



Nr. 4 jul 2014 • 15. årgang

Informasjonsbladet for Samkjøpsgruppen

samtalen



Perez

Spansk inspirasjon, kinoseter, og trangt nok til at gjestene kan bli kjent med hverandre.



Kafé Kafka

Urbane kaffedrikkere med mac eller nettbrett, burger-sultne spisegjester og øltørste unge på by'n. Kafé Kafka er bodøværingenes kinderegg: Tre tilbud i ett.



Bodø bakeri med nytt flott utsalg



Invitasjon

Samkjøpsgruppens bransjetreff 2015





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.

Høstjakten 2014.

Jaktesongen 2014 har startet. Da tenker jeg ikke på storvilt og rype i skog og fjell, men jakten på alle tobente skapninger som har sitt daglige virke innenfor vår bransje som stadig får forlokkende tilbud om å skifte til en alternativ innkjøpsorganisasjon. "Høstjakta" er også betegnelsen på kjedenes forhandlinger om nye industriavtaler for kommende år.

Samkjøpsgruppen AS har vært en ledende innkjøpsorganisasjon for frie og uavhengige medlemmer i storhusholdningsbransjen i mer enn 20 år. Med ledende menes ikke antall medlemmer, men vi står i førersetet når det gjelder utvikling av hjelpemidler som tilbys i tillegg til selve industri- og rabattavtalene. Dette er noe som overses når en skal vurdere tilbud fra andre. Vi vet fra utallige sammenligninger at grossist- og industribetingelser som vi har fremforhandlet er meget konkurransedyktige i de aller fleste sammenhenger – i tillegg tar vi kostnadene med å utvikle hjelpemidler som stilles til disposisjon for våre medlemmer.

Et godt eksempel på dette er kravet om opplysningsplikt om innhold av allergener i alle retter som produseres for salg i serveringssteder. Vi legger ned et betydelig arbeid og ressurser i at dere skal få tilgang til en database med komplett oversikt over allergenene, kun ved å benytte vårt bestillingssystem. Da blir det direkte tåpelig at grossisten er ute og opplyser om at dere må bruke deres bestillingssystem "fordi det er enklere". Enklere for hvem?

Vi liker mest å snakke om oss selv – ikke om våre konkurrenter. Vi foretar imidlertid jevnlig analyser omkring våre konkurrenter og konkurransesituasjonen for å ha nødvendig

oversikt over hvor vi står i forhold til markedet. Ved å holde et våkent øye med våre konkurrenter kan vi gjøre nødvendige tilpasninger tidnok slik at vi ikke sakker akterut. Vi oppfatter at vi har tre konkurrenter. Den ene er NHO som krever en medlemsavgift som til en viss grad "spiser" av rabattbetingelsene. De to andre har sterk tilknytning til grossisten – den ene, Systemkjøp AS, er sogar eiet 100% av grossisten, mens den andre (Konsum Gruppen AS) er under behandling av konkurransetilsynet på grunn av grossistens eierandel. Hvor troverdig er det når innkjøpsorganisasjonen "forhandler" med eieren sin om innkjøpsfordeler på medlemmene sine vegne når rabattbetingelsene skal bekostes av eieren? Til overmål har disse to innkjøpsorganisasjonene et meget godt økonomisk resultat i 2013. Er det noen som går glipp av rabatter når det avleires store beløp hos innkjøpsorganisasjonen? Et klassisk problem er at det ofte loves rabatter/bonuser i forhold til en skala som svært ofte er uoppnåelig.

Vi har ingen grunn til å tro at våre medlemmer vil la seg "lure" til å velge en annen innkjøpsorganisasjon. Det vi med sikkerhet vet er at vi for øyeblikket ligger langt foran de fleste når det gjelder tilleggsytelser som dessverre verdsettes i alt for liten grad, men som ved bruk sparer medlemmet både for kostnader og tidsbruk.

Som regel er gresset aldri grønnere på den andre siden av gjerdet – ta kontakt dersom noen kommer og påstår det.

Stein Ole Eide
Styreformann

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

Tlf.: 73 89 48 10 - Fax: 73 89 48 11
Falkenborgveien 32, 7044 Trondheim
Postboks 3915 Leangen, 7443 Trondheim
www.samkjoe.no

Hovedkontor:

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

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

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

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

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

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.

Matkryss



Nyansettelse

Jörg Otto Stehl, en bransjeveteran ovenfor storhusholdningsmarkedet og leverandørindustrien, er fra 1. mars 2015 ansatt i Samkjøpsgruppen AS.

Jörg har siden 1978 jobbet med salg, markedsføring og innkjøp ovenfor storhusholdningsbransjen.

I 1995 tok han initiativ og var ansvarlig for stiftelsen av Systemkjøp, og i 2001 startet han som innkjøpsdirektør i NHO Reiseliv og utviklet deres innkjøpskjede til å bli en av landets største innkjøpskjeder for HORECA bedrifter. Han kommer nå fra stillingen som direktør – forretningsutvikling hos Servicegrossistene.



Jörg vil den første tiden jobbe som markeds/innkjøpsdirektør i tospann med Arne Paulsen. Etter hvert vil han ta over ledelsen av kjeden. Med sin faglige bakgrunn, bransjekunnskapen og mangeårige erfaring fra innkjøp og kjededrift, forventer vi at Jörg skal bidra til å videreutvikle Samkjøpsgruppen som en 100 % fri og uavhengig innkjøpskjede til medlemmenes beste.

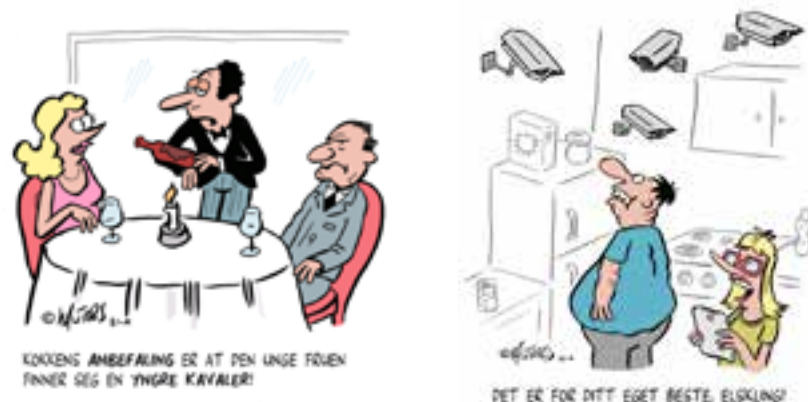
Bransjen er i en endringsprosess der stadig flere innkjøpskjeder er styrt og/eller eid av grossistleddet eller bransjeorganisasjoner, vi mener dette er en utvikling i feil retning. Samkjøpsgruppen skal være uavhengig, jobbe tett sammen med leverandørindustrien og være en garantist for å skape rettferdighet, balanse og sunn konkurranse i markedet.

Alle ansatte ser frem til at Jörg starter hos oss og utvikler nye, mer rettfærdige innkjøpskonsepter for både dagens og nye medlemmer av Samkjøpsgruppen AS.

Vi gleder oss til å starte samarbeidet med Jörg!

Vennlig hilsen

Ansatte og Styret i Samkjøpsgruppen AS

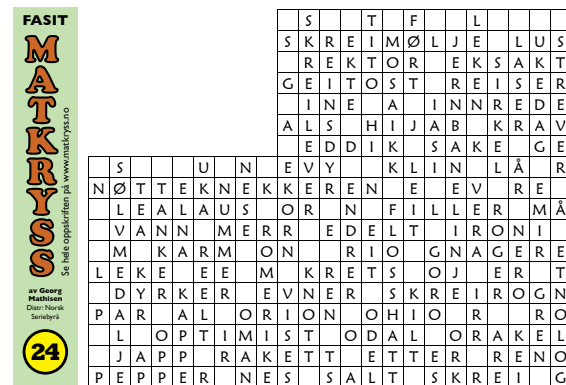




smart emballasje
sparer tid og gir bedre
ergonomi

Nye medlemmer

Lille Melissa as	7130	Brekstad
Metro as	7405	Trondheim
Restaurant Mellissa as	7130	Brekstad
Tre gode venner as, restaurant 34	6783	Stryn
Hemne bowling as	7200	Kyrksæterøra
Torvet grill steinkjer	7713	Steinkjer
Hemne bowling as, avd. Hemne hotell	7200	Kyrksæterøra
Norrøna hotell as, Avd. Kaptein larsen bar & kafe	8006	Bodø
Asiamat brekstad	7130	Brekstad
City pizza og grill	6509	Kristiansund
Mp storkjøkken as, kantine	6019	Ålesund
Stjørdalsblink fotball	7507	Stjørdal
Stryn kaffebar & vertshus	6783	Stryn
Ølingen kafe & bar as	9380	Gryllefjord



Vinnere av messekonkurransene

Nazif Tenc vant 1. premie i vår messekonkurranse

Nazif Tenc fra Bakgården spiseri og bar vant 1.premien i vår messekonkurranse. Premien var 2 billetter til Gordon Ramsay seminar og middag i Trondheim.



Vinner av knivkofferten

Heidi Bragstad fra Rosten drift ble den heldige vinner av en victorinox knivkoffert.



Gjør det enkelt å få med seg mer

Tork Easy Handling™ emballasje er utviklet for å gjøre håndteringen enklere for alle parter.

- Enkle å bære med en eller to hender, takket være praktiske, komfortable håndtak
- Praktisk forsegling i plast eller lim gjør det enkelt å åpne
- Enkle å gjøre tomeskene flate, enkelt å bære opptil 10 tomesker samtidig

Tork Easy Handling™
- den enkle måten for bedre ergonomi.

Snakk med din distributør eller les mer på www.tork.no



Leverandørtreff 3. oktober 2014

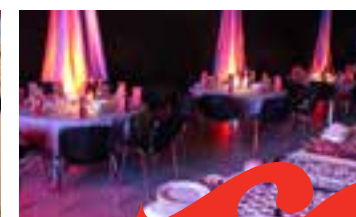
Vi takker for det store oppmøtet på vårt leverandørtreff, og håper alle hadde en flott kveld.

Maten ble levert og tilberedt av våre leverandører. Vi fikk smake på mange deilige nyheter, og med hjelp av Kirkens bymisjon fikk flere enn oss glede av maten.

Med stor kreativitet og innlevelse ble firmaene presentert, og innsatsen i vår lego-konkurranse var det heller ingenting å si på.

Quiz vekker konkurranse-innstinkt hos de fleste, denne gjengen var intet unntak. Blå lys fra telefoner ble riktignok observert, men dette er kun et rykte.

Sees plutselig i Dublin!



Rørosmat sa – sammen om matglede

I Rørostraktene har vi skapt et moderne mateventyr. Det har vi fått til fordi vi er mange som står sammen. Fordi vi brenner for å skape verdier ut av de ressursene vi har. Fordi vi blir inspirert av hverandre. Og fordi vi kan by på god mat med smak av fjell, vidde, skog og sjø.

Rørosmat ble etablert i 2003 av 6 ivrige matprodusenter i Røros-traktene. Eierne hadde en klar strategi allerede fra starten av; Rørosmat skal forstå salg og markedsføring av lokalproduserte matvarer på vegne av eiere. Den grunnleggende tanken var at samarbeid mellom flere mindre matprodusenter var den eneste rette veien å gå for å

synliggjøres bedre i et marked og for å styrke matproduksjonen i området.

I dag består Rørosmat av 29 matprodusenter i Rørostraktene. Produktmangfoldet er stort og sammen kan de ulike produsentene tilby produkter av lam, storfe, elg, hjort, rein, sik, røye, oster og meieriprodukter, egg, bakstprodukter, poteter, sopp, bær, urter og krydder og øl.

Merket "Røros – mat fra Rørostraktene" er vår merkevare og et kvalitetsstempel på at maten har en geografisk tilhørighet til Rørostraktene. For at medlemmene i Rørosmat skal kunne bruke Rørosmat-merket

på sine produkter, må produktene evalueres og godkjennes av et fagråd. Merkekriteriene forteller at produksjonen av råvarer skal foregå i Røros-traktene og at de ingrediensene vi har tilgjengelig i området skal benyttes i bearbeidede varer. Unntaket er varer som ikke produseres her.

Med ett kontaktpunkt, én ordre og én levering betjener Rørosmat SA det norske dagligvare- og storhusholdningsmarkedet og formidler det mangfoldet av varer som medlemmene i Rørostraktene produserer.

10 kjappe

Navn: Thor Erik Rosvold
Arbeidsgiver: Rørosmat SA

Stilling: Salgssjef

Litt om arbeidsoppgavene:

Ansvarer for alt av storkjøkkenkunder i Norge, men med hovedvekt på Midt-Norge (Trøndelagsfylkene samt Møre og Romsdal)

Hvor lenge har du vært ansatt der?

Begynte den 21. juli 2014

1. Fritidssysler: Hva er fritid?? Er Oldermann i Trondheim Kokkenes Mesterlaug og der går mesteparten av fritiden.

2. Siste bok: Ståle Botn og Johan B. Steens bok om Einar Tambarsjelve

3. Siste film: Så filmen om kokken Vatel for andre gang her nylig.

4. Favorittmat? Umulig å velge. God Kvalitetsmat som er godt tilberedt, gjerne med lokalt tilsnitt.

5. Hva serverer du svigermor / svigerfar/ svigerfamilien.

God hjemmelaget mat.

6. Hva serverer du vennegjengen.

God hjemmelaget mat gjort fra grunnen.

7. Din siste matopplevelse, på godt eller vondt.

Spiste deilig Røye fra Tydal her om dagen og det var nydelig.



8. Din største tabbe:

Hvor begynner jeg?? Har ikke lyst til å si at det er tabber, bare hendelser som livet gir en på godt og vondt og som gir livserfaring.

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

Noen å snakke med.

10. Hvor er ditt store drømmereisemål?

Burde vel si Røros, men har alltid hatt lyst på en rundreise i Australia. (Noen som sponser??)



Intimt på kinoseter

Spansk inspirasjon, kinoseter, og trangt nok til at gjestene kan bli kjent med hverandre. Dessuten skiller Perez seg ut med å være en av de få i Tromsø som ikke har Mack-øl i kranene.

Av Georg Mathisen

Perez i dag er ikke helt den samme som Perez da den åpnet i 2003. – Det begynte som en liten kaffebar, forteller Pål Markussen – en av de fire som eier det lille stedet i Tromsø, helt i nordenden av sentrum.

To år senere forandret det seg litt. – Da begynte vi å servere alkohol og holde åpent om kveldene, også. Siden den gang er det bare blitt mer og mer populært her, konstaterer Markussen.

Spanskinspirert

Navnet er spansk, og hovedeier Alexander Perez har da også hentet spansk inspirasjon til både serveringstilbudet og interiøret. Han legger mye arbeid i å finne de riktige vinene, og på matsiden reklameres det med tapas.

Men det nostalgiske fra Tromsø har også fått plass. Seter fra gamle Fokus kino, for eksempel, satt ved siden av hverandre mot den ene veggen. Faktisk utgjør de flertallet

av de 15-20 sitteplassene innendørs.

Stamsted

– Her har vi hatt stamgjester helt siden starten, og her er det så lite at de ikke kan gjemme seg unna, smiler Pål Markussen. Gjestene kommer fra alle grupper og generasjoner.

Perez har også uteservering, og holder åpent så lenge skjenkebevillingen gjelder om natten.

– Det er åpent til to eller halv fire, og så åpner vi igjen klokken åtte på hverdagene, forteller Markussen. – Det blir lange dager.

Hele åpningstiden er stedet énmannsbetjent. Det vil i praksis si at én ansatt begynner om morgenen, en annen stenger om natten, og flere er det ikke plass til. Til gjengjeld kan de ansatte gjerne sitte på den andre siden av disken med en kaffekopp, som gjester på sin egen arbeidsplass.

– Vi har prøvd å være flere i baren, men da går de bare i veien for hverandre. Det er bare når uteserveringen er full at vi må være to enkelte ganger, sier Pål Markussen.

Musikkbar

Til daglig er Pål Markussen daglig leder på Bastard Bar, i den andre enden av Tromsø sentrum. Den eier han sammen med flere av de andre partnerne som også har engasjert

seg i Perez. Bastard Bar er et profilert musikksted.

– Vi er den eneste scenen der lokale band får slippe til uten å måtte garantere for masse penger. En åpen scene for lokale band, supplert av litt mer kjente artister, sier han. – Lokale band kan ha den første konserten her for venner og familie.

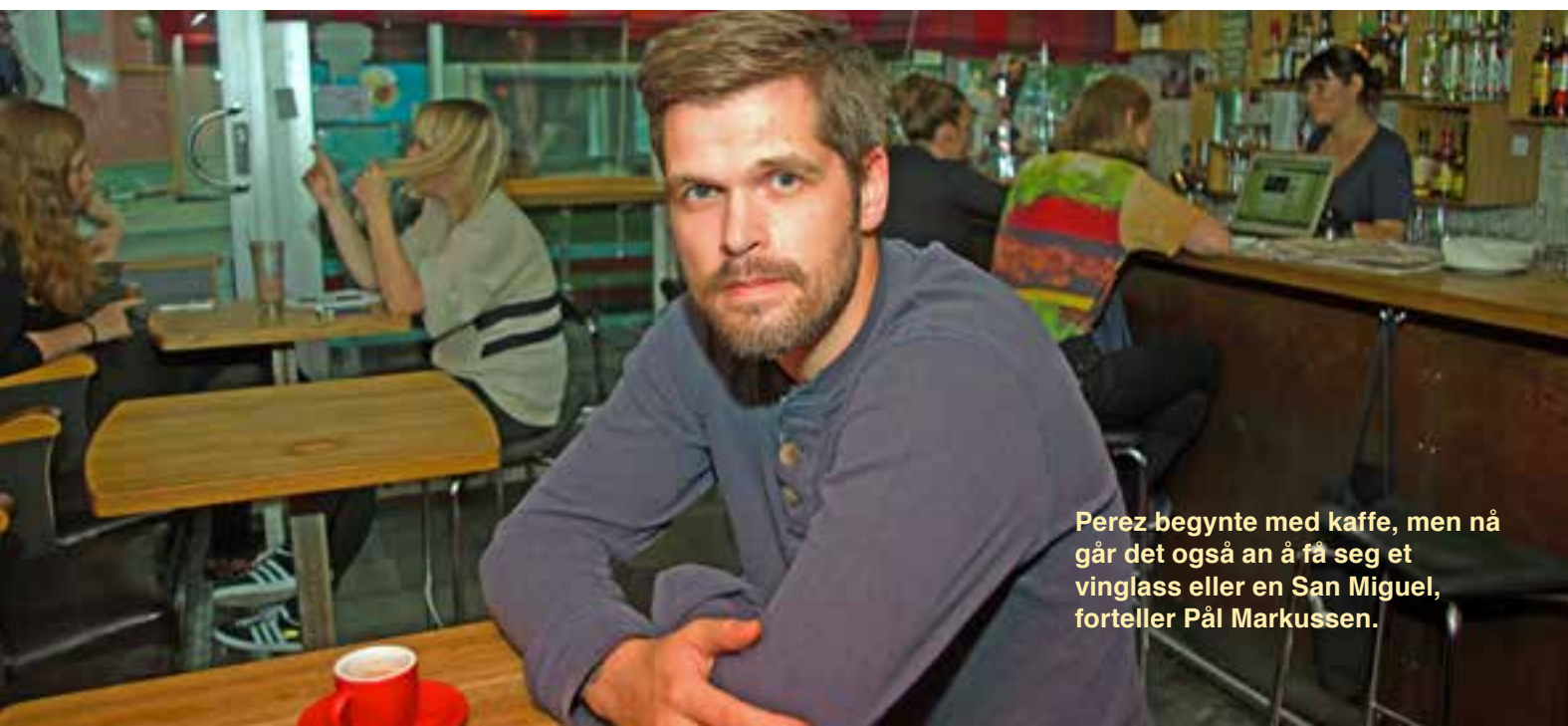
Det fungerer veldig bra, og ikke minst gjør det at de musikerne som får en karriere videre etter deuten på Bastard Bar, er lojale og positive. Baren har sluppet til musikere helt ned i 14-årsalderen – da tilpasses både tidspunktet og serveringstilbudet.

Fotball og pølse

– Dessuten viser vi mye fotball, og vi serverer vår egen pølse, smiler han. Bastardpølsene har den lokale kjøttbedriften Mydland spesiallaget etter Bastard-oppskrift, og brødene er hjemmebakte.

– Pølser er bare et biprodukt. Men vi selger mer øl, også, når folk går og spiser, konstaterer sjefen.

Han innrømmer at han sliter litt med samvittigheten enkelte ganger: Den lokale Liverpool-supporterklubben er fast inventar, men selv er han Manchester United-tilhenger. – Men det er en trivelig gjeng, må Pål Markussen innrømme.



Perez begynte med kaffe, men nå går det også an å få seg et vinglass eller en San Miguel, forteller Pål Markussen.



Bastard er noe så uvanlig som en bar med spesiallagede pølser på menyen.



Farger og dekor på Perez er spanskinspirerte, men sitteplassene kommer fra gamle Fokus kino.



Jon Høiland (til venstre) og Isak Harbitz slipper til nye musikere på scenen på Bastard Bar.



De hevder at de ikke ser ut som fruktfat, Charlotte Bendiksen (til venstre) og Tone Bjerkaas på Perez, men poserer gjerne som det likevel.

Kafé med sjel

Av Georg Mathisen

Her fikk hun kjæreste, her ble det slutt. Camilla Stokland er full av følelser for Kafé Kafka. Nå driver hun stedet selv.

Urbane kaffedrikkere med Mac eller nettbrett, burgersultne spisegjester og øltørste unge på by'n. Kafé Kafka er bodøværingenes kinderegg: Tre tilbud i ett.

Sted med sjel

I 15 år har kaféen ligget sentralt plassert i Bodø. Camilla Stokland tok over i mai i fjor, sammen med søsteren Ida Marie Dalmo.

– Jeg har alltid hatt en relasjon til plassen. Det var her jeg fikk meg kjæreste, og det var her jeg gjorde det slutt med kjæresten, forteller Stokland. Etter mange år både foran og bak disken, kan hun si mye om Kafkas sjel.

– Jeg har tro på plassen, sier hun. Det blir sagt at en restaurant eller kafé i Bodø kan regne med en levetid på fire år, og ansatte som blir i fire måneder. – Det tar jo fire måneder bare å lære dem opp. Heldigvis får vi beholde dem et år i snitt, sier Camilla Stokland.

Helgetrøkk

Hun kan ikke annet enn akseptere at ansatte vil gå videre. – Men det var ingen som advarte meg om at jeg kom til å bli så glad i dem før de slutter igjen, sier hun. Flere å være glad i har hun også fått. På to år har Kafé Kafka gått fra seks ansatte til 20.

– Hver helg er det et enormt trøkk og press her. Da har vi DJ

nedi kjelleren, og det er plass til 160 mennesker her, forteller hun. Fredag og lørdag er det åpent til halv fire om natten.

Camilla Stokland synes det er spesielt moro å arbeide i turistsesongen, har lagt seg til et godt blikk for hvor de forskjellige gjestene kommer fra, og kan glede seg over at Kafka er et av de seks stedene i Bodø som er omtalt i Lonely Planet.

Suppe og burger

Til lunsj er det for eksempel suppe- og grytebuffet å få, og smurte bobolis. – Kafémat med kjærlighet, sier Stokland. Dessuten er Kafka kjent for burgerne. Kjøttet kvernes på eget kjøkken. Den daglige lederen har en liten hemmelighet, som hun lærte den gangen hun arbeidet på tradisjonsrike Pizzakjeller'n, for å få det ekstra godt.

Kaffemenyen har sitt eget særpreg. I tillegg til det som finnes på kaffemenyer flest, lager Kafka søtkomponert kaffe med for eksempel sjokolade eller tiramisu, og flere varianter av kaffe med brennevin.

Kaffen preger veggene, også, med meldinger som «Drink Coffee. Do stupid things faster with more energy.» og «Coffee. If you're not shaking, you need another cup.»

Kjelleren er prydet med plakater for noen av de mange som har optrådt der, mens førsteetasjen er utstyrt med rikelig med lesestoff, som seg hør og bør for en plass oppkalt etter en forfatter. Faktisk kan gjestene finne en bok under telyset på hvert eneste bord.

Kafé for alle

– Vi har tre «pulser» i løpet av dagen: Lunsjen, middagen og utelivet. Da endrer vi musikken, og vi endrer det som skal stå på disken. Det blir litt «Kafka for alle». Mange som bruker å være her natterstid, har kommet innom på dagtid og blitt sjokkert fordi det ser anderledes ut, og omvendt, forteller Camilla Stokland.

Hun setter pris på akkurat det:

– Kaféen er som Playmo: Du kan gjøre hva du vil med det. Scene, quiz, utdrikingslag, DJ, artister, sier hun, og drømmer om å komme enda tettere på kulturlivet i byen. Når kulturhuset Stormen åpner rett rundt hjørnet i november, håper hun å trekke konsert- og teatergjengerne innom før og etter forestillingene.

– Slik sett er det en fordel å være alene og uavhengig, sier Stokland, som også er fornøyd med å være en del av Samkjøpsgruppen:

– Nettstedet er selve oppslagsverket som gjør det veldig lett for meg å finne ut av hva jeg trenger, og jeg har et veldig godt forhold til og får veldig god hjelp av den lokale Samkjøpsrepresentanten min. Varene kommer som de skal, og bonusene er gode.



Camilla Stokland gikk fra daglig leder til eier av Kafé Kafka i mai i fjor, etter flere år som ansatt.



Kjelleren på Kafé Kafka gir rom for både DJ og kjente artister om kveldene. Camilla Stokland har stått for innredningen selv.



Morsomme kaffe-slagord pryder veggene.



Slottet i Franz Kafkas hjemby Praha er ikke glemt – slik ser det ut i kjellertrappen.



Kafkaburgerne er signaturretter, og utnyttes også til å gjøre Kafé Kafka synlig på sosiale medier.

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 whiskyentusiasters 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 (hjørnesteiner) 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



Bli på Samkjøpsgruppens bransjetreff 2015 i Dublin



Mange av våre medlemmer har ønsket seg Dublin som reisemål, og ikke uten grunn. Byen har alt - mat, drikke, kultur, historie, og shopping. Dessuten topper Irland Lonely planets liste over verdens vennligste land.

Vi lover et program fylt av opplevelser som vil dekke det meste av hva byen har å by på. I tillegg til faglig innhold og muligheten til å bli kjent med kollegaer og leverandører i bransjen, blir dette en årets store happening. Velkommen til Samkjøpsgruppens bransjetreff 2015.

Program og priser kommer, men det viktigste først:

Sett av 14. - 16. april 2015!



Kampanje



Norrek kampanje tom desember

Norrek Soppblanding

EPD nr: 1034750
2x2 kg **8% rab.**

Hent frem den deilige klare høststemningen i skogen! Sopp er flott som garnityr til en kraftig dyrestek, eller som et smaksrikt innslag til en enkel omelett eller risotto. En kremet soppsuppe basert på en blanding av ulike sopper blir heller aldri feil! Vi har gjort det enkelt for deg å sanke sopp hele året!



Norrek Stekegrønnsaker med byggryn

EPD nr: 2872752
4x2,5 kg **8% rab.**

Disse flotte fargerike grønnsakene gir mange muligheter! Fres dem kjøpt ved høy varme, tilsett god kraft/buljong, og du har en fantastisk suppe på et blunk! Grønnsakene smaker også veldig godt stekt i ovnen med litt smør og krydder! Serveres gjerne til både kylling og fisk!

NORREK
www.norrek.no

Er du klar for de nye forskriftene om allergener?

Fra 13. desember 2014 er du ansvarlig for å gi informasjon skriftlig om allergener i maten du serverer gjestene dine.

ALLERGENER

Egg, fisk, gluten, melk, nøtter, peanøtter, selleri, sennep, sesamfrø, skalldyr, soya, svoveldioksyd/sulfitter, bløtdyr, lupin

SKRIFTLIG

Informasjonen skal være skriftlig tilgjengelig for gjesten

Vi har gjort jobben for deg!
I vårt kalkylesystem beregnes allergenene automatisk. Spør oss om en demonstrasjon på vårt unike bestilling- og kalkylesystem.

samkjøps
GRUPPEN AS

Bodø bakeri med nytt flott utsalg



Bodø Bakeri har valgt å flytte ut fra Koch kjøpesenter og inn i større og lettere tilgjengelige lokaler utenfor kjøpesenterverden i Bodø sentrum.

Lørdag 04 oktober kunne de endelig åpne dørene til ett flott og nytt utsalg i Bodø sentrum, en uke etter at de stengte det gamle på Koch kjøpesenter.

Det tidligere utsalget var en del av GO-bakeren konseptet til samkjøpsgruppen og det er videreført i det nye utsalget.

Beslutningen om å flytte var ganske enkel å ta når det kom til tidspunktet for kontraktsfornyelse med kjøpesenteret.

I de nye lokalene ble det plass til 50 sitteplasser, noe som var mangelvare ved det gamle. I tillegg står man mere fritt til å tilpasse åpnings-tidene etter hva som er best for kundene og bedriften i stedet for å slavisk måtte følge sentertider. Ikke minst var det å komme seg opp i dagslys og opp på gateplan en viktig del av flyttingen.

Utsalget har nå åpent fra 07:30-17 på hverdager og kan nå tilby frokost til folk som jobber og ferdes i området på morgenen. Her går det mye yoghurt med hjemmelaget musli, knekkebrød med brunost og matpakker. Etter nyåpningen har

kundestrømmen tatt seg betraktelig opp i forhold til tidligere lokasjon og omsetningen har steget med over 50% allerede.

Daglig leder Bjarne Mosås er meget fornøyd med nyåpningen og glad for å tilby kundene ett stort og flott utsalg midt i Bodø by.



Bodø Bakeri



BBQ Duoburger

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

Med fokus på gode råvarer og selgende konsepter, fortsetter Norsk Storhusholdning sitt mangeårige arbeid med å utvikle sin gode posisjon innen hurtigmatserveringen i Norge, - nå med enda en ny bølge innovasjon som resultat.

En av våre siste innovasjoner er en saftig DUO-Burger, laget av Slåtto Strimlet, marinert biffkjøtt, og HOFF Strimlet, marinert kyllingfilet eller 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!



Varenr.	Produkt	EPD	Pakning	D-pak
4300	Slåtto Biffstrimler, marinert.1,2kg	4082889	6x1,2kg	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



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



Tips
til kokken!

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 varmholding, 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

LAGERFØRTE KJØL- OG FRYSEROM



Priseksempel: Kjølerom som vist på bilde
inkludert 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

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.



Pulled Pork Salt & Pepper
Revet



EPD
4095782
4x1,5kg

Pulled Pork BBQ – Revet



EPD
4095733
4x1,5kg

Pulled Beef - Hel



EPD
4097986
4x1,5kg

Pulled Beef – Revet



EPD
4099065
4x1,5kg

Absolut hyller Andy Warhol “I love the bottle, I want to do something...” – Andy Warhol

Tradisjonen tro lanserer Absolut
årets «limited edition». I år er det
kunsten og det mangeårige
samarbeidet med Andy Warhol
som hylles. En ny flaske blir å
finne i hyllene i oktober.

Absolut er stolte av å presentere sin
ikoniske flaske i en «limited edition»
for kunstinteresserte. The Andy
Warhol Edition er prydet med
Warhols opprinnelige Absolut
maleri. Dermed kan alle ta med seg
en Warhol hjem.

Warhol Edition blir et innovativt og
fargerikt innslag på hyllen. Den ser
med første øyekast svart ut, men er
gjennomsiktig som den vanlige
flasken, men med blå, rosa og gule
detaljer. Det er en replika av Andy
Warhols opprinnelige Absolut
Warhol maleri.

Stiftelsen er i dag en ledende
finansiell bidragsyter til moderne
kunst i USA med nesten 250
millioner dollar i tilskudd og støtte
til utvikling, presentasjon og doku-
mentasjon av moderne billedkunst,
spesielt arbeid som er eksperiment-
elt, underanerkjent eller utfordrende
i naturen. Stiftelsens kontinuerlige
arbeid med å beskytte og forbedre
den kreative arven av dens grunn-
legger sikrer at Warhols opp-
finnsomme og fordomsfrie ånd vil
ha en betydelig innvirkning på
visuell kunst i generasjoner fram-
over. Innbetaling stiftelsen mottar
fra konsesjonsprosjekter som dette
bidrar til stiftelsens legat som det
distribuerer tilskudd fra.



Pernod Ricard Norway

Findus



Nyhet!

Quorn

Godt, kjøttfritt alternativ med nytt vegetabilsk protein til menyen

Quorn er varemerke og samlebegrep for produkter laget av mycoprotein, og kjent for tilvirkning med lav miljøbelastning. Det ligner kjøtt i smak og tekstur, men har mindre kalorier, fett og kolesterol. Favorittrettene kan du nå servere dine spisegjester som smakfulle grønne måltider, både sunnere og lettere enn med kjøtt. Quorn-serien tilbyr velsmakende, protein- og fiberrike løsninger og vil være perfekt på «meatfree Mondays». Prøv lasagne med Quorn farse, gryte eller wok med Quorn biter eller lag din nye signatur-rett med vår gode Quorn filet. Quorn er godkjent av Vegetarian Society og er halal- og kosherertifisert kost. - God fornøyelse, det vil smake!

Se Quorn oppskriftshefte, En enda GRØNNERE TID på www.findusfoodservice.no

QUORN™ FILET, 58G, 5 kg/krt. - (86 x 58 g), EPD 4090361
QUORN™ BITER, 5 kg/krt. - løsfrost. EPD 4090379
QUORN™ FARSE, 5 kg/krt. - (50 x 100 g), - løsfrost. EPD 4090965



Les mer om Quorn på www.quorn.co.uk eller www.quornfoodservice.co.uk. Du finner mye informasjon, oppskrifter, tips og idéer til hjelp for å sette Quorn på dine menyer fremover.

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



god fagkunnskap - gode måltidsløsninger

TORO Kraft og Buljong

SALTREDUSERT

TORO jobber kontinuerlig med å minimere saltinnholdet i sine produkter uten at det går ut over den kjente gode smaken.

TORO sin saltreduerte buljong og kraft serie består av:

Kyllingbuljong
 Oksebuljong
 Grønnsaksbuljong
 Fiskekraft
 Kalvekraft

Alle buljongene og kraftene har:

- ➔ Ren og klar smaksprofil
- ➔ Kun 0,2 - 0,3 g salt per dl buljong

Tilpasset det norske kjøkken og kokkens hjelper i mer enn 40 år



EPD-nr	Varenavn	Vekt/krt	Stk/krt	Allergener
4017869	TORO Kyllingbuljong saltreduert 100 l	4,8 kg	6	
4017877	TORO Oksebuljong saltreduert 130 l	4,8 kg	6	
2771558	TORO Fiskekraft saltreduert 100 l	6 kg	6	fisk
2771541	TORO Grønnsakbuljong saltreduert 328 l	4,6 kg	2	soya
1767615	TORO Kalvekraft saltreduert 94 l	1,8 kg	2	



orklafoodsstorhusholdning.no (800 33 005)
 ORKLA FOODS NORGE AS Postboks 711 - 1411 Kolbotn

Orkla
 Foods Norge

Litt ekstra julekos

Kong Haakon 1kg
EPD-NR.: 1 913 631



Kong Haakon 450g
EPD-NR.: 1 913 250



Twist sylinder 2,5kg
EPD-nr.: 2 543 379

Freia Preium 70% Tynne Pletter 130g
EPD-NR.: 4 064 143



Freia Dessertsjokolade 250g
EPD-NR.: 970 814



Daim sylinder 2,5kg
EPD-NR.: 2 619 898



Freia sylinder 2,3kg
EPD-NR.: 2 856 573



Toblerone Tiny mix sylinder 1,98kg
EPD-nr.: 2 543 361

For flere produkter som passer til jul - ta kontakt med grossisten din, og få flere gode produktforslag.

Stabburet

TORO

*Minner om julens klassikere fra
Stabburet og Toro*



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

STAPLES® Advantage



Vi har en avtale

...som du er tjent med

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



Vi gjør jobben enklere!

Fraktfritt til Samkjøpsgruppens medlemmer.

Staples Norway AS • Telefon 02272 • StaplesNetshop.no

GLUTENFRITT - En ny tid

"Stadig flere forbrukere blir bevisst på gluteninntaket og effekten dette har."



Vaasans kvalitetssjef Alexandra Magnusson har selv glutenallergi, og sier det har skjedd utrolig mye med det glutenfrie sortimentet de siste årene.

- Mange har en oppfatning om at de glutenfrie brødene er tørre og kjedelige, men jeg synes de smaker minst like bra som "vanlige" brød. Og muffinsene er jo bare helt fantastiske!

Glutenallergi eller cøliaki, er en livslang sykdom i tynntarmen som krever et glutenfritt kosthold. Skadede tarmtotter i tarmslimhinnen gjør at tarmens evne til å suge opp næringsstoffer er redusert.

Stadig flere forbrukere blir bevisst på gluteninntaket og effekten dette har. Det påstås at et glutenfritt kosthold vil kurere blant annet lav energi, søvnmangel, migrene, dårlig hud og oppblåsthet.

ALEXANDRAS BRIK MED BRIE

1 Briks
2 gode skiver Brie
20 gr. bakt paprika
Blandet salat
5. gr. Philadelphia

Smør Philadelphia på bunnen. Legg på litt salat.
Del Brieskivene på skrå, og legg skivene med spissene ut.
Legg bakt paprika på toppen.
Pynt med litt persille eller basilikum.



Sunt valg
Glutenfritt

Glutensensitivitet og glutenallergi har fått mye fokus den siste tiden og stadig flere forbrukere ønsker et glutenfritt kosthold.

Vaasan har tatt trenden på alvor ved å utvikle produkter uten gluten.

Du kan dermed trygt servere dine gjester produkter fra Vaasan uten fare for allergiske reaksjoner.

GLUTENFRI SOLSIKKEBRØD 600 G
EPD: 2776961

GLUTENFRI MUFFINS MIKS 60 G
EPD: 2779858

GLUTENFRIE PØLSEBRØD
EPD: 4018768

GLUTENFRITT HAMBURGERBRØD 100 G
EPD: 2779874

GLUTENFRI SPORTBRØD 600 G
EPD: 2776979

GLUTENFRI BAGUETTE MØRK 150 G
EPD: 2780476

GLUTENFRIE BRIKS MIKS 70 G
EPD: 2779866



KUNSTEN Å GLEDE



Les mer om produktene på vaasan.no

2014 KAMPANJE november-desember



EPD 431841

Julepølse

Delikat og saftig julepølse i ring ca 400 g.
Perfek for den tradisjonelle norske julemiddagen!
Pakning: Ca 5 kg, frys

RABATT
20%



EPD 486480

Medisterkaker fine

Smakfulle og saftige medisterkaker laget med ærlighet og kjærlighet ca 50 g. Pakning: Ca 5kg, frys.

RABATT
20%



EPD 527184

Vossakorv

En grov pølse med mye smak. Egner seg både sammen med annen julemat eller som egen rett.
Pakning: Ca 5 kg, frys.

RABATT
12%



EPD 617191

Lutefiskbacon

Grilstad sitt lutefiskbacon består av lettrøkt svinekjøtt uten svor. Ferdig ternet er det enkelt å bruke og det perfekte tilbehør til lutefisken. Ikke la deg lure av navnet, baconet er meget anvendelig og kan brukes som ingrediens i en rekke retter. Størrelse 1,5 cm x 1,5 cm x 1,5 cm. Pakning: Ca 2 kg, kjøll.

RABATT
10%



EPD 2684918

Juleskinke skåret

Pålegget som beriker din jule frokost! Kommer som alt annet pålegg fra Grilstad Storkjøkken på todelte hotellbrett (250 g i hvert kammer) 500 g, kjøll.

RABATT
12%



Grilstad Storkjøkken
Stålveien 5
4629 Kristiansand

Tlf: 38 00 27 00
storkjokken@grilstad.no
www.grilstad-storkjokken.no

Våre produkter finner du også på www.pdb.no

Piano



Husk Piano Riskrem til juletiden.

Riskrem er Norges mest brukte juledessert, med lange tradisjoner.

TINE tilbyr Piano Riskrem i 5 kilos spann, helt klar til bruk.

Piano Bringebærsaus er et naturlig tilbehør til riskremen.

Varenavn	TINE Varenr.	EPD-nr	Ant. i D-pak	Vekt	Enhet
Piano Riskrem	345	2154342	1	5 kg	Spann
Piano Bringebærsaus 1/2 liter	3753	4080172	10	5 liter	Kartong

PIANO RISKREM
Fersk og klar til bruk



EKSPEDISJON FULLFØRT

NYHET!

Inspirert av våre mat- og drikke tradisjoner har Amundsens Aquavit Master Blender gjort en fascinerende ekspedisjon i gamle akevittoppskrifter. Resultatet er Amundsen Expedition, en rundere fatmodnet aquavit med en friskt smak.

Karve og anis danner et tradisjonelt smaksgrunnlag.

Rene og friske toner fra sitrusskall og -blomst gir akevitten en egenart og eleganse som vekker assosiasjoner til ren og frisk natur.

Med sin sjenerøse og inkluderende karakter passer Amundsen Expedition til enhver anledning, sommer som vinter. Nytes som frisk snaps til god mat, eller til en smaksrik øl.



AMUNDSEN EXPEDITION AQUAVIT
Lys fatmodnet aquavit krydret med karve, anis og sitrus.
Kasse: 6 x 70 cl Alk: 38 %
EPD-nr: 4131488 VP-nr: 1688501

ALTIA
— YOUR 1ST CHOICE —
ALTIA Norway As



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



Bestselger!

Nyhet!

**Rockstar
H2O Peach**

Krt.str.: 24x50 cl.
Vecturanr.: 136106
EPD nr.: 4064747



Nyhet!

**Rockstar
Xdurance Black**

Krt.str.: 24x50 cl.
Vecturanr.: 136105
EPD nr.: 4064440



**Rockstar Energy
Punched Guava**

Krt.str.: 24x50 cl.
Vecturanr.: 128843
EPD nr.: 2412302



**Rockstar
Xdurance**

Krt.str.: 24x50 cl.
Vecturanr.: 131895
EPD nr.: 2650299



**Rockstar Super
Sours Green Apple**

Krt.str.: 24x50 cl.
Vecturanr.: 133980
EPD nr.: 2903656



**Rockstar Energy
Original**

Krt.str.: 24x50 cl.
Vecturanr.: 124960
EPD nr.: 2071116



ULVENVEIEN 89A, 0581 OSLO
TLF. (+47) 23 37 37 1
BREWERY@BREWERY.NO
WWW.BREWERY.NO

Norske klassikere fra Ringnes



Bestilles på samkjøpsportalen, uteliv@ringnes.no
eller på telefon 08852

RINGNES 
Part of the Carlsberg Group

Ribbe på menyen!

JULENS NYHETER FRA
GRILSTAD STORKJØKKEN



Grilstad
STORKJØKKEN

Skikkelig mat - laget med
ærlighet og kjærlighet

Nyheter!

NYHET!



Steke- og bake margarin med havsalt uten palme- og soyaolje



EPD nr. 2905529. 6x1 kg pr krt.

Vi har levert kvalitetsvarer i over 75 år

SERVICE
GROSSISTENE



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



Dixin

- effektiv omsorg for hendene



Garantert effektiv håndhygiene som er dokumentert mild mot hendene dine!



- Effektiv håndsåpe, som samtidig er mild mot huden
- Desinfeksjonsmiddelet og hudkremen trekker fort inn i huden og kleber ikke
- Desinfeksjonsmiddel tilfredstiller kravene i EN1500
- Alle produkter er uten farge og parfyme
- Håndsåpen, desinfeksjonsmiddelet og håndkremen anbefales av Norges astma- og allergiforbund
- Luft- og bakterietett doseringsventil
- Hygienisk design
- Dispenseren kan autoklaveres
- Kompatibel med bl.a. Sterisol veggfeste –ikke nødvendig med nye hull i veggen
- Fargekodede refiller



*Husk
dispenser!*



**FOLKEHELSEINSTITUTTETS NASJONALE
VEILEDER FOR HÅNDHYGIENE:**

Mikrobereduksjon på 99% oppnås ved

- Hånddesinfeksjon i minst 15 sekunder
- Håndvask i minst 30 sekunder



**ASTMA- OG
ALLERGIFORBUNDET**
- gjør Norge friskere



Kundesenter: 815 36 000
www.lilleborgprofesjonell.no

Cafitesse

More than great coffee

Det unike Cafitesse-konseptet leverer alt som betyr noe for din bedrift, dine ansatte og alle andre som setter pris på en god kopp kaffe. Cafitesse tilbyr deg den perfekte blanding av smak, valgmuligheter, enkel håndtering og moderne maskiner. I tillegg er løsningen svært hygienisk, driftssikker og kostnadseffektiv. Det er det som gjør Cafitesse til mer enn god kaffe. Les mer på friele.no

FRIELE



Scann QR-koden for mer info

FRIELE

VARM SJOKOLADE

SMAKEN ER ALT!

Friele Varm Sjokolade serveres fra flotte dispensere, som sammen med flott profileringsmateriell gir gjestene lyst på varm sjokolade. For alle liker den nydelige smaken av Friele Varm Sjokolade. Sjokoladen tilbys både som flytende konsentrat og som sjokoladepulver. Her ligger det god fortjeneste og venter!

Kontakt oss nå, og få tre måneders fri maskinleie og en 3-liter Bag-in-box!

Oppstartspakke!
Bli kunde før 31.12.14,
og få tre måneders
fri leie og en 3-liter
sjokolade*!

FRIELE

- friele.no | E: sjokolade@friele.no | Bergen T: +47 55 92 66 00 | Oslo T: +47 23 05 31 10 | Trondheim T: +47 73 91 99 03

FERDIG STEKT
SANDWINO
TIN OG SERVÉR

GENIALT ENKELT.

Sandwino er en spennende serie ferdigstekte porsjonsbrød som du ganske enkelt tiner og serverer. Slik forenkler du hverdagen, minsker svinn og øker både effektiviteten og inntjeningen. Serien omfatter nå også stenovnsbakte produkter. I tillegg har vi fått flere nøkkelhullsmerkede sunnere alternativer i tråd med det forbrukerne ønsker. Med andre ord er Sandwino en komplett serie som vil dekke de fleste kunders behov. Enklere blir det ikke, bare tin og server!



HØSTENS
SPENNENDE
NYHETER!



34%



SANDWINO
STENOVNSBAKT
HALVGROVT STYKKE

EPD 4095840 Vekt pr. stk. 100 g
Ant. pr. kartong 35 stk



35%



SANDWINO
STENOVNSBAKT
CHILISTYKKE

EPD 4095899 Vekt pr. stk. 100 g
Ant. pr. kartong 35 stk



SANDWINO
RUSTIKK SANDWICH
FIN

EPD 4090056 Vekt pr. stk. 115 g
Ant. pr. kartong 35 stk



60%



SANDWINO
FULLKORNSTYKKE
MED CHILI

EPD 4089686 Vekt pr. stk. 115 g
Ant. pr. kartong 40 stk



59%



SANDWINO
FULLKORNSTYKKE
MED HAVSALT

EPD 4090064 Vekt pr. stk. 130 g
Ant. pr. kartong 35 stk



SANDWINO
BAGEL
MED SOLSIKKEFRØ

EPD 4095287 Vekt pr. stk. 100 g
Ant. pr. kartong 36 stk



SANDWINO
BAGEL
MED VALMUEFRØ

EPD 4095220 Vekt pr. stk. 100 g
Ant. pr. kartong 36 stk



www.lantmannen-unibake.no





JULEN 2014



Juletid er hyggetid

Det finnes ikke noe bedre en julehøytid. Julestemning, julemusikk, snø som faller rolig utenfor og det flotte dekkede julebordet med skinnende julelys.

Gjør førjulstiden til en fest og dekk det perfekte julebordet med Duni's flotte design og skap ekstra hygge med våre matchende lys.

Tlf.: 23 30 45 00

For mer inspirasjon, se duni.no

[Duni.no](http://duni.no)



A world of temptation.....



NYHET!

Jordbær Ostekremkake

Epd: 4088506

Deilig ostekrem mellom to lag lys kakebunn. Toppet med smakfulle jordbær i en fruktig gele. Laktosefri!



NYHET!

Chocolate cake Exclusive

Epd: 4088514

"Tout au Chocolate"

Kakefristelse laget av to lag mørk kakebunn fylt med smelte-i-munnen sjokoladekrem, avrundet med topping av kakaokrem.



NYHET!

Country Walnut cake

Epd: 4088522

Crunchy valnøttfyll mellom to lag saftig kakebunn. Toppet med hakkede valnøtter, kanel og sukker.



Almond

 **Glutenfri**

NYHET!

Philadelphia Cheesecake Lemon

Epd: 4088548

To lag mandelbunn fylt med deilig kremet Philadelphia og trukket med frisk sitronfrosting. Glutenfri!


MAREXIM
a world of temptations



BACHE-GABRIELSEN PURE & RUSTIC PETITE CHAMPAGNE SAINTE LHEURINE

Denne sjeldne single estate Petite Champagne Cognac er laget i samarbeid med 4. generasjons vinbonde og "Bouilleur De Cru", Noël Gay på hans 15 hektars eiendom like ved landsbyen Sainte Lheurine. Ugni blanc, druene som er råvaren, kommer kun fra familien Gay's jorder, og er derfor en "single estate". Vinen er hovedsakelig destillert i begynnelsen av 1980 årene og lagret på små eikefat fra Limousin.

Bache-Gabrielsen har også tidligere lansert fat fra M. Noël Gay med stor suksess og kan med stolthet presentere en fyldig cognac med tiltalende aroma preget av tørket frukt og hvite blomster. 1000 nummererte flasker er tappet i juli 2014. Alkoholstyrken ved flasketapping er 53 % vol.

35 cl. 53% vol.

Drue: Ugni Blanc

Vinmonopolet Varenr. 1848802 / BU

Pris 399,00

Vectura Varenr. 136779 Pris Horeca veil. 319,20



Pure & Rustic er navnet på en serie cognacer fra Bache-Gabrielsen. Kjellermester Jean-Philippe Bergier har, i nært samarbeid med erfarne destillatører, laget cognacer med en moderne stil. De inviterer deg til å oppdage denne lette og friske stilen med rik fruktighet og assosiasjoner til det landlege livet i Cognac.



Bache-Gabrielsen Norge AS, Ryersvingen 15, 0660 Oslo, Tlf. 22 68 71 71

www.bache-gabrielsen.no post@bache-gabrielsen.no
Organisasjonsnummer: 916314337



Lerøy Sjømatgruppen AS



Representert ved:

KARL'S FISK & SKALDDYR AS // TRØMSØ
Leverer til Nordland (fra Bodø), Troms og Finnmark

LERØY TRONDHEIM AS // TRONDHEIM
Leverer: Trøndelag, Møre og Romsdal, Nordland to m Bodø

SMAKFULLT STORKJØKKEN AS // GJØVIK
Leverer: Hedmark, Oppland, øvre Buskerud og øvre Akershus

LAKS- & VILDTCENTRALEN AS // OSLO
Leverer: Oslo, Akershus og Østfold

BRØDR. BERGGREN AS // SANDEFJORD
Leverer: Vestfold og Telemark

LERØY ALFHEIM AS // BERGEN
Leverer: Sogn og Fjordane og Hordaland

LERØY DELICO AS // STAVANGER
Leverer til Rogaland

FISKEEKSPERTEN REINHARTSEN AS // KRISTIANSAND
Leverer: Aust-Agder og Vest-Agder

Samkjøpsgruppen kan nå tilby sine medlemmer fersk sjømat over hele landet, gjennom vår nye samarbeidspartner Lerøy Sjømatgruppen

Lerøy Sjømatgruppen har lang erfaring som sjømatleverandør og samarbeidspartner i alle segmenter innenfor storkjøkkenmarkedet. Vi skal tilby måltidsløsninger basert på gode råvarer og en unik fagkunnskap.

Creating Tasteful Solutions



www.facebook.com/leroysjomatgruppen



Grossister:

KARL'S FISK & SKALDDYR AS // TRØMSØ
Leverer til Nordland (fra Bodø), Troms og Finnmark
Kontakt 41 61 45 55 • post@karlsfiskogskalldyr.no

LERØY TRONDHEIM AS // TRONDHEIM
Leverer: Trøndelag, Møre og Romsdal, Nordland to m Bodø
Kontakt 55 33 41 00 • firmapost@leroytrondheim.no

LERØY ALFHEIM AS // BERGEN
Leverer: Sogn og Fjordane og Hordaland
Kontakt 55 30 39 00 • firmapost@leroyalheim.no

LERØY DELICO AS // STAVANGER
Leverer til Rogaland
Kontakt 51 71 89 00 • post@leroydelico.no

FISKEEKSPERTEN REINHARTSEN AS // KRISTIANSAND
Leverer: Aust-Agder og Vest-Agder
Kontakt 92 66 08 29 • ordre@fiskeeksperten.no

BRØDR. BERGGREN AS // SANDEFJORD
Leverer: Vestfold og Telemark
Kontakt 33 48 30 40 • bestilling@brodreneberggren.no

LAKS- & VILDTCENTRALEN AS // OSLO
Leverer: Oslo, Akershus og Østfold
Kontakt 22 82 18 00 • salg@laksogvilt.no

SMAKFULLT STORKJØKKEN AS // GJØVIK
Leverer: Hedmark, Oppland, øvre Buskerud og øvre Akershus
Kontakt 61 17 99 00 • smakfullt@smakfullt.no