



Samtalen

Nr. 1 vinter 2014 • 15. årgang

Informasjonsbladet for Samkjøpsgruppen

Bli med på Samkjøpsgruppens bransjetreff **25 – 27. mars 2014**

Smak 2014

Besøk oss på vår stand nr. D07-01 på
Smakmessa på Lillestrøm!





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.

Velkommen 2014!

Det kan ofte være lurt ved et årsskifte å gå gjennom vedtatte strategier og visjoner for driften, om ikke annet som en påminnelse om eget ambisjonsnivå. Samkjøpsgruppens forretningside er: "Gjennom å tilby de beste betingelser innen storhusholdning, samt å tilby sterke profilhus, skal kjeden være førstevalget for både frittstående aktører og ulike grupperinger". Vår visjon er: "å være den ledende frie innkjøpskjeden innenfor storhusholdningsmarkedet i Norge". Strategi og visjon er ikke akkurat noe uttrykk for beskjedenhet, men klare mål som en motivert ledelse og medarbeidere arbeider for hver dag.

I år kan vi vise til en betydelig forbedring i vårt bonussystem, hvilket skyldes at det er inngått en ny treårig avtale med Service Grossisten AS som i seg selv representerer en konkurransemessig forbedring i forhold til den forrige avtalen. Vi er også involvert i arbeidet med å utarbeide et grunnsortiment som vi klart mener betyr en ytterligere forbedring av prisnivået. Videre er det nytt av året innført en to-delt bonusskala ved at det nå gis anledning til å inngå en treårsavtale med oss hvor årsbonus ligger på et enda høyere nivå. Det optimale prisnivået oppnås ved å bestille via våre nettsider og bestillingssystem hvor de beste betingelsene ligger innenfor et varesortiment som er merket grønt.

Det nye opplegget er i ferd med å bli presentert i våre medlemsmøter, men nøl ikke med å ta kontakt med våre konsulenter for nærmere informasjon.

Vi regner med at alle er klar over at det fra årsskiftet er innført plikt for serveringsbedrifter til daglig å føre og

oppbevare personalliste. Personallisten skal inneholde opplysninger om de personer som arbeider i virksomheten, herunder også ulønnet eller innleid personale. Listene skal oppgi den enkelte arbeidstakers navn og fødselsnummer (eller D-nummer) og skal for hver arbeidsdag angi tidspunkt for arbeidsdagens begynnelse og slutt. Overtredelse av disse reglene vil kunne medføre at bedriftene ilegges en bot tilsvarende ti rettsgebyr som vil utgjøre kr. 8.600,-.

Vi har laget et enkelt skjema som kan benyttes inntil bedriftene selv får etablert en sikker rutine for dette. Det er viktig at dette tas på alvor da en må forvente at det vil bli foretatt kontroller. Våre konsulenter er behjelpelig med skjema og vil videreformidle informasjon fra bedrifter som løser dette på funksjonelt vis. Vi vil understreke viktigheten av at dette tas på alvor, og at gode rutiner innarbeides.

Samkjøpsgruppen arbeider kontinuerlig med å videreutvikle våre profilhus, og kan med stolthet fortelle at konseptet GO2 arena som så dagens lys på Lerkendal Stadion i 2010 nå også etableres på Ullevaal Stadion i Oslo. Konseptet oppfattes som en suksess som for en stor del er resultat av målbevisst arbeid med kontinuerlig jakt på forbedringer på detaljnivå. Dette er noe alle kan ta med seg i det daglige arbeid i egen bedrift da det ikke er gode innkjøpsvilkår alene som skaper de beste resultater, men summen av veldig mange små elementer i den daglige driften.

Vi ønsker lykke til i 2014. Ikke nøl med å ta kontakt med oss dersom det er noe vi kan bidra med i tillegg til våre konkurransedyktige innkjøpsvilkår.

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, 7044 Trondheim
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



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



De beste spillerne	Vintermat Vurdér	Spiste	Kort	Lure	Bære-innretningene	2 stilker	Beste-note-ringer	Strever I øyeblikket	1 ss hakket, frisk
Verktøy Doktrine					Ordner	Polar-strøk Skuesp.	1 stk syrlig		
		Veksten Forfatte					Foto: Esten Borgos	Like	
Tørr	Dessert Øy i Middelh.		Ler Bytte					Finnes Fortumlet	
		Skapes					nngangs-partiet Ledelse		
Tillate 1/2 stk grønn		Fred Gå opp		Mål	© Norsk Seriebyrå/ Norsk Fag-pressebyrå	Hav-område	Fortærer Sprø		Utføre
					Reptiler			Leve Aspirant	
Lager hull					Etter smak Selskap			Ny-vasket	
1 dl Skrive-materiale	Klar for tilbe-redning	Skogsgud 1 ss hakket, frisk	Nærings-middel-bedrift	Trær Grense-elv		M.-navn Under-holdning		Drakk Nynorsk pron. Hvis	Sakte
				Sjødyr	Topp		1/2 stk		
Sjakk-brikke			Dvs	Neste Det samme		Etter smak	På	Fatte	Opp-skrift: Frukt.no
1 ss hakket, frisk	Tids-rom	Tre	Hadde Oste-by		Fordi Kom-mune		Hellig	Har det travelt Rest Trendy	
					Monarki-tilhenger Land				Løper
Holme på gam-melt vis	Lidelses-påfører Statsetat				På toppen		Ru	Kon-junksjon Kort tekst Dengte	
Skrift-lærd				Strek-ning			Troll-kjerring Båt		Skyte-våpen
Rykte					Eksi-sterer	Om-slaget		Gi an-ledning til	Belte
			Sitte på ryggen						
Båt				Fisk			1 dl naturell		



JEG VET IKKE HVORFOR, MEN MANNEN MIN FÅR FRAM MORSINSTINKET I MEG!



BEKLAGER, JEG DATER IKKE MENN SOM ER KORTERE ENN MEG!

Konkurranser



Vinner i vår julekalender-quiz og reisegavekortet verdi kr 10 000.

Heldig vinner ble Brit S. Jensen.
God tur!



Vinner av knivkofferten på Hamarmessa ble Parken grill og cafebar



Jørn Klaushagen på Parken grill og cafebar vant en knivkofferten i vår messe-konkurranse.



Ut å reise?
www.theworlds50best.com
 Liste og informasjon over verdens 50 beste restauranter 2013

En kort presentasjon av Multivac AS

Om Multivac:

I 1961 bygde Sepp Haggen-müller og hans partnere den første vakuumpakker i sin garasje. I dag, mer enn 50 år senere, er MULTIVAC den ledende produsent av pakkeløsninger og har mer enn 4000 ansatte i hele verden. Men den innovative produkt- og servicepoteføljen setter MULTIVAC standarden innenfor hygiene-design, effektivitet og kunde-fordeler.

MULTIVAC Norge har vært representert i Norge siden tidlig på 70-tallet. Det hele startet som et agentur med hovedkontor i Lund i Sverige. MULTIVAC Norge AS ble etablert som et eget datterselskap i 1988, og hadde lokaler i Drammen. Senere flyttet vi til Oslo, men har siden 2003 holdt til i nåværende lokaler i Sandefjord, sentralt plassert mellom E-18 og Torp flyplass. Vi er i dag en organisasjon med 25 ansatte.

Kammermaskiner:

I 2013 lanserte Multivac Baseline serien av kammermaskiner. Det er både benkemodeller og frittstående løsninger i denne litt rimeligere produktserien, som passer ypperlig til Horeca kunder. Vi tilnærmer oss dette markedet gjennom blant annet å ha avtale med Samkjøpsgruppen. Vi presenterer vårt Multivac budskap på medlemsmøter og samlinger av forskjellige slag, i tillegg til tradisjonelle kunde-besøk over hele landet. Multivac leverer også vakuumposer til kammermaskinene. Tradisjonelle vakuumposer, kokeposer,

krympeposer osv er i standard sortimentet. Spør oss gjerne om tilbud på poser.

Hvorfor vakuumpakke?

En kjøkkensjef på en restaurant i Sandefjord uttrykte dette svært godt da han sa at vakuumpakking var lønnsomt – han produserer opp 140 liter rødvin-saus som han vakuumpakker i porsjonspakker en kammermaskin. Kjøkkensjefen har da rødvin-saus for ca 14 dager av gangen enkelt tilgjengelig. Han fortalt også at vakuumpakkingen gav ham mindre svinn, en rasjonell drift, og ikke minst var dette svært renslig. I tillegg til restauranter og kafeer vil vakuumpakking også være ypperlig for sentralkjøkken, kantiner, gatekjøkken – kort sagt alle som steller med mat.



Multivac AS i Wolfertschwenden



Multivac AS i Sandefjord



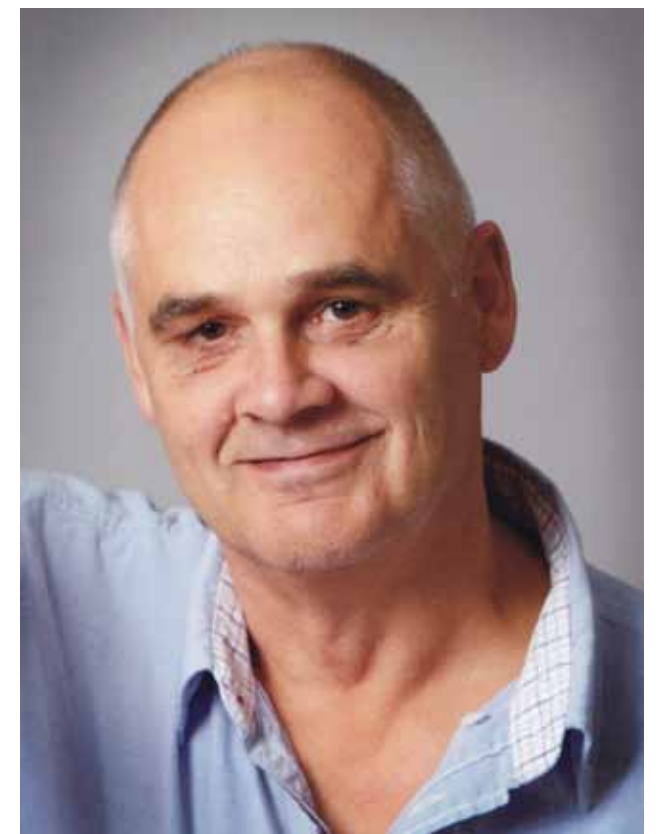
P 100 Baseline kammermaskin

10 kjappe

Navn: Roger Davidsen
Arbeidsgiver: Multivac AS i Sandefjord
Stilling: Salgsingeniør

Litt om arbeidsoppgavene:
Salg av kammermaskiner, poser etc. Webredaktør og markedsoppgaver i Multivac.
Hvor lenge har du vært ansatt der? Ny i 2013.

- 1. Fritidssysler:** Korsang, ukulele, Sandefjord Fotball og lokalhistorie.
- 2. Siste bok:** Hundreåringen som klatret ut gjennom vinduet og forsvant av Jonas Jonasson.
- 3. Siste film:** Samme som boka- Jeg synes både filmen og boka var kjempegode.
- 4. Favorittmat:** En saftig T-bone steak – nærmere himmelen er det vanskelig å komme.
- 5. Hva serverer du svigermor:** Grøt!! Dama er 98 år og mangler egne tenner.
- 6. Hva serverer du vennegjengen:** Pølser i alle former og variasjoner.
- 7. Din siste matopplevelse, på godt eller vondt:** Pølse med mos på Bastøferja og et gedigent koldtbord på Choice SPA hotellet i Strømstad. To voldsomme motsetninger.
- 8. Din største tabbe:** Ja, hvor mange linjer har jeg til rådighet? En av mange tabber gjennom tidene som kan nevnes er at jeg fylte bensin i Larvik. Den gangen var det mulig å låse pumpe i «fylleposisjon» slik at man kunne gå inn og kjøpe rekvisita mens fyllingen pågikk. Jeg var veldig stresset denne dagen, og nærmest sprang inn og



sprang ut med det resultat at jeg glemte hele bensinfyllingen. Jeg kjørte avgårde uten å ta ut pumpestolen av bensinpåfyllingshullet! Det ble dessverre en svær sak med erstatning for pumpe slange og kraftige bulker i bilen. Dette var flaut!

- 9. Den ene tingen du fikk ta med deg på en øde øy, hva ville det ha vært:** LP samlinga mi, en platespiller og en generator.
- 10. Hvor er ditt store drømmereisemål:** Ukuleleland – Hawaii.



MULTIVAC

BETTER PACKAGING

(+47) : 33 44 52 50/ dir: 33 44 52 41 / mobile:(+47) 90 94 74 00
email: roger.davidsen@multivac.no • www.multivac.no

Invitasjon Samkjøpsgruppens bransjetreff Wien 25 – 27. mars 2014

Det er ennå noen plasser
igjen. Ta kontakt for
priser og program!

Kan vi friste med et matkurs på Restaurant Taubenkobel **, som har to Michelinstjerner?

Hva med å besøke en vingård, der du får omvisning og innføring om jordsmonn, druer og vinlaging. Eller vinsmaking i Østerrikes flotteste vinkjeller med 70000 flasker vin og champagne, og som er bygd i byens gamle bymur.

Conditorei Café Demel er det mest berømte konditoriet i Østerrike. Her står ikke bare omvisning på programmet, men du får også lære teknikker og kreere din egen konfekt.

Østerrike er kjent for sine pølser -eller würst nærmere sagt. Bli med på en guidede pølsetur i sentrum av Wien hvor vi vil besøke 5 steder,

der de ikke bare selger men også produserer herlighetene.

Naschmarkt markedet har eksistert siden 1600 tallet, her selges frukt, grønt og mat fra hele verden. I tillegg finnes mange små restauranter i området som har en veldig unik atmosfære.

Som alltid på Samkjøpsgruppens turer blir det i tillegg til god mat og drikke i godt selskap, underholdning og faglig påfyll.

Benytt muligheten til å bli bedre kjent med andre medlemmer og våre samarbeidspartnere. Velkommen til Samkjøpsgruppens bransjetreff 2014.



Ekte invitasjon

Ekte franske baguetter



EKTE FRANSKE BAGUETTER

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



FORNØYD GARANTI

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

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



Besøk vår stand på Smak 2014

Samkjøpsgruppen as stiller også denne gang på Smakmessa. Du finner oss på stand nr. D07-01. Kom innom å bli med på vår messekonkurranse, eller for å slå av en prat.

I tillegg vil Samkjøpsgruppen holde et innlegg om sine konsepter på seminaret: **Cafe & convenience - En ny bransje vokser frem**

Her får du høre litt om bakgrunnen og tankene som ligger bak utviklingen av konseptene våre. En halvtime vel verdt å få med seg.

Samkjøpsgruppens egne konsepter

GO2 grill, GOD MAT, GO2 arena og GO'bakeren er konsepter Samkjøpsgruppen as har brukt mye tid og ressurser på å utvikle.

Tanken var å gjøre det enklere for de av våre medlemmer som ønsket å være med i et fellesskap med de fordeler det gir, men uten å miste sin egenart

og kremmerånd.

Som medlem i et av våre profilhus tilbyr vi en rekke fordeler og systemer – som gjør at du får en enklere hverdag og ekstra synlighet.

Dette har vi oppnådd ved bruk av felles profilering, kursing, fastmenyer og markedsføring. Stedene som er med i konseptene forplikter seg til å følge retningslinjene i manualene som er utviklet, og de blir fulgt tett opp av Samkjøpsgruppen og hovedleverandørene.

GO2 grill

- passer for spisesteder, kiosker og lignende som selger fastfood.

Pr desember 2013 er 8 steder profilerte til GO2 grill. Flere er på gang på nyåret. Alle stedene har opplevd et løft og gjennomsnittlig økning i omsetning etter omprofilering er 25 %.

GO' bakeren

- passer godt for bakeri, kafeer og andre utsalgssteder

som driver med smøring av ferske baguetter og bakst.

GO'bakeren har det siste året vokst til fire utsalgssteder, og flere er på gang. Her har omsetningsveksten vært på 10 prosent.

GO2 arena

- eget konsept tilpasset servering og salg for små og store idrettslag. Gjennom blant annet profilering, utvikling av e-kurs, vareeksponering og gode rutiner for effektiv salg, har Lerkendal som første pilotsted gjort suksess! Her har omsetningen per tilskuer økt fra kr 22,80 til kr 30.

GOD MAT

- passer for veikroer og lignende som satser på god norsk husmannskost. Buvika, et av våre pilotsteder i GODMAT, har opplevd en markant økning i omsetning. En økning på 16,43 prosent totalt og hele 25,63 prosent på dagens i perioden juni til oktober.

FREDAG 7. FEB. KI 0930- kl 1000

Registrering med kaffe

KI 1000-1030

En ny bransje for en ny tid
Odd Henrik Vanebo, som har fulgt serveringsbransjen tett siden 1970-tallet og convenience siden 1990-tallet i egenskap av redaktør for ledende fagblad, begrunner hvorfor han oppfatter convenience som 'en ny bransje for en ny tid'.

KI 1030-1100

Hvorfor stå alene?

Det spørsmålet stiller - og besvarer - adm. dir. Arne Paulsen i Samkjøpsgruppen AS, som har hatt full av kjedekonsepter: God Mat, GO'2 arena, Go'bakeren, GO2 Grill. Men denne gang vil Paulsen legge mest vekt på Grill. Til å assistere seg, har han med Terje

Kvernberg, innehaver av Buvik Kafe & Selskapsmat AS som har gode erfaringer med ikke å stå alene.

KI 1100-1130

Menyprofil som strategisk verktøy

Dag Sem, innehaver av dag sem reklamestudio as, vil fortelle om de strategiske valg som ligger til grunn for Det Lille Extra-konseptet: hvordan ideen ble til og hva konseptet har betydd for utvalgte spisesteder som har tatt menyprofilen i bruk.

KI 1130-1200

Pause med enkel servering

KI 1200-1245

Suksessformel 1: gjeninnføring av godt kjøpmannskap

Svein Erik Alstad-Evjen, kjedeleder MIX i Norges-Gruppen Servicehandel AS,

tar for seg hvordan fremtidig vekst og suksess i profilert kjøpmannseid virksomhet skal skapes: ved å gjeninnføre verktøy for godt kjøpmannskap og videreutvikle kjøpmannen som leder for egen bedrift.

KI 1245-1330

Suksessformel 2: verdibasert ledelse og riktig beliggenhet

Roar Sether, etableringsdirektør i Reitan Convenience AS, tar for seg filosofien og noen av suksessfaktorene til Europas nest største convenience-aktør: verdibasert ledelse, kjøpmannskap og riktig beliggenhet.

KI 1330-1400

Oppsummering med mulighet for å stille spørsmål til foredragsholderne.

Møteleder: Odd Henrik Vanebo

MP STORKJØKKEN

KJØKKENUTSTYR FOR PROFFENE!



RISKOKER TIL KAMPANJEPRIS!

Rustfritt stål, innerkjele i klebefritt materiale. For opptil 30-35 personer. Kapasitet 5,6 liter ris. Kan også steame grønnsaker. Varenr: 89999901

NÅ KUN

1.319.-

Ekskl. mva, miljøgebyr og frakt.

Kampanjeprisen gjelder til 30.04.14 eller så langt lageret rekker.

LEDENDE PÅ PRIS, KVALITET OG SERVICE

MP Storkjøkken AS

Tlf: 70 15 81 00

office@mpstorkjokken.no

www.mpstorkjokken.no



Medlemsmøte i Trondheim



Første medlemsmøte i år ble arrangert på Kulinarium Kantine i Trondheim. Etter medlemsmøte med info og siste nytt fra Samkjøpsgruppen ble det presentert nyheter og smakebiter fra våre leverandører.

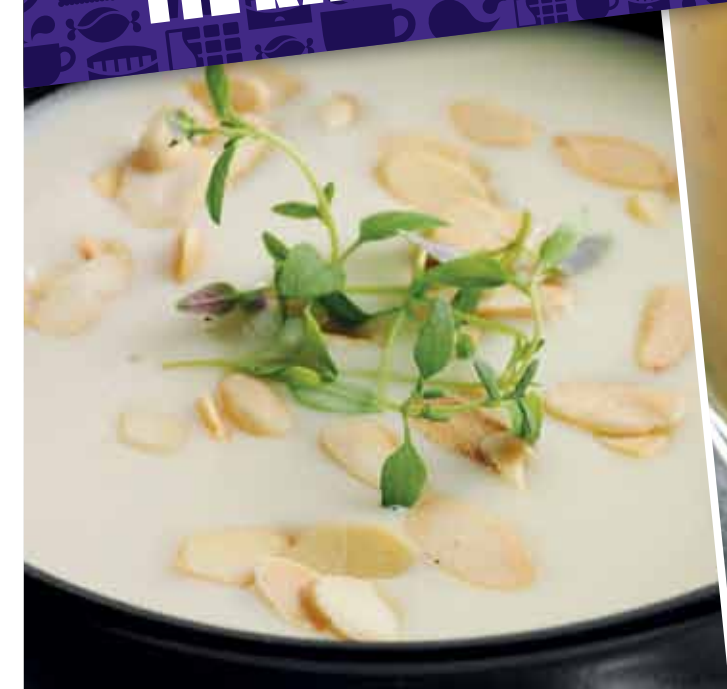
Tema denne gang var:

- Samkjøpsgruppens nye og forbedrede samarbeidsavtale med Servicegrossistene AS 2014 - 2016
- Sortiment og varebok
- Rikssortiment
- Lokale varer
- Varerullering
- Priser
- Samkjøpsbonus
- Ordrerabatt
- Prisendringer
- Industriens varelinjerabatter og koderabatter
- Samkjøpsgruppens profilhus
- Vår nye hjemmeside

Medlemsmøter
Samkjøpsgruppen as arrangerer
medlemsmøter over hele landet
Sjekk samkjoe.no for neste
møte i ditt distrikt!

KRAFT
PHILADELPHIA

HERLIGE SUPPER TIL KALDE DAGER



Philadelphia kremost er en allsidig ingrediens som passer i nesten alle matretter – den fremhever smaken av de andre råvarene og gir enkelt nytt liv til dine favorittretter!



Philadelphia Original
1,65 kg
Varenr.: 26 400
EPD nr: 966 580
Pakning: 4x1,65 kg



Philadelphia Light
1,65 kg
Varenr.: 73 237
EPDnr: 970 293
Pakning: 4x1,65 kg



Philadelphia Original
500 g
Varenr.: 13 931
EPDnr: 477 646
Pakning: 4x500g



Philadelphia Light Porsjon
16,7 g
Varenr.: 52 710
EPDnr: 1 365 790
Pakning: 8 à 24x16,7g

Voilà!

Forvent en storkjøkkenleverandør som ser helheten og bryr seg om detaljene. Forvent en partner som blir med i prosjektet gjennom planlegging, installasjon og oppfølging. Siden 1947 har vi bygget en unik kompetanse på alt som skal til for å skape magiske øyeblikk på ditt kjøkken. Voila!



Norröna

STORKJØKKEN



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

Ny vår for italiensk pizza

Pizzaen har gjort en rundreise, fra Italia via Amerika til Norge, og tilbake til Italia. Den opprinnelige italienske pizzaen er populær som aldri før. Trenden fester nå grepet om pizzaserveringen i Norge.

Vi har tatt turen til Norsk Storhusholdning på Furuset i Oslo. NSH var først ute med pre-baked pizza i Norge, og medlemsbedriftene legger store ressurser ned i produktutvikling. Markedssjef John Arne Jørgensen byr på et stykke italiensk pizza med Pancetta.

- Dette er et godt eksempel på hvordan vi mener italiensk pizza skal serveres, forteller John Arne Jørgensen. – Med en tynn stenovnsbakt bunn, toppet med Mozzarella og en forsiktig bruk av garnityr oppnår vi en crispy og ren smak som passer perfekt i den nye pizzatrenden.

Lang historie

Selv om pizzaens opprinnelse diskuteres, så oppfatter de fleste at den italienske varianten er den opprinnelige.

Da pizza ble introdusert i Norge var det imidlertid den amerikanske varianten som ble servert.

- Og det er denne kvaliteten de fleste av oss forbinder med pizza. En tykk bunn og mye ost har skaffet den amerikanske pizzaen mange venner. Men tidene endrer seg. Trender kommer og går, og med dette

skifter også kundens smak. Nå skal måltidet være lettere, enklere og renere. Det gjelder alle mattrender, også pizza. Da passer den italienske kvaliteten bedre, sier John Arne Jørgensen.

Enklere enn du tror

Mange serveringssteder har ikke en stenovn, andre opplever at det å kjele ut den tynne italienske pizzabunnen er for ressurskrevende. Da kan et godt halvfabrikata gjøre nytten. Jørn Libekk viser oss hvordan en frossen, halvstekt pizzabunn blir til en knasende og deilig pizza på noen få minutter i ovn.

- Vi leverer nå et bredt sortiment med italienske bunner, både rå og halvstekte fra 18 til 39cm samt gastronom (tilpasset storkjøkkenovner). De forstekte bunnene finnes i variantene stenovn og vedovnsbakt (begge med saus) og lar seg lett tilberede på de aller fleste kjøkken. Tilsett Mozzarella og litt garnityr og så er det bare å si "buon appetito". En løsning som passer for alt fra gatekjøkken, til kantine og fine-dining, hvor målet er en god kvalitet på enkel måte.

Komplette løsninger

Når John Arne Jørgensen serverer pizza med Pancetta så er ikke dette tilfeldig. Bedriftene som utgjør Norsk Storhusholdning tilbyr de komplette løsningene for en god pizza.

- Pancetta er et urtekrydret bacon- laget på italiensk manér- og egner seg veldig godt som

garnityr på pizza. Produktet er utviklet hos Ådne Espeland på Jæren, og er bare ett av flere eksempler vi har på godt garnityr. Vi tilbyr også rå italienske bunner med saus, eller spesielle sauser fra Gourmetcompagniet. Uansett ambisjon på kjøkkenet kan vi derfor tilby løsninger som tar serveringen til nye høyder.

Samarbeid

Testkjøkkenet på Furuset brukes flittig til å prøve ut nye oppskrifter. Jørn Libekk forteller om hektisk aktivitet.

- Vi er opptatt av å hente impulser fra hele verden. Vi er i dialog med de fremste produsentene av pizza i Italia, deltar på events og konkurranser der nede, og utvikler det vi lærer videre her hjemme. Vi er også opptatt av å lytte til kundene og har jevnlig treff her på huset hvor vi sammen med kjedekunder kan sette sammen nye menyer og oppskrifter. Vi prøver oss frem til de beste smakene og lærer mer sammen med kundene. Denne kunnskapen kommer alle til gode gjennom den opplæring og inspirasjon vi kan dele av til alle som vil komme i gang med italiensk pizza.

Bli med på laget

Pizza er populært, gjesten er alltid glad for å finne pizza på menyen. Men mange ønsker seg "noe nytt". Hvorfor ikke tilby en klassisk italiensk pizza på menyen denne høsten og gled dine gjester med nye smaker!

Tekst; Dag Sem





Daloon vårruller

Smakfullt, kalorivennlig og sunt middags- eller snack alternativ.

Passer utmerket med frisk salat og dipp til.

Enkelt å tilberede. Ypperlig på grillen.



Vårrull m/ kjøtt
Ant pr kart: 60 stk à 90g

Epd nr: 2060010

Vegetarrull
Ant pr kart: 64 stk à 90g

Epd nr: 2060028

Vårrull m/ kylling
Ant pr kart: 60 stk à 100g

Epd nr: 2522068

Tex-Mex rull
Ant pr kart: 64 stk à 100g

Epd nr: 2868701

China Maxi m/ kjøtt
Ant pr kart: 60 stk à 150g

Epd nr: 1388750

Mini Burritos
Ant pr kart: 312 stk à 20g

Epd nr: 1101583

**Kun
rapsolje**

MAREXIM
a world of temptations

Emballasje som gjør serveringen enkel og praktisk for take-away



Profilprodukter:

Produkt	Varenr:
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

Huhtamaki Norway - tlf 32 11 40 00 - salg@no.huhtamaki.com

HUHTAMAKI

Nyhetsbrev

SMB/tjenester

Vi kutter bedriftens kostnader

Helseforsikring

Et økende antall nordmenn i arbeidsfør alder er uføretrygdet og antallet sykemeldinger øker. 280 000 nordmenn står i helsekø, det er i gjennomsnitt 75 dagers ventetid på behandling og det tar 30 dager fra du henvises til henvisning blir vurdert. Det burde selvfølgelig ikke være slik, men slik er situasjonen i helsenorge per dags dato. Dette koster, ikke minst for arbeidsgiver. En undersøkelse utført av Sintef i 2011 viser at det koster bedriftene 2600 kroner per døgn en ansatt er sykemeldt.

Som din rådgiver sender jeg derfor en anbefaling på helseforsikring, som vi mener alle bedrifter burde ha.

Med helseforsikring fra Vertikal Helse er du sikret:

- Konsultasjon/time hos legespesialist innen 10 dager
- Behandling innen 10, 20 eller 28 virkedager ved sykdom eller skade.

Det betyr at dine ansatte slipper å stå på venteliste i den offentlige helsekøen, og er sikret rask og kvalitetssikret behandling der alle kostnader knyttet til behandling, reise og opphold er inkludert.

Arbeidstakere kan med en slik forsikring spares den belastningen og frustrasjon det kan være å stå i helsekø. Som arbeidsgiver betyr det at du får dine ansatte raskere tilbake i arbeid.

Vi har valgt Vertikal fordi de har det beste produktet på markedet. Det tilbys lik pris uavhengig av alder, kjønn og livsstil, og det kreves ingen egenmelding om helse ved innmelding. I tillegg har de den medisinske kompetansen som kreves, og du får god veiledning rundt ulike helsestilbudene.

Ønsker du å bestille eller få mer informasjon om helseforsikring kan du ta kontakt med oss på tlf: [73 82 44 60](tel:73824460) eller e-post: post@smb.no

Gi din bedrift et fortrinn du også, og kjøp helseforsikring til dine ansatte!

VERTIKAL Helse

Kvalitet og matglede i over 130 år!



Lasagne-plater



Penne Rigate



Fusilli

Barilla er ledende innen italiensk pasta i Norge. Våre produkter er laget av råvarer med høyeste kvalitet; 100 % durumhvete, 100 % fullkorn, tomater og ost.



Følg oss på Facebook!
Søkeord: Barilla

www.barilla.no



MED SMAK AV ITALIA

Nye medlemmer

Baron AS
Den gode nabo Sogndal AS
Kulturbelte Restaurantdrift AS
La Rosa AS
Steikhuset (Bratson AS)
Viva Napoli Bar og
Pizza Restaurant AS
Butikkbakeren Hunstad
Ullevaal Stadion Idrett AS
Brekstad Hotell AS
Gratangen Hotell & Drift AS
Amigo Stjørdal
Ayyappa AS
Biltrend Kafe AS
Cafe Nora RAD
De Mido
Halsøy Veikro og Motell AS
Hauganfjæra Camping
Karma, Natt og Dag AS
Kjell's Pub
Lille Saigon AS
LIU Beijing Restaurant AS
Milano Pizzeria og Grill
Moholt Golfcenter
Myang Tong Eiendomselskap
Orion Cafe & Restaurant AS
PEBÅ AS
Pikene på torget AS
Pitstop
Restaurant Torino
Skolegata 15 AS
Vennesund Kiosk og Camping
Verdal E6 - Kro AS

7713 Steinkjer
6856 Sogndal
6507 Kristiansund N
7713 Steinkjer
8656 Mosjøen

7500 Stjørdal
8006 Bodø
840 Oslo
7130 Brekstad
9470 Gratangen
7500 Stjørdal
7088 Heimdal
9283 Tromsø
7600 Levanger
7043 Trondheim
8665 Mosjøen
7633 Frosta
9405 Harstad
2353 Stavsjø
7010 Trondheim
7010 Trondheim
4514 Mandal
7048 Trondheim
551 Oslo
7234 LER
8651 Mosjøen
7240 Hitra
7038 Trondheim
7290 Støren
7130 Brekstad
8920 Sømna
7650 Verdal



Deilige kaker



EPLEKAKE (glutenfri)
EPD: 2464535 / Ant.krt: 5
1400g



KRYDDERKAKE TRANEBÆR
EPD: 2711968 / Ant.krt: 5
1200g

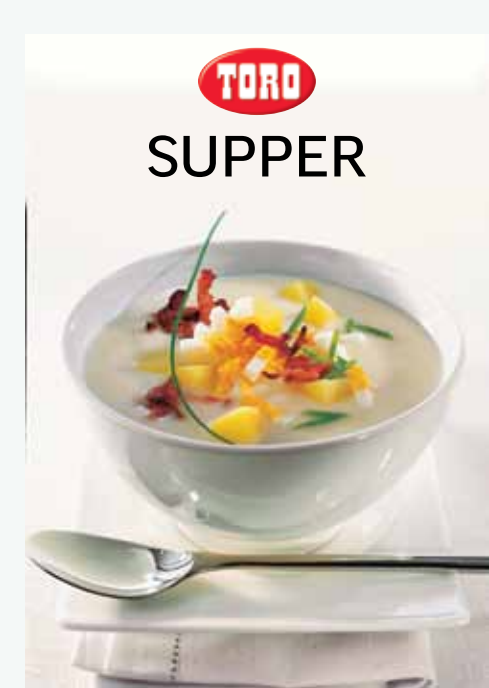


CAFFE LATTE KAKE
EPD: 2711984 / Ant.krt: 5
1200g



- lett å like!

BAXT AS - Hegdalringen 27a, 3261 Larvik - tlf: 33 13 27 80 - baxt.no



Ready
to serve

Toro Ready to serve supper er som navnet tilsier serveringsklare supper, som ivaretar de naturlige GODE smakene. Suppene er tilpasset kundenes behov og krav til kvalitet. Ny teknologi gir god fylldighet og stroe garnityrbiter. Toro Ready to serve supper er utviklet og produsert i Norge av norske kokker med lidsenskap til mat fra hele verden.

Fordeler Toro Ready to serve supper:

- Holdbarhet i uåpnet pose på tørrvarelager er 9 mnd
- Posene har kaldsone og gripehull for lett og trygg håndtering på kjøkkenet
- Hygienisk ved oppvarming og bruk
- Kort tilberedningstid, "passer seg selv under oppvarming"
- Enkel og sikker porsjonering
- Intet svinn gir god kostnadskontroll
- Ypperlig til bruk på små kjøkken med lite utstyr
- Etter at posen er åpnet må den oppbevares som et ferskt produkt, max 3 dager på kjø
- Etter at produktet er oppvarmet (uåpnet) og hurtig nedkjølt, max 2 timer etter oppvarming bevarer du holdbarheten.



Hvorfor suppe?

Det er ikke nødvendig å bruke timer på kjøkkenet for å få frem den gode smaken og den fristende retten. Gjør det enkelt, bruk supper! Supper er raskt å tilberede. Har du 10 minutter til rådighet, kan du lage en velsmakende, varmende og mettende suppe. En suppe kan være et helt måltid i seg selv eller bare en forret som er det første møte med maten, og en perfekt start på alle måltider. Supper kan spises til frokost, lunsj, middag eller kvelds.

Som vi alle vet så har kjært barn mange navn. Det kan også sies om supper. Om navnene er mange, finnes det enda flere måter å lage suppe på. Del gjerne din favoritt med andre.

Lag en garnityrbuffet til suppe.

La gjestene selv velge hvordan suppen kan smakssettes med forskjellig garnityr. Da kan de forsyne seg med de råvarene de liker best og lage en egen spesiell suppe.

Tips til garnityr

- Aspargestopper
- Tomat i terninger
- Sukkererter i strimler
- Fiskeboller/kjøttboller/kyllingboller
- Fisk i terninger
- Sopp
- Spinatblader
- Blomkål-/brokkolibuketter
- Pinjekjerner
- Ost, feks. blåost, muggost, parmesan, Jarlsberg eller Brie
- Kokt egg

- Stekt bacon
- Maiskorn
- Kylling, skinke eller sosisser
- Løvtynne skiver rå oksefilet
- Brødkrutonger
- Grønnsaker Julienne
- Grønne erter
- Ris, pasta, couscous eller ternet potet
- Reker, krabbe, kreps eller skjell
- Smakssatte oljer feks. persilleolje, trøffelolje eller chiliolje
- Toro Friske Urter i Olje

Ta kontakt med din kontakt i Orkla foods Norge for brosjyre, spørsmål, eller for lån av suppeterin. Kontaktinfo finner du på samkjoep.no

Fakta Toro Ready to serve supper:

- Alle suppene gir 10 porsjoner à 2,5 dl
- Fylldige supper, rik på garnityr
- Smaksrike varianter
- Klassiske og eksotiske smaker
- Kort tilberedningstid
- Enkel og sikker posjonering

Tileredning:

Oppvarming i kombiovn med damp:
Forvarm ovnen med damp til maks 95°C. Legg posen på rist. Varm i 25-30 min.

Oppvarming i vannbad/gryte med vann:
Forvarm vannbadet til 95°C. Legg posen i vannet. La trekke i 30-40 min.

Tradisjonell oppvarming i gryte:
Åpne posen med saks langs den stiplede linjen. Hell over i en gryte og varm opp under forsiktig omrøring.

En porsjon oppvarmet i mikrobølgeovn:
Ha en posjon i en skål og dekk til med plastfilm. Sett mikroovnen på full effekt og varm i ca 3-4 min. Tilberedningstiden kan variere ette effekten på mikrobølgeovnen.

Toro pastøse supper.

Toro pastøse supper har en jevn utsøkt, høy kvalitet. Suppene er laget av spesielt utvalgte råvarer etter klassiske oppskrifter som gir den gode smaksopplevelsen.

Toro pastøse supper er laget slik at kraften og de gode smakene er samlet i en konsentrert, smidig pasta som er usedvanlig lett å arbeide med.

Hvorfor bruke Toro pastøse supper?

- Kjøkkenet kan tilsette garnityr etter eget ønske
- Enkelt å dosere, fra en porsjon til flere hundre
- Arbeidsbesparende: røres rett ut i varm væske
- Kok i 5 min. og suppen er ferdig
- Perfekt som smaksforsterer i egne supper og sauser
- Lett å etterdosere om en ønsker en kraftigere smak
- Kan varmeholdes over tid uten å tape kvalitet
- Suppene kan serveres slik som de er, eller de kan brukes som basis for personlig smakssetting og garnityrvalg

Materiellbestilling til Samkjøpsgruppen

Severingssted:

Leveringsadresse:

Poststnr./sted

Telefon:

E-post:

Bestillingen sendes til Samkjøpsgruppen AS,
tlf.: 73 89 48 10 - Fax: 73 89 48 11 Falkenborgveien 32,
Postboks 3915 Leangen, 7443 TRONDHEIM
E-post: lise.tangen@samkjoep.no www.samkjoep.no

Bestill gratis suppeplakater hos Samkjøpsgruppen!

Dagens suppe

Grønnsaksuppe

Grønnsaksuppe

Dagens suppe

Fiskesuppe

Hummersuppe

Skogsuppe

Blomkålsuppe

Tomatsuppe

Sjampignonsuppe

Gulasjsuppe

Betasuppe

A4

A3

50x70

70x100

The logo for Samkjøps Gruppen AS features a stylized blue wave graphic. The text "samkjøps" is written in a bold, lowercase, sans-serif font, with the "s" partially enclosed by the wave. Below it, "GRUPPEN AS" is written in a smaller, uppercase, sans-serif font.

NYHETER

1. februar 2014



Pannekaker m/ eplefyll

Epd nr: 2966547

Ant pr kart: 30 stk à 75g

Pannekaker m/ sjokoladefyll

Epd nr: 2966539

Ant pr kart: 30 stk à 65g

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



Chocolate Crunch cake

Epd nr: 2965812

Ant pr kart: 4 stk à 1600g

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



Cheese cake American

Epd nr: 2966083

Ant pr kart: 6 stk à 1450g

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



Boboli 15cm, Frøkorn

Epd nr: 2966299

Ant pr kart: 24 stk à 120g

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



Boboli 15cm, Italienske urter

Epd nr: 2966307

Ant pr kart: 24 stk à 120g

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



MAREXIM

a world of temptations