



Årets medlem



Mette og Bård Inge Bergdal åpnet Kafe Koselig på Falksenteret i 2010, men opprinnelsen var Bårres Grillrestaurant som de startet i 1989. Fra grillmat gjennom luke, har bedriften utviklet seg til et urban kafe, spiseri, og pub/-restaurant med levende musikk på kveldstid. Medlem i Samkjøpsgruppen har de vært siden 2004.



Kapteinen og operapuben

Kjetil Linchausen driver Piccadilly og Kaptein Larsen i Bodø. Den gamle, brune puben Piccadilly byr på opera, mens kapteinen på nabohjørnet har det største ølutvalget i utelivet nord for Polarsirkelen; i hvert fall så langt Kjetil Linchausen vet.



Dublin

Vi takker for nok et flott bransjetreff! – en liten stemningsrapport finner du i bladet.



GO'baker i vekst

Fra 12 til 56 ansatte på seks år. Bodø Bakeri vokser fort. Nå må daglig leder Bjarne Mosås roe ned veksten litt.

Reisa Grillhus

Anne-Lise Skogmo og Eivind Olsen har åpnet en GO2 grill i Sørreisa



Dette er Samkjøpsgruppen AS:

Samkjøpsgruppen AS er en frittstående innkjøpskjede innen storhusholdning med ca. 700 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.samkjoe.no

Oslokontor:

Karihaugveien 89, 1086 Oslo
Jörg Otto Stehl, adm. dir.
joerg@samkjoe.no, tlf.: 92 29 20 07

Hovedkontor:

Arne Paulsen
arne.paulsen@samkjoe.no, tlf.: 41 60 53 80

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

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

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

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

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

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

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

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

Annonseinnlevering:

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

Utforming: Samkjøpsgruppen AS
Trykk: Fagtrykk Trondheim AS

Våre grunnverdier:

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

Visjon

Samkjøp skal være den ledende frie innkjøpskjeden innenfor storhusholdningsmarkedet i Norge

Forretningsidé

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

«Nye Samkjøp»

Samkjøpskjeden har lenge vært og er en av de ledende innkjøpskjeder i Norge. Ingen av kjedene vi konkurrerer med har en så omfattende totalpakke som den vi kan tilby. Vårt tilbud strekker seg fra meget konkurranse-dyktige leverandøravtaler via markedets beste nett-handelsplattform til hjelp til profil og mersalg.

Likevel er det noen ting som kan gjøres bedre og ikke minst enklere, den vanskeligste utfordringen vi står ovenfor er å nå frem til medlemmene med tilstrekkelig informasjon. Det hjelper liksom ikke at vi har kjempe-gode avtaler på omtrent alt medlemmene har bruk for, når vi ikke får ut tilstrekkelig med informasjon slik at medlemmene benytter seg av avtalene. Her må vi, som er ansatt i kjeden, og ikke minst medlemmene bli mer oppmerksomme, det er alt for mange medlemmer som benytter seg kun av en del av leverandøravtalene og grossistavtalen vi har. Det er viktig at medlemmene går gjennom sine innkjøpsrutiner og skifter ut leverandører og varer som ikke omfattes av vårt avtaleverk.

En annen utfordring er selvfølgelig problemet med at grossistene ikke alltid lagerfører våre avtaleprodukter fordi de helst vil selge lokale varer som er netto-priset. Lokale nettovarer kan ofte se gunstig ut for medlemmene men dette er en sannhet som ikke alltid stemmer. Husk, desto flere nettovarer som ikke ligger i vårt sortiment dere handler – desto lavere blir ordrerabatten på resten av avtalevarerne dere kjøper, dette fordi nettovarer hverken bygger eller gir ordrerabatt og kjedebonus.

HUSK! Det er kun lojalitet til vårt sortiment fra våre avtaleleverandører levert av vår avtalegrossist, som gir økte innkjøpsvolumer og mer innkjøpsmakt ved neste forhandlingsrunde.

Prioriterte oppgaver fremover

Som nevnt i siste medlemsblad jobber vi med å fornye Samkjøpsgruppen, ett prosjekt er et bindende samarbeid med flere aktører for å stifte et nytt innkjøps-samarbeid under kjedeprofilen HORECA innkjøps-partner. Dette er en prosess som nødvendigvis krever tid, men den første samarbeidskjeden er på plass, og vi forhandler for tiden med flere interessante prosjekter. Går alt etter planen vil HIP være en realitet før høstens avtaleforhandlinger starter.

Et annet prosjekt er å endre Samkjøpsgruppens betingelsessett ovenfor medlemmene til en netto-profil, dette betyr, at med noen få unntak, vil det meste av prisfordelene til medlemmene ytes direkte på faktura.

«Nye Samkjøp Netto» vil gi følgende fordeler:

- Kun lave, meget konkurransedyktige priser.
- Hver gang – på alt medlemmene handler.
- Ingen lojalitetsmålinger.
- Ingen bonusberegninger.
- Ingen lang ventetid på bonusutbetalinger.
- Ingen forfordeling av noen få store kunder.

Vi ønsker å behandle alle medlemmer rettfærdig, dette skal bli et budskap som selger!

Konseptet er presentert ved vårens medlemsmøter og det var stor enighet om at et netto- prissystem var velkommen. Vi har også vist frem våre planer til en del av våre viktigste leverandører, tilbakemeldingene på at de vil støtte våre planer er svært positive.

Et netto-system vil også bli lett å selge inn til nye bedrifter som i dag er medlem av kjeder som driver med en stor grad av omfordeling av bonuser noe som betyr at noen få store kunder har gode betingelser på bekostning av mellomstore og mindre bedrifter. Fortsatt vil større og strukturerte kunder kunne oppnå gode ekstrarabatter i form av ordrerabatten som premierer strukturert handel.

Nye avtaler

Først vil jeg ønske M. Sørensen velkommen som avtale-leverandør av tobakksrelaterte varer og snus, de er en direkteleverandør av en rekke kjente merkevarer, videre jobber vi med å få på plass en bedre betalingsformidlings- og kredittkortavtale – denne skal signeres i løpet av få dager, mer informasjon følger på våre nettsider.

Et annet område vi arbeider med er forsikringsavtaler, slik at vi i fremtiden vil tilby bedriftsforsikringer og yrkes-skade-forsikringer til meget fordelaktige priser.

Som dere ser er fornyelsesprosessen som skal sikre at medlemmer av Samkjøpsgruppen også i fremtiden har de økonomiske rammer de trenger for å drive lønnsomt godt i gang.

Til slutt ønsker jeg dere en god sommer og håper at dere oppnår den ekstra sommeromsetningen dere forventer.

Jörg Otto Stehl

Matkryss

Messer

Safari

Safari Engros AS sin årlige messe ble arrangert i slutten av april på Alexandra Hotell i Loen. Som tidligere år gav dette en fin ramme rundt messen. For oss som utstillere var det et jevn trøkk hele dagen. Med drøyt 200 gjester var det nok å holde fingrene i for samtlige 39 utstillere. Lett underholdning under messen var også et positivt tiltak.

Messen ble avsluttet med middag, hvor det bl.a ble gitt heder til utstillerne.



Nylig fikk vi følgende tilbakemelding fra et fornøyd medlem:

”Hei, ville bare gi litt ros. Jeg fikk kontroll av mattilsynet på fredag, og han skulle ta den grundig da det var 2 år siden han var her sist. Han startet med de nye reglene om allergener, og han ble virkelig imponert over systemet vårt. Han skrøt så over systemet at han bare gikk fort over det andre han skulle ta, og det var bare ros å få.”

For mer informasjon og opplæring i vårt system, ta kontakt med din Samkjøpskonsulent.

Synnøve Finden AS



Synnøve Finden AS er i dag som liten aktør en utfordrer innen norsk dagligvare. Selskapet leverer produkter innenfor flere områder: gulost, brunost, prim, yoghurt, knekkebrød, granola på egne merkevarer, samt Tropicana Juice og Peppes i dagligvare. Synnøve Finden tilbyr også produkter til storhusholdning, industri eller handelens egne merkevarer.

Størstedelen av volumet produseres på våre to produksjonsanlegg i Alvdal og Namsos. De to anleggene har ca 120 ansatte til sammen. Synnøve Finden er også opptatt av å tilby norske forbrukere kvalitetsprodukter fra utlandet og importerer blant annet helt ekte gresk yoghurt. Denne er selvsagt laget av gresk melk, på et gresk meieri i Hellas.

Synnøve Finden er en del av Scandza som bl.a. også eier Finsbråten, Sørlandschips og Bisca.



10 kjappe

Navn: Lennart Lyseggen Ringnes

Stilling: Key Account Manager – Storhusholdning

Litt om arbeidsoppgavene: Mine arbeidsoppgaver er spennende og utfordrende, jeg forvalter Scandza sin SHH portefølje på tvers av selskapets kategorier og produkter. I løpet av året blir det mange og tøffe forhandlinger, knyttet til avtalearbeid med våre kunder og grossister. Det jobbes med relasjoner og videreutvikling av eksisterende og nye kunder. KAM rollen i Scandza/Synnøve Finden bygger bro mellom produktavdelingene og markedet. Vi har en fantastisk KAM-avdeling og er en gjeng med mye kompetanse og erfaring fra bransjen. Scandza er, og skal være det selskapet som er mest offensive og fremover lente. Vi skal utfordre i alle våre kategorier, stå for innovasjon og utvikling.

1. Fritidssysler: Fritiden går stort sett med til familierelaterte aktiviteter, ettersom jeg har to aktive gutter på henholdsvis 7 og 9 år. Utover det krydres tiden med litt golf på sommeren og alpine aktiviteter på vinteren.

2. Siste bok: Jo Nesbø – Blod på Snø. Nesbø leverer som vanlig og passer en kar som liker letteste bøker i ferie sammenheng

3. Siste film: The Imitation Game – Imponert over Morten Tyldums film. Har nettopp avsluttet Black List serien på Netflix, som kan anbefales på det sterkeste.

4. Favorittmat: Favorittmat er vanskelig å velge, ettersom jeg er meget glad i mat og har mange favorittretter. Skal jeg velge en, så må det bli Pizza på Pizzeria Dahu i Aostadalen Italia, etter en magisk skidag med Monte Bianco massivet i bakgrunn. Svigerfamilien er fra Sverige og det blir ofte servert norske tradisjonsretter som Pinnekjøtt, Rakfisk, elgkalv i ulike former og varianter. Fersk fisk er også populært når det vanker besøk fra Sverige, Salma som Sashimi og Sushi er også populært. Og selvsagt kvalitets ost fra Synnøve Finden!

5. Hva serverer du vennegjengen:

Når jeg inviterer vennegjengen blir det fra 5 til 10-12 retter. Små retter med mye smak og spennende råvarer. Rettene deles opp parvis eller på enkeltpersoner, alle bidrar og har ansvaret for hver sin rett(er), samt drikke til denne retten. Dynamikken med et levende kjøkken fullt av folk, samtidig som bordet er fylt av glade mennesker, gjør at kvelden blir lang og rettene blir mange. Når gutta kommer på besøk, blir det servert enkelt, men godt - Pølse i vaffel, er man fra Moss elsker man denne kombinasjonen. Bør prøves!

8. Din største tabbe: Min største tabbe er at jeg alt for sjelden sier til mine nære og kjære at jeg er glad i de. Har dessverre opplevd at noen har gått bort alt for tidlig og brått. Ta vare på de rundt deg.

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

Fyrstikkeske, slik at jeg kan holde varmen og grille mat.

10. Hvor er ditt store drømmereisemål:

Drømmer om heli-ski kjøring i en hel uke i Alaska, alternativt British Colombia området. Med ubegrenset antall løft og god mat på Lodgen på kveldene.





THE BEST FROM SPAIN!



SAN MIGUEL 33 CL

Alk. vol.: 5,4 %
Krt. str.: 24x33 cl
EPD nr.: 503326
Vecturanr.: 102851

SAN MIGUEL FRESCA

Alk. vol.: 4,4 %
Krt. str.: 24x33 cl
EPD nr.: 4020566
Vecturanr.: 135451

SAN MIGUEL 100 CL

Alk. vol.: 4,5 %
Krt. str.: 12x100 cl
EPD nr.: 2430098
Vecturanr.: 102951

ALHAMBRA RESERVA

Alk. vol.: 6,4 %
Krt. str.: 24x33 cl
Vecturanr.: 120790

MAHOU CINCO ESTRELLAS

Alk. vol.: 5,5 %
Krt. str.: 24x33 cl
EPD nr.: 2739522
Vecturanr.: 132165



MISSION
WINE & SPIRITS



ULVENVEIEN 89A, 0581 OSLO
TLF. (+47) 23 37 37 10
BREWERY@BREWERY.NO
WWW.BREWERY.NO

Kontakt oss: **70 15 81 00**
office@mpstorkjokken.no



Bilde fra kokkekamp hos
Kulinærisk Spiskammer - Ålesund

Kjøkkenutstyr for proffene

MP Storkjøkken er nasjonal leverandør av profesjonelt kjøkkenutstyr. Etter 30 år i bransjen har vi bygget opp et landsdekkende service- og forhandlernet som yter deg den beste service.

I Ålesund har vi 2500m² lager med varer for omgående levering. Vi sender hver dag over hele landet.



**Vi tilbyr fleksibel
leasing på alle
våre produkter**

Kontakt oss for en uforpliktende
prat om kjøkkenutstyr

www.mpstorkjokken.no

MP Storkjøkken AS Vestre Bingsa Industrivei 11 6019 Ålesund

Nye medlemmer

Chef Gouttebel, 470 Oslo
Thaimat AS, 1671 Kråkerøy
Dynasty China Restaurant AS, 2051 Jessheim
Hos Hai, 2301 Hamar
Tangenodden Camping, 2337 Tangen
SV-AI AS, 2450 Rena
Hanestad Kro AS, 2478 Hanestad
Nordihaugen AS, Aukrustsenteret, 2560 Alvdal
Nordihaugen AS, Lian, 2560 Alvdal
Torget Kiosk og Isbar AS, 3210 Sandefjord
Karma Spices of India as, 3581 Geilo
Hjelset Pizza & Grill, Jegerkroa, 6450 Hjelset
Min & Din Kafe og Bar AS, 6700 Måløy
Fugleskærsgata Drift AS, 6901 Florø
Kafe Skuret, Svolt AS, 7011 Trondheim
Kvikk Bar AS, Gryta 7013 Trondheim
Kvikk Bar AS, Solsiden 7013 Trondheim
Cucina Pizzagrill, 7014 Trondheim
Pizzaroma Trondheim AS, 7018 Trondheim
Prego Ristoranta AS, 7045 Trondheim
Kvikk Bar AS, Aker Brygge, 7048 Trondheim
Kvikk Bar AS, Trondheim Torg, 7048 Trondheim
Autofix, 7140 Opphaug
Ne'om & Hjem Pøbb, 7168 Lysøysundet
Puben Hemne, 7200 Kyrksæterøra
Dalen Pizza og Grill AS, 7257 Snillfjord
Pikene på torget Orkanger AS, 7300 Orkanger
Salt & Pepper Haval AS, 7500 Stjørdal
Napolitana AS, 7563 Malvik
Steinkjer Grill AS, Hildes Grill, 7715 Steinkjer
Zefir AS, The 7, 7970 Kolvereid
Presanghuset AS avd. Bakeriet, 7970 Kolvereid
Kvanto Service AS, 8110 Moldjord
Tingeling Interiør og Kaffebær AS, 8283 Leinesfjord
Hjerterommet Kafe AS, 8300 Svolvær
Skrovabrygga AS, 8320 Skrova
Stamsund Grill, World Star AS, 8340 Stamsund
Statles Rorbu- og Konferansesenter AS, 8370 Leknes
Nordstjernen Hotell, 8514 Narvik
Milano Ankenes AS, 8520 Ankenes
Bal-Kroa REstaurantdrift AS, 8540 Ballangen
Vennesund Brygge, Cygan, 8920 SØMNA
Nes Kafé, Maasø Mat AS, 8980 Vega
Fristelsen Bakeri og Konditori AS, 9151 Storslett
Reisa Grillhus AS, 9310 Sørreisa
Kranes Kjøkken AS, 9593 Breivikbotn

GO'baker i vekst

Fra 12 til 56 ansatte på seks år. Bodø Bakeri vokser fort. Nå må daglig leder Bjarne Mosås roe ned veksten litt.

Av Georg Mathisen

Bodø Bakeri en fredagsmorgen. Kø foran disken. «Ni skolebrød. Sju med kokos.» Ni-kaffen, fredagslunsjen og to-kaffen skal ordnes

Bestillingene hagler

I etasjen over sitter Bjarne Mosås på kontoret og prøver å få tid til en prat innimellom brødbestillingene på telefon. – Vi har hatt en bra vekstkurve på seks år, ja, medgir han.

Baker på lager

Lenger er det nemlig ikke siden han startet. Med fagbrev i resepsjonsfaget og butikkfaget og ni år i hotellbransjen var det lite som pekte i retning av at han skulle starte en av landets raskest voksende bakeribedrifter. Men fem år med kafé, catering og bakst i Aga Mat i Bodø var god ballast. Siden starten har Bodø Bakeri vokst til fem utsalg i Bodø og Fauske. Fire av dem med kafé, i tillegg til hovedkvarteret i Bodø Næringspark.

– Her var det lager for Ringnes tidligere. Vi startet helt på scratch; det var ikke vegger i bakeriet, engang, forteller Bjarne Mosås. Nå bakes det i Fauske, også. Det var heller ikke planlagt. Men da bedriften overtok et konkursbo for å starte utsalg, så viste det seg at det kunne følge med både flinke folk og et tomt bakeri på lasset.

Ikke planlagt

Mosås er største eier og daglig leder i bakeribedriften. – Å bake er ikke min sterke side, men det trenger jeg jo ikke når vi har flinke ansatte, sier han, og viser frem veggen med 12 fagbrev i baker-, konditor-, kokke og butikkfaget, i tillegg til det synlige beviset på at han leder en gassellebedrift.

– Det er ikke så enkelt å få tak i noen med fagbrev lenger, men vi ser jo at det er mulig, sier han. Alt i alt har Bodø Bakeri 56 ansatte. Tanken var egentlig å bake og levere til dagligvarehandelen og det offentlige markedet, og å ha bare ett utsalg. – Men veien blir

til mens man går. For oss er det viktig å ha mange bein å stå på, sier Bjarne Mosås. Nå leverer Bodø Bakeri til dagligvare, selger i egne utsalg og driver catering.

Mange bein å stå på

Siden det skjer endringer hele tiden, er det godt å ha flere muligheter. Nå forsvinner for eksempel Ica, og i skrivende stund er det ennå ikke avklart om de tidligere Ica-, Rimi- og Matkroken-butikkene fortsatt kommer til å selge bodøbakst. – Vi går inn og ut av butik-kjedene titt og ofte. Vi er en liten aktør i et stort marked, sier han. I brødmarkedet er mange kunder uansett lojale. De skal ha brødene fra Bodø Bakeri, og fortsetter å kjøpe dem selv om de forsvinner fra en butikk. Med påsmurt er det anderledes. Der er ikke forbrukerne like opptatt av hvilket brød som brukes. De egne utsalgene til bakeriet selger alt fra arbeidsmat til fredagskos. – Ofte er det én som kommer og handler lunsj til hele kontoret. Det viktige for oss er at folk koser seg, og det ser vi at de gjør. Hver dag er det 1500–2000 som spiser landganger fra oss, forteller sjefen.

Kvalitet

– For oss er det snakk om kvalitet og om hva slags brød vi har. Vårt brød skal oppleves som nærmest hjemmebakt. Vi er ikke et stort industribakeri som bare



Her er det ikke snakk om bakeoff-baguetter. Produksjonssjef Frode Meby sørger for håndlaget mat.

trykker på en knapp og spyr ut 3000 brød i den andre enden, sier Bjarne Mosås. Alle brødene er uten konserveringsmidler og tilsetningsstoffer, de er grovhetsmerket og gjerne nøkkelhullsmerket. Dessuten presenteres de som lokale og kortreiste. Når det er snakk om lokalt og kortreist, klør sjefen seg i hodet over hotellkjedene. De konkurrerer om å være best på frokost, men handler brød fra langt unna. – Jeg skjønner at det skal være nasjonale avtaler på ost og brus, men brød burde de kunne handle lokalt, mener han.

Hvileår

Bodø Bakeri er en del av GO'bakeren. – Alle utsalgene våre trenger pålegg og drikke, og så må vi handle inn mye for å lage koldtbord, snitter og annet påsmurt. Dessuten bruker vi administrative avtaler gjennom Samkjøpsgruppen, for eksempel på telefon og forsikring, forteller Mosås.

I 2013 fikk bakeribedriften diplom som gasselledrift. I år skal veksten være mindre. Det er lagt opp til et hvileår. – Vi må prøve å spisse oss litt. Vi kan bli bedre til å få kontroll på utgifter og inntekter. Jeg føler at vi har vokst litt for fort. Nå er det viktig å slappe av litt. Det er ikke alt som er positivt med å vokse fort, heller, sier Bjarne Mosås.



Bjarne Mosås forsyner Bodø og Fauske med lokale brød.



Catering og påsmurt er blant de mange beina som Bodø Bakeri står på. Lillian Karstensen gjør klart til snitter.



Det lokale er også en viktig del av markedsforingen – her er noen av brøposene som bakeriet har brukt.



Det er tid for fredagskos – Tove Ringkjøb Robertsen pakker kake til en av mange kunder.



Ingen skal være i tvil om at de handler av kompetente mennesker.

Kapteinen og operapuben

Den gamle, brune puben byr på opera, mens kapteinen på nabohjørnet vokser og formerer seg.

Av Georg Mathisen

De ligger på hvert sitt hjørne i Bodø sentrum, med tradisjonsrike Norrøna Hotell imellom. Kjetil Linchausen styrer både hotellet og utestedene. pluss Junkerdalen Turistsenter lenger sør på Salten, opp mot svenskegrensen.

– Piccadilly har vært her siden 1985. Kaptein Larsen åpnet vi i desember for halvannet år siden, forteller han.

Hybelhus

Hotellet byr ikke på mat eller drikke lenger. De 100 rommene leies stort sett ut til pendlere og bedrifter: Folk som trenger et sted å bo mens de arbeider turnus, ukependlere, entreprenører og andre som må frakte folk til Bodø i kortere og lengre perioder.

– De fleste lager mat selv eller ordner det på arbeidsstedet. Vi har hatt noen store entreprenører som har sørget for frokost til folkene sine, men da har vi fått den fra Bodø Bakeri, forteller Linchausen.

– Vi bruker Samkjøpsgruppens avtaler på alt som er. Nattevakten sitter og puncher om nettene, slik at jeg får bekreftelsene om morgenen.

107 ølsorter

I dag er øl blitt trendy. Etter snart 30 år som brun pub er Piccadilly blitt stedet med det største ølvalget i utelivet nord for Polarsirkelen; i hvert fall så langt

Kjetil Linchausen vet.

– Vi har 107 sorter øl nå, tror jeg. Hvis ikke enda flere, sier han.

Puben har alltid hatt lokale stamkunder, men er også blitt stamplassen til mange fra Oslo, Bergen og andre steder i landet som ofte er i Bodø.

– Det å bygge opp ølporteføljen har vært én måte å sikre mange faste gjester på. Det er vår nisje. Vi skal være det bruneste du har her i byen, og best på øl, whisky og akevitt. Fancy drinker er ikke det vi driver med, sier sjefen.

– Vi kan servere en gin tonic, en vodka cola eller en vodka Battery, men først og fremst har vi en utmerket ølkelner og mange som har vært på kurs for å lære mer om ølkultur. Hvis du spør om øl, vil du få kvalifisert svar. Det gjelder om du skal ha alkoholfritt, også: Vi er kommet litt lenger enn den gangen det bare var Munkholm å få, sier Linchausen.

Opera

Samtidig har brune Piccadilly funnet en annen, helt spesiell nisje. Som operapub. Operasangere fra Norge og Europa kommer til Bodø for å synge i intime lokaler. Det har de gjort i 18 år.

– Vi prøver å ha operapub en gang i måneden, og har fulle hus, forteller han. Det vil si rundt 100 gjester, på et konsept som enkelt beskrives som «opera til folket». Stemningen er blitt slik at sangerne selv gjerne vil komme til Bodø for å synge på pub.

På de syv hav

Kaptein Larsen er nykomlingen på den andre siden av det gamle hotellet. Oppkalt etter en veteran fra de syv hav. Egentlig var det

snakk om å døpe stedet etter en bestemt gammel kaptein.

I stedet ble det fiktive Larsen – en representant for det vanligste kaptein-navnet fra Saltens Dampskibsselskab, som hadde hovedkontor i samme bygg. Larsen har vært på lofotfiske, på cruise i Karibien og i rutefart til både Malaysia og Japan. På veggene henger noe av alt det han har tatt med seg hjem. Hovedmålgruppen for Kaptein Larsen er voksne folk som vil ha et sted å slappe av. Mange legger turen innom før eller etter kveldens forestilling i kulturkvarialet Stormen rett over gaten. I dagens lokaler er det plass til 150.

– Vi begynte i det små med pub og bar, og nå kommer Styrhuset, forteller Kjetil Linchausen og snakker om annenetasjen som snart skal bli spisested. Navnet er nøytralt nok til at det egner seg for andre byer. Foreløpig har Fauske fått sin Kaptein Larsen, og Kjetil Linchausen er åpen for å utvide videre når muligheten byr seg.

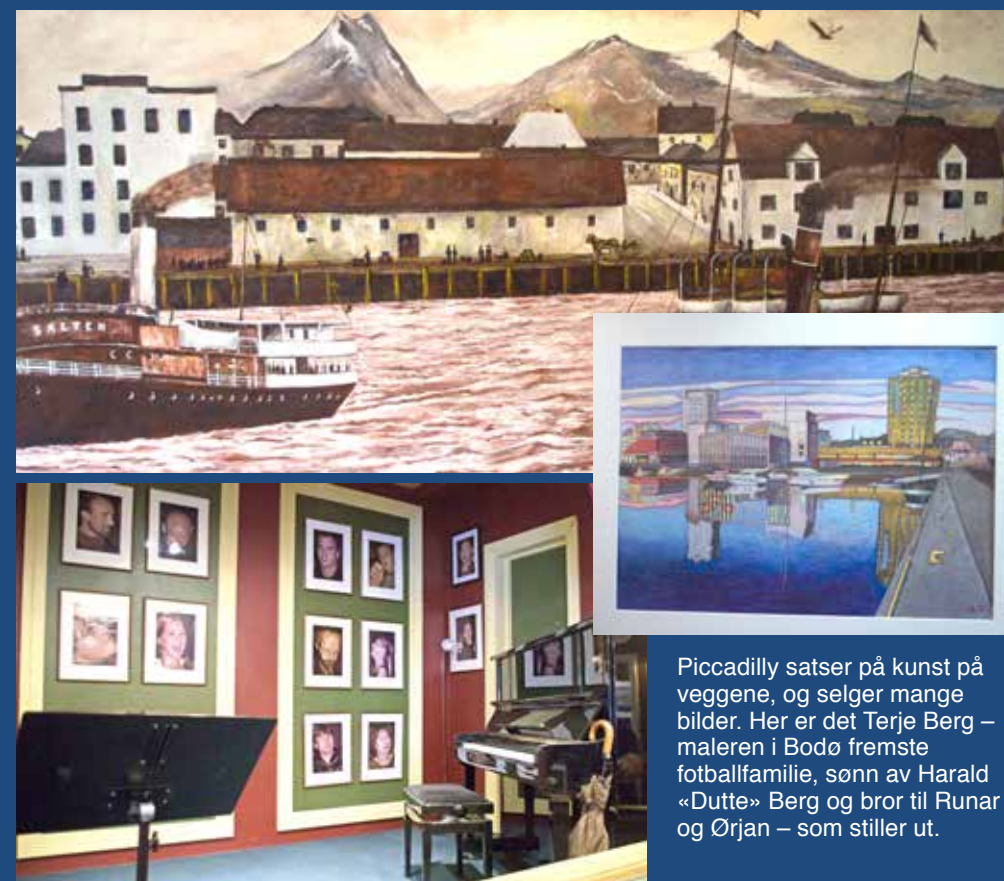


Larsen var det vanligste etternavnet blant kapteinene i dampskipsselskapet.



Maritim smiley på veggene hos Kaptein Larsen.

Kjetil Linchausen driver Piccadilly, og mener å ha det beste ølvalget noe sted nord for Polarsirkelen.



Piccadilly satser på kunst på veggene, og selger mange bilder. Her er det Terje Berg – maleren i Bodø fremste fotballfamilie, sønn av Harald «Dutte» Berg og bror til Runar og Ørjan – som stiller ut.

Verdens minste operascene, reklamerer Piccadilly, som også har hatt både blues og klassisk på scenen.

Saltens Dampskibsselskab holdt til i det samme huset der Kaptein Larsen nå ligger. Veggmaleriet som Leif Erik Danielsen står bak, er slett ikke tilfeldig valgt.



Maritimt miljø hos Kjetil Linchausen på Kaptein Larsen i Bodø.

NYHET

Med naturlig smak av mango!



Reisa grillhus – ny GO2 grill i Sørreisa

Frank Daniel Ellingsen måtte ha selvfølgelig ha seg en Sørreisa spesial da Reisa grillhus åpnet fredag.

Bilder og tekst: Vidar Bjørkli

SØRREISA: – Kjempeflott at vi har fått denne spiseplassen, sier Ellingsen før han setter tennene i spesialiteten som går under navnet «Montefranc». Retten, som består av franskbrød fylt med pølse, kylling eller kebab-kjøtt, er et varemerke for Sørreisa, på lik linje med det «Bjerkvikingen» er i Bjerkvik.

Fornøyde gjester

«Montefranc» er bare en av rettene som nå tilbys ved nyåpnede Reisa grillhus. Bak spise-stedet står Eivind Olsen og Anne-Lise Skogmo. De kjøpte i vinter konkursboet etter Jafs, og har brukt de siste månedene til å

pusse opp lokalene fra gulv til tak. Da de fredag åpnet dørene, lot ikke gjestene vente på seg. Kjøkkenbetjeninga fikk nok å gjøre fra første stund, og maten falt i smak. Det vanket gode tilbakemeldinger til samboer-paret.

– Etter at Jafs gikk konkurs har mange savnet et gatekjøkken og et samlingspunkt. Det er derfor vi gjør denne satsinga. Nå er det bare å håpe at vi greier å tilby et konsept som faller i smak, og at sambygdingene bruker oss, sier Eivind Olsen.

– Hvor mye har dere investert for?

– Jeg kan si såpass som at vi har brukt en betydelig sum. Vi har lagt vekt på at alt skal være tipp-topp, både for gjestene og de ansatte.

Gatekjøkkenmat

Reisa grillhus er tilknyttet den landsdekkende kjeden



Kjøkkenbetjeninga fikk nok å gjøre fra første stund, og maten falt i smak.

GO2 grill, og menyen består av typisk gatekjøkkenmat — som hamburgere, kylling, løvbiff og fish'n'chips. Her kan også kaffe nytes, med vafler, softis eller eplekake til.

– Hver søndag satser vi i tillegg på å by på nakkekoteletter, sier Olsen som heller ikke er fremmed for å utvide menyen med kortreist mat på sikt.

– Da har jeg blant annet reinburger fra Hjerttind Rein i tankene. Men vi må ta ett skritt av gangen, sier han.

Tre ansatte

Sjøl er Eivind Olsen bussjåfør av yrke, og det skal han fortsette med. Samboeren Anne-Lise skal ta seg av det administrative med gatekjøkkenet, mens tre damer er ansatt for å ta seg av den daglige drifta.



Anne-Lise Skogmo og Eivind Olsen har åpnet en GO2 grill i Sørreisa

Samkjøpsgruppens bransjetreff 2015









Årets gründer

Søstrene Dina og Kristina åpnet bakeriet Pikene på torget på Hitra for fem år siden, og 26. mars akkurat på samme dato fem år senere åpnet de utsalget på Orkanger.

Begge søstrene som har stått for bakingen, men det er Dina som har fagbrev både som baker og konditor av de to. Kristine selv er utdannet interiørkonsulent, og i tillegg til å være daglig leder kjører hun varer og har ansvaret for logistikken. I tillegg har jentene fått god hjelp fra Knut Arne Spjøtvold, som mange kjenner som blant annet tidligere medlem av Bakerlandslaget. Og med slik kompetanse i bedriften skapes det gustatoriske- og visuelle kreasjoner.

pikeneatorget.no



Gründer-pris til konditori



Konditoriet Pikene på Torget vant Sør-Trøndelagregionens konkurranse og ble kåret til Årets Gründerpris. Konkurransen ble arrangert av Sør-Trøndelagregionen og ble kåret til Årets Gründerpris. Konkurransen ble arrangert av Sør-Trøndelagregionen og ble kåret til Årets Gründerpris.

Årets medlem

Kafe Koselig åpnet på Falksenteret sommeren 2010, og har siden da vært et naturlig treffsted for folk i Hemne.

Kafe Koselig, startet imidlertid i 1989, da Mette og Bård Inge Bergdal startet Bårres Grillrestaurant ved den daværende Shell-stasjonen. Fra grillmat gjennom luke, har bedriften utviklet seg i takt med tiden.

Kafe Koselig er idag en urban kafe, spiseri og et samlingssted. I tillegg til å være en kafe, gjøres lokalet om til en intim pub/restaurant på kveldstid med levende musikk. De har 120 stoler inne og 30 stoler på uteterrassen.

De har alle rettigheter. Kafe Koselig står også bak større tilstelninger i Hemnes storstue Hemnehallen, som feks. store selskaper og konserter. Noe som bringer en rekke store musikalske navn til bygda.

Fokus på service og tilfredshet for kundene ga Kafe Koselig prisen "Årets Bedrift" i Hemne 2012.

kafekoselig.no



Årets utvikler

Jørn Klashagen på Parken Grill & Cafebar fikk pris som årets utvikler på bransjetreffet i Dublin.

Han opplevde en meget god omsetningsvekst da han investerte i ombygging og oppussing av lokalene sine, og i tillegg ble med i GO2 grill konseptet.



Årets Leverandør 2015

Norsk Storhusholdning

Årets nonfood leverandør 2015

Staples

Årets grossist 2015

Næringsgruppa AS

Årets leverandør

Årets leverandør ble Norsk Storhusholdning. Vi takker for et godt samarbeid det siste året, og spesielt en takk til NSHs dyktige salgspersoner.

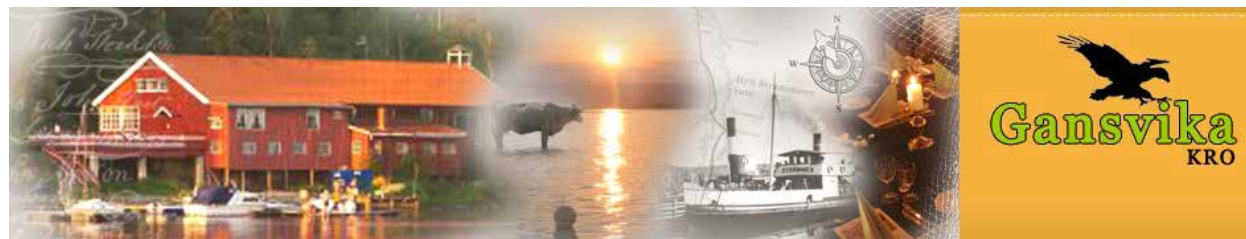
Årets nonfoodleverandør

Denne prisen gikk til Staples for utmerket kundeservice og samarbeid.

Årets grossist

Næringsgruppa AS fikk prisen som årets grossist 2015, for god oppfølging av våre medlemmer. Vi takker for et godt samarbeid i året som har gått.





Gansvika kro

Gansvika er opprinnelig ett sagbruk med opprinnelse fra 14-1500 tallet.

Bygget slik det står i dag er bygget i 1882 og var på sin tid ett stort sagbruk eiet Egeberg familien som var en del av det man kalte plankeadelen.

I dag er stedet ett fungerende sagbruks museum dvs at det er fullt mulig å sage stokker med ett meget godt resultat.

Resten av bygget er Pub, Kro, Restaurant og området er omgjort til ett friluftsområde med

badestrand, pick-nik områder, brygger og båtplasser.

Restauranten tilbyr i hovedsak Norsk Husmannskost men har også litt mere moderne retter tilpasset råvarer og sesong.

Gansvika ligger ned til Øyeren/Glomma i Fet Kommune 15 km fra Lillestrøm.

Foruten Kro/Restaurant kan vi tilby Catering, Båtcruise på Øyeren, Events Selskaper, kurs og konferanser.

M/S Øyeren seiler også mellom Lillestrøm, Fetsund, Fetsund Lensemuseum Gansvika. Sørumsand og Askim og har guidet tur gjennom Nord Europas største innlandsdelta.

GANSVIKA:
post@gansvika.com
Mob 63882666

M/S ØYEREN
Mob 41617200



Humor – Klokskap – Inspirasjon

Jeg hadde gleden av å delta på Samkjøpsgruppens årlige bransjetreff som i år var lagt til Dublin. Bransjetreffet og byen var en opplevelse i seg selv, men det absolutte høydepunkt på turen var foredraget av – og om Malin Arntsen fra Rødøy på Helgelandskysten. Historien om hvordan hun helt fra bunnen av bygget opp ei gjestehavn og en serveringsbedrift på et sted hvor det knapt eksisterte et marked er rett og slett imponerende. Innovativ kraft, pågangsmot, stor arbeidskapasitet og inkluderende holdninger er i hovedsak elementene som lå til grunn for det unike produktet som hun har skapt. Malin Arntsen sier at ”ingen ting er umulig, det umulige tar bare litt lenger tid”.

Det lar seg neppe gjøre å kopiere det som Malin Arntsen har gjort. Jeg har likevel ikke unngått å registrere gjennom min fartstid i Samkjøpsgruppen at det finnes et snev av Malin Arntsen i de fleste mennesker som tar ansvar, og som er opptatt av å skape noe, og som besitter ”grunderånden”. Det finnes medlemmer blant oss som nær

sagt har startet med to tomme hender og over tid bygget opp en levedyktig bedrift. Hovedinnsatsfaktoren har vært hardt og målbevisst arbeid, og hvor det gjerne er begeistring som er den største drivkraften.

Uten sammenligning forøvrig så er Samkjøpsgruppen tuftet på de samme elementer og bygget sten for sten over en tyveårsperiode. Det som tilbys er innkjøpsvilkår på linje med markedet for øvrig, men vi tør påstå at vi er ”ærlige” i den forstand at vi opererer med lave overskudd fordi vi hele tiden legger våre økonomiske ressurser i å utvikle og organisere driftsmanualer, innkjøps- og kalkylesystem samt reklame-tjenester som sparer våre medlemmer for titusener av kroner alt etter i hvilken grad de benytter de tilgjengelige elementer. Et relevant eksempel er utviklingskostnadene som ligger bak GO2 grill hvor alle som har tatt i bruk konseptet uten unntak opplever omsetningsvekst og resultatforbedring uten å måtte svare store kjedeavgifter for å tiltre konseptet.

Dette står i sterk kontrast til det som vi alt for ofte opplever i vårt daglige arbeid hvor vi i Samkjøp måles på prisen på kyllingfilet eller pommes frites, og at det alene settes som hovedkriterium

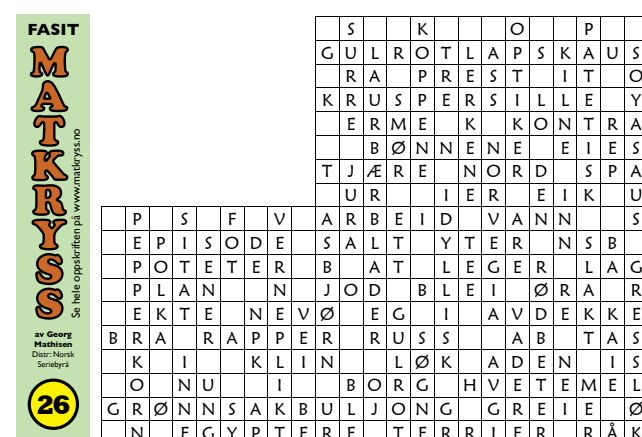
for valg av innkjøpsorganisasjon. Pris er en høyst variabel faktor, og det er ofte marginale forskjeller som over tid vil utjevnes. Det legges alt for liten vekt på totaliteten, det vil si summen av alle elementer som en får ut av det å være tilknyttet en innkjøpsorganisasjon.

For tiden arbeides det intenst med å videreutvikle våre sterkeste sider for å kunne fremstå som en enda mer attraktiv avtalepartner. Vi prøver å lære av Malin Arntsen hvor vi søker å hente ut den energien som ligger i oss selv og de vi samarbeider med, og søker å utnytte de ressurser vi allerede besitter og som ligger rundt oss.

Det er mye spennende på gang.

Ps. Dere kan selv oppleve Malin Arntsen - historien og mennesket, det er nok å søke på navnet.

Stein Ole Eide



SOMMERKAMPANJE

Når: MAI / JUNI

Hvordan: Kjøp 3 kasser
Kjøp 5 kasser

Hva: Vero Vino Grillo, 3 liter BIB x 4 stk/ks

Varenummer: 12635

Vero Vino Grillo, 3 liter BIB x 4 stk/ks

Vitto Rosato Negroamaro

NYHET: Vignana Prosecco

Ingen returrett og rabatt (kick back) på kampanjevarer.

Ringnes® Win

YOU JUST KNOW WHEN
IT'S FROM THE HEART



★
NOTHING
COMPARES
TO HAVANA

VP nr: 187101 | VP pris: 339,90
Vectura nr: 128076
EPD nr: 2295772



Pernod Ricard Norway

Havana Club Añejo 3 Años er den nye standarden innen lys rom. En lagret Cubansk premium hvit rom, perfekt til cocktails.

Forbrukerne har sagt sitt. Etter den globale lanseringen har Havana Club Añejo 3 Años gjort stor suksess i de landene den er lansert. Havana Club Añejo 3 Años er den nye standarden innen lys rom og tilføyer et snev av enestående klasse til alle cocktails og drinker. Det er et resultat av møysommelig blanding av eldre og aromatiske sukkerrørdestillater som brukes for å produsere et utvalg av unge rom. Blandingen blir deretter lagret på hvite eikefat. Til slutt er det Maestro Ronero som velger ut de beste blandingene som da klargjør den 3 år gamle rommen. Havana Club Añejo 3 Años har mottatt en rekke anerkjennelser for sin kvalitet, blant annet gull i Rum Masters Awards 2013 og 2014.

Utseende: Klar med et skjær av gult som avslører sin alder.

Duft: En intens duft av vanilje, karamelliserte pærer, banan og med et hint av røkt eik.

Smak: En behagelig smak med hint av vanilje og sjokolade.

Karakter: Havana Club Añejo 3 Años er lett og tørr med en fremtonende smak og aroma.

Passer til: Passer ypperlig til mixing av drinker som f. eks. Mojito tradisjonelt servert i Bodeguita del Medio eller cubansk Daiquiri som serveres på den legendariske Floridita i Havana.

Den er litt tørrere enn Añejo Blanco og kan derfor også nytes alene bar eller med is.

VOLUM: 70 cl

VSD NUMMER: 9018356

VEKTURA NUMMER:

EPD NUMMER: 2295772

VP. PRIS 324,90 kr

Kontakt din salgsrepresentant for Pernod Ricard Norway for oppskrifter, opplæring og øvrige tips.

Havana Club International S.A.:

- Havana Club International S.A. ble etablert i november 1993 av det cubanske selskapet Cuba Ron S.A og det franske selskapet Pernod Ricard Group, med formålet å utvikle merkevaren Havana Club internasjonalt ved hjelp av Pernod Ricards sterke internasjonale distribusjonsnettverk.

- Siden 2003 ble Havana Club International S.A. også ansvarlig for lokal distribusjonen av Havana Club på Cuba, sammen med andre internasjonale merker i Pernod Ricard porteføljen.

- I 2007 åpnet Havana Club International S.A. sitt nye destilleri i San José for å møte den økte etterspørselen etter lagret rom.

- I 2014 solgte Havana Club mer enn 50 millioner flasker og ble rangert som nr. 22 i "The Impact Top 100 Brands". Havana Club er det tredje største internasjonale rommerket i verden utenfor USA og verdensledende i kategoriene premium og super premium rom.

- Havana Club eksporteres til 120 land, bortsett fra USA hvor cubanske produkter er utestengt på grunn av importbarrieren.

- Internett: www.havana-club.com, www.havana-cultura.com, www.havana-mojito.com og www.havana-cocteles.com

Kontakt:
Richard Düring
Pernod Ricard Norway
Tel: +47 920 15 962
E-mail: richard.during@pernod-ricard.com



Barilla Penne Rigate



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

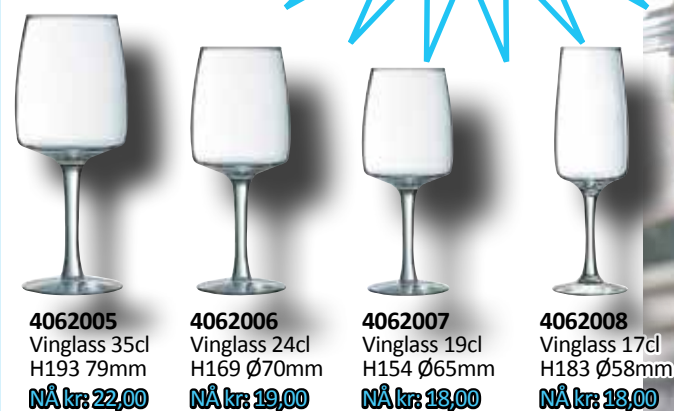


MED SMAK AV ITALIA

Culina Super tilbud!

Arcoroc
PROFESSIONAL

Axiom **NYHET**



4062005
Vinglass 35cl
H193 79mm
NÅ kr: 22,00

4062006
Vinglass 24cl
H169 Ø70mm
NÅ kr: 19,00

4062007
Vinglass 19cl
H154 Ø65mm
NÅ kr: 18,00

4062008
Vinglass 17cl
H183 Ø58mm
NÅ kr: 18,00

Evig
kantskår
garanti

Edge pluss teknologi!
50% sterkere kant
enn på vanlig glass!

Arcoroc
PROFESSIONAL
Forum



4055011
Glass Forum 23cl
H77 Ø81mm
Herdet
Før kr: 11.8
NÅ kr: 8.90



4055012
Glass Forum 16cl
H69 Ø72mm
Herdet
Før kr: 9.9
NÅ kr: 7.50



4055010
Glass Forum 26,5cl
H103 Ø75mm
Herdet
Før kr: 12.3
NÅ kr: 9.20

-25%

Herdede, solide glass, som stabler svært godt.

Culina Tromsø
Tlf: 77 60 37 00 Fax: 77 60 37 01
E-post: culina@lindrupmartinsen.no

Culina Bodø
Tlf: 75 50 61 00 Fax: 75 50 61 09
E-post: post@culinabodo.no

Culina Trondheim
Tlf: 73 95 65 00 Fax: 73 95 65 05
E-post: post@culinatrondheim.no

Culina Bergen
Tlf: 47 47 66 66 Fax: 55 53 94 53
E-post: post@culinabergen.no

Culina Stavanger
Tlf: 51 41 20 80 Fax: 51 41 20 81
E-post: culina@chili-k.no

Culina Kristiansand
Tlf: 46 63 00 03 Fax: 38 04 45 74
E-post: post@culinakristiansand.no

Culina Skien
Tlf: 35 52 15 55 Fax: 35 52 95 04
E-post: post@culinaskien.no

Culina Drammen
Tlf: 32 26 81 90 Fax: 32 26 87 50
E-post: ola@culinadrammen.no

Culina Lillehammer
Tlf: 61 05 75 70 Fax: 61 05 75 71
E-post: post@culinalillehammer.no

Culina Fredrikstad
Tlf: 69 30 19 50 Fax: 69 30 19 51
E-post: post@culinafredrikstad.no

Culina Oslo
Tlf: 67 17 10 00 Fax: 67 17 10 01
E-post: post@culinaoslo.no

Butikk Oslo
Torggt. 33, 0183 Oslo
Tlf: 22 20 45 10
E-post: butikk@culinaoslo.no

Culina
den gode smaks tjeneste

Suksessen fortsetter!

Jæders hamburgerlansering har vært en suksess. Med ny, selvstendig salgsorganisasjon har det vært mulig å skape fornøyde kunder i hele landet.

I tillegg til hamburgersortimentet har det blitt lagt ned en stor jobb fra et faglig sterkt salgsapparat i å selge inn Norgesnyheten; Kyllingfilet, stekt med grillstriper.



For å produsere den beste hamburgeren, er det detaljene som gjelder. Temperaturen på kjøttet, kverningen, og blandetiden er av avgjørende betydning for å få til en fantastisk god hamburger.

Hos Jæder finnes fagkunnskapen! Hamburgersortimentet har blitt arbeidet frem etter signaler i markedet. Sortimentet er tilpasset de ulike segmentene. De med begrensede oppvarmingsmuligheter kan velge ferdig stekte hamburgere, de som ønsker å løfte menyen går for Homestyleserien.

Det kan være utfordrende å steke en kyllingfilet da tykkelsen ofte varierer.

Jæder gir deg ferdigstekt kyllingfilet med grillstriper. Dette er en nyhet på det norske markedet. Fileten kan serveres både kald og varm. Her har du ikke svinn og produktet er likt hver gang. Her har du en saftig og god kyllingfilet klar til bruk.



TRUE BURGERS

Gourmet brød fra Hatting



TRUE BURGER
OPPSKRIFTER + GOURMET BRØD + OPPGRADERT MENY

= ØKT FORTJENESTE

Øk din fortjeneste ved å utnytte gourmet burgertrenden. TRUE BURGERS er et utvalg av premium brød som hever smaken så vel som marginen. Fra brioche med deilig smørsmak og til surdeigsbrød alternativer. TRUE BURGERS gjør menyen din til "the real deal".



HAMBURGERBRØD GROVT
91g
EPD 1610153
Diameter 12,3 - 13,5 cm
Ant pr krt 48 stk



HAMBURGERBRØD BUFFALO GOURMET
90g
EPD 2620722
Diameter 12,3 - 13,5 cm
Ant pr krt 48 stk



HAMBURGERBRØD GOURMET
80g
EPD 2783215
Diameter 11,5 - 12,5 cm
Ant pr krt 60 stk



HAMBURGERBRØD BRIOCHE
109g
EPD 4119210
Diameter 11 - 12 cm
Ant pr krt 48 stk



Mer info på www.lantmannen-unibake.no



Sertifiserte produkter

Vi tilbyr en rekke varianter av kaffe som er sertifisert av Fairtrade eller UTZ Certified, og også en Fairtrade-sertifisert appelsinjuice.



illy

Italienske illy blir av mange regnet som verdens beste espresso, og er anerkjent over hele verden for sin smak og kvalitet.

Spesialkaffe

Vi har en rekke spennende kaffevarianter fra hele verden som hele bonner.



Excellence NFC

100 % ren, presset appelsinjuice med fruktkjøtt. Ikke fra konsentrat. Leveres frossen.



Friele Frokostkaffe

Friele Frokostkaffe har vært trofast tilstede i det norske markedet siden 1938, og er i dag Norges største kaffemerke.



Rauch premium iste

Forsteklasses iste fra østerrikske Rauch, i bestselgervariantene Peach og Lemon. Tilbys i halvliters PET-flasker.

Rauch premium juice

Svært velsmakende juice og nektar i 0,2-liters glassflasker. Vi tilbyr fem spennende smaker, bl.a. mango, appelsin og blåbær.



Zengo juice og iste

Zengo Express juice og iste er laget av førsteklasses frukt som blir presset, konsentrert, frosset og pakket like etter innhøsting. Smart dispenserkonsept som gir stor variasjon på lite plass.



Cafitesse

Cafitesse er det perfekte konsept ved konferanser og andre anledninger hvor mange mennesker skal serveres kaffe på kort tid. Du låner lynraske dispensere av oss, og all service er gratis. Vi tilbyr flere velsmakende kaffeblandinger, bl.a. to som er UTZ-sertifiserte



Friele Varm Sjokolade

Vår deilige, varme sjokolade faller i smak hos både unge og gamle, og har den gode, "hjemmelagde" smaken vi nordmenn liker. I vårt brede sortiment finnes flytende sjokolade og pulver til dispensere, og porsjonspakninger med sjokoladepulver. Kom i gang med et lønnsomt og populært produkt.



Bredt utvalg av gode drikkeløsninger

Friele har levert kvalitetskaffe siden 1799, og vi kan hjelpe deg med "alt" innen kaffe. Vi tilbyr blant annet flere typer sertifisert kaffe, og helhetlige konsept for effektiv kaffeservering. Men vårt storkjøkkensortiment omfatter også sterke konsepter for servering av kvalitetsprodukter innen varm sjokolade, juice og iste. Blant våre nyeste produkter er frisk og god Rauch-juice i glassflasker. Prøv dem!

Ta kontakt med din lokale Friele-representant, så finner vi den beste løsningen tilpasset ditt behov - se www.friele.no, eller skann QR-koden



- friele.no | T: 55 92 66 00 | firmapost@friele.no



tradisjon for kvalitet



SOLGOD MARGARIN

Vegetabilisk margarin med havsalt, helt uten palme- og soyaolje. Like god til baking, steking og smøring. Solgod gir god smak på alt du lager og er ypperlig til sauser. 6 x 1 kg Steke og bake margarin 4 x 5 kg Steke og bake margarin 4 x 2,5 kg Smøre og steke margarin



SVELE- OG VAFFELRØRE FERDIG TIL BRUK

Vafler og sveler, en suksess både hos store og små. Sett frem syltetøy, rømme, smør, sukker og brunost. Med vår hjemmelagde røre er du garantert at alle får sine ønsker oppfylt! 5 kg pr. spann



FORMFETT

Et naturlig valg for smøring av vaffeljernet. Ypperlig til bruk på stekeplaten også for andre typer bakevarer. 12 x 400 ml



HVITLØKSDRESSING ORIGINAL

En tradisjonsrik dressing med frisk smak av rømme og yoghurt kombinert med hvitløk og andre spennende krydder-smaker som setter spiss på et hvert måltid. Prøv den på salat, pizza, kjøtt-, fiske- og pastaretter. Den enkle måten å tilby litt ekstra. 12 x 85 gr / 4 x 2,5 kg / 3 x 5 kg



EKTE MAJONES

Klassisk majones når du trenger det lille ekstra 10kg i spann



FERDIG KOKTE EGG

Egg er en god proteinkilde som metter og er full av viktige næringsstoffer. Ferdigkokte egg i lake gir deg en rask og enkel tilberedning. 75 stk. pr. spann

Alna produserer og fører det meste innen:

Margarin - Oljer - Fett - Majonesprodukter - Salater
Dressinger - Krydder - Sauser - Hermetiske frukter
Grønnsaker - Tomatbaserte produkter - Pasta



www.alna.as

Sommernyheter



EPD-nr.	Varenavn	Vekt/krt	Stk/krt	Allergener
4268421	Stabburet Kyllingburger, krydret og stekt 140 g	4,62 kg	33	Melk
4269767	Idun Mango Chipotle dressing 825 g	4,95 kg	6	Egg
4270344	Stabburet Pizzabunn Gastronorm 720 g	5,04 kg	7	Gluten
4270336	Stabburet Pizzabunn Gastronorm m/ost&saus 1,24 kg	7,44 kg	6	Melk, gluten
4270328	Stabburet Pizzabunn Gastronorm m/kjøttdeig 1,35 kg	6,75 kg	5	Melk, gluten
4268413	Stabburet Mors Lunsjkaker 115 g	4,83 kg	42	Melk
4268363	Toro Sandefjordsmør 6L	1,2 kg	2	Melk
4268371	Toro Jordbærfromasj med jordbærsaus 90 ml	2,43 kg	33	Laktose
4268405	Toro Sjokoladefromasj med vaniljesaus 90 ml	2,43 kg	33	Laktose
4268389	Toro Sitronfromasj med bringebærsaus 90 ml	2,36 kg	33	Laktose

Orkla
Foods Norge

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



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

ESTD **B** 1887
BULMERS

ORIGINAL

Alk. vol.: 4,5 %
Krt. str.: 12x56,8 cl
EPD nr.: 1451301
Vecturanr.: 118182

NO.17 RED BERRIES

Alk. vol.: 4,0 %
Krt. str.: 12x56,8 cl
EPD nr.: 4157020
Vecturanr.: 137174

PEAR

Alk. vol.: 4,5 %
Krt. str.: 12x56,8 cl
EPD nr.: 2973741
Vecturanr.: 135144



MISSION
WINE & SPIRITS

BREWERY
INTERNATIONAL AS

ULVENVEIEN 89A, 0581 OSLO
TLF. (+47) 23 37 37 10
BREWERY@BREWERY.NO
WWW.BREWERY.NO

Kampanje



10% ekstrarabatt (regnet fra nettopris) i periodene :

25.05. – 30.06. (uke 22 – 26)

17.08. – 30.09. (uke 34 – 39)



Fish'n Chips

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

Fish'n Chips Quarter Pounder er en burgervariant i vår populære Fish'n Chips serie.
En god panert fiskeburger som er et enkelt og litt sunnere alternativ til den vanlige burgeren.
Du tilbereder den i ovn eller frityr, og serverer den enkelt og greit i en burgerpose - med eller uten pommes frites!

Raskt, enkelt og litt sunnere!

8%

EPD 2287 571 Fish n Chips Gourmetfilet 167. Gr.
Kampanjerabatten på 8 % i perioden 1.juni til 31. august.

NYHET

Findus Fish'n Chips Sticks, 25 g MSC
kartong á 3 kg
EPD 2972 107

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

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

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



Velg dine pommes frites på: www.findusfoodservice.no



Bruttofortjeneste 71%

Bruttofortjeneste 66%

HAR DU ALLE
PRODUKTENE
KLARE TIL
SOMMEREN?

Frappe



Bruttofortjeneste 67%

Bruttofortjeneste 75%



Laguna Produkter AS – Bentsrudveien 8 – 3080 Holmestrand
info@lagunaprodukter.no – 33 07 85 01

Flaguette

– saftig og smakfull

Verdens
spesialiteter

Våre flaguetter har i mange år vært svært populære! Nå har vi lansert tre nye varianter i flaguettefamilien. To halvmåneformete som ser flotte ut i din påsmurtdisk, og en minivaraint som passer utmerket til sommerens burger eller påsmurt.

Flaguette halvmåne naturell

100 g x 48 stk

EPD: 4192225



Grovhetsprosent: 0

Flaguette halvmåne tomoli

100 g x 48 stk

EPD: 4190930



Grovhetsprosent: 0

Flaguette mini naturell

70 g x 60 stk

EPD: 4191177



Grovhetsprosent: 0



KUNSTEN Å GLEDE



www.vaasan.no



BACHE-GABRIELEN HORS D'AGE KÅRET TIL VERDENS BESTE COGNAC I COGNAC AWARDS 2015 OG GULL TIL BACHE-GABRIELEN 3 KORS.

Bache-Gabrielsen Hors D'age

ABV: 40.00%

Category: Superior Quality

Country: France

Producer:

The Bache-Gabrielsen

Pris: 1995,00 NOK

(varenr 349601 Vinmonopolet)

Best Superior Quality Cognac 2015

Bache-Gabrielsen Hors D'age ble kåret til beste Cognaci kategorien Superior Quality Cognac med følgende smaksnotater; *“Complex, with a nice woody finish, some spices. Burnt orange, apricot jam, spice. Rich palate and a slight vanilla tone - some complexity but a slight brown sugar sweetness on the finish”.*

Bache-Gabrielsen 3 Kors

ABV: 40.00%

Category: V.S

Country: France

Producer: The Bache-Gabrielsen

Pris: 359,90 NOK (varenr 5401 Vinmonopolet)

Gold Medal 2015

Bache-Gabrielsen 3 kors fikk gull i kategorien Cognac VS. Smaksnotater: *“Pale in colour quite floral and fruit on the nose. Quite light. Green tea, black tea complexity, not overwhelmed by barrel, grape character with good fruit finish.”*

World Cognac Awards er en del av den prestisjefylte **World Drinks Awards** som ble opprettet i 2007 av **TheDrinksreport.com**. World Drinks Award omfatter også kategorier som whisky, armagnac, calvados, brandy, øl, gin, vodka og gir utmerkelser på design og kvalitet innenfor hver kategori.

Kvaliteten vurderes med bakgrunn i en smaks-test hvor alle produkter blindtestes og vurderes på lukt og smak i tillegg til kriterier som balanse, karakter, kompleksitet, kvalitet og funksjonalitet.

Designutmerkelsen er vurdert med bakgrunn i kvalitet på design, innovativt bruk av materiell og produksjonsteknikker. Alle produkter gis en poengsum etter følgende kriterier: innovative for kategorien, troverdig og kvalitet på håndverket.

Les mer om World Drinks Awards her:

www.worldcognacawards.com



Kan bestilles på
tlf. 08088

choose happiness



YOGHURT &

TINE Yoghurt er en frisk og syrlig yoghurt som kommer i mange smaker og lar seg kombinere med mye godt. Det er derfor vi liker å se at man ikke trenger noen oppskrift for å lage noe godt med yoghurt. Du kan bare blande inn det du måtte ha for hånden. La deg inspirere på yoghurt.no



Ta kontakt med din salgskonsulent i TINE Partner,
TINE kundesenter på telefon 513 71 513/kundeservice@tine.no

www.tinehandel.no

RÉMY SUMMER-BERRY



FREMGANGSMÅTE

Ha følgende i en Cocktail shaker;

Isbiter, 4cl Rémy Martin VSOP
3cl sitron, 2,5cl sukkerlake
1,5cl eggehvite, 3-4 modne bringebær

Shake godt. Sil ut i et nytt glass med isbiter.
Dash opp med sodavann og pynt med mint og bær.

Norsk Storhusholdning lanserer nå HALAL-produkter



Med fokus på gode råvarer og selgende konsepter, fortsetter Norsk Storhusholdning sitt mangeårige arbeid med å utvikle sin gode posisjon innen hurtigmatserveringen i Norge

Vi har i de senere årene sett en økende etterspørsel etter halal. Som en totalleverandør av kvalitetsprodukter på storhusholdningsmarkedet, lanserer Norsk Storhusholdning nå HALAL hamburgere, biff- og kyllingkjøtt. Både råvare, slakteprosess og produksjonsprosess er halal.

Duo-burger



“det lille EXTRA” DUO-burger

En av våre siste innovasjoner er en saftig DUO-Burger, laget av Slåtto Strimlet, marinert biffkjøtt, og HOFF Strimlet, marinert kyllingkjøtt.

Klem kjøttet forsiktig sammen, og 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!

BBQ Hamburger



“det lille EXTRA” BBQ Hamburger

Dette er en hamburger du aldri har smakt maken til før.

Rett fra grillen serverer vi den saftigste hamburger, med BBQ blues saus, sammen med Friterte potetskiver, løkringer, coleslaw, tomat, løk og sjampinjong.

Varenr.	Produkt	EPD	Pakning	D-pak
4400	Slåtto Halal Biffstrimler, marinert.1,2kg	4220588	6x1,2 kg	7,2
3001	Slåtto Halal Hamburger 100 g	4220786	5 kg	4,8
3002	Slåtto Halal Hamburger 160 g	4220778	5,3 kg	5,1
3003	Slåtto Halal Hamburger 200 g	4220752	5 kg	4,8
82009	HOFF Halal Kyllingkjøtt, strimlet, marinert	4215869	6x1,2 kg	7,2



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

BETTER NEWS 1.MAI 2015

HAUGEN-GRUPPEN

Maisnuggets
100% vegetarisk
10% hvete protein
MAIS
100% vegetarisk GRØNNSAKSSNITZEL
paprika
4 typer i praktisk sampling-boks
thai DUMPLING mix
reker
GULROT
tomato FRITO
skrukork
Begge i 2 liter TETRA-pack
PIZZASAU med smak av ITALIA
Tabasco® MINIFLASKE
60 mm
Nr 1 BBQ-saus i USA!
kun Naturlige råstoffer
til VINAGRETTE eller coleslaw
SENNEP KUVERT 11G
EPLECIDEREDDIK

King Frost Maisnuggets 5 kg EDP 4263133	Salomon Vegetarisk grønnsakssnitzel 4 kg EDP 4264669	Salomon Thai Dumpling Mix 1,7 kg EDP 4219218	Sweet Baby Ray's BBQ Sauce Original 3,78 l EDP 4265872	Heinz Sennepe kuvert 11 g EDP 4271235	Go-Tan Sambal Olek 1 kg EDP 4262036
Paradiso Ternede tomater 3 kg EDP 4160909	Tabasco® Pepper Sauce Mini 3,7 ml EDP 4267191	Heinz Tomato Frito 2 l EDP 4262473	Heinz Pizza Sauce 2 l EDP 4262457	Heinz Eplecidereddik 3,785 l EDP 4269023	Go-Tan Sambal Olek 900 g EDP 1280072

www.haugen-gruppen.no/foodservice



HAUGEN-GRUPPEN
Storkjøkken

Tlf +47 64 98 60 00
E-mail: companymail@haugen-gruppen.no



FØLG OSS PÅ FACEBOOK
facebook.com/haugengruppenfoodservice

NYTT
LØNNSOMT
KONSEPT

#DIPPER

SALADS AND
SIDES

#SALATER

#BUDDIES

LITT GRØNNERE. MYE SKJØNNERE.

Interessen for grønne retter er større enn noensinne.

Vi på Santa Maria har laget en rekke inspirerende oppskrifter for salater og småretter med mye smak.

Bruk krydder til å skape variasjon og nye smaker i salatbar og grønt tilbehør.

Basil & Tomato	4088639
Cacao & Chili	1704709
Chili & Lime	1705235
Orange Pepper	4136388
Smoked Paprika	1705292
Umami	4088480
Smoky BBQ	4088613
Triple Pepper	1705169
Wasabi & Sesame	1705177



Les mer om våre konsepter og hvordan du kan bruke dem:

www.santamariafoodservice.no

Santa Maria



SOMMERENS KAKER!

Friske bærkaker, uimotståelige sjokoladekaker, deilige kremkaker, nøttekaker, eplekaker, glutenfrie kaker, tradisjonelle kaker, og spennende nyheter!

Se vårt utvalg på www.marexim.no




MAREXIM
a world of temptations

Sommerfrisk servering

Smoothies - Frukt - Juice - Yoghurt - Salat

Huhtamaki



Miljøvennlige plastbeger og
lokk til servering av
sommerens fristelser



Huhtamaki Norway AS - 32 11 40 00 - salg@huhtamaki.com



KAMPANJERABATT

20%

1. juli - 28. august

25% mozzarella
25% Findenost
50% gulost

Denne osteblanding har gode
bruningsegenskaper og fantastisk smak!



SYNNØVES PIZZAOST

EPD: 4279824 Vekt: 2,5kg x 2



04279824