i min siste golf runde
- Den ene tingen du fikk ta med deg på en øde øy, hva ville det ha vært:** En kjølecontainer full av øl + et strømaggregat (ble to ting...)
- Hvor er ditt store drømmereisemål:** Mauritius. Etter å ha vært der på bryllupsreise, så er dette favorittøya



REAL AMERICAN CRAFT BEER!



WIDMER BROTHERS ROTATOR IPA

Vecturanr.: 134271
Krt.str. 24x35,5 cl
Alk.vol: 7,0 %



WIDMER BROTHERS HEFEWEIZEN

Vecturanr.: 133423
EPD nr.: 2805521
Krt.str. 24x35,5 cl
Alk.vol: 4,9 %

SEATTLE

PORTLAND

REDHOOK AUDIBLE ALE

Vecturanr.: 134006
EPD nr.: 2887453
Krt.str. 24x35,5 cl
Alk.vol: 4,7 %



REDHOOK LONGHAMMER IPA

Vecturanr.: 133419
EPD nr.: 2808731
Krt.str. 24x35,5 cl
Alk.vol: 6,2 %



REDHOOK ESB

Vecturanr.: 133417
EPD nr.: 2805505
Krt.str. 24x35,5 cl
Alk.vol: 5,8 %



HAWAII

KONA FIRE ROCK PALE ALE

Vecturanr.: 134276
Krt.str. 24x35,5 cl
Alk.vol: 6,0 %



KONA LONG BOARD

Vecturanr.: 133421
EPD nr.: 2793214
Krt.str. 24x35,5 cl
Alk.vol: 4,6 %



KONA BIG WAVE

Vecturanr.: 133422
EPD nr.: 2887214
Krt.str. 24x35,5 cl
Alk.vol: 4,4 %



BREWERY
INTERNATIONAL AS

Brewery International AS
Ulvenveien 89A
0581 Oslo, Norge

Tlf. (+47) 23 37 37 10
Faks: (+47) 23 37 37 15

brewery@brewery.no
www.brewery.no



Vi er ny leverandør innen innen mattrygghet, skadedyr, og brannvern!

ANTICIMEX ER EN EUROPEISK SERVICEBEDRIFT. Vi skaper trygge og helsevennlige innemiljøer gjennom inspeksjoner, garantier og forsikringer. Vi arbeider innen områdene næringsmiddelhygiene, skadedyrkontroll, brann og bygningsinspeksjoner. Vårt motto "Forebygge og bevare" innebærer at vi alltid bestreber oss på å løse problemer før de inntreffer.

Tlf 815 48 250, eller finn ditt nærmeste kontor på anticimex.no
firmapost@anticimex.no • TELEFONSUPPORT HELE DØGNET!

1973–2013 **40** ÅR
Anticimex
FOREBYGGE OG BEVARE

★ ★ **NYHET** ★ ★

Dumle

MUFFINS

BAXT



EPD nr: 2781110

ANTALL: 20 stk

VEKT: 100 gram



Kvilehytta ble årets medlem 2012

Kvilehytta ble bygd på slutten av 1950-tallet. Som et naturlig knutepunkt mellom nord og sør ble Kvilehytta et yndet stoppested.

I 1992 ble stedet utvidet og i tillegg ble stedet utbygd med muligheter for overnatting.

Med stort pågangsmot og god erfaring fra bransjen

overtok Linda Kristin Ekremseter og Per-Roar Haug stedet i 2006, og er i dag den 4. eieren.

I dag kan Linda og Ronny tilby en veldrevet kafe som bl.a. har spesialisert seg på buffet. De kan også tilby et bredt utvalg som koldtbord og menyer til bryllup, dåp, konfirmasjoner etc.

De arrangerer også møter og selskaper.

Hyttene de leier ut er på 40 m² og har plass til 5-6 personer. Alle hyttene har 2 soverom, stue, kjøkken og dusj/toalett



Linda Kristin Ekremseter og Per-Roar Haug fikk prisen årets medlem på Samkjøpsgruppens bransjetreff London



ORIGINAL Fish'n Chips

Fish'n Chips Quarter Pounder – en litt sunnere burger-versjon!

Fish'n Chips Quarter Pounder er en burgervariant i vår populære Fish'n Chips serie.

En god panert fiskeburger som er et enkelt og litt sunnere alternativ til den vanlige burgeren.

Du tilbereder den i ovn eller frityr, og serverer den enkelt og greit i en burgerpose - med eller uten pommes frites!

Raskt, enkelt og litt sunnere!



Findus Fish'n Chips
Quarter Pounder, 115 g,
kartong á 4,14 kg
EPD 2725 810



Findus Fish'n Chips
Gourmetfilet, 125 g,
kartong á 3 kg
EPD 2253 268



Findus Fish'n Chips
Gourmetfilet, 167 g,
kartong á 4 kg
EPD 2287 571



Findus Fish'n Chips
Innbakt sei, 55 g,
kartong á 5 kg
EPD 848 226



Velg dine pommes frites på: www.findusfoodservice.no



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.

TELLER 
flest kort på hånden

VISA

MasterCard

AMERICAN EXPRESS

JCB

UnionPay

Nordisk spesialist
på internasjonal
kortbetaling.

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

Nyåpning Rich.bar

Torsdag 23 mai feiret Rich.bar nyåpning med grilling, gratis kaffe og kake, leker og overraskelser til barna. Temaet på markeringa var fra 1945, som var det året Rich.bar startet. Både klær, musikk og prisene spilte på dette. Anne og Kjersti er god fornøyd med responsen fra kundene og feiringen.



samkjøps
GRUPPEN AS

Grillkroa med ny look



Marit Aalmen og Geir Hellsaa tok over en god bedrift på Oppdal etter Marits søster for fire år siden, men de skjønte etter hvert at det måtte fornyelse til. Omprofilering til GO2 grill nå i vår er et viktig strategisk valg for å få et løft videre.

Marit og Geir brukte flere måneder for å legge planer for omprofileringen. Den gamle profilen "Grillkjøkken" var slitt og i samarbeid med Samkjøpsgruppen fikk Grillkroa ny "GO2-look" rett etter 17.mai. — Det har vi ikke angret på. Både innvendig og utvendig er profilen blitt tiltalende, og så får vi mange gode tilbakemeldinger fra våre kunder. Vi ser det også på resultatene i kassen for vi har hatt en omsetningsøkning på hele 12-20 prosent så langt i sommer, forteller Marit som fremhever mangfoldet i Grillkroas menyer.

— Flere kunder velger nå en av våre fire nye signaturretter, og vi selger omtrent 20 om dagen. Gjennkjøpet er meget bra og vi tror årsaken er at folk mener at de får mye god mat for pengene. Dette, og at vi har flere andre gode tilbud, har ført til at snittomsetningen per kunde har økt. Vi har åpent hver dag fra 11 til 11, og dermed dekker vi opp behovet både for lunsj, middag og grill til kvelds, sier Marit som overlater mer tallprating til Geir. — Vi har omsatt for 5,5-6,5 millioner kroner hver år siden vi begynte, men i år kommer vi til å runde 7 millioner. Det er omprofileringens fortjeneste, mener Geir som berømmer Samkjøpsgruppen for oppfølgingen.

— Vi måtte bare gjøre noe nytt, og da er det viktig å ha gode samarbeidspartnere. Gode

matkurs i regi av Norsk Storhusholdning og oppfølging på markedssida. Vi er svært fornøyde, sier Marit og Geir som opplevde en stor omsetningstopp under sommerens Landskytterstevne på Oppdal. — Det var utrolige tilstander. Vi sendte ut hele 180 pizza på en dag.

Entusiastisk arbeidsstokk

En suksessfaktor i driften er at Marit og Geir driver Grillkroa sammen.

— Det er riktig det. Det ville vært krevende å drive dette alene. Jeg hadde nok ikke klart det uten Geir. Vi deler oppgavene mellom oss. Jeg på kjøkkenet og Geir på administrasjon og generell oppfølging.

Men for oss er egentlig våre entusiastiske ansatte det aller viktigste. De gir alt for bedriften, og det setter vi utrolig stor pris på. Og så har vi med oss "ho mor" da, og det er meget viktig. Hun klargjør og stiller pizzabunnene som de er hennes egne, og det betyr at vi alltid har perfekt hevede deiger og riktig antall hver dag. Vi trenger ikke å bekymre oss, sier Marit som har egenprodusert pizzabunn for den minste pizzatypen som sin spesialitet.

— Den er utrolig populær, selv om det går mest av den største varianten. Vi leverer 30 pizza om dagen og det betyr 12-13000 i året. Det er vi tilfreds med, sier Marit og Geir.

Levering med pizzabil

Grillkroa har to pizzabiler i sving, og de er flittig brukt.

— Vi har utkjøringer hver dag, og det utgjør en god tilvekst til driften. Vi er alene med utkjøring på Oppdal, og det gjør at vi har en sikker ekstra omsetning, sier Geir som med et glimt i øyet forteller at det går ut mye pizza med bilene "dagen derpå".

— Flere av våre kunder forteller at ingenting smaker bedre enn en pizza fra Grillkroa når man våkner opp etter en lang natt i festlig lag.

Vi serverer også til bursdager, firmatreff og andre sammenkomster både her på kroa og ute på byen. Da er det godt å ha pizzabilene klare til aksjon, sier Geir.

Skifer Hotell og radiobingo

Marit og Geir har inngått et samarbeide med Skifer Hotell på Oppdal, og den avtalen går ut på at Grillkroa leverer mat på rommene til hotellets gjester etter bestilling.

— Menyen ligger på rommene og da er det bare å ringe på så kommer vi med varene, sier Geir som også kjører radiobingo hver torsdag kveld.

— Våre gjester kan spille radiobingo sammen fra grillen, og det fungerer meget godt. Flere syns det er trivelig å spille sammen med andre og ta seg et lite måltid samtidig.





fristelser



KANELBOLLE, 35 G
2,1 kg/krt. 60 x 35 g,
EPD 2732 410

La dine kunder fristes av nybakt kanelbolle!

Nå får du disse populære kanelbollene i porsjonspakning, noe som gir nye muligheter til kantinen, for kurs- og konferanssteder eller som impuls salg over disk. Varmes de lett før servering får du duften av nybakst frem. Velbekomme!

For mer informasjon og inspirasjon besøk
www.findusfoodservice.no

Scan og se våre spennende nyheter med
tilhørende tips og oppskriftsforslag.



god fagkummskap- gode måltidsløsninger



Norsk Kulturarv har tildelt Olavsrosa til Bøndenes Hus.

Bøndenes Hus i Rosenkrantz' gt. 8 med Bondeheimen, Kaffistova, Heimen Husflid og Bondeungdomslaget i Oslo blir tildelt kvalitetsmerket Olavsrosa for god ivaretaking av ein bygard med høg arkitektonisk verdi og for eit framifrå kulturinnhald i drift og verksemd.

Olavsrosa er det leiande varemerket for opplevings-tilbod med basis i den norske kulturarven. Kvalitetsmerket blir tildelt opplevingar av særleg høg standard, med omsyn både til kulturhistorie og formidling. Olavsroseinnehavarane er fyrstarna i Norsk Kulturarv, og vil i alle samanhengar stå sentralt både i profilering og marknadsføring av kulturarvopplevingar for eit breitt publikum.

Olavsrosa symboliserer stor respekt for fortida, men også glede, nytte og spennande opplevingar i dag. Innehavarane av Olavsrosa forpliktar seg til å vere gode ambassadørar for ein levende kulturarv og til å formidle historia til gjestene sine.

Sjølve symbolet Olavsrosa byggjer på valknuten – eit gammalt symbol for vern, som er kjent både frå Norge og utlandet.

125 kulturarvprodukt over heile landet tildelt Olavsrosa. Dei utgjer eit breitt spekter av ulike opplevingar. Lista over stader som har Olavsrosa gjenspeglar det store mangfaldet i kulturarven vår. Her finn vi alt frå segl-skuter, fyr og fiskevær, spennande overnatting og servering på gamle gardar, setrer, historiske hotell eller rorbuer til industrihistorie, gamle jernbaner, handverkstradisjonar og kulturarrangement.

Kvalitetsvurdering

Kvalitetsmerket er basert på fleire formelle kriterium, og blir tildelt etter søknad frå kvar enkelt. Det er styret i Norsk Kulturarv som avgjer søknader etter tilråding frå Norsk Kulturarvs Fagråd. Tildeling av Olavsrosa skjer etter ei ei totalvurdering av produktets kvalitet. Ved søknad om tillatelse til å bruke kvalitetsmerket, blir opplevinga publikum blir tilbuddt, underlagt ei kvalitetsvurdering som legg vekt på:

- produktet sin kulturhistoriske verdi,
- korleis dei kulturhistoriske verdiane er ivaretatt, og
- korleis produktet er tilrettelagt og blir formidla til pubikum.

Kvalitetsmerket er underlagt årleg kontroll, og alle innehavarar av Olavsrosa leverer årlege rapportskjema.

Hotell Bondeheimens 100-årsjubilé ble feiret med gatefest

Gatefesten ble avholdt 8. juni og markerte 100-årsjubiléet til Hotell Bondeheimen, Heimen Husflid og alle aktivitetene i huset til Bondeungdomslaget i Oslo, i Rosenkrantz' gate 8.

Det ble en familievennlig dag med underholdning, mange fine aktivitetar for barn og voksne,

markedsboder og gode tilbud frå Heimen, Kaffistova og utvalgte leverandører. Bunadscatwalk, brukskunstverkstad med kniv, sølv, rosemåling og bunadstilverking kunne du også få med deg.

Åpningsmarkeringen var ved ordfører Fabian Stang.

Bøndenes Hus ble tildelt det nasjonale kvalitetsmerket Olavsrosa av Norsk Kulturarv.



Tildeling av olavsrosa fra Norsk Kultur arv. Fylkesleder, styreleder i BUL, styreleder Norsk Kulturarv Konsernsjef Bøndenes Hus



Åpning av gatefesten med ordfører i Oslo Stang og styreformann Odd Bakke



Med fokus på kvalitet

Idun og Terje Kvernberg driver Buvik Kafe og Selskapsmat, og de to har ett overordnet fokus. Det er å servere og levere mat av aller ypperste kvalitet, og så legger de stor prestisje i å lage det meste selv.

Gode og ferske råvarer er det absolutte kravet som stilles på deres kjøkken, og her er en av grunnene til at Samkjøpsgruppen kommer inn.

— Samkjøp gjør en meget god jobb med innkjøp og markedsarbeid, og da trenger ikke vi å bruke så mye ressurser på det. Vi liker helst å tenke salg og matkvalitet, sier Terje Kvernberg meget overbevisende. Og tallenes tale er meget gode bevis.

— I 2013 kommer vi til å omsette for over 13 millioner netto etter moms, og så høyt har vi naturlig nok aldri vært før. Vi har økt med 10-13 prosent hvert år, og vi ser ikke enden på den stigen, sier Terje Kvernberg.

Sterk historie

Idun og Terje har bygd opp Buvik Kafe og Selskapsmat over flere år. Det hele startet på Melhus med "Stasjonsgrillen" i 1992, og i 2007 flyttet de inn i nye lokaler ved E39 i Buvika. Her driver de i dag kafe i samlokalisering med dagligvarebutikken Coop Prix og en blomsterforretning. De har også kjøpt opp et annet spisested i Buvika som de holder åpen bare i helgene. Dette er en restaurant med faste menyer og den henvender seg i utgangspunktet til et annet publikum enn dagkafeen. På kafeens bakrom finner vi

deres velutstyrte kjøkken, og her er det hektisk aktivitet både dag og kveld.

— Her produseres all maten som omsettes i kafeen og som catering. Vi leverer selskapsmat i Trondheim, Skaun og Melhus, og vi er travelt opptatt med utkjøring av mat, spesielt i helgene, forteller Idun og Terje.

Trengte nytt ansikt

Idun og Terje har vært medlemmer av Samkjøpsgruppen siden 1999, og tidligere i år fant de ut at det måtte gjøres noe med kafeens ansikt utad både innvendig og utvendig. Etter noe betenkningstid ble de enige om å satse på Samkjøpsgruppens profilhus "God Mat" og i slutten av mai kunne de første kundene smake på nye signaturretter og Kvernbergs velkjente retter.

— Vi har vært gjennom en hektisk og arbeidsom periode. Vi har malt og dekorert, kjøpt inn nye møbler, hengt opp nye skilt og vi har utvidet disken for å gi plass for nyere ting. Vi syns vi har fått det meget bra og det mener tydelig vis våre kunder også. Aldri før har vi sett folket så blid og glad, og det merkes selvfølgelig på omsetningen. Vi er svært fornøyde med forvandlingen som også omfatter et ganske stort skilt nede på E36, sier Idun som stolt viser frem den nye kaffemaskina.



— Vårt nye kaffekonsept gjør at kundene selv kan lage den kaffevarianten de selv har lyst på for eksempel "kaffe latte" til bilen, forteller Idun Kvernberg.

Sterk arbeidsstokk

— Vi har i dag 20 ansatte fordelt på 14 årsverk, men det er i minste laget nå som aktiviteten bare øker. Derfor søker vi etter en faglært kokk, men de beste kokkene er vanskelig å finne. Det betyr igjen at vi som er her må jobbe mer og det resulterer i at vi har lange og harde dager, og det kan ikke vedvare over tid. Derfor håper vi at en kokk med ambisjoner snart vil mede seg. Her kan vi tilby en god og interessant stilling, reklamerer Terje som har ferske gode tall å vise til.

— På en søndag kan det komme 5-600 gjester og over 200 av dem velger å spise av vår buffet.. Bare sist søndag omsette vi for 76.000 kroner etter moms. Da går det unna. Vi kan også selge 115 dagens middag på en dag, sier Idun og Terje Kvernberg.

Tekst og bilder: Kåre Petter Sundet



flavo

Gøy, fargerikt og utrolig lønnsomt

Det luftige og søte sukkerspinnnet inneholder på langt nær så mye sukker som man skulle tro i hver servering. Men søtt - det er det! Flavo leverer i dag råvarer til sukkerspinn via ASKO til Tusenfryd, Bø Sommarland og Dyreparken i Kristiansand. Med sukkerspinnmaskiner fra Cretors kan også du oppnå marginaler som mangler sidestykke.



Sukkerspinnmaskin:
Ringmaster Seven.
Tøff modell med svært høy kapasitet

Popcorn



Popcorn
krydder



Lakris



Popcornmaskiner



Original Gourmet Lollipops

Flavo leverer alt som skal til for å lykkes med salg av popcorn og snacks. Vi har lang erfaring i bransjen og hjelper deg gjerne med planlegging og utrustning av din virksomhet.

Ta kontakt, så tar vi en prat!

Flavo AS • www.flavo.no • e-post: flavo@flavo.no • tlf: +47 22 20 29 00
www.facebook.com/flavoas



100 grams finmalt spesialkaffe i porsjonsposer **PERFEKT TIL KOLBETRAKTERE**

- Tilby kundene dine et bredere sortiment
- Eksklusiv kaffe
- Unike smaksopplevelser
- Høy kvalitet



Varenr: 055220
EPD-nr: 2296838
Finmalt 100 g poser
70 poser per kartong

BLUE JAVA

Indonesisk kaffe som dyrkes 1400 m.o.h., der jordsmonnet setter sitt tydelige preg på smaken. Kaffen har en herlig, intens aroma, og en bittersøt, fyldig smak som flyter lett i munnen.

Varenr: 059620
EPD-nr: 2314375
Finmalt 100 g poser
70 poser per kartong

IPANEMA SWEET BOURBON

Ipanema Sweet Bourbon kommer fra Sul de Minas i Brasil, og dyrkes ca. 1300 m.o.h. Kaffen har en fyldig og krydret aroma, og er søt og fruktig med en ettersmak av mandel og sjokolade.



By dine gjester på et lite stykke Norge



Varenavn	Ant. F-pk	EPD nr	Art. nr.
Freia sylinder 2,3 kg	2	2 856 573	657 960



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

NYHET



A BETTER WAY TO DRINK MORE WATER
ZEROh!

*Zero calories. No sugar.
Natural color and aroma.*

Peach & Nectarine



EPD 2693489

Hylleblomst & Sitron



EPD 2693513

Granateple & Blåbær



EPD 2693497

Pineapple



EPD 2693505

Blandes 1:9 med vann

skrivgarden.no



Vant prisen
"Sial Innovation award 2012"
i Paris!

minioliva



Balsamicodressing

Epd nr: 2787273

Ant pr kart: 4 esker à 50 stk

Olivenolje Extra Virgin

Epd nr: 2787265

Ant pr kart: 4 esker à 50 stk



MAREXIM
a world of temptations

**på Pølser
 menyen**
Gilde

Nye medlemmer

Naf Gården AS
609 Oslo

Bygda's Perle
1900 Fetsund

Tasty Asia AS Kongsberg
3611 Kongsberg

Suldal Hotell / Kjeldaren, Heidrun AS
4239 Sand

Kulturhuset på kaien As
avd Sebastian
5527 Haugesund

Italian Corner AS
7010 Trondheim

Midtbyen Restaurantdrift AS
7010 Trondheim

ILA Restaurant AS
7018 Trondheim

Lucas Pizza og Restaurant
7030 Trondheim

Memos Nidervol
7037 Trondheim

Bare Røre Pannekakeland
7044 Trondheim

Tasty Asia AS
7080 Heimdal

Cafè au Lek AS
7120 Trondheim

Milano Brekstad AS
7130 Brekstad

Knarren Brygge Drift AS
7242 Knarlagsund

Aleksandra Cafè og Catering
7257 Snillfjord

Kverva Restaurant og Pizzaria
7266 Frøya

Bowlingen-Orkla AS
7300 Orkanger

Konstad Haven italiensk restaurant
7320 Fannrem

Pappas Pizzaria as
7320 Fanrem

Milano Ristorante AS
7374 Røros

Rock Heaven
7400 Trondheim

Bamses AS
7500 Stjørdal

Salt og Pepper
7500 Stjørdal

Restaurant DA VINCI AS
7517 Trondheim

Hell Events
7517 HELL

Fernandos AS
7600 Levanger

Palermo Verdal As
7650 Verdal

Bakeriet Møllevik AS
7970 Kolvereid

Ågkroa
8184 Ågskardet

Tjongfjord Gjestegård
8186 Tjongsfjord

Byens Beste AS
8300 Svolvær

Kokkens Catering - Helmi Mousa
8300 Svolvær

Lofoten Folkehøgskole
8310 Kabelvåg

Viva Narvik AS
8510 Narvik

Cafe Byporten, Summ AS
8601 Mo i Rana

E & C Helgeland AS
v/ Tove Jørgensen
8622 Mo i Rana

Bao Zhong Bao v/Zhang Mei Bao
8901 Brønnøysund

Handelsstedet Forvik
8976 Vevelstad

Bungalåven AS
9716 Børselv

Tid for suppe!



**KNORR 100% Supper gir deg
spennende serveringsklare supper!**

Ønsker du mer informasjon om
suppene eller tips til gjennomføring av
suppesalget, ring vår kundekonsulent på
tlf. 906 46 050 eller gå til www.ufs.com.



www.ufs.com

GILDES KOMPLETTE TILBUD AV PØLSER GJØR DET ENKELT Å TILPASSE MENYER FOR ALLE
SERVERINGSSTEDER. VÅRT SORTIMENT GÅR FRA ALLE DE GODE, TRADISJONELLE VARIANTENE,
TIL SPENNENDE GOURMETPØLSER SOM KRAINER, SALSICCIA OG MANGE FLER.

GILDES PØLSEMAKERE ER STOLTE AV SITT TRADISJONELLE, GODE HÅNDVERK. DE LAGER GILDES PØLSER
UTELUKKENDE AV NORSK KJØTT, SÅ DET ER TRYGT OG SMAKER BEST!

Så sett pølser på menyen i dag!



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". Gi for eksempel dine kunder smaken av Tyrkia, ved å servere dem et utvalg av "det lille EXTRA" kebabmenyer!

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-burger

En kebabfavoritt, som får tennene til å løpe i vann. Topp hamburgeren med kebabkjøtt, tomat, mais, salat, jalapeñopepper og rødløk. Serveres gjerne med friterte potetskiver eller Gourmet frites. En sikker vinner!

Art. nr.	PRODUKT	EPD-nr	Pakning
2040	Pizzabunn preb. m/saus 30 cm	1355569	7 stk
2041	Pizzabunn preb. m/saus 40 cm	1356203	7 stk
1295	Brettebrød 130g	2540912	48 stk
8041	Kebabdressing	1190172	8 x 690 ml
6064	Kebabdressing 5 ltr	2725737	1 x 5 ltr
220	DINER hamburger 170g	2249092	36 x 170 g
255	Slatto Gourmet Hamburger 170g	1914373	36 x 170 g
1145	Kebab Dinner	646778	40 stk. à 85 g
951	Pitabrød Ny pakning	2553352	60 stk. à 80 g
6230	Hvetetortilla 30 cm	2715852	90 stk. à 95 g
1972	HOFF friterte potetskiver (sautées)	2591667	2,5 kg x 4
1973	HOFF Gourmet frites, riflet	2738953	1,6 kg x 5

Norsk
STORHUSHOLDNING



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

Kvalitet er stikkordet for alt hva **ROAR STANG KJØTT AS** står for.
Hele vår virksomhet er tuftet på kvalitetsbegrepet.



Pizzaskinke oppskåret - EPD 2322071



Biffkutt marinert - EPD 2322295



Stekt Tacokjøttfeig - EPD 2243640



Karbonader håndstekte - EPD 2323434

Vi har ufravikelige krav til førsteklasses råvarer og kravene til bearbeiding, oppbevaring og kvalitet er meget strenge. I tillegg skal prisen på våre produkter være gunstig. Balansen mellom riktig pris og høy kvalitet har vi funnet til glede for alle våre kunder. Ett av flere suksesskriterier ligger i nettopp kombinasjonen av riktig pris og perfekt kvalitet.

ROAR STANG KJØTT AS har vunnet en rekke utmerkelser i diverse foraer for kjøtt og kjøttprodukter. Deriblant sølv- og bronsemedaljer i NM for kjøttprodukter arrangert av Opplysningskontoret for Egg og Kjøtt og Kjøttbransjens Landsforbund.



VI TILBYR OGSÅ:

Meny oppsett
Kalkulasjon
Sesongmeny
Plakater
Salgsmateriale
Opplæring
Kursing

Ta kontakt med vårt
salgsapparat for hjelp.

ROAR STANG KJØTT AS

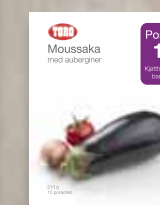
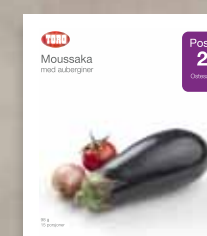
Roald Amundsenvei 188 - 1658 Torp - Tlf: 69 35 12 12 - Fax: 69 35 12 11 - www.roarstang.no



TORO Moussaka med aubergine

- Tilsett kun kjøttdeig, tomater og ost
- Tilpasset 1/1 gastrormform
- 1/1 gastrormform gir 15 porsjoner à 300 g
- Kan varieres med lammekjøttdeig

TORO Moussaka m/aubergine
Krt à 8 poser
à 15 porsjoner
EPD: 2 706 497



Rieber & søn
food service

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



TORO Torsk med eggesmør

Norsk tradisjon

- Fisk, saus og garnityr i samme kartong
- Fleksible serveringsstykker på 80 g
- 60 g fisk og 20 g eggesmør
- Enkelt og lett å tilberede

TORO Torsk med eggesmør

Krt à 4.8 kg.

60 stk à 80 g

EPD: 2 767 820



PRØV BAGELS MED VALMUEFRØ ELLER CHILI OG CHEDDAR



TO NYHETER
MED SKIKKELIG
SMÅK

ENKEL, POPULÆR OG LØNNSOM GODBIT

Nå kan du servere gjestene dine to nye, smakfulle og flotte bagels. Fantastisk godt med kremost eller laks, for eksempel. Den ene er med klassiske valmuefrø og den andre kommer med en cheddarost og litt chili. Bestill i dag og gi gjestene dine en fristende godbit!

Besøk www.vaasan.no og finn mer inspirasjon!

BAGEL MED VALMUEFRØ

Antall i kartong: 48 stk x 150 g
EPD: 2448405



BAGEL MED CHILI OG CHEDDAR

Antall i kartong: 48 stk x 150 g
EPD: 2448413



KUNSTEN Å GLEDE



www.vaasan.no



KNORR
KONSENTRERTE
FONDER



Samme
innhold
som før



praktisk flip-top

Gripevennlig

NB! Alle
fondene
har fått
nye EPD!

Nye EPDnr:
Fiskefond EPD: 2847333
Grønnsaksfond EPD: 2847341
Hummerfond EPD: 2847358
Kalvefond EPD: 2847366
Kyllingfond EPD: 2847374
Løkfond EPD: 2847382
Oksefond EPD: 2847390
Soppfond EPD: 2847408



Ny og smidigere flaske. Samme gode fond!

Vi har nå forbedret flasken til KNORR konsentrerte fonder. Flasken har blitt mer gripevennlig og fått en praktisk flip-top slik at du enkelt kan dosere med en hånd. Men fortvil ikke - innholdet er fortsatt de samme gode og smaksrike fondene!

Les mer på www.ufs.com

RØROS BRYGGERI OG MINERALVANNFABRIKK

God mat fortjener godt drikke
Nå kan du bestille øl fra Røros Bryggeri og
Mineralvannfabrikk fra Rørosmat!

- **Hovistuten** Godt matøl med fyldig smak og tydelig humlekarakter. Brygget på maltsortene Pale Ale, Munchener og Caramunich
- **Spell-Ola Seiersøl** Lys lager av pilsnertype
- **Johannes Konstknekt** Inspirert av en øltype fra Köln, god hveteandel og preg av sitrus

Rørosmat er leverandør i Samkjøpsgruppen. Benytt din innkjøpsavtale!

1 kasse = 12 flasker a 0,33 l

Fraktfri levering når du bestiller min. 6 kasser

Bestill hos
Rørosmat:

RØROS
mat fra Røros-Østmark

Tlf 72 41 07 30

post@rorosmat.no



God og lokal mat fortjener godt drikke

Nå kan du bestille øl fra Atna hos Rørosmat!

- **Stabburøl:** Lys lager, passer både fisk og vilt
- **Nakenbad:** Økologisk lys pils, like forfriskende som et nakenbad!
- **Rypeøl:** Tyskinspirert øl med sitruspreg, passer til ryper både på og utenfor veien
- **Øl til julemat:** Mørkt og kraftig øl til kraftig norsk tradisjonsmat. Sesongvare
- **Øl til rakfisk:** Mørkt øl med godt maltpreg. Sesongvare

Rørosmat er leverandør til Samkjøpsgruppen. Benytt din innkjøpsavtale!

1 kasse = 12 x 0,33 l flasker

Fraktfri levering når du bestiller min. 6 kasser

Levering med TINE
Distribusjon

Bestill hos
Rørosmat:

RØROS
mat fra Røros-Østmark

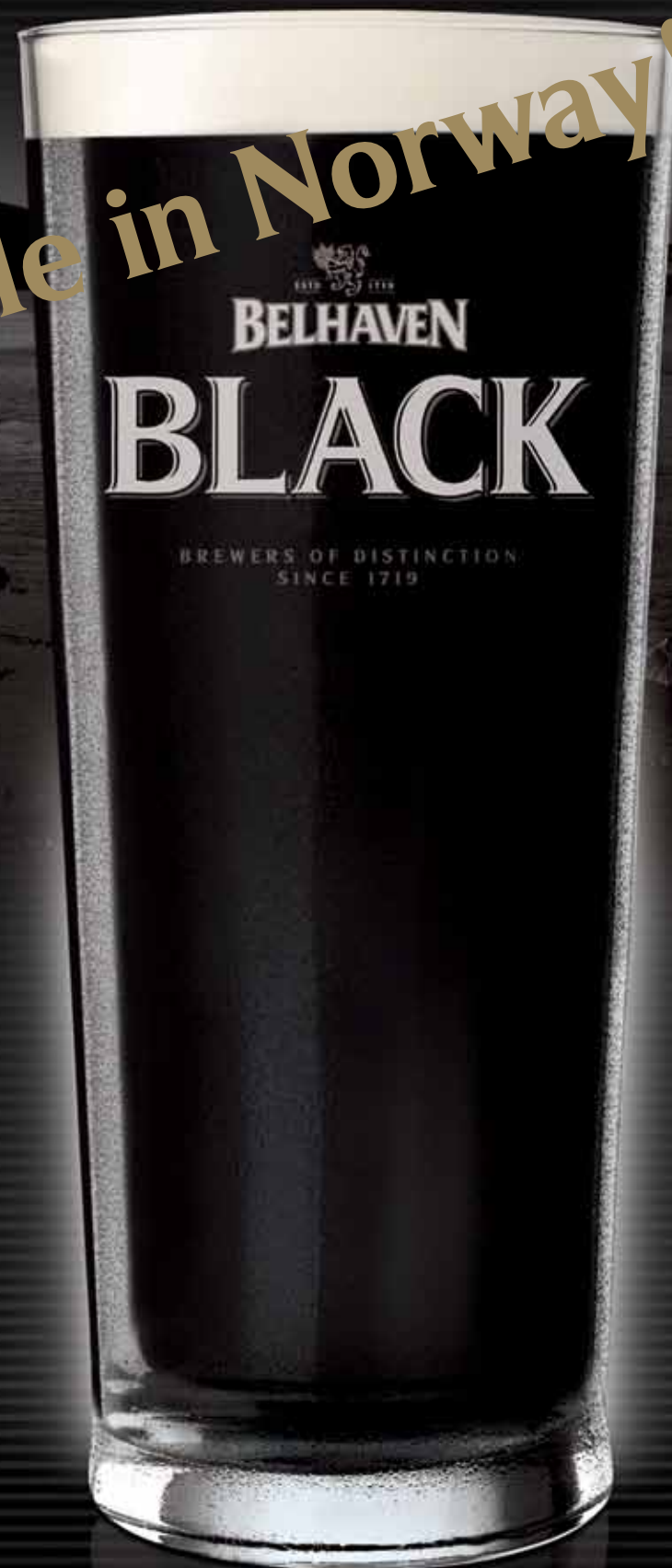
72 41 07 30
post@rorosmat.no



Now available in Norway!


BELHAVEN
BLACK
SCOTTISH STOUT

SMOOTH DEEP DISTINCTIVE



BREWERS OF DISTINCTION SINCE 1719

Brewed by Belhaven Brewery, Dunbar, Scotland
www.belhaven.co.uk

VILT, VAKKERT OG NYDELIG!



Høsten bringer med seg innhøsting av frukt, grønnsaker og jakting på god mat. I tillegg kan vår vakre natur by på nydelige farger. Dette i seg selv er nok til å bli inspirert til å lage en varm og næringsrik høstrett med ferskt viltkjøtt!

Husk følgende varer til høstmenyen!

EPD NR:

2564771
2567956
2564763
2564789
2567907
2567980
2565109
2564847

PRODUKT

Majones ekte 1 x 10 kg.
Majones ekte i spr.pose 6 x 900 gr.
Kokte egg i lake 75 stk.
Margarin Solgod extra soft. 2 x 2.5 kg.
Hvitløkdressing Original 3 x 5 ltr.
Hvitløkdressing Original i beger 36x85 gr.
Gourmet majones 1 x 10 kg.
Kryddermargarin 4 kg.

Varene
bestilles
hos:



Vi er stolt over å ha levert kvalitetsvarer i over 75 år



Haslevangen 32. Postboks 3 Økern. 0508 Oslo. Telefon: 22 91 69 40 Telefax: 22 91 69 41 Nettside: www.alna.as

KOSKENKORVA 60 YEARS

NORDIC NUMBER ONE



10 %
rabatt*

Volum 70 cl
Alkohol %: 37,5 %
Vectura nr: 107870

KOSKENKORVA
VODKA

*Gjelder i september og oktober



NYHET!

A
LITTLE
BIT OF
HONEY.
A WHOLE
LOT OF
JACK.

10 %
rabatt*

Volum 70 cl
Alkohol%: 35 %
Vectura nr: 134353



With hints of honey and a finish that's naturally smooth, Jack Daniel's Tennessee Honey has a taste that's one-of-a-kind and unmistakably Jack. Watch the Origin of the King Bee at JackHoney.com. FLY STRAIGHT. DRINK RESPONSIBLY.

KONTAKTPERSON

Kim Johnsen
Area Sales Manager
90 69 39 55
kim.johnsen@interbev.no

Nye EPD-nummer

Gammel EPD

Nytt navn og innhold

Ny EPD

Stabburet Original Hamburger

1832351	• Stabburet Hamburger Original 92x70g	2874576
1829472	• Stabburet Hamburger Original 70x100g	2874279
1829464	• Stabburet Hamburger Original 60x130g	2874519
1829456	• Stabburet Hamburger Original 36x160g	2874550
1829423	• Stabburet Hamburger Original 40x190g	2874543
1829415	• Stabburet Hamburger Original 24x250g	2874535
1829373	• Stabburet Hamburger Original 16x333g	2874527
2019727	• Stabburet Hamburger Halal 70x100g	2874501
1752690	• Stabburet Hamburger Halal 36x160g	2874568

Stabburet Original Stekt Hamburger

2765402	• Stabburet Original stekt Hamburger 80x85g	2874683
1689702	• Stabburet Original stekt Hamburger 54x135g	2874675
1689686	• Stabburet Original stekt Hamburger 48x165g	2874642
825570	• Stabburet Hamburger Basic stekt 57x115g	2874485

Stabburet Konsept Hamburger

264846	• Stabburet Hamburger konsept 70x100g	2874659
1234020	• Stabburet Hamburger Konsept 36x160g	2874584
814889	• Stabburet Hamburger konsept 25x200g	2874667

Stabburet Beef Hamburger

2787406	• Stabburet Beef Hamburger 70x100g	2874691
2019735	• Stabburet Beef Hamburger 54x150g	2874329
2022077	• Stabburet Beef Hamburger 42x200g	2874311
2787422	• Stabburet Beef Hamburger 24x250g	2874709

Stabburet Basic Hamburger

629832	• Stabburet Hamburger Basic 70x100g	2874493
629840	• Stabburet Hamburger Basic 56x130g	2874402
506386	• Stabburet Hamburger Basic 45x160g	2874345
724302	• Stabburet Hamburger Basic 36x190g	2874410

Stabburet Kyllingburger

2543338	• Stabburet Kyllingburger forstekt 48x140g	2874337
1617919	• Stabburet Hamburger Kylling Panert 52x120g	2874436

Stabburet Original Løvstek

500272	• Stabburet Løvstek Original 54x120g	2874287
483602	• Stabburet Løvstek Original 45x150g	2874295
2787398	• Stabburet Løvstek Original Halal 54x120g	2874303

Stabburet Buregergrill og kebab

1265230	• Stabburet Burgergrill 80x100g	2874717
265900	• Stabburet Kebab supreme 35x130g	2874725



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



NEW HERB SHOT BY
KOSKENKORVA®



**10 %
rabatt***

*Gjelder i september og oktober

Valhalla By Koskenkorva

EPD nr: 2883197

VP nr: 812702

Veil. pris: 249,90

THE SPIRIT OF NORDIC LEGENDS

Carlsberg 0,3L glassflaske for uteliv



Artikkelnr. 60619
Bestilles hos din selger på telefon 08852,
eller på e-post uteliv@ringnes.no
Lukket retursystem (blåkasse)

That calls for a **Carlsberg**

Nyheter fra Marexim 1. september 2013



Lion mini kake
Epd nr: 2868693

Ant pr kart: 3 esker à 12 stk
Luftig muffinsbunn dekket med deilig karamellkrem og belagt med nougatkrem. Sprø topping av Lion Pops og hvetekuler med sjokolade.



Choco Crossies mini kake
Epd nr: 2868685

Ant pr kart: 3 esker à 12 stk
Luftig muffinsbunn dekket med deilig nougatkrem. Toppet med sjokolade og sprø Choco Crossies.



Eplekake 1 pk
Epd nr: 2872323

Ant pr kart: 36 stk à 83g, singelpakket
Lys kakebunn, toppet med friske epleskiver, kanel og melis.



Sjokoladekake 1 pk
Epd nr: 2872331

Ant pr kart: 36 stk à 83g, singelpakket
Sjokoladekake fyllt med deilig sjokoladefudge og praliner.
Toppet med striper av lys sjokolade.



Frøkornstykker 1 pk
Epd nr: 2868818

Ant pr kart: 25 stk à 60g
Ferdigstekt, singelpakket.



Tex Mex rull
Epd nr: 2868701

Ant pr kart: 8 pk à 8 stk, vekt pr stk 100g
Ovnsklare burritos med Tex-Mex fyll bestående av
bl. annet. oksekjøtt, kidney bønner, gulrøtter, mais, løk og tomat.
Varmluft 16 min, 180°C