



Ingunn Tjora vant matkurset for to på brimiland i vår sommerkonkurranse.



Vertshuset Skarven
satset på lokale råvarer 25 år
før det ble trendy.



Båtsfjord Brygge
- ambisjoner ved Barentshavet



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, 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

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

Hamed Khowazack, fagkonsulent,
tlf.: 47 94 01 94 08
hamed.khowazack@samkjoep.no

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

Nye krav og utfordringer.

Alle er forhåpentligvis vel etablert med daglig føring av personallister etter at det fra årsskiftet ble innført krav om dette fra skattemyndighetene. Vi er ikke kjent med hvor ofte dette kontrolleres, men godt innarbeidede rutiner bør tilsi at dette er en overkommelig oppgave.

13. desember 2014 innføres et nytt krav som vil kreve vesentlig mer arbeid og oppmerksomhet. Da iverksettes den nye **"matinformasjonsforordningen"** som stiller langt strengere krav til matmerking. Målet med dette er å sikre et høyt nivå for beskyttelse av forbrukernes helse. Rent praktisk vil det vises som ny og bedre innholdsdeklarasjon på produkter fra næringsmiddelindustrien hvor det i særlig grad vektlegges at ingredienser eller stoffer som kan gi allergi eller intoleranse skal være fremhevet i ingredienslisten. Som en konsekvens av dette kravet vil serveringsbedrifter bli pålagt å videreføre denne informasjonen til sine gjester dersom det i bearbeidede retter inngår ingredienser av typen "allergener".

Noen av de vanligste allergener er: Glutenholdig korn (hvete, rug, havre, bygg mv. og produkter fremstilt av glutenholdig korn), skalldyr og produkter fremstilt av skalldyr, egg og eggholdige produkter, fisk, peanøtter, soya, melk og melkeprodukter, de fleste sorter nøtter, selleri og sennep. Dersom en ferdigprodusert rett inneholder deler, eller spor av de nevnte produkter, skal dette opplyses overfor forbruker.

Serveringsbedrifter pålegges med andre ord en **opplysningsplikt** i forhold til dette. Rent praktisk kan dette løses på mange måter. Det kan fremgå av meny, eller det

kan gis informasjon i en "perm på disken". Poenget er at informasjonen må være lett tilgjengelig. Informasjonen om dette må hentes fra deklarasjonen fra innkjøpte råvarer, og videreføres dersom råvarer som inneholder allergener benyttes i produksjonen av en rett. Det betyr at ingrediensene i alle retter må gjennomgås nøye med henblikk på innhold av allergener. Det kreves stor grad av disiplin til kokker og kjøkkenpersonale idet en ikke lenger kan erstatte en ingrediens med et alternativ fra en annen leverandør uten å risikere at innholdet kan være forskjellig, selv om nytten eller smaken er den samme.

Vi vil oppfordre våre medlemmer til å sette i gang med kartleggingsarbeidet så snart som mulig ved å se på innholdsdeklarasjonene i de råstoffer som inngår i de rettene som i dag står på menyen. Samkjøpsgruppen skal søke å samle mest mulig informasjon om praktiske løsninger som vi etter hvert skal gjøre tilgjengelig for våre medlemmer. Samtidig oppfordrer vi alle sterkt til å nytte vårt nettbaserte bestillingssystem da det nå vil bli enda viktigere å holde en stram linje når det gjelder å holde seg til fastsatt sortiment. Det arbeides med å kunne formidle informasjon om varedeklarasjon via dette systemet uten at vi tør tro at det er på plass før årsskiftet.

Jeg tror ikke at jeg tar munnen for full når jeg sier at dette er en av de største utfordringer som serveringsbransjen har blitt stillet overfor på mange, mange år. Det er derfor ingen tid å miste frem til 13. desember 2014 når dette må være på plass.

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.

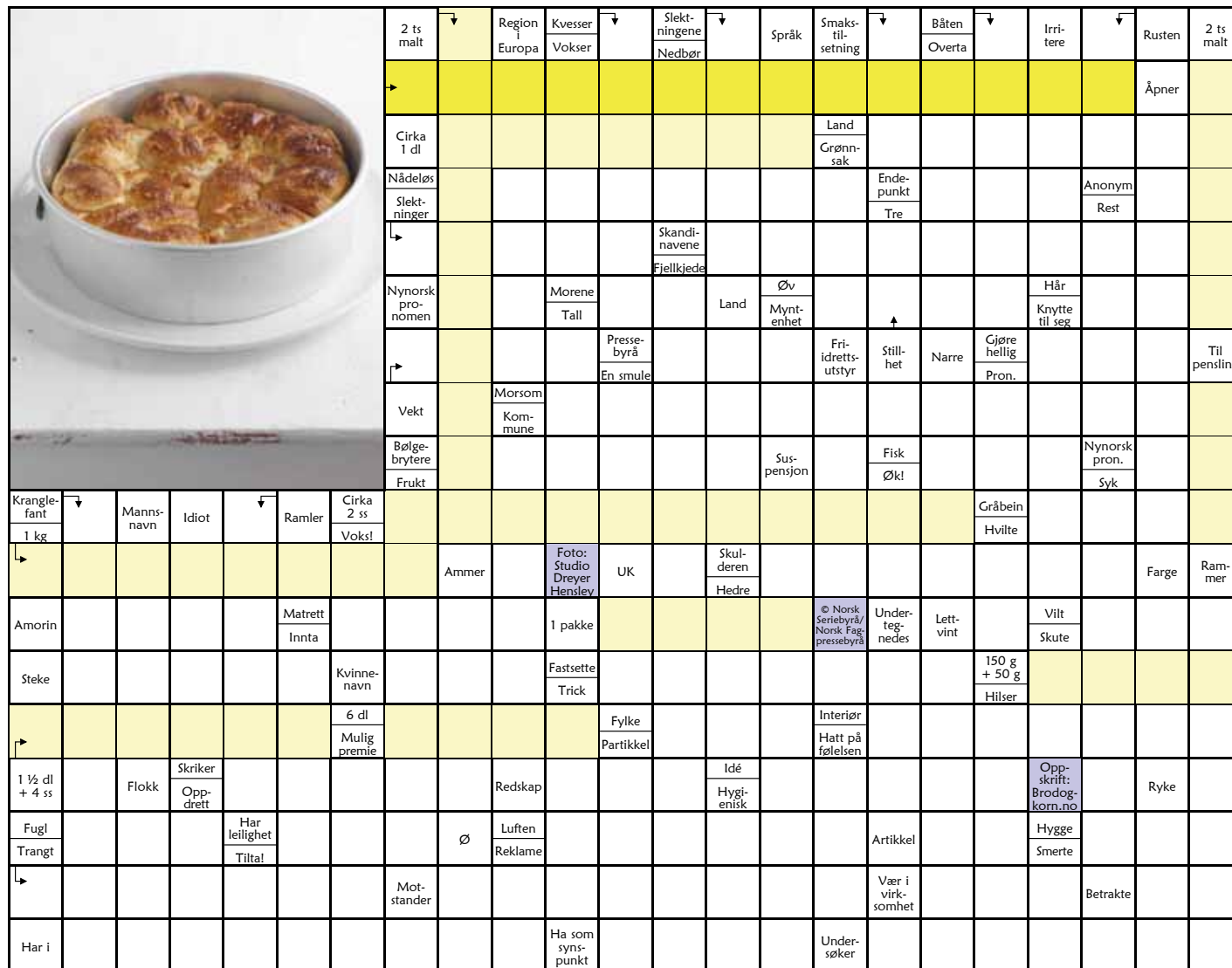
Visjon

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



Vinner av Brimikonkurransen



Ingunn Tjora vant velfortjent matkurset for to på brimiland i vår sommerkonkurranse.

Fortell oss hvorfor akkurat du eller noen du kjenner, fortjener matkurs med Brimi for to, og du kan vinne opphold og kurs på Brimiland.

"Jeg startet så smått med min første kaffebar for snart 9 år siden. Siden den gang har min lidenskap for god mat og drikke, og kulturen rundt mat, bare vokst seg større for hvert år. Jeg åpnet i mai mitt 4.serveringssted og har nå over 40 ansatte. Og alle av dem fortjener egentlig å være med meg på en slik opplevelse!"

Arne Brimi står for mye av det jeg selv elsker, nemlig smaken av de gode råvarene og det å være nær gjestene, og ta seg tid til å snakke med dem :)”

Med vennlig hilsen
Ingunn Tjora

Krem Mat og Kaffehus as
Krem Kaffebar as
LatteLiten as





www.tork.no

**Bærbar dispenser
for senterruller**
- følger med hvor du
enn er

Tork Dispenser Mini Senterrull Bærbar:

- Smart bærbar dispenser for Tork mini senterrull
- Rengjøres i oppvaskmaskin
- Lett og praktisk
- Fleksibel vegg eller benkeplate montering med medfølgende dokkingstasjon



For nærmere informasjon, les mer på
www.tork.no

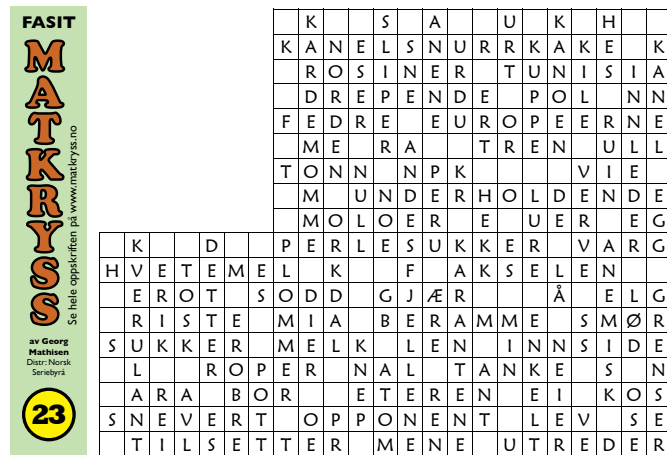


Sjekk ut Tork
Dispenser Mini
Senterruller Bærbar!



Nye medlemmer

Trysil Hyttegrend Øråneset	2420	Trysil
Torvkroa Kafedrift AS	2660	Dombås
Winehouse, Smedasundet Drift AS	5527	Haugesund
Nye Jibben AS	6700	Måløy
Fjordglede AS	7010	Trondheim
Anathia AS	7011	Trondheim
Cafe NIM AS	7012	Trondheim
Cafe Aroma	7013	Trondheim
Ilsvika Restaurant	7018	Trondheim
Ansnes Brygger Events AS	7032	Trondheim
Toyota Hellbil AS	7044	Trondheim
Leangen Travbane	7047	Trondheim
Heimdalingen Pub AS	7072	Trondheim
Dougie's 19 th Hole AS	7074	Spongda
Rosten Drift AS	7075	Tiller
Venezia Rissa	7100	Rissa
Hindrum Fjordsenter AS	7125	Vanvikan
Ankeret AS	7168	Lysøysundet
Schei Jakobsen AS	7224	Melhus
Lokalè AS	7232	Lundamo
Othilienborg IL	7430	Trondheim
Hjørnet Restaurant AS	7600	Levanger
Torvet Grill Verdal AS	7601	Levanger
Alanya Kebab AS	8400	Sortland
Napoli Hattfjelldal AS	8690	Hattfjelldal
Lyngseidet Gjestegård, Giæver Eiendom Kjosv.14 AS	9060	Lyngseidet
Ocean Bar	9180	Skjervøy



Messer høst 2014

**Du finner Samkjøpsgruppen as på
følgende messer i høst:**

Nordnorsk storhusholdningsmesse

Bodø Spektrum 17. - 18. september 2014
onsdag 17. september 10 - 17
torsdag 18. september 10 - 15



Menymessen 2014

Midt-norsk fagmesse for storhusholdning
Trondheim Spektrum 23. - 24. september
tirsdag: 23. september 10 - 17.
onsdag 24. september 10 - 15.30



NM i kokkekunst

NM i kokkekunst arrangeres for 3 gang i Trondheim under
storhusholdningsmessen MENY 2014. 2 finaler tirsdag 23. og onsdag
24. september 2014, med totalt 12 deltakere fra hele Norge.

NM i servitørfag

I tillegg arrangeres det tredje NM for servitører. 12 finalister vil være i aksjon i
løpet av to dager, de vil samarbeide med hver sin kokkefinalist. I tillegg vil de
få andre praktiske og teoretiske oppgaver. Konkurransen vil være veldig
publikumsvennlig slik at man får vist frem faget på en flott måte. Ønsket er at
denne konkurransen vil være med å styrke omdømmet og rekrutteringen til
faget.

Selboe & Aasebø as lokale messe i Finnsnes

Onsdag 8. oktober 2014
Messen avholdes på Finnsnes Hotel kl. 10 - 16.



Ådne Espeland AS og Jæder: strategisk nysatsing på Jæren.

Vi takker NSH/Norsk Storhusholdning for et godt samarbeid gjennom 20 år. Fra 01. juli starter Ådne Espeland AS opp egen salgsoppfølging til grossist og kunde.

Ny fabrikk - 16000 kvm:

I år flyttet vi inn i en av Europas mest avanserte foredlingsfabrikker, lokalisert på Ålgård i matfylket Rogaland. Våre nye lokaler ble bygget for å møte de strengeste kravene til matproduksjon, og for å kunne fortsette å tilby kjente og nye produkter av topp kvalitet. Vi bruker fortsatt de samme gode oppskriftene og kortreiste råvarene fra Rogaland.

Ny profil og ny logo:

Fokuset er det samme som da bedriften ble grunnlagt i 1896: kvalitet i hvert eneste produkt og hver leveranse. Selv om det er mye nytt på gang, så vil du finne de samme gode produktgruppene som før; pizzatopping, pålegg/påsmurt,

kyllingprodukter, stekt/souse vide, pølser, rå kjøttprodukter og hamburger.

Vår nye logo representerer både nyskaping og tradisjon. Har du kjøpt et produkt med Jæder seglet, har vi inngått en avtale. Vi garanterer deg kvalitet og matglede.

Ny salgsorganisasjon!

Alle produkter fra Ådne Espeland vil fortsette som før under navnet Jæder. Vi ønsker å tilby best mulig service og nærhet til våre kunder. Fra 01.juli vil all NSH salgsoppføringer falle bort, og vi tar selv ansvar for salgsoppfølging til grossist og kunde fremover.

Vi skal være et faglig sterkt, målrettet og effektivt salgssapparat. Fleksible, imøtekommende og med den beste produktkunnskapen. Vi i Ådne Espeland AS / Jæder, ønsker å være en utviklingspartner for våre kunder. Vi inviterer deg som kunde til sammen med oss å dele kunn-

skap og erfaringer, slik at vi sammen kan utvikle nye produkter, menyer og konsepter til glede for matelskere over hele landet. Vårt spennende prøvekjøkken, Jæder-kjøkkenet, er hjertet i denne prosessen, der vi forsker frem nye smaker og tester nye produkter.

www.jaeder.no

Kontakt oss gjerne hvis du har spørsmål eller ønsker mer informasjon:

Salgssjef Bjørn Vestly,
telefon 970 52 545
bjorn@jaeder.no

Markedssjef Guro Espeland,
telefon 958 77 553
guro@jaeder.no

10 kjappe

Navn: Bjørn Vestly

Arbeidsgiver: JÆDER, Ådne Espeland

Stilling: Salgssjef

Litt om arbeidsoppgavene: Oppfølging av salgssapparat JÆDER, kjedeforhandlinger

Hvor lenge har du vært ansatt der? Snart 6 år

1. Fritidssysler: Leder i Sandnes Svømme og Livredningsklubb (SSLK) + Jogging 2-3 ganger i uken.

2. Siste bok: Hotel New Hampshire (fikk den av en min bestekamerat til jul for mange år siden) Jeg er mer visuell, og liker bedre film/teater.

3. Siste film. Jakten, med Mads Mikkelsen

4. Favorittmat? 200 gr Angus Homestyle Burger fra JÆDER :)

5. Hva serverer du svigermor / svigerfar/ svigerfamilien.

Hjemmelaget italiensk pizza med parmaskinke, rucola og fersk revet parmesan

6. Hva serverer du vennegjengen. Langtidsgrillet hel indrefilet (11 timer på 56 grader)

7. Din siste matopplevelse, på godt eller vondt. Lamb Shoulder i Ungarn for 1 uke siden. Meget bra :)



8. Din største tabbe:

Å bli medlem i «Tulipanklubben» sommeren 2010, dvs. kjøre nedi bunnen med propellen fra påhengsmotor

9. Den ene tingen du fikk ta med deg på en øde øy, hva ville det ha vært? Fuktighetskrem :)

10. Hvor er ditt store drømmereisemål? Bestige Kilimanjaro



ORIGINAL Fish'n Chips



A4



A3



50x70



70x100



Velg dine pommes frites på: www.findusfoodservice.no

Materiellbestilling til Samkjøpsgruppen

Firma: _____

Kontaktperson: _____ Telefon: _____

Gateadresse: _____

Postnr./sted: _____ Email: _____

Samkjøpsgruppen AS, Postboks 3915 Leangen, 7443 Trondheim.

Tlf.: +47 73 89 48 10 Fax: + 47 73 89 48 11

Email: lise.tangen@samkjoe.no

www.samkjoe.no

Kampanje fra Findus



Vis kunden at du bryr deg
om helse og miljø på stedet ditt.
Bestill diskplakat hos
Samkjøpsgruppen

A4



A5



EPD nr	Varenavn	Kampanjerabatt
2161438	Frityrölje premium, raps HO	4,00 %
1759877	Pommes frites rettkutt m/skall	5,00 %
1832005	Onion rings, beer battered	10,00 %
2287571	Fish`n chips gourmetfilet 176g	7,00 %



Gjelder for Samkjøpsgruppen i perioden 1. september - 31. oktober



Bedre blir det ikke i Båtsfjord – kaia er en av de mange tingene som Monica Brandtzæg går med planer om å pusse opp.

På kort tid er Båtsfjord Brygge blitt et nytt samlingssted for fiskeværet. Men Monica Brandtzæg og Frode Grønberg har større planer.

Av Georg Mathisen

– Før jeg flyttet hit for sju år siden, hadde jeg hatt to restauranter i Tana. Men jeg hadde tenkt å slå meg til ro og ikke jobbe i restaurant-bransjen, forteller Monica Brandtzæg.

Dermed tok hun økonomisk utdanning og begynte i Nav.

– Men det ble for kjedelig. Så begynte jeg å catere på fritiden. Men så drømte jeg om dette bygget, innrømmer hun.

Fiskarlagets hus

Norges Fiskarlag eide nemlig det gamle trebygget ved bryggen. – Så ringte vi og spurte om de ikke ville selge. Det hadde de egentlig ikke tenkt, men så fikk vi overta. Vi overtok 8. mars i fjor, og 27. april hadde vi purret opp hele kafé-lokalene og kunne åpne, forteller hun. – Siden har vi jobbet videre, litt etter pengeboka.

Hun eier og driver den ferske familiebedriften sammen med mannen Frode Grønberg. Det 1000 kvadratmeter store bygget har gode leietagere i form av Fiskeri-direktoratet og Båtsfjord Laboratorium. Dessuten leier Fiskarlaget fremdeles tjenester.

Båtsfjord Brygge tilbyr nemlig badstu, dusj, vaskemaskin og dagligstue til fiskere som trenger et sted å være. – Men i dag er jo båtene så fine at de har det meste ombord, sier Monica Brandtzæg. Dermed er det mest sommerstid at

det er spørsmål om slikt. Ikke minst gjelder det vaskemaskinene, som kommer godt med for mange turister på langtur.

200 sitteplasser

I første omgang er det kafé og restaurant som er i full drift. Der er det sitteplasser til 200. Innrykket begynner gjerne om morgenen, med «pensjonistbordet» der folk samler seg til kaffe, kanskje en vaffel og en prat. Så dukker lunsjgjestene opp.

– Det er veldig mange kontorfolk som kommer hit for å spise lunsj. Og fredag er lunsjdag i Båtsfjord. I hvert fall mellom 11 og 12 er det fullt, forteller sjefen. På menyen står både pizza og pasta, burgere og salat, dagens lunsjrett og dagens middagsretter.

Temaaften

Senere på dagen satser hun blant annet på temaaftener.

– Jeg lurte litt på hvordan vi skulle få folk ut. Før stengte alt klokken 16 i Båtsfjord. Men vi har forskjellige aftener annenhver torsdag – italiensk, tapas, fiskebuffet, indisk, asiatisk, amerikansk. Nå sist hadde vi 70 stykker på biffaften, sier Brandtzæg.

I helgene var det ingen som hadde tro på at det var noen vits i å holde åpent.

– Alle i Båtsfjord reiser jo på hytta da. Men de som er 20-30 år, har ikke hytte. Nå kommer de hit og tar en biff og en øl før de går videre på fest, forteller hun.

Når hun slår til med internasjonal kost, drar hun nytte av at ansatte kokker både fra Finland og Italia.

Selv tror hun at det hjelper på resultatene at hun eier og driver selv. – Jeg er kokk og jobber på kjøkkenet. Når du både jobber og

eier, så jobber du veldig med hjertet ditt og vil at alt skal være bra, mener hun.

Fisk hjemme, biff borte

Mange er overrasket over at hun ikke valgte å starte ren fiske-restaurant, med de fantastiske råvarene som finnes rett utenfor ytterveggen. Men det er faktisk større etterspørsel etter biff enn etter fisk. Naboene går nemlig ikke ut for å spise fisk – den gode fisken lager de gjerne hjemme.

Turister som vil både bo og spise, tilreisende i midlertidig jobb som for eksempel de ni som spiste middag hver dag i sommer mens de arbeidet med å flytte vindmøller mellom Båtsfjord og Berlevåg, og en gourmetklubb som samler seg rundt en fem-seksrettersmeny – alle bidrar de til å gi Båtsfjord Brygge ekstra ben å stå på.

– I Samkjøpsgruppen ble vi med allerede mens vi sto og pusset opp. Nå har vi begynt å sette oss bedre inn i vilkårene, og vi ser at det er gode rabatter og bonuser hvis du er flink til å velge de rette varene, sier Monica Brandtzæg.

Overnatting

I sommer har hele familien arbeidet for å utvide tilbudet. Med en mann som er ingeniør, og både elektriker og rørlegger i familien, er det mulig å gjøre mye selv. En leilighet som leies ut, deles i to; andre innredes.

– Målet er å ha sju leiligheter og sju hotellrom, og etterhvert vil vi også gjerne leie ut båter til fisketurisme, sier Monica Brandtzæg.

Når man både skal drive stedet og pusse opp, blir det lite fritid. – Dette er ikke en jobb. Det er en livsstil, sier Monica Brandtzæg på Båtsfjord Brygge.

Stine-Mari Nergaard kommer fra Båtsfjord selv – her byr hun på burgere av selvkvernet kjøtt.



Oppunder taket henger denne skuta – her sett fra tredjeetasjen.



200 sitteplasser er det i restaurant- og kafélokalene.



Frode Grønberg gjør mye av oppussingsarbeidet selv.



Bedre beliggenhet er det knapt nok mulig å få i Båtsfjord.

Bedre blir det ikke i Båtsfjord – kaia er en av de mange tingene som Monica Brandtzæg går med planer om å pusse opp.



Den store leiligheten som Båtsfjord Brygge har leid ut, skal deles i to.



Badstu er bygd med tanke på fiskerne.



Solveig Frantzen er fast ekstrahjelp og sommervikar på kjøkkenet.

Monica Brandtzæg er kokken som syntes det ble for kjedelig på kontor.



Innvendig dekor som ikke er så altfor ulik eksteriøret.



I tredjeetasjen har Monica Brandtzæg og Båtsfjord Brygge mulighet blant annet til å holde kurs.



Vertshuset Skarven satset på lokale råvarer 25 år før det ble trendy

Av Georg Mathisen

To spisesteder, to drikkesteder og et kurssted. Skarven i Tromsø har alt. – Men kundene er ikke særlig forskjellige. Én dag velger de Biffhuset, en annen vil de ha fisk på Arctandria, en tredje dag vil de ha et par pils, sier Jan Klev.

Han eier og driver Vertshuset Skarven sammen med kompanjongen Gunnar Andersen. – Vertshuset åpnet i 1986, og vi overtok i 1992, forteller han.

Fem avdelinger

Stedet med beliggenheten som kanskje er Tromsøs beste på en solskinsdag, består altså av fem avdelinger. Skarven Kro er det uformelle stedet med drikke og enkle småretter. Skarven Bar har et bredt utvalg av godt drikke. Arctandria Sjømat-restaurant og Biffhuset er restaurantene med mat henholdsvis fra sjø og land. Og i tillegg byr vertshuset på Skarvens Kulinariske Teater – gjestekjøkken, kurs- og demonstrasjonskjøkken, prøvekjøkken og selskapslokale.

Tilsammen står de fem avdelingene for 45 årsverk.

Stangfisket reinsdyr

På en sjømatrestaurant i Tromsø er det ganske enkelt å satse lokalt. – Vi har én kjøttrett på menyen, av reinsdyr. Vi forteller at vi har tatt reinsdyret på stang mens det svømmer over fjorden på vei hjem fra sommerbeite, smiler Klev.

Men det er lokalt på Biffhuset, også, selv om det ikke markedsføres like tydelig. – Alt kjøttet kommer fra Brødrene Ingebrigtsen her i Tromsø. Vi har holdt på med kortreist mat her helt siden oppstarten i 1986, lenge før folk pleide å tenke på det. Det samme gjelder grønnsakene. Det er klart vi ikke får tak i lokal mais, for eksempel, men alt som dyrkes lokalt, henter vi her, forteller han. Biffhuset har dessuten en egen meny med kjejkjøtt.

Helårspopulært

Når sommeren kommer til Tromsø, er det fullt utendørs på Skarven. Solskinn, sjø og snødekte fjell er en unik ramme rundt uteserveringen. Men vertshuset er slett ikke noen sesongbedrift. Tromsø har faktisk flere besøkende om vinteren enn om sommeren.

– Om vinteren har vi tilsvarende god aktivitet innomhus. Og når det er solskinn, trekker mange av dem som sitter ute, inn for å spise når restaurantene åpner. I tillegg til dem som trekker hit fra andre steder, sier Jan Klev.

I sommer var 110 cruisebåter innom Tromsø. Men cruise-turistene ser de lokale restaurantene lite til. Passasjerene på Hurtigruten, derimot, benytter ofte anledningen til å spise på Biffhuset eller Arctandria, kose seg lenge med maten, og så gå rett ombord på sørgående hurtigrute, som kommer rett før midnatt og går halv to om natten.

13 000 porsjoner tørrfisk

Hva er det kunden tenker på når han hører om Vertshuset Skarven? Moden fisk, tror Jan Klev. Bedre kjent som tørrfisk.

– Signaturretten vår er grillet tørrfisk. Tørrfiskfilet som er vannet ut i sju døgn slik at den får tilbake den opprinnelige, fine formen, sier han. Av den tørrfisk-selger faktisk Arctandria 13 000 porsjoner i året.

Alt i alt er det plass til rundt 750 gjester på Skarven, ute og inne. – Og hit kommer du for alt fra en kaffekopp til en femretters middag. Gjestene er både unge og voksne; her kan det sitte pensjonister og spise på det ene bordet, og unge mennesker på 22-23 på nabobordet, forteller Klev.

Mangfold

Hemmeligheten bak at Skarven er blitt slik en suksess? Mangfoldet i tilbudet, tror han. Tromsøs egne innbyggere er gode gjester, og samtidig vil de fleste som besøker byen, gjerne ta seg en tur ut.

– Når det gjelder åpningstidene, utnytter vi ikke den fullt ut. Vi stenger halv ett, og fredag og lørdag stenger vi halv to. Det er de samme menneskene som skal på jobb neste dag, og da får de en sjanse til å få en normal, god natt. De gjestene som vil være ute lenger, sender vi gjerne videre, sier han.

By i utvikling

Jan Klev ser for seg en lys fremtid. Tromsø er en by i

utvikling, og innbyggertallet øker med rundt 1000 i året. Turismen øker, det bygges flere hoteller, og hotellgjestene skal også ut og spise.

– Utfordringen er å få tak på fagfolk. Vi har vært heldige, og har vel vært den største lærebedriften i faget nord for Oslo. Vi har hatt sju-åtte lærlinger i året. Men nå er vi nede i fire. Det er blitt færre kokkeplasser på skolene, og tilgangen er mindre, sier Jan Klev.



Fisken i nebbet er den siste som var igjen den gangen Arctandria hadde eget akvarium, forteller Jan Klev.



Joakim Rokstad Pedersen gjør klart litt av kveldens tilbehør.



Josper-grillen er på plass for å gjøre biffene enda bedre. Kjell Kristian Nilsen tar en tårn i varmen.



Biffhuset har også egen meny med kjejkjøtt.



Arctandria er restauranten med egen værmelderfisk – den henger i tråd fra taket, til venstre for midten av bildet, og snur seg etter hvilket vær det kommer til å bli.



Vertshuset Skarven har også fått produsert sin egen konjakk.

Spennende nyhet fra Highland Park lanseres i høst!

Highland Park Dark Origins

Volum 70cl
Alkohol 46,8%
Vecturanr. 136525
Vecturapris kr. 559,58

Dark Origins er en flott ufiltrert non-chill filtered single malt. Bruken av dobbelt så mange first fill sherry fat som i den klassiske Highland Park 12 år gir en naturlig mørk og rik farge med krydder, sjokolade og den søte signatur røyksmaken som Highland Park fans kjenner og elsker. Highland Park er et av få destillerier som ikke bruker karamell og Dark Origins får sin naturlige farge fra interaksjonen mellom spriten og fatene som Highland Park mener er de beste fatene i whiskyverdenen.

Dark Origins har en rik mahogni farge. På nesen krydder fra sherry fatene, moden banan kombinert med ristede hasselnøtter og bakt eple.

Den er meget velbalansert med tørr torv som går over i kirsebærtoner, varm sjokolade pirrer ganen. Lang sødmeaktig røyk i finish.



The Macallan 1824

Den nye 'non age statement' serien fra The Macallan lanseres nå i Norge!

The Macallan 1824 – REVOLUSJONERENDE FRA THE MACALLAN

Gjennom stolte tradisjoner og innovative uttrykk er The Macallan mange whiskyentusiastenes favoritt.

Det spesielle ved The Macallan er nettopp lagringen på sherryfat og det kommer nå tydelig tilbake igjen med denne serien. Serien har ingen aldersbetegnelse, den hyller i stedet de naturlige fargenyansene i whiskyen.

I stedet for alder legges det vekt på den samme høye kvalitet i hver

flaske samt den karakteristiske gyldne fargen.

The Macallan's 6 Pillars (hjørnestener) er dna-stammen i hver eneste flaske.

Spiritual home

Den umiskjennelige ånd som kjennetegner The Macallan kommer fra herregården Easter Elchies House som ble bygget på 1700-tallet og som stadig våker stolt over The Macallan.

Curiously small stills

The Macallan bruker de minste pot stills i Speyside området. Det gir whiskyen en nærkontakt under destilleringen og man får en rund og bløt smak.

Finest cut

Kun det beste av new make / destillatet, ca. 16% blir lagt på fat.

Det er en av de laveste andeler av alle skotske destillerier.

Exceptional oak cask

Under ledelse av The Macallan's "Master of Wood", Georg Espie, utvelges og kvalitetssikres hvert eneste av de spanske håndlagde eikefatene som tidligere har inneholdt sherry.

Natural colour

Det tilsettes ingen fargestoffer, fargen kommer utelukkende fra de eksepsjonelle eikefatene.

Peerless spirit

Bob Dalgarno, Master Whisky Blender, følger nøye med på den sovende whiskyen. Først når whiskyen er helt riktig tappes den på flasker. Perfeksjonismen råder.



The Macallan Amber

Volum 70 cl
Alkohol
Vect.nr. 135669
Vect.pris 563,56



The Macallan Sienna

Volum 70cl
Vect.nr. 136385
Vect.pris 801,65



The Macallan Ruby

Volum 70cl
Vect.nr. 135668
Vect.pris 1 479,70



Nytt Norsk Storhusholdning - nye muligheter



John Arne Jørgensen



Heidi Lister Bergsbakken

Norsk Storhusholdning har i stor grad vært med på å drive utviklingen innen hurtigmatserveringen i Norge. Med fokus på gode råvarer og selgende konsepter har de satt en standard for næringen, - nå går bedriften gjennom en omfattende omorganisering, med en ny bølge innovasjon i kjølvannet.

John Arne Jørgensen er markeds-sjef hos Norsk Storhusholdning (NSH) avd. Slåtto Marketing, og kan fortelle om bakgrunnen for endringene i organisasjonen.

Vår gode samarbeidspartner gjennom mange år, Ådne Espeland AS, har valgt å tre ut av samarbeidet. Slåtto Marketing AS og HOFF SA, vil imidlertid drive NSH videre. Vår ambisjon er å fortsette som før, eller helst enda mer offensivt i markedet fremover. Salgsapparatet i NSH er uforandret og de eksisterende menykonseptene. Det er med stolthet vi nå kan presentere en rekke spennende nye sortimenter, produkter, konsepter og varemerker.

Nye samarbeidspartnere

Mens flere av kjøtt og kyllingproduktene i det gamle NSH sortimentet ble solgt under Jæder merket, vil nå de fleste varene bli produsert av andre, og markedsført av NSH. John Arne Jørgensen kan fortelle om en omfattende prosess.

- For oss har kvalitet alltid stått sentralt, og når vi nå måtte finne andre produsenter var det naturlig for oss å søke på øverste hylle i det norske markedet.

Resultatet er et nytt samarbeid med Krone Kjøttprodukter AS og Finsbråten AS i det norske storhusholdningsmarkedet. Begge bedriftene er høyt anerkjente kjøttprodusenter – med flere prisbelønte produkter i sortimentet – blant annet bacon og pølser, og vi ser med forventning frem til et godt og fruktbart samarbeide. Slåtto hamburgere vil fortsatt bli produsert hos Ådne Espeland AS.

- Salgssjef Tormod Karlstad i Krone Kjøttprodukter AS/ Finsbråten AS ser frem til et spennende samarbeid og nye muligheter sammen med NSH.
- Nå satser vi friskt på storhusholdning. Vi gleder oss til å ta del i den kreative konseptutviklingen, finne løsninger og drive produktinnovasjon sammen med dette teamet. NSH har et erfaringsrikt og profesjonelt salgsapparat som har direkte kontakt med kunder og grossister rundt om i hele landet. Dette er også uten tvil med på å hjelpe Krone/ Finsbråten til å bli like bra på storkjøkken, som vi er på dagligvare per i dag.»

Nytt løft for innovasjon

Fra og med annet halvår 2014 og utover i 2015 vil det fortløpende blir presentert nye produkter og løsninger – både i Slåtto og HOFF sortimentet, samt i Krone og Finsbråtens egne merker. Heidi Lister Bergsbakken, markedssjef i NSH avd. HOFF SA kan fortelle om arbeidet som gjøres.

- Vi i NSH ser frem til nye muligheter, og håper markedet vil ta godt i mot våre nye produkter, spennende konsepter og samarbeidspartnere. Denne sommeren lanserer vi en rekke nye produkter, og til høsten vil det komme flere. Noen av dem kommer som erstatninger for eksisterende varer, men vi har også lagt vekt på å utvikle helt nye produkter. Norsk Storhusholdning AS vil fortsatt bestrebe seg på å være «det smarte valget» for sine kunder, og med våre spennende nyheter føler vi at organisasjonen vil stå sterkere enn noen gang!





GO2 Torvet grill i Verdal ble kåret til byens beste gatekjøkken

Muhammad Nouri Azar åpnet i sommer sitt andre gatekjøkken i GO2 grill konseptet. Han driver fra før Torvet grill i Levanger med stor suksess, og valgte også å gå inn i GO2 grill konseptet da han startet sitt nye sted i Verdal.

Avisa Verdalingen hadde i sommer en kåring av byens beste burger og gatekjøkken. Under kan du lese hvilke kriterier de stilte, og hvilket resultat de kom fram til:

Torvet Grill, Randis og Vuku gatekjøkken har i tur og orden blitt nøye vurdert, og kåringen har blitt målt etter omgivelser, trivselsfaktor, ventetid, pris, og ikke minst: kvaliteten på gatekjøkkenklassikeren bacon cheese hamburger.

Kort oppsummert hadde Vuku de fineste omgivelsene og den beste

gatekjøkken-stemningen, mens Randis leverte burgeren som smakte best - og på kortest tid. Likevel er det Torvet Grill Verdal som stikker av med seieren, som leverer en totalpakke av en annen verden.

Hyggelig betjening, god mat, stor meny, rimelige priser og flott lokale gjør Torvet til et fantastisk gatekjøkken - i likhet med de to andre - men seieren drar de i land på deres åpningstider. Mens Randis og Vuku åpner henholdsvis klokken 16 og 17, starter dagen hos Torvet klokken tolv.

Burgerens hovedkomponent, kjøttet, veier naturlig nok tungt i konkurransen, men også de andre elementene er viktige for helhetsinntrykket, og der seirer Torvet.

– Osten er bedre på Torvet, og det synes jeg er veldig viktig. I tillegg hadde de bedre fordeling av tilbehøret. Jeg tror faktisk jeg likte burgeren deres best også, konkluderer Helga.

Til slutt endte Torvet på en 6-er og er med det vinneren av Verdalingens gatekjøkken-test, mens Vuku og Randis får 5 hver av Verdalingens anmeldere etter to meget gode inntrykk. Totalt har Verdal tre gatekjøkken av meget høy standard, med priser alle kan leve med.

Torvet: Terningkast 6. Lange åpningstider, hyggelig betjening, rimelig, flott lokale og veldig god mat.

Randis: Terningkast 5. Testens vinner på smak og ventetid, men trekkes for lokale og åpningstidene. Trivelig betjening og fint uteareal.

Vuku: Terningkast 5. Har fineste omgivelsene og byr på mye av det ekstra, men lever ikke helt opp til konkurrentene på burgeren. Også her veldig rimelig. Åpner ikke før 17.00, som er et minus.

verdalingen.no



Shamo Roshana på Torvet grill Verdal forteller om en fantastisk start, og er kjempefornøyd med å bli kåret til byens beste gatekjøkken.



HALVE LIVET I KJELLEREN
Denne sommeren er det stor feiring hos Bache-Gabrielsen. Da fyller nemlig deres høyt aktede kjellermester Jean Philippe Bergier 50 år. Han kom til firmaet i 1989, da han akkurat var fylt 25, og har altså tilbrakt halve livet i kjelleren. Er det kanskje tid for å hente mannen fram i rampelyset?

Finstemt nesegrev

Hva gjør en kjellermester? Hvilke arbeidsoppgaver er det som utføres der nede i det fuktige mørket, hvor solkrem er det siste man trenger å ha med på jobb? Vi skal ikke her gå i altfor mange detaljer, men generelt kan man si at en kjellermesters oppgave er å holde kontakt med områdets vinbønder og destillatører, og kjøpe inn destillater man tror man vil trenge i tiårene framover. Når destillatene er kommet i hus, skal det blandes. En kunst som krever uhyre finstemte sanser, og store mengder erfaring. Og selvsagt må kjellermesteren sørge for best mulige lagringsforhold. Hele firmaets kapital ligger der nede i dypet, og det kreves derfor optimal oppmerksomhet rundt forhold som temperatur, luftfuktighet, tønner og fat.

Konstant kvalitet

Et avgjørende krav til et godt cognacfirma er at det kan levere produkter av konstant kvalitet. Har man først lansert en cognac, skal man også vite at man er i stand til å opprettholde denne kvaliteten i mange år framover. Men av og til får man lyst til å gjøre noe som ligger utenfor de vanlige, brede produksjonslinjene, og tilby cognacer av helt eksepsjonell kvalitet i små og eksklusive opplag. I år er tiden moden for en slik cognac. Jean Philippe Bergier og Hervé Bache-Gabrielsen har sammen besluttet å markere førstnevntes dobbelte jubileum med å lansere cognacen JUBILEE!

Elegante destillater

Langt, langt inne i Bache-Gabrielsens kjeller har et lite fat stått urørt i mange, mange år. Cognacen det inneholder, er en Grande Champagne fra 1964, og destillatet kom i sin tid fra familien Baudy, som har vært leverandør til Bache-Gabrielsen i over 100 år. Det er en single estate – altså et destillat laget på vin fra én enkelt produsent – og kommer fra familien Baudys vinmarker i den lille landsbyen Verrières inne i Grande Champagne. Her er man kjent for å lage noen av Cognac-distriktets mest elegante destillater. Samme vingård donerte også det enes-

tående fatet til cognacen "Tribute" som ble lansert i forbindelse med Bache-Gabrielsens 100-års jubileum i 2005.

Arvegods på flaske

Jean-Philippe Bergier var ingen nykommer i faget da han begynte hos Bache-Gabrielsen. Han er født inn i en familie som gjennom generasjoner har drevet med vindyrking og destillering i området Petite Champagne. Han har sin egen 30 hektar store gård nær landsbyen Brives. I anledning jubileet har han også vært i sin egen kjeller hjemme på gården og hentet frem en veldig spesiell flaske fra familiens arvegods. Denne cognacen har vært i familiens eie i fem generasjoner, og kommer fra bestefarens familieeieendom i Grande Champagne, seks kilometer fra hans egen eiendom i Brives. Innholdet i flasken ble destillert i 1858, altså for hele 156 år siden,. Etter rundt 40 år på fat ble den i 1901 tappet på flaske av hans tippoldefar. På den tiden ble cognacen tappet på karakteristiske, grønne munnblåste flasker kalt cognacsaise, og deretter forseglet med voks. Det er en familietradisjon at disse gamle flaskene kun åpnes ved helt spesielle anledninger som brylluper og dåp. Jean-Philippe arvet i sin tid flere flasker fra gamle tanter som hadde gjemt dem bort til sine egne familiefestinger, men som mistet sine ektemenn under andre verdenskrig. Jean-Philippe serverte blant annet denne spesielle arvegods-cognacen i sitt eget bryllup, og i dag finnes det kun et tjuetalls flasker igjen.

Uendelig ettersmak

Ved å blande fatet med Grande Champagne 1964 og den helt unike flasken fra 1858, har vi nå gleden av å kunne presentere hele 512 flasker Jubilee på det norske markedet. Fargen er mørk, som gyllen mahogni. Duften er kompleks og svært tiltalende med innslag av frukt og nøtter; her finner vi toner av aprikos, fersken, appelsin og muskat, samt sekundære aromaer av appelsinblomst, roser og kaprifol. På smak er den rik og sammensatt med smaker av sedertre, eukalyptus, safran og Penja-pepper. Og dersom du noen gang våger å anvende uttrykket "uendelig ettersmak", er tiden inne her.

Tidsreiser

– Jeg blir aldri lei av dette yrket, sier Jean Philippe. – Jeg gleder meg like mye hver gang over å oppdage ulike dufter og valører når jeg smaker et nytt destillat for å blande en cognac.

Det er forbløffende at det finnes så utrolig mange nyanser i dette brennevinet. Jeg elsker å snakke om cognac, dele min lidenskap for den ved å sette sammen en blanding som over tid skal kunne utvikle seg til et flott produkt. Det er spennende å velge produkter som jeg legger i kjelleren i flere tiår, for så å oppdage at noe stort er i ferd med å skje. En kjellermester reiser i tiden, og manipulerer tiden. Noen ganger altså helt tilbake til 1858 – som denne flasken med arvegods som brukes i Jubilee – og dessuten inn i fremtiden via fremtidige kjellermestere, som kan benytte seg av mine skatter i kjelleren. Dette lange perspektivet gir oss muligheten til å utvikle, blande, smake og nyte fantastiske cognacer i dag, og samtidig sender vi hilsener til framtidige generasjoner, som kan la seg forbløffe over de valgene vi foretar i dag, avslutter Jean Philippe Bergier.

Masterblender Jean Philippe Bergier
50 years Jubilee - Bache-Gabrielsen

70 cl
Alkoholprosent: 41,5
Varenummer Vinmonopolet 1644801
Pris 995,00 Bestillingsutvalget
Vectura Materielnummer: 136253
Pris ex mva 796,00



**BACHE
GABRIELSEN**



Dobbelkoking (1 kg)

Kok opp pastaen etter 7-100-1000 regelen. Avbryt kokingen etter halve tiden av det som er angitt på pakken og kjøøl pastaen raskt ned. Umiddelbart før servering; legg pastaen i kokende vann i 60 sekunder.



1 Kok opp 10 liter vann.



2 Tilsett 70 g salt og 1 kg pasta.



3 La pastaen fosskoke halvparten av anbefalt koketid som står på pakken.



4 Hell vannet av pastaen og avkjøl.



5 Tilsett en dråpe olje, dekk til og holdes avkjølt til pastaen skal brukes (0-3 grader).



6 Før servering; kok opp vann og la pastaen koke 60 sekunder.

Pasta skal alltid serveres «al dente»

Vår ekte italienske pasta er godt egnet til både dobbeltkoking og varmhoding, som foretrekkes i et restaurantkjøkken. Bevar næringsinnholdet og løft smaksopplevelsen.

Bestill nå!

EPD nr.	Art.nr.	Produktnavn	Kart.str.
474593	1000014129	Barilla Tagliatelle m/egg	1X6KG
241034	1000053196	Barilla Lasagne	1X5KG
191668	1000835073	Barilla Penne Rigate	3X5KG
528091	1000307005	Barilla Spaghetti	3X5KG

Servicegrossistene fører et bredt utvalg av Barilla pastavarianter.



MED SMAK AV ITALIA

Hvordan sikrer du deg i henhold til miljø og samfunnsansvar?

Er det ditt ansvar å sikre at du bruker etiske, lovlige og miljøvennlige produkter til din virksomhet? I all hovedsak - Ja. Og dette gjør du best ved å alliere deg med leverandører med påvist kvalitet i alle ledd, og med god kvalitetssikring for innkjøp og produksjon.



Staples Norway AS er sertifisert i henhold til ISO 14001 og ISO 9001, og har kontinuerlig forbedring innen vårt arbeid med miljø-, kvalitet- og samfunnsansvar.



Dette handler om å lage gode kvalitetssikringssystemer, og føre kontinuerlig dialog og oppfølging med underleverandører og samarbeidspartnere, for å sikre kvalitet i produksjon og produkter. Den eneste måten å sikre seg om etiske og miljøriktige produkter er samarbeid med leverandører hvor miljø og samfunnsansvar er i fokus.

Miljøansvar handler om en vridning mot et mer bærekraftig forbruk, for kunder, leverandører og produsenter. Vi arbeider kontinuerlig med å utvikle et miljøtilpasset produktsortiment, som gjør at våre kunder kan føre et bærekraftig forbruk. Hos Staples vil du finne et bredt sortiment av miljøvennlige produkter på over 2000 unike artikler. Vi har strenge kriterier for produkter som inngår i miljøkatalogen, og arbeider kontinuerlig med å sikre varer som tilfredsstiller strenge miljøkriterier. Handler du fra dette sortimentet sikres du tilgang til et mer miljøvennlig forbruk.

Vi setter med andre ord miljøinnkjøp på agendaen, og hjelper våre kunder å bli mer miljøvennlige. Vi lar ord bli til handling, ved å målsette at 40% av alt vi selger skal være miljømerket. Gjennom å bruke avtalen med Staples



sikrer du dine interesser, og vi er tilgjengelig for veiledning og tilpasning av ditt innkjøp.

Staples - Din partner for et miljøvennlig og etisk forbruk!



Frieles spesialkaffe relanseres som Norwegian Roast!

Navnet på den nye spesialkaffeserien er Norwegian Roast. Navnet reflekterer den kunnskap, faglige dyktighet og stolthet som legges i å tilby den aller beste kaffen.

Den nye serien vil romme mange av våre klassiske spesialkaffevarianter. I tillegg vil den inneholde nye kaffetyper med blant annet lysere brent kaffe, som fantastiske Pitalito fra Colombia.

Alle halvkilosposene med hele bønner som inngår i Norwegian Roast-serien får nye EPD-numre. Serien har et elegant, nytt design og informative etiketter. Du kan finne ut mer om Norwegian Roast på friele.no.

Friele lanserer økologisk og bærekraftig Cafitesse-kaffe!

Nå tilbys Good Origin EKO i Cafitesse-serien. Denne kaffen er både økologisk dyrket og sertifisert av Utz Certified.

Good Origin EKO er en førsteklasses blanding av 100% arabicabønner dyrket høyt over havet. Dette gir en middels sterk kaffe med en mild fylde, velbalansert smak og rik aroma.

NYHET! Pitalito, lyst brent kaffe fra Huila-regionen i Colombia

Friele lanserer nå en fantastisk kaffe fra Huila-regionen i Colombia. Kaffebønnene er produsert av et kooperativ i den lille fjellandsbyen Pitalito. Kaffen er lyst brent, og har en ren smak med nyanser av røde bær og blomster. Den er syrlig, og har god fylde. Huila-regionen er kjent for sin særlig høye kaffekvalitet, og det er derfor med stolthet vi tilbyr denne ettertraktede kaffen.

Friele Frokostkaffe og Krone Kaffe har fått nytt design!

Friele går høsten i møte med nytt design på kaffefavorittene Friele Frokostkaffe og Krone kaffe i det profesjonelle markedet. Innholdet i posene er selvfølgelig akkurat som før. Og kaffekvaliteten er som alltid førsteklasses!

EPD-numrene er de samme som før.



FRIELE

→ AGA sikkerhetskurs

A Member of
The Linde Group

AGA

Kurs. Sikker håndtering av gass.



Modul 1 (SAP 501805)

Mål

Målet for kurset er at deltagerne skal lære å håndtere og bruke gass på en sikker måte. En skal kjenne til vanlige farer ved bruk av gass og hvordan en unngår farlige situasjoner. Kurset tilfredsstiller lovens krav til brukernes grunnleggende kompetanse.

Sentrale spørsmål er:

- Brukes rett gass til rett formål?
- Er utstyret i henhold til krav og spesifikasjoner?
- Er gassen lettere eller tyngre enn luft?
- Er gassen brannfarlig, oksiderende eller kvelende?
- Når oppstår det brann-, eksplosjons-, eller kvelningsfare?
- Hvordan handle raskt og riktig ved et branntilfelle?

Målgruppe

Kurset henvender seg til alle som benytter gass i løpet av arbeidsdagen.

Kursbeskrivelse

Dette er et heldagskurs som gir en innføring i generell gasskunnskap. Farer ved bruk av oksiderende, brennbare og kvelende gasser blir gjennomgått, samt hvordan en skal unngå farlige situasjoner. Kurset gjennomgår regelverk for håndtering, lagring og bruk av gass. Riktig sikkerhetsutstyr og gassflasker i brann er også sentrale temaer. Det er lagt vekt på balanse mellom teori, demonstrasjoner og praktiske øvelser. Alle kursdeltagerne vil derfor få mulighet til å prøve og slukke brann i ulike gasser med ulike typer slukkemetoder.

Kursdato og sted

Kurset er åpent for alle og avholdes etter fastsatte steder og datoer. Liste for sted og dato finner du på www.aga.no. Ønskes kurset som bedriftsinternt, benytt kontaktinformasjonen på baksiden av dette produktdatabladet.

Pris

Påmelding til kurset skjer skriftlig, og er bindende. Kurs inklusive dokumentasjon koster 3 500,- pr. deltager eksklusiv moms. Bedriftsinterne kurs med inntil ti (10) deltagere koster 30 000,- eksklusiv moms. Hver deltager utover de ti (10) faktureres med 1 500,- eksklusiv moms. Betaling skal skje femten (15) dager fra fakturadato, faktureringsavgift tilkommer. Ved for sen betaling tilkommer renter, og purregebyr iht. gjeldende lover.

Avbestillingsbetingelser

Kurs som avbestilles senere enn fem dager før kursstart faktureres i sin helhet. Avbestilling regnes fra det tidspunkt AGA mottar bestillingen. Avbestilling må skje skriftlig. Kan man av personlige årsaker ikke delta kan firmaet disponere plassen til en annen innenfor egen organisasjon. Om AGA på grunn av for få påmeldinger eller annet tvinges til å avlyse et kurs tilbakebetales eventuelle utgifter så raskt som mulig. AGA skal så raskt som mulig informere berørte deltagere om avlysninger, og deretter informere om når neste kurs avholdes. Utover dette har AGA ikke ansvar for direkte eller indirekte kostnader som avlysningen kan ha medført for deltageren.



AND på menyen

Det har aldri vært enklere å ha smakfull and på menyen!

Vestfold Fugl er stolte av å kunne tilby storkjøkkenmarkedet kvalitets and fra Vestfold.

At anden har god smak og er saftig er viktig for oss. Vi garanterer at prosessen fra egg til produksjon av leveringsklart produkt er nøye overvåket.

Vestfold Fugl gir deg flere valgmuligheter med denne fantastiske råvaren.



Borgeskogen 42 • 3160 Stokke • Tlf.: +47 33 30 58 00 • Epost: vf@vestfoldfugl.no • www.vestfoldfugl.no

VALHALLA

Valhalla er en urtelikør/bitter laget på Koskenkorva Vodka. De nordiske urtene er nøye selektert, ekstrahert og destillert. Urteblandingen modnes sammen for minst 1 måned og deretter benyttes solera metoden for blendingen. Valhalla er et unikt produkt bygget på nordiske urter og historie.

Vectura nr: 134766




interbev®
International Beverages
www.interbev.no

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

Et hjerte som varmer!



Vafler og sveler, en suksess både hos store og små.
Sett frem syltetøy, rømme, smør, sukker og brunost.
Da er du garantert at alle får sine ønsker oppfylt.

Prøv vår deilige, ferdiglagde vaffel- og svelerøre.

EPD nr.	Vårt varenr.	Vare			
2564854	40002	Vaffelrøre	1	x	5 kg
2833358	40011	Vaffelrøre i sprutepose	6	x	1 kg
	40010	Svelerøre	1	x	5 kg
2566685	12004	Formfett	1	x	12 stk

Varene bestilles hos:



Telefon: 22 91 69 40
Epost: post@alna.as
WWW.alna.as



Salud fingermat er laget med forsiktighet ved hjelp av de beste råvarer.

Løkringer, Mozzarella Sticks, Hot Cheddar Cheese Jalapenos ...
fristende biter, smakfullt forberedt. Endeløse serveringsmuligheter
inkluderer snacks, småretter eller med drinker.

De fleste retter er egnet for vegetarianere og kan tilberedes i ovnen.



Hot & Spicy løkringer

Epd nr: 4088431
Ant pr kart: 6 x 1 kg

Ølmarinerte løkringer

Epd nr: 1021146
Ant pr kart: 6 x 1 kg

Løkringer, preformed

Epd nr: 1837350
Ant pr kart: 6 x 1 kg

Minipoppers / Jala bites

Epd nr: 1857432
Ant pr kart: 6 x 1 kg

Hot Jalapenos m/ cheddar

Epd nr: 1625730
Ant pr kart: 6 x 1 kg

Guacamole Exstreme Supreme

Epd nr: 1599117
Ant pr kart: 12 x 500g



LAGERFØRTE KJØL- OG FRYSEROM



Priseksempel: Kjølerom som vist på bilde inklusiv kjøleaggregat 35.009.-

Våre rom og aggregat lagerføres i mange størrelser.

Lagerførte rom er produsert i 100mm tykke element og kan leveres med venstre eller høyre hengslede dører. Dørene leveres med lysåpning 80x185cm som standard. Om ønskelig har vi også dører med lysåpning 95x185cm på lager. Gulv i rom leveres som standard og har et plastbelagt, sklisikkert og forsterket gulv. Rom uten gulv kan leveres etter forespørsel, kort leveringstid.

For oversikt over lagerførte størrelser be om vår katalog eller gå inn på www.mpstorkjokken.no

Alle priser er eks. mva, frakt og miljøgebyr.

Eksempel rom 132x170 cm

BEST PRIS
20 564.-
Leasing 467.- pr mnd



BBQ Duoburger

- en saftig, god og helt ny idé fra Norsk Storhusholdning!

Klem forsiktig sammen Slåtto Strimlet, marinert biffkjøtt, og HOFF Strimlet, marinert kyllingfilet eller kyllingkjøtt. Stek det på flatgrill som en hamburger. Anrettes i brød med salat, coleslaw, rødløk, tomat, avocado og friterte løkringer. Serveres med HOFF Pommes Bistro med skall, samt BBQ Blues-sauce og rømmedressing.

Vi er sikre på at denne retten vil få tennene til å løpe i vann!



Varenr.	Produkt	EPD	Pakning	D-pak
4300	Slåtto Biffstrimler, marinert.1,2kg	4082889	6x 1,2kg	7,2
4301	Slåtto Biffstrimler, marinert. porsjonpk (150g)	4083291	27stk x 150gr	4,05
82002	HOFF Kyllingkjøtt, strimlet, marinert	4080198	6x1,2 kg	7,2
82003	HOFF Kyllingfilet, strimlet, marinert	4080776	6x1,2 kg	7,2
82005	HOFF Kyllingfilet, strimlet, marinert	4080784	27x150 g	4,05
82006	HOFF Kyllingkjøtt, strimlet, marinert	4080792	27x150 g	4,05
2171	McCain Breaded Onion rings	1797877	10x1 kg	10
1981	HOFF Pommes Bistro m/skall	4012696	5x1,6 kg	8
449	Barbeque Blues Sauce	114033	4x2,5 liter	10
5017	Rømmedressing m/hvitløk 3 kg	2524445	1x3kg	3

MP Storkjøkken er nasjonal leverandør av proff kjøkkenutstyr. Vi har et landsdekkende forhandlernet som yter service. Vårt hovedkontor og lager ligger i Ålesund. Vi sender hver dag over hele landet.



Slåtto Marketing AS
P. B. 161 Leirdal, 1009 OSLO
Tlf. 23 28 84 00 Faks 23 28 24 01

Norsk
STORHUSHOLDNING



HOFF SA
Bryggeveien 3-5
Tlf. 61 13 11 00 E-post: post@hoff.no

TORO Fish and Chips

-Et saftig og sprøtt fiskestykke med mange muligheter



Kremmerhus med pommefrites og remulade



Tallerkenrett med salat og pommefrites



Sandwich med salat og tilbehør

**HELT UTEN
PALMEOLJE**

*



FISH & CHIPS

TORO Fish & Chips
Original Filet 150 g

Krt à 5 kg, 33 stk

Allergener: Fisk, gluten, melk, sennep

EPD-nr: 2767812



REMULADE

Idun Remulade
790 g

Krt à 4,74 kg, 6 stk

Allergener: Egg, sennep

EPD-nr: 4019501

Tips:

Fish and Chips
passer perfekt
sammen med
Idun Remulade

BAXT

- lett å like!



DOUBLE CHOCOLATE MUFFINS

Vekt: 102 gram Ant.krt: 16 stk

EPD: 2 947 182



BLUEBERRY MUFFINS

Vekt: 102 gram Ant.krt: 16 stk

EPD: 2 947 166



MILK CHOCOLATE MUFFINS

Vekt: 102 gram Ant.krt: 16 stk

EPD: 2 947 208



NYHET!

DUMLE MUFFINS

Vekt: 100 gram Ant.krt: 16 stk

EPD: 2 999 654



Orkla Foods Norge AS

800 33 005

Postboks 711-1411 Kolbotn

www.orklafoodsstorhusholdning.no



FAZER and Dumle are trademarks of Oy Karl Fazer Ab or its affiliates and are used under licence

ESTD **B** 1887
BULMERS
NYHET!

BULMERS SUKSESSEN
FORTSETTER!

NÅ LANSE-
RES
BULMERS PÆRE!

TILGJENGELIG HOS DIN
GROSSIST!



VECTURANR.: 135144
EPD NR.: 2973741
KRT. STR.: 24 X 56,8 CL
ALC. VOL.: 4,5 %

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

Findus

Nyhet!

FALAFELBURGER, 90 G.
3,33 kg/krt. 37 stk.
EPD 2851 020

green  meals

Ny satsning på herlige grønne retter!

Stadig flere ønsker grønnsakeretter som alternativ, og mange kantiner har innført faste vegetardager. Findus følger opp den sunne trenden med enda flere fristelser i GM-serien så du kan by på sunnere mat og mer variasjon! Green Meals er et innovativt, kulinarisk konsept som gir deg mulighet til å enkelt servere både kjente og eksotiske smaker. Overrask alle med vår nye falafelburger og andre nyheter fra Green Meals. Her er mye å velge i – og du finner gode løsninger til "meatfree Mondays".



COUSCOUSPYTT,
6 kg/krt. Løstfryst
EPD 933 358



FALAFEL, 15 g ca. 266 stk.
4 kg/krt. Løstfryst
EPD 933 119



GRØNN HVETEKORNSSALAT,
8 kg/krt. 4 x 2 kg. Løstfryst
EPD 2 151 496



QUINOASALAT M/BØNNER OG VILLRIS,
4,4 kg/krt. 2 x 2,2 kg. Løstfryst
EPD 2 568 160

For mer informasjon og inspirasjon besøk
www.findusfoodservice.no

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



god fagkummskap - gode måltidsløsninger



FELT

REINSDYRKJØTT
NATURLIG LUKSUS FRA
NORSKE FJELLVIDDER

Reinsdyrkjøtt er noe av det mest eksklusive og spennende kjøttet vi kan by på. Produsert av naturen under de mest ekstreme forhold man kan tenke seg, er reinsdyr en arktisk delikatesse og et av Norges eldste råstoff.



NÅ LANSERER RINGNES WEISSBIER



Varenr	Produkt	Forpakning	Alk. prosent
12686	Franziskaner Hefe Weissbier Dunkel	0,5L flaske x 20	5,0%
12699	Franziskaner Hefe Weissbier Hell	0,5L flaske x 20	5,0%
21818	Franziskaner Hefe Weissbier Hell	30L fat	5,0%

Bestill på [samkjopsportalen](http://samkjopsportalen.no), uteliv@ringnes.no eller på telefon 08852

Etter en fabelaktig sommer merker vi vel det unngåelige at kveldene har blitt kjøligere og at høsten er i anmarsj. Vi kan fremdeles oppleve noen varme dager, men naturen gjør seg klar til høst og vinter. September måned er vel starten på jakta, og vi kan nyte godt av resultatet etter vært. Dette er vel perioden hvor mange liker å nyte livet innendørs med familie, gode venner, mat og selvfølgelig god vin.



William Fèvre Petit Chablis
Petit Bourgeois kommer fra vinmarker rett utenfor de appellasjonene som Bourgeois historisk har dyrket – Sancerre og Pouilly-Fumé. Vinen består av 100% Sauvignon Blanc. Opprinnelsen er vinmarkene i "Vin de Pays de Jardin de la France" (Frankrikes have). Disse er rimeligere og har dermed gitt familien Bourgeois muligheten til å presentere en vin med et meget godt forhold mellom pris og kvalitet.

Varenummer 112492
William Fèvre Petit Chablis 2011
0,75L 115,02



William Fèvre Chablis
Jordsmonnet i Chablis består av kimmeridge-kalk og en passelig dose leire som sikrer nok vann til plantene og samtidig bringer frem mineralkarakter i vinene. Dette er avgjørende parametre for vinens kvalitet i Chablis. Hos William Fèvre tilpasses vinifikasjonen til hver enkelt parsell og Cru for å få frem de aller flotteste og mest karakteristiske nyansene. Chablis Domaine består naturligvis av 100% Chardonnay.

Varenummer 114540
William Fèvre Chablis Domaine 2012
0,75L 141,02

Domaine Henri Bourgeois holder til i den lille landsbyen Chavignol. Den er godt kjent for sin hvite geitost – "le Crottin de Chavignol", men frem for alt er den kjent for sine viner. I denne landsbyen med ikke mer enn snaut 100 innbyggere produserer "Domaine Henri Bourgeois" sine rene, mineralske viner.

Hemmeligheten ligger i jordsmonnet. Bourgeois' vinmarker representerer samtlige tre hovedtyper av jordsmonn i Sentral-Loire: Steinete kalkjord (caillottes), leire- og kalkjord rik på fossiler fra Kimmeridge-perioden samt steinete leire- og flinholdig jord ofte kalt silex. Bourgeois har stor

respekt for råstoffet:

- Filosofien er at for å få frem flest mulig nyanser fra jordsmonnet uten noen manipulering av vinen fra druestadiet til den skal tappes på flasker. Slik unngår de at vinen blir sliten og klarer dermed å bevare dens ungdommelighet og vitalitet.

Petit Bourgeois Sauvignon Blanc

Vinen består av 100% Sauvignon Blanc. Opprinnelsen er vinmarkene i "Vin de Pays de Jardin de la France" (Frankrikes have). Disse er rimeligere og har dermed gitt familien Bourgeois muligheten til å presentere en vin med et meget godt forhold mellom pris og kvalitet.

Vec nr 109428
Petit Bourgeois Sauvignon 2012
0,75L 98,84

Henri Bourgeois Sancerre Grande Reserve

er en klassiker på det norske markedet som nærmest har blitt synonymet på Sancerre. Dette er en vin som i gir fra seg alt en ren Sauvignon Blanc skal, i kombinasjon med terroiret; stikkelsbær, lime, mineraler og flint.

Varenummer 109427
Sancerre Grande Reserve 2012 0,75L 145,02

Druestokkene har en gjennomsnittsalder på sine vinranker på hele 40 år. I de aller beste parsellene har de ranker som er opp til 80 år gamle, og som gir en utrolig konsentrasjon til vinene. Fortsatt gjøres alt i vinmarkene for hånd, til og med innhøstningen, og selv de gamle håndvinsjener er fremdeles i bruk.

Vinene lagres i mellom ett til to år på eikefat i de gamle romerske sandstenstunnellene som finnes under Châteauneuf sur Isère, før de tappes på flaske for videre lagring.

La Chapelle er vinhusets flaggskip, og regnes blant områdets mest stabile og legendariske viner.

Jaboulet Côte du Rhône Parallele 45

Jaboulet Parallele 45 Côtes du

Rhône 2009 produseres med 60 % av druen Grenache og 40 % av druen Syrah. Druestokkene er i snitt minst 25 år gamle. Navnet hen-speiler på den 45. breddegrad som løper rett syd for familiens kjeller. Parallele "45" er et nydelig valg til lyst kjøtt som f.eks. Kylling, Kalkun, lette svinekjøtt og lammekjøtt retter, og et stort spekter med oster. Serveringstemperatur kan gjerne være litt kjølig, fra 15–18 grader. Kan lagres opp til 3–5 år.

Varenummer 100763
William Fèvre Chablis Domaine 2012
0,75L 104,44

Jaboulet Les Jalets Crozes Hermitage

Crozes-Hermitage appellasjonen gir som regel et godt inntrykk av Nord-Rhône finesse til en overkommelig pris, noe Les Jalets bekrefter til det fulle. "Les Jalets" er en vinmark som har fått navnet sitt fra den runde, flate stein som er karakteristisk for området. Vinen er laget utelukkende av Syrah, og 30% av rødvin er gjæret på fat og gjennomgår malolaktisk gjæring også på eikefat.

Varenummer 110080
Jaboulet Crozes Hermitage "Les Jalets" 2010
0,75L 122,94

Marqués de Riscal Reserva er et av de aller eldste spanske vinhusene med røtter tilbake til 1860. Riscal er også et av de få gjenværende husene som er familieeide. Riscal forbindes selvfølgelig mest med Rioja der de i mange år har vært sett på som "kvalitetspionerer". De er for eksempel det eneste huset som sorterer druene ikke bare m.h.t. kvalitet på innhøstningstidspunktet, men også basert på alderen på vinstokkene.

Marques de Riscal Reserva

Flott duft med klassiske Rioja-toner; modne røde frukt-toner, trevirke, krydder. Fylldig anslag, god syre, faste tanniner, god munnfull, rikt bærpreg, sitter lenge med mye krydder i finish. Modne rødefrukttoner.

Varenummer 124553
Marques de Riscal Reserva 2007
0,75L 147,42



STORT HØSTSALG!

Kampanjen varer ut november, 2014 så langt lageret rekker. Priser er eks mva og evt. frakt. Med forbehold om trykkfeil



Tromsø 77 60 37 00 - Bodø 47 67 07 77 - Trondheim 73 95 65 00 - Bergen 47 47 66 66 - Stavanger 51 41 20 80 - Kristiansand 46 63 00 03 - Skien 35 52 15 55 - Drammen 32 26 81 90 - Lillehammer 61 05 75 70 - Fredrikstad 69 30 19 50 - Oslo 67 17 10 00

Culina
I den gode smaks tjeneste

ConGusto® Aparte

0320006-09 Tallerken rektangulær
400x120x50mm
310x90x35mm
250x75x25mm

0320016-20 Tallerken dyp
305x205x70mm
255x170x60mm
200x135x45mm
150x100x40mm

Vanvittige priser!
Fra kr 10,-

-45%
fra 230,-

Presskanne Stelton 8 kopp 50cl

Kun 23 kr!!

Forskjellige kurver til vanvittige lave priser! Mer enn -50%

**Nå 29,-
før 82,-**

ConGusto®
Café grønn

-35%

9701609 Moccamaster KBG741LM

1495,-
Før 2373,-

9200,-
Før 13543,-

9701521 Beholder for sjokolade

Varm drikke til gjestene! Spar tusener!

9701513 Bravilor Bonamat buffetmaskin

8510,-
Før 12179,-

9702256 Konveksjonsovn 222x370mm

Meget god konveksjonsoven!
7130,-
Før 9830,-

KUPP!!
Lekre vaser og lysholdere til inntil 50%!

9702257 Vakumpakkmaskin bordmodell 10m3/t

18630,-
Før 27890,-

9702258 Vakumpakkmaskin m/gass 10m3/t

20125,-
Før 29420,-

SJEKK PRISENE!

9702258 Vakumpakkmaskin m/gass 10m3/t

20125,-
Før 29420,-

TILBUD

HOS SAMKJØPSGRUPPEN

I SEPTEMBER OG OKTOBER

**15%
rabatt**

Stabburet Mors Elgkarbonader 60 g

Saftige og smakfulle elgkarbonader.
Pannestekte karbonader med en delikat stekeskorpe, glutenfri.
Passer like godt som tallerkenrett som i burger.

EPD-nr	Varenavn	Stk/Krt	Vekt/Krt
4019105	Stabburet Mors Elgkarbonader 60 g	95 stk	5,70 kg

Orkla Foods Norge AS
☎ 800 33 005
Postboks 711-1411 Kolbotn
www.orklafoodsstorhusholdning.no



TILBUD

HOS SAMKJØPSGRUPPEN

I SEPTEMBER OG OKTOBER

**15%
rabatt**

TORO Sherryfromasj 1,5 liter

En god og klassisk fromasj.
Tiner raskt, enkel å porsjonere, glutenfri.
Et rimelig og godt dessertalternativ.

EPD-nr	Varenavn	Stk/Krt	Vekt/Krt
1944677	TORO Sherryfromasj 1,5 liter	8 stk	12,00 liter

Orkla Foods Norge AS
☎ 800 33 005
Postboks 711-1411 Kolbotn
www.orklafoodsstorhusholdning.no

