



samtalen



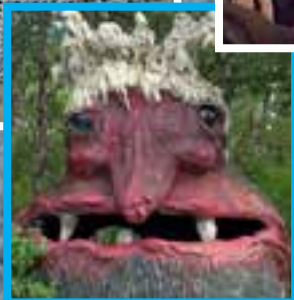
Parken Grill og Cafébar på Otta – mer enn et spisested.

I tillegg til selve kafeen med plass til 100, har de eget gatekjøkkenutsalg, og eget lokale for div. tilstelninger som konfirmasjoner, begravelser, og møtevirksomhet. Alt dette gjør Parken Grill og Cafébar til langt mer enn et spisested.



Senjatrollet

Siw og Leif Rubach har laget en hel eventyrverden av gamle sagn fra Norges nest største øy.





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.

Alle som driver forretningsvirksomhet er opptatt av å finne de beste innkjøpsvilkår og de laveste prisene. Det er en prioritert oppgave i Samkjøpsgruppens daglige arbeid å være "på hugget" i søken etter de beste betingelsene for våre medlemmer. Vi konfronteres daglig med påstander om at "den og den" kan levere billigere, men som etter nærmere undersøkelser i de aller fleste tilfeller viser seg å ikke være korrekt. Etter utallige undersøkelser sitter vi med en klar oppfatning at de innkjøpsvilkår som tilbys gjennom Samkjøpsgruppen og våre utvalgte leverandører er konkurransedyktig både på pris og ikke minst på kvalitet.

I denne utgaven av Samtalen forteller vi om to suksesshistorier som har basis i det som Samkjøpsgruppen tilbyr i tillegg til innkjøpsbetingelsene. Den ene er Parken Grill og Cafebar som er profilert som GO2 grill hvor suksessfaktoren først og fremst er meromsetning, ja nesten en dobling per kunde. Bak dette ligger det en investering i oppgradering av lokalene, men det elementet vil jo over tid miste sin betydning dersom det som produseres på kjøkkenet ikke holder mål. I brukergruppen innen GO2 grill arbeides det kontinuerlig med å holde fokus på de fastsatte kjerneverdier i driftsmanualen samt å stadig finne frem til en meny der "signaturretter" utvikles i samarbeid med industrirepresentanter mens en samtidig beholder lokale favoritter.

Den andre historien er GO2 arena – et konsept utviklet i et samarbeidsprosjekt mellom Samkjøpsgruppen og et par av våre medlemmer. De er etablert på Lerkendal Stadion og på Ullevål Stadion. GO2 arena AS ble Gasellebedrift 2014. Suksesskriteriene ligger ikke først og fremst i innkjøpsvilkårene, men fastsettelse av definerte kjerneverdier,

driftsmanualer, grundig opplæring av ansatte og full fokus på alle elementer innen driften.

I begge disse tilfellene ligger våre gode innkjøpsvilkår i bunnen, men driverne har sterk fokus på alle de andre elementene som skal til for å skape et godt økonomisk resultat. Her har Samkjøpsgruppen store konkurransefortrinn i forhold til de fleste av våre konkurrerende innkjøpsorganisasjoner. I tillegg til å kunne tilby konsepter/profilering har vi et unikt verktøy i vårt databaserte bestillingssystem som det arbeides kontinuerlig med å utvikle videre. Vi er nå i ferd med å fullføre katalogiseringen av allergener, noe som ellers vil representere et betydelig merarbeid for den som ikke nytter bestillingsportalen og gjør bruk av alle de opplysninger og hjelpemidler som ligger der.

Vi arbeider kontinuerlig med å utvikle hjelpemidler for våre medlemmer, og kan ved siden av grafiske tjenester som i sum gjør at medlemmene samlet gjennom året sparer hundretusener av kroner. Vi har også manualer for intern kontroll mat og intern kontroll alkohol, og når kravet om opplysning om ernæringsinnhold i det som står på menyen kommer i 2016, skal vi være der med løsning også for det.

Vi gjentar gjerne til det kjedsommelige: Det er ikke nivået på innkjøpsprisene alene som bestemmer resultatet på bunnlinjen hos serveringsbedrifter, men summen av alle elementer i prosessen fra råvare til ferdig produkt. Vi har den oppfatning at det er de som evner å se helheten i dette er de som oppnår de beste resultatene. Vi er sterkt tilstede ved å tilby elementer som inngår i denne helheten.

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

Annonselinnelevering:

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

Utforming: Samkjøpsgruppen AS
Trykk: Fagtrykk Trondheim AS



Våre grunnverdier:

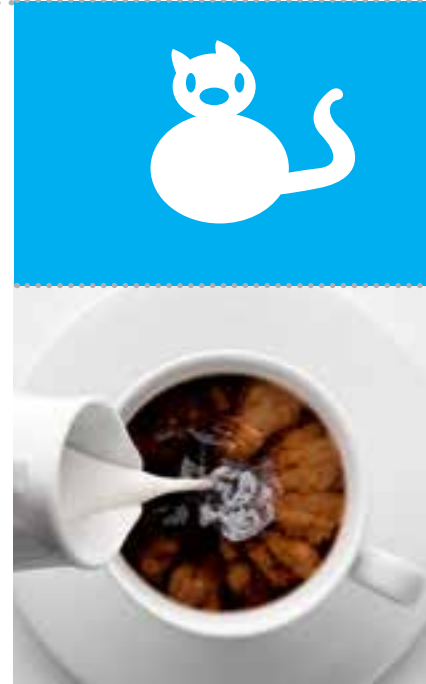
- Vi skal være en uavhengig og fri innkjøpskjede med en positiv samkjøpskultur.
- Vi skal være oppdaterte, ambisiøse og offensive.
- Vi skal konkurrere hardt men rederlig.
- Vi skal tilstrebe god kvalitet i alt vi foretar oss.
- Samkjøp skal være å stole på og ha høy lojalitet mot både kunder og leverandører.

Visjon

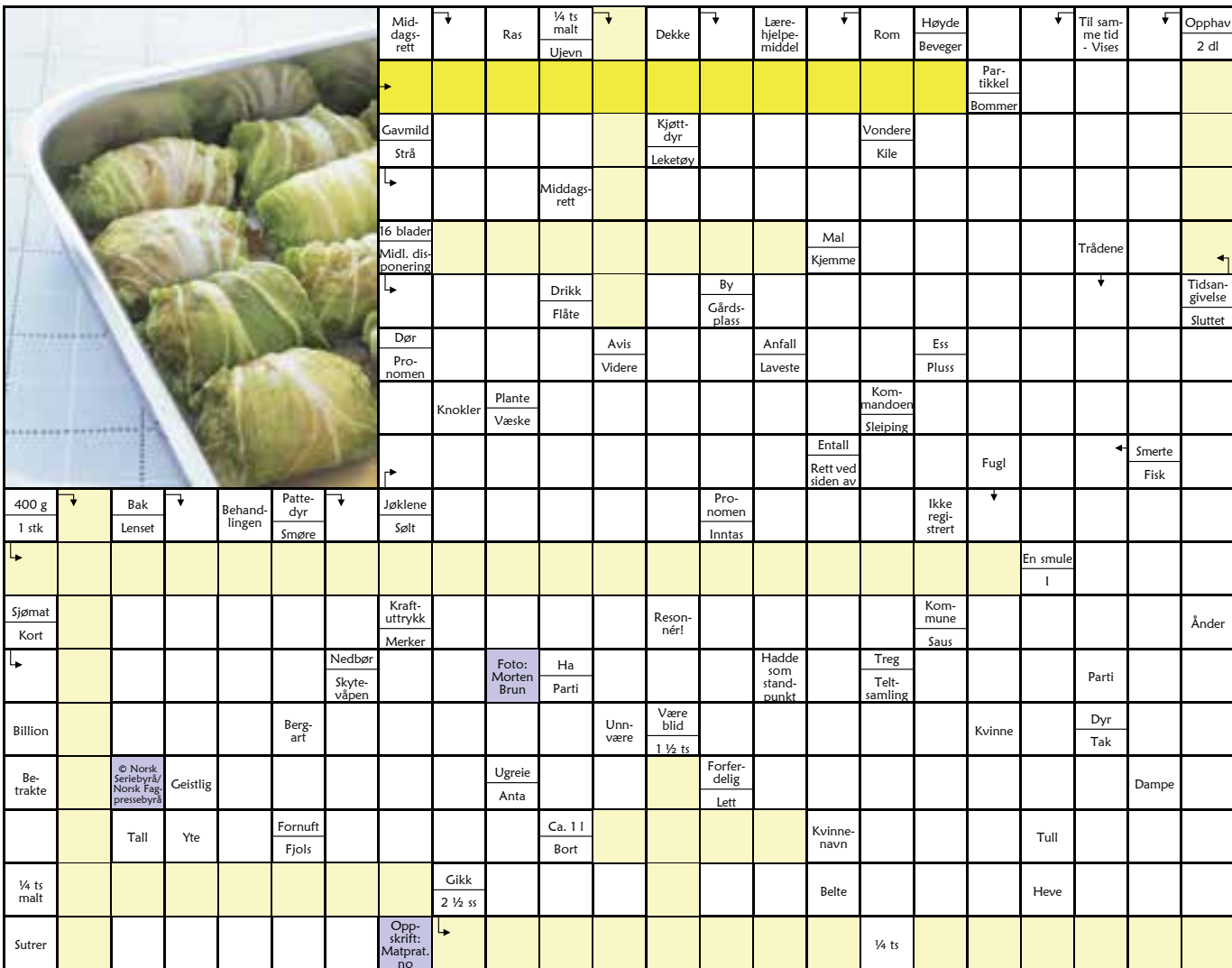
Samkjøp skal være den ledende frie innkjøpskjeden innenfor storhusholdningsmarkedet i Norge

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



Samkjøpsgruppen 2015



***Jeg gleder meg til 1. mars 2015.
Hva skjer da?***

Litt historie først.

Samkjøpsgruppen AS ble etablert som en av de aller første innkjøpskjedene til HORECA markedet i Norge i 1991, i 2016 har vi altså vært i medlemmenes tjeneste i 25 år. Hvor mange millioner vi har spart for våre medlemmer i alle disse årene har vi ikke tall på, men det er betydelig beløp. Legger vi tusenlapper etter hverandre så vil de helt sikkert gå jorda rundt flere ganger.

Jeg har vært med fra dag en, og Inger Hildrum kom inn bare et par år etter. Så leverandørene ser jo på oss som et radarpar.

Vi har hele tiden vært i en rivende utvikling, i vår bransje er det viktig at man ikke får tunnelsyn, man må kontinuerlig være på jakt etter nye trender og ta hensyn til medlemmenes ønsker. Vi mener å ha lyktes godt med dette, noe veksten vår og tilsiget av nye medlemmer beviser.

Samkjøpsgruppen AS har vært et foregangsfirma for andre innkjøpskjeder som hele tiden har forsøkt å

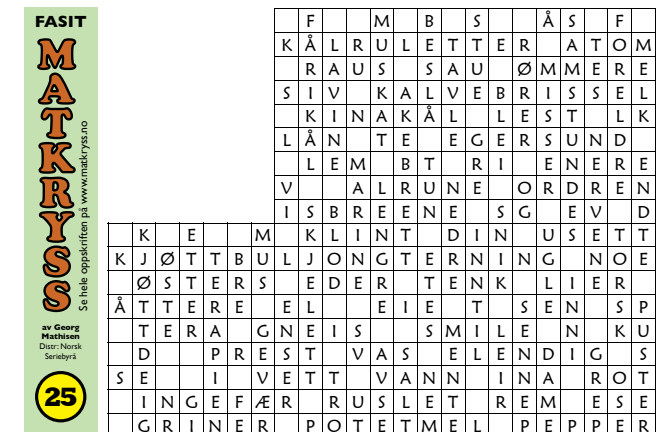
kopiere oss uten helt å ta oss igjen.
Men hva gjør vi for at den positive
utviklingen ikke skal stoppe - hva
skjer 1. mars 2015?

Samkjøpsgruppen AS har vært så heldig å få en ny medarbeider som har et videre syn på hva som skjer og bør gjøres på HORECA markedet i Norge i framtiden. Denne personen har i sin tid startet Systemkjøp som nå eies av Servicegrossisten og senere bygd opp NHO Reiseliv Innkjøpskjeden til en av landet største innkjøpsforetak. Så her har vi lykket å få fått i en ressursperson som er godt kjent med leverandører og HORECA markedet i Norge. Han vil være adm. dir. for Samkjøpsgruppen AS fra 1. mars.

Men for å si det med samme – før spørsmålene hagler inn, så har jeg ikke tenkt å slutte i min stilling, men skal videre arbeide sammen med vår nye medarbeider i tospann.

Vår nye mann heter Jörg Otto Stehl
og vil ha kontor i Oslo.
Han vil presentere seg selv og sine
planer på et annet sted i Samtalen.

Arne Paulsen



Samkjøpsgruppen 2015



Det er bra med litt historie-

- og det er viktig å ha vært først men du må også være best, det er kun da du beholder forspranget!

Markedet og trender i den norske leverandør og grossistbransjen til storhusholdningsbedrifter har vært i en rivende utvikling, endringene er kommet for å bli, om vi liker dem eller ikke, det er vi som må tilpasse oss, markedet tilpasser seg aldri.

Hva har skjedd - stadig flere innkjøpsforetak er eid av en organisasjon eller et grossistselskap, dette først og fremst for å sikre sine eiere kontroll over medlemsbedriftene og egen inntjening. Utviklingen er så absolutt ikke konkurransefremmende og hemmer de frie kundenes mulighet til å kunne velge varer fra de beste leverandører til konkurransedyktige priser.

Og husk - billigst er ikke alltid best, kvalitetsleverandører som bidrar med profilstøtte og salgsfremmende tiltak må også i fremtiden kunne prioriteres i et markedet der stadig flere distributører leverer billige EMV og lavprisvarer som ikke akkurat fremmer kvalitetstilbudet i norske serveringsbedrifter.

Hva skal til for å lykkes i fremtiden?

Jeg er overbevist om at Samkjøpsgruppen har livets rett og vil fortsette veksten fremover, men der er viktig med nytenkning.

Kjøpsvolumer gir makt og makt er blitt et viktig element for å oppnå de beste betingelser, derfor vil jeg omgående starte med å jobbe med nye allianser slik at vi også i fremtiden er sikret markedets beste betingelser. Det er alt for mange små og mellomstore kjeder som ikke oppnår konkurranse

grunnet for lave innkjøpsvolumer, her er det viktig med nye samarbeidsmodeller! De første fremstøt er gjort og utsiktene ser lovende ut.

Vi er selvfølgelig interessert i og avhengig av et godt samarbeid med distribusjonsleddet, men det er ikke formålstjenlig at grossistene styrer alt - fra leverandørvalg via tilgjengelig sortiment til rabatter og prising, spesielt ikke når de konkurrerer med sine kunder i form av eierskap i egne innkjøpsforetak.

Tiden er inne med et utvidet samarbeid med produsentene av den maten vi selger slik at kvalitetsleverandører ikke mister sin påvirkning ovenfor markedet. Her kommer det til å skje interessante allianser i tiden fremover, også for Samkjøpsgruppen.

Det var det jeg kunne avsløre i første omgang, vent og følg med, du vil ikke bli skuffet og kan være sikker på at Samkjøpsgruppen også i fremtiden vil være det beste, frie innkjøpsalternativet for deg som er opptatt av friheten til å velge.

Hvem er så Jörg Otto Stehl: Jeg er 59 år, opprinnelig fra Østerrike, har jobbet de siste 35 år med salg, markedsføring, innkjøp og kjededrift innen den norske storhusholdningsbransjen. Jeg er samboer har tre barn og bor i Oslo. Jeg er genuint opptatt av sunn konkurranse og rettferdighet i storhusholdningsmarkedet.

Mine hobbyer er, familie, alpinkjøring, Harley Davidsson og hus og hage.

Jeg gleder med til å bli kjent med dere og utvikle Samkjøpsgruppen til beste for dere.

Jörg Otto Stehl
Oslo, 6. mars 2015



**Det er ennå mulig å bli med!
Ta kontakt for priser
og program!**

Samkjøpsgruppen 2015

GO2 arena oppnådde å bli en Gaselle bedrift i 2014.

Gaselle – en eksklusiv utmerkelse

Bare 1 prosent av landets aksjeselskap har fått denne utmerkelsen i 2014.

For å komme på DN's Gaselleliste, basert på tall fra Bisnode as, må bedriften de siste fire år ha:

- omsetning over én million kroner
- levert inn godkjente regnskaper
- minst doblet omsetningen
- positivt samlet driftsresultat
- omsetningsvekst hvert år.

Bli med på Samkjøpsgruppens bransjetreff 2015

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 av årets store happeninger. Velkommen til Samkjøpsgruppens bransjetreff 2015.

Sett av 14. - 16. april 2015!
Påmeldingsfrist snarest

Nowa design

Kjære medlem av Samkjøpsgruppen!

Nowa Design AS har nå gleden av å presentere oss som ny leverandør av utemøbler til alle dere medlemmer i Samkjøpsgruppen.

Vi takker for tilliten!

Nowa Design leverer i dag utemøbler til møbelkjeder i Norge, og er blant annet hovedleverandøren av utemøbler til en av Norges største møbelkjeder siden 2010.

Vi har nå utviklet en egen møbelserie beregnet for proffbruk til horecamarkedet med tanke på funksjonalitet, design, kvalitet og pris.

Vår salg og produktansvarlig har 30 års erfaring, fra hotell og restaurant og nå 6 års erfaring med utvikling og salg av utemøbler.

I tillegg har vi i vårt øvrige team, meget lang erfaring fra møbel- og logistikkbransjen.

Nowa Design har tegneprogram som gjør at vi kan komme med forslag på gode, spennende og funksjonelle løsninger for din uteservering eller uteområde.

Alt vi trenger, er en skisse av yttermål av arealet for uteserveringen din.

Som medlem i Samkjøpsgruppen gir vi deg 15% rabatt på ordinær prisliste. (gjelder ikke netto priset kampanjevarer)

Vi har fått mange svært gode tilbakemeldinger fra våre kunder og har allerede nå inngått flere kjedeavtaler som vi tar med oss som et kompliment.

Sjekk vårt utvalg på vår nettside; www.horecamarkedet.no (Det vil også komme mange flere modeller fra mars og utover våresongen)

Introduksjonstilbud:

Vi kan tilby et virkelig knalltilbud på flere kampanjestoler fra kun 395,- (vår nettofrakt pris fra lager i Norge tilkommer).

Dette er kampanjemodeller som vi har inne i et begrenset antall. Her gjelder «første mann til mølla» prinsippet. Så, vær rask og gjør deg et kupp!

NB! Start planleggingen av din uteservering nå. Våren kommer fortore en du aner!

Fordeler med Nowa Design:
- Meget gode priser i markedet,

da vi kjøper varer direkte fra «vår egen» fabrikk, uten fordyrende mellomledd.

- Alle medlemmer i Samkjøpsgruppen gis 15 % rabatt* på ordinære priser.

- Møblene kan leveres på få dager fra eget lager i Norge.

- Vi tegner gjerne opp et møbleringsforslag til din uteservering, på bakgrunn av de konseptbeskrivelser vi mottar fra deg.

- Nowa Design tilbyr leasing av utemøbler, som gir en lav månedlig kostnad og med eller uten forskuddsleie, og til gode betingelser.

(* rabatten gjelder ikke på introduksjonstilbudet eller spesielle nettopriskampanjer)

Ta kontakt på mail eller telefon for en uforpliktende samtale med undertegnede.

Med vennlig hilsen
Thor Brandt
Salgsansvarlig

thor@nowa.no
Mob: 901 12 366
Kontor: 51 21 22 14

10 kjappe

Navn: Tor Brandt

Stilling: Salgs & produktansvarlig i NOWA AS i Haugesund

Litt om arbeidsoppgavene:

Salg av utemøbler til Horeca-markedet siden 2010. En person med allsidig erfaring i markedet. Har i flere år eiet og drevet Restauranthuset To Glass i Haugesund.¹

1. Fritidssysler: jobb, jobb og familie
2. Siste bok: Kenneth- Ei historie om Kenneth Sivertsen
3. Siste film: Taken 3
4. Favorittmat: Asiatisk mat
5. Hva serverer du svigermor: God Biff
6. Hva serverer du vennegjengen: Hjemmelaget kjøttsuppe
7. Din siste matopplevelse, på godt eller vondt: Restaurant ASIA på Aker Brygge i Oslo
8. Din største tabbe: Fikk ikke tid til å reise interrail
9. Den ene tingen du fikk ta med deg på en øde øy, hva ville det ha vært: Familien.
10. Hvor er ditt store drømmereisemål: Rout 66 med Greyhound buss



Sofa og sittegrupper

Wien sofa
2-seater sofa med glass bord - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (sofa og bord) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Barcelona sofa
2-seater sofa med glass bord - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (sofa og bord) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Manhattan bargruppe
Bar og 4 stoler - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (bar og stoler) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Sofa og Loungegrupper

Roma Sofagruppe
3-seater sofa med glass bord - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (sofa og bord) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Bari Loungegruppe
2-seater sofa med glass bord - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (sofa og bord) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Stoler i kunstrotting

Lyon
Stol - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (stol og bord) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Madrid
Stol - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (stol og bord) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Milano
Stol - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (stol og bord) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Venezia Lux
Stol - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (stol og bord) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Zurich
Stol - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (stol og bord) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Manhattan barbord
Barbord - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (barbord og stoler) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Bistro Lux
Stol - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (stol og bord) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Manhattan
Stol - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (stol og bord) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Stilige hardplast stoler - mange fargevalg

Århus
Stol - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (stol og bord) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Ålborg
Stol - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (stol og bord) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Esbjerg
Stol - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (stol og bord) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Ribe
Stol - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (stol og bord) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Odense
Stol - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (stol og bord) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Tårn
Stol - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (stol og bord) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Herring
Stol - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (stol og bord) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Køge
Stol - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (stol og bord) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Viborg
Stol - H: 2.000,-
L: 2.000 x 1.000 x 1.000
Tillegg for bord og stoler: H: 2.000,-
Hver del (stol og bord) - H: 2.000,-
Tillegg for bord - H: 1.000,-

Moden Lounge
2.5+1+1 og bord

Juno Lounge
2.5+1+1 og bord

Smart Lounge
2.5+1+1 og bord

Smart Dinner
Bord 180x110 med 6 stoler

NOWA
NOWA DESIGN

Parken Grill og Cafébar, mer enn et spisested.

På Otta i Oppland, finner du Parken Grill og Cafébar. Stedet drives av Jørn Klashagen, som tok over stedet i 2005.

I tillegg til selve kafeen med plass til 100, har de eget gatekjøkkenutsalg, og eget lokale for div. tilstelninger som konfirmasjoner, begravelser, og møtevirksomhet.

Stor og fin uteservering gjør stedet attraktivt også om sommeren.

Alt dette gjør Parken Grill og Cafébar til et unikt samlingssted for alle anledninger, fra de som samles for en kaffe, lunsjgjester, middagsgjester, og de

som ønsker kjøp mat å ta med seg.

En klassiker for stedet er "Pysje mæ alt", folk kommer langveis for å kjøpe denne pølseretten, som består av ja -pølse med alt.

Jørn har vært medlem i Samkjøpsgruppen siden 2005, og var tidligere profilert som Grillkjøkken.

I 2014 ble stedet bygget om og oppusset for halvannen million og har blitt en flott og moderne grillrestaurant på 300 kvadratmeter.

Stedet er nå profilert som GO2 grill, og med en om-

setningsøkning på over 1 million det første året etter reåpningen, kan man trygt kalle det en suksess!

Den største forskjellen fra før omgjøringen, er at flere arbeidsfolk velger å kjøpe lunsj hos dem, sier Jørn. – I tillegg er omsetningen pr. kunde nesten doblet. Kunder som før bare tok en kaffe, kjøper seg gjerne mat også nå. De lokale kundene er veldig fornøyd, de synes det ble lyst og trivelig.

Av signaturrettene er all-in meat også her den mest populære.



Omsetningen pr. kunde er nesten doblet etter omgjøringen, forteller Jørn Klashagen.



Stedet har blitt en flott og moderne grillrestaurant.



De lokale kundene synes det har blitt lyst og trivelig.



All-in meat har blitt en slager også på Otta



En klassiker for stedet er den populære "Pysje mæ alt"





Eventyret på Yttersia

Det er på Senja trollene bor. I hvert fall verdens største. Siw og Leif Rubach har laget en hel eventyrverden av gamle sagn fra Norges nest største øy.

Av Georg Mathisen

Hva har langt, rufsete hår, hale, og edderkopper over hele seg? Trollfar Leif Rubach, selvsagt. Mannen med eget trollting, bandet The Trolling Stones, og ikke minst verdens største troll. – Senjatrollet har levd her i flere generasjoner. Alt er bygd på gamle sagn her på Yttersia, forteller han.

Selvbygd

Leif Rubach har bygd opp hulder- og trollparken sin på Finnsæter på Senja med sine egne hender. Mange av materialene har han funnet selv i fjæra. Steinene som er blitt signaturtråkk – Senja-varianten av Hollywoods Walk of Fame – og mosen på det 17,96 meter og 125 tonn tunge trollet er ikke slikt som kan kjøpes i butikken. Bankfolk har han ikke hatt særlig bruk for. Og historiene og figurene hadde han med seg fra barndommen: – Jeg er født og oppvokst i Gryllefjord. Sagnene har jeg hørt hele tiden. Da jeg ble voksen, fant jeg ut at jeg måtte gjøre noe med det, forteller han.

Siesta og hulder

Det begynte for 25 år siden, med et hus inspirert av en spansk hacienda. Det er en honnør til historien om den spanske eller portugisiske seilskuten som forliste utenfor Senja, og de overlevende som kom seg i land og blant annet var starten på en daglig siesta som Gryllefjord-samfunnet beholdt til til langt ut på 1980-tallet. I dag inneholder haciendaen butikk, kafé, Norges største private samling av mugger, sitteplasser i alskens

særpregede rom som forteller om alt fra Senjens Nikkelverk til den gangen Leif Rubach ble kåret til Årets Senjaværing – og hulder. – Egentlig sto det berg opp midt i huset, og vi skulle bygge rundt det. Men vi måtte sprengne bort hulder, forteller Leif Rubach.

Han har tatt oppstilling ved det som fremdeles heter Huldreberget, sammen med sin egen hulder, kona Siw. Hun leste om Leif i et ukeblad, kom til ham med et barnebokmanus som hun ville at han skulle lese, og nå er det gjerne henne du møter bak disken.

Sesam Hotell

– Det er vanskelig å få folk til å forstå at det er gratis å komme inn hit, så det er nesten så vi må stå utenfor og vinke dem inn, smiler hun. Det er nemlig bare om du skal inn i selve trollet, at det koster inngangspenger. Kafé, småtroll, Gråtasser, lekeplasser og Sesamtog utenfor trollet kan besøkes helt gratis. Men inne i trollet er det alt fra trollting til eventyrstund og sang: Trollfar Rubach underholder to ganger om dagen sammen med lokale trollunger.

Sesamtoget, ja. Det er faktisk en av vognene som ble brukt i Sesam stasjon. En lokal jernbaneentusiast fikk den fraktet til Medby på Senja. Nå er den flyttet til Senjatrollet, under oppussing og kan brukes som overnattingssted. – Det er fem soveplasser der, stue og kjøkken. Men det er enkelt og uten innlagt vann, da, sier Siw Rubach.

Mange fra Russland

Hun merker store endringer i hvem som besøker Senjatrollet.

– For tre-fire år siden hadde vi for eksempel aldri russere, og ikke så mange fra Finland og Sverige. Det øker mer og mer på. Besøkende fra Spania, Tyskland og Nederland har vi bestandig hatt. Før finanskrisen kom det busser faste dager i uken fra Spania, forteller hun. – Så ble de borte. I hele fjor hadde vi to busser fra Spania. Men nå begynner de å komme igjen. Det er mange av de samme guidene, i nye selskaper og ikke med like fulle busser, men det begynner å øke på igjen.

Pågangen av russere merkes også ved at de som tar seg råd til å reise til Norge, gjerne handler stort i butikken, til hele familien, uten å se på prisene. Men også folk som har arbeidet i Norge, kommer ofte innom på vei hjem til for eksempel Polen eller Litauen og kjøper med seg gaver til hele familien. Siw Rubach mener at de mange russiske gjestene er et direkte resultat av anstrengelsene til lokale reiselivsmarkedsførere både på Senja og i Tromsø. For noen år siden ble flere russiske journalister invitert på besøk på Senja, og nå har reportasjene gitt resultat.

Turistvei

– Og kanskje folk begynner å bli litt mett på Lofoten, og at Senja er det neste? antyder Siw Rubach. Veien på Yttersia fra Gryllefjord til Botnhamn – med ferger henholdsvis til Andøya og mot Tromsø – er blitt nasjonal turistvei, og skikkelig parkeringsplass har de også fått. Senjatrollet holder åpent i tre måneder om sommeren, fra månedsskiftet mai/juni og ut august. Store deler av tiden er

de tre ansatte som holder driften igang, og ekteparet Rubach selv arbeider fra morgen til kveld. Det blir lange dager med hardkjør, men med mulighet for å styre sin egen arbeidstid utenfor sesongen. Men da skal det vedlikeholdes og bygges: Hver sommer utvides tilbudet med noe nytt. – Vi teller ikke timer, og vi er aldri arbeidsledige, fastslår Siw Rubach.

Presidenten i trolltinget har Grunnloven i ryggen, og i år fikk Senjatrollet også lov til å henge opp nummer 1 av en serie nummererte mynter til grunnlovsjubileet.



Et eget fiskemottak tar imot fisk på tørt land..



Trollet har sitteplasser for både store og små rompetroll. De voksne gjestene smiler gjenkjennende, men under lokket er det et helt vanlig vannklosett.



Middagsserveringen krevde for mange ansatte. Nå serverer Siw Rubach vafler og annet godt i kaféen.



Det er en viss familielikhhet mellom deler av vertskapet og deler av dekoren.



Senjens trollting samles til jevnlig møter her. Når ikke tinget er samlet, får The Trolling Stones låne salen til å spille i.



Sagnet om draugen har fått en naturlig plass inne i magen på Senjatrollet.

Årets Senjaværing Lokalsamfunnet setter pris på innsatsen som blant annet har ført til titusener av turister hvert år.



Over 350 mugger inngår i samlingen. Maleriene er det Leif Rubach som står bak.

Et troll med tre Gråtasser.

Norske klassikere fra Ringnes



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

RINGNES 

Part of the Carlsberg Group

Tid for suppe!



KNORR 100% Supper gir deg spennende serveringsklare supper!

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



www.ufs.com

Nye medlemmer

Hai Streetfood	2315 Hamar
Ballrom Hamar AS	2345 Hamar
Silver Rock AS	2350 Nes på Hedmark
Stasjon Pub	2500 Tynset
Den Gode Nabo Sogndal AS,	
Førde	6800 Førde
Neemis AS, Good Omens	7010 Trondheim
Raus Trondheim AS	7010 Trondheim
Nattergalen,	
Jesper Nattman AS	7011 Trondheim
Fossegrenda Spiseri AS	7038 Fossegrenda
Sør Trøndelag Ishockeykrets	7047 Trondheim
Fosen Fjordhotell AS	7170 Åfjord
Færingen Kro & Pub	7178 Stokkøy
Chavida AS	7240 Hitra
Vertshuset Fannarheimr ans	7320 Fannrem
Leangen Travbane AS	7443 Trondheim
Levanger Bowling AS	7606 Levanger
Verdal Kro AS	7657 Verdal
Cafe Madam Brix AS	7713 Steinkjer
Della Italiano Ristorante AS	7863 Overhalla
Skogmo Gjestgiveri AS	7863 Overhalla
John Greger AS	8064 Røst
Valnesfjord Helsesportsenter	8215 Valnesfjord
Best Western Svolvær	
Hotell Lofoten	8300 Svolvær
Nye China House AS	8370 Leknes
Baren Først AS	8401 Sortland
Glamour Hairstyle AS	8514 Narvik
Gina's Kafe & Bar AS	8530 Bjerkvik
Bal-Kroa REstaurantdrift AS	8540 Ballangen
Hidr Skansen AS	9008 Tromsø
Siam Catering AS	9146 Olderdalen



Winter Berry Tea

Rémy Martin VSOP, cinnamon, honey, ginger, Nordic Berries



Rémy old fashion

Rémy Martin VSOP, vanilla, cinnamon & coconut syrup, bitters



ROBERT PRIZELIUS AS

• Wines & Spirits since 1860 •

Kampanjer fra Orkla Foods Norge

Gratis Head&Neck/Bøff
til alle kunder som
bestiller en av disse
rettene.

Ta kontakt med din Orkla Foods selger for å bestille Head&Neck/bøffer.

Seibiff m/løk

NYHET!
Grov Chorizopølse
ekstra stor - 180 gr

**Mors
Dansk Hakkebøff**

Stabburet

TORO

Orkla Foods Norge AS Postboks 711 - 1411 Kolbotn - 66 81 61 00
www.orklafoods.no

Nyheter fra

Stabburet

TORO

Toro Ferdig Meksikansk Tomatsuppe

Toro Gryter:
Tandoori, Kyllingfrikasse, Sweet & Sour

Spanjolen 3XL -
Stabburet Grov Chorizopølse

Toro Lasagne porsjon 200gr

Toro Dessertsaiser:
Karamell, Sjokolade, Bringebær

En verdensnyhet!
New York Square Pizza

Endelig en glutenfripizzabunn
Stabburet Glutenfri Pizzabunn

En smakfull, glutenfri nyhet
Toro Lys Kakemiks

Nordmenns sildefavoritter nå på glass
Toro sild - Sursild, Tomatsild, Sennepssild

Orkla
Foods Norge

Orkla Foods Norge AS Postboks 711 - 1411 Kolbotn - 66 81 61 00
www.orklafoods.no

Street-food

(Skaper genier på kjøkkenet)

Husleie og store lokaler blir overflødig. Det samme med serveringspersonale, sitteplasser og servise. Noen sier til og med at street food er en trend som skaper genier på kjøkkenet. Alt som skal til er en god kokk med en lys idé, og et fremkomst-middel som kan bringe rettene ut til alle gatehjørner. I mangel av skapbiler fungerer en sykkel med bagasjebrett like godt. Det har vi sett både i Borough market i London og Portland i USA, der rullende matvagnar og varebiler med mobilt kjøkken lenge har vært et dagligdags syn. For ikke å snakke om på hvert gatehjørne i Asia. Enkel mat til en rimelig penge, var grunnidéen som så spredte seg over hele verden

– og det virker som om trenden har kommet for å bli.

Hver fjerde Stockholmsbeboer har testet street food og Københavns innovatører finner du på den såkalte Papir-øya, med matmarkedet Copenhagen Street Food. I Oslo snakker man om Dude Food – ekte, vellaget fast food. I Finland fare man kjøttboller med pommefrites og gravet laks på rugbrød. Konseptet er enkelt. Mat du kan stå og spise på fortauskanten eller bare sluke på vei til et møte. Uansett om vi har det mer travelt eller om vi bare er lei av nittitallets fancy forretningslunsjer er usikkert, men street food er en trend som har feid innover Norden og har kommet for å bli.

John F. Kennedy nedsatte en kommisjon for å utrede og

nedsette «det perfekte håndtrykket». Dette ble en utredning som skulle gi ham fordeler når han skulle styrke sine relasjoner mot viktige personer og strategisk utvalgte kontakter. Lite visste han om at pulled pork på fortauet en vakker dag skulle kunne påvirke viktige forretningsforbindelser. Eller at en enchilada på et torg potensielt skulle kunne redde en allianse. Å by en kunde på street food er, for den som tar regningen, en måte å signalisere «vi er kompis, du og jeg. Vi kan snakke ærlig sammen over en pølse». Food trucks har blitt en enkel ramme for en uforpliktende date og en velsmakende mate å prate business på, i et avslappende miljø. For akkurat som med maten, kanskje en relasjon også skal kunne fungere uten hvite duker?



GOURMET COMPAGNIET

Kontaktinfo:
 Salgsjef Øyvind Flatin, mob.nr 908 22 153
 epost: oyvind@gourmetcompagniet.no
 KAM Linda Johannessen, mob.nr 956 45 772
 epost: linda@gourmetcompagniet.no

En enda grønnere tid – nå med nytt protein på tallerkenen

Vi er definitivt på vei mot en ny tid for menyen. Stadig flere av våre spisegjester vil ha grønne løsninger som alternativ til kjøttrettene. Fokus på vegetarisme vokser, flere spisegjester vil være fleksitarianere og kunne velge fritt fra menyen. På en del menyer forsvinner retter med animalsk protein til fordel for andre gode, sunne og mer bærekraftige proteinalternativer, en eller flere dager i uken. En naturlig utvikling om vi ser på alt som påvirker oss i matveien, med medias fokus på mat og helse, dietter, matintoleranser og nye merkeordninger. Uansett hva som til slutt styrer våre valg, så begynner vår innstilling til lunsj og middagstallerken og endre seg – og «grønne» dager etablerer seg stadig mer.

I Findus er vi overbeviste om at den grønne tiden er kommet for å bli. Det blir viktigere å finne en balanse i kostholdet som ivaretar hensynet til både dyre- og planteriket, samt at vi får flere nye alternativ – som f. eks. Quorn. Det handler ikke om å velge bort, men å velge nytt samt å ha mer og velge mellom. Vi vet at du jobber i et utfordrende marked. For å bidra til å drive salg og tilføre verdi til din bedrift, kan Findus foodservice-team hjelpe deg med idéer til menyen, planlegging, tilpasset rådgivning og markedsføringsstøtte.

Kjenner du på lysten til å lage flere grønne retter? Du holder nå en vårt nye oppskriftshefte. Her har du en fin samling gode og smakfulle oppskrifter – som er tips og idéer til din matlaging.

Alle retten er nøye sammensatt for å være både smakfulle og næringsrike. Spennvidden er stor – her finner du gode ideer til nye inspirerende måltidsløsninger for de fleste spisesituasjoner.

Vel bekomme! Vi er sikre på at det vil smake.

Historien om Quorn

På begynnelsen av 1960-tallet, ble en liten organisme funnet naturlig tilstede i jorden på et jorde i Marlow, Buckinghamshire. Dette ble et «eureka øyeblikk» for matforskere, på global jakt etter nye matkilder for å løse verdens anslåtte matvare- og proteinmangel, som den forventet befolkningsboomen ville skape – noe man trodde sterkt på den gang.

Organismen ble til mycoprotein og dens oppdagelse markerte begynnelsen på et nytt matfenomen, et nytt vegetabilsk protein var oppdaget. Etter år med forskning og utvikling, klarte man å dyrke mycoprotein i stor nok skala til å lansere en rekke produkter i Storbritannia, varer som i dag er solgt over hele verden under navnet Quorn.

Den anslåtte globale matmangel inntraff aldri, men det ble raskt klart at mycoprotein, som er den unike råvaren i alle Quorn-produkter, gir oss større fordeler enn bare å være ekstra tilførsel av mat.

Det tilbyr god smak og helse, bekvemmelighet og har fordelaktige ernæringsmessige egenskaper som stadig blir mer relevant for vårt samfunn av i dag. I 1985 kom det første produktet, en vegetabilsk pai, på markedet.

I 1990 ble Quorn merkevaren og benevnelsen for produktene laget av mycoprotein. Nå kan du lese mer om Quorn på www.quorn.co.uk eller www.quornfoodservice.co.uk finner du mye informasjon, oppskrifter, tips og idéer til hjelp for å sette Quorn på dine menyer fremover.

Quorn – hva er det

Varemerket og samlebegrepet for produkter laget av mycoprotein (filamentous mycoprotein), et vegetabilsk protein. Quorn-serien kan vise til sterk ernæringsmessig legitimasjon, et høykvalitets protein (PDCAAS 0,996), lite fett, ingen kolesterol og en kilde til kostfiber. Quorn-serien tilbyr smakfulle, kjøttfrie og sunne måltidsløsninger. Produktene er ekstremt allsidig, noe som muliggjør servering av dine favorittretter i en smakfull men lettere og sunnere versjon enn tidligere.

Quorn – for hvem

Har du spisegjester som er opptatt av gode valg i forhold til tema som å redusere kjøttforbruk, vegetarisme, hjerte-helse, vekt-kontroll eller overvekt er Quorn et godt alternativ. Med Quorn kan gjestene serveres og nyte sunnere og lettere versjoner av sine daglige favorittmåltider. Quorn ligner kjøtt i smak og tekstur, men har mindre kalorier, fett og kolesterol. Perfekt valg om hvis du har planer om å servere mindre kjøtt i dine måltidsløsninger.

Å servere Quorn i stedet for kjøtt, er et godt og bærekraftig alternativ. For eksempel, er «carbon foot print» av Quorn farse 70% mindre enn for biff. Derfor er Quorn-produkter bra for gjesten og godt for miljøet.





Det er smaken som har skaffet Boboli anerkjennelse i markedet i hele Europa.
Høyt håndverkmessig kvalitet gir et hjemmelaget inntrykk.
Boboli er bakt etter en original toskansk oppskrift.
Nøye sammensetning av korn, olivenolje, parmesan og mozzarellaost gir den unike smaken og kvaliteten som du ikke finner i noe annet lignende produkt.

Boboli finnes i 17 varianter og har utallige bruksområder!




MAREXIM
a world of temptations



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

NYHETER

fra Vestfold Fugl



Vestfold Fugl lanserer 3 spennende nyheter 1. februar 2015.
Alle produktene er singelfryst som betyr mindre svinn ved at du tiner kun det du trenger.

Bakt kylling med tandoori **EPD 4214524**

En ny smak av Vestfold Fugls største suksessprodukt. Produktet er helt benfritt og forstekt. Stekes i ovn på 220°C i 10-12 min.

Kylling indrefilet **EPD 4212593**

Dette er en del av kyllingfileten, også kalt prinsessefilet. Passer perfekt til grillspyd, fingermat, wok og gryteretter.

Kylling minuttfilet **EPD 4212577**

Rask og enkelt med samme resultat hver gang. Minuttfileten er en utbanket kyllingfilet som har en tykkelse på ca. 7 mm. Lages å la minute mens dine gjester venter. For et perfekt resultat stek ca. 2-3 min pr. side.



Praktisk og
miljøvennlig
matbeger

Huhtamaki



Til servering av ulike typer mat, salater, dessert og snacks retter

Smart og tiltalende design på begerne gjør at de er lett å stable, både innenfor samme størrelse og med flere størrelser i kombinasjon.

Begerne har et hengslet lokk som er lett å åpne og lukke. Perforering på lokket gjør at det lett kan fjernes.

Fremstilt av miljøvennlig resirkulert PET-plast. Anbefalt maksimum temperatur er opp til + 70°C.



VESTFOLD FUGL

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

Ta cøliaki på alvor

Cøliaki er en form for glutenintoleranse som rammer stadig flere mennesker. Akkurat som serveringsbransjen i mange år har levert et alternativ for vegetarianere, så bør man nå også ha et glutenfritt produkt på menyen.



John Arne Jørgensen

Det er interessant at Norsk Storhusholdning som en av markedslederne innen convenience og hurtigmat setter glutenfritt på agendaen for sine kunder. Vi har besøkt John Arne Jørgensen som er markeds sjef i Slåtto, og spurt han om bakgrunnen.

- Vi er opptatt av alt som rører seg av trender i markedet. Og vi lytter til våre kunder. Det er impulser fra både inn og utland som har gjort at vi har sett nødvendigheten av dette. Det er

med stor glede vi nå introduserer en rekke nye produkter; pølse- og hamburgerbrød, tortilla samt pizzabunner og ferdigpizza, som alle tilfredsstiller kravene til Norsk cøliakiforening som vi samarbeider tett med.

Gode produkter

Norsk Storhusholdning har valgt på øverste hylle i det internasjonale markedet for å finne en leverandør som kan tilby matsikkerhet og samtidig ivareta den riktig gode smaken.

- Finske Moilas har levert glutenfrie produkter i en årrekke og er godt etablert med høy troverdighet hos de som sliter med sykdommen. Vi har inngått en avtale med dem som gjør at våre kunder kan nyte godt av denne tilliten hos deres kunder.



FAKTA

Cøliaki er en kronisk betennelsessykdom som skyldes en immunreaksjon i tarmen på gluten fra hvete og liknende proteiner fra bygg og rug. Tarmen normaliseres ved strengt glutenfritt kosthold som må opprettholdes livet ut. Cøliaki kalles ofte glutenintoleranse.

Mange utfordringer

Å ta hensyn til gjester med cøliaki er ikke helt enkelt, det krever mer enn bare glutenfrie råvarer, det krever kunnskap og rutiner for å bli helt trygg. Norsk cøliakiforening har utarbeidet retningslinjer for glutenfri servering, forteller John Arne Jørgensen. – Og de har en liste på nettet over anbefalte spisesteder som innfrir alle kravene til glutenfri servering. Norsk Storhusholdning kan bidra med å overføre den kompetansen og skape de trygge rutineene som kjøkkenet er avhengig av for å lykkes med glutenfritt. Blant annet må man vite om farene for kryssforurensning som er meget stor for glutenfrie varer. Her er rutiner og kvalitets-sikring avgjørende.

Vårt salgsapparat er representert i hele Norge og ønsker å hjelpe kundene våre med tilrettelegging og rutiner ved glutenfri servering.

Mange muligheter

Hos Norsk Storhusholdning har man i mange år satt agendaen for hurtigmatserveringen i Norge. Man har bidratt til å lede utviklingen gjennom å utvikle konsepter som passer i tiden. Satsingen på glutenfrie produkter er sånn sett enda et tiltak for å styrke omsetning og gjestens matopplevelse.

- Det er alltid hyggelig å levere en vare som blir godt tatt imot hos gjesten. Men vi vet at fornøyde gjester er god forretning. Så for oss er dette en satsing som ytterligere skal bidra til vekst for både oss og våre kunder.

Skrevet av: Dag Sem



Distriktssjef Oslo Runar Eriksen, Kjøkkensjef Jørn Libekk og Produktsjef Hoff Vidar Holtet

Kampanjeprodukter mars-april

EPD-nr.	Varenr	Produkt		Vekt	Rabatt/pris pr. kg
4196838	417847	Gilde Pulled veal brisket, fryst NYHET!		3 x 2,2 kg	20%
4196820	417797	Gilde Pulled pork, fryst NYHET!		3 x 2,2 kg	20%
4196846	374212	Prior Shredded chicken, fryst NYHET!		3 x 2,2 kg	20%
1582857	375571	Prior Kylling Vingeklubber grillet, fryst		5,0 kg	10%
4072666	376229	Prior Omelett m/ost og skinke 85 g, fryst		3,0 kg	10%
2967842	423441	Gilde Edelgris svinekam krydret, fersk		1,8 kg	99,-
4200648	393161	Prior Utbeinet kylling overlår m/skinn, fersk NYHET!		2,0 kg	89,-
867309	465171	Gilde Grillpølse 90 g, fersk		2,25 kg	59,-
631341	440019	Gilde Lam lårstek u/ben surret, fryst		1,8 kg	178,-
623777	468971	Gilde Lammestek m/sjy, fersk		2,0 kg	184,-

TILBUDENE GJELDER LEVERANSE VIA ASKO OG SERVICEGROSSISTENE (PRODUKTER SOM ER MERKET LAGERFØRT NORTURA LEVERES DIREKTE TIL SERVICEGROSSISTENS KUNDER). VI TAR FORBEHOLD OM TRYKKFEIL OG AT PRISENE KAN VARIERE NOE.

Salgskontor Sør-, Øst- og Vest-Norge - tlf. 815 815 44

Salgskontor Nord- og Midt-Norge - tlf. 815 220 85



Bestill vårt nye DudeFoodmagasin og få spennende tilberedningstips!

Send mail til proff@nortura.no og bestill!

Nortura
PROFF

Nortura PROFF
Lørenveien 37, 0585 Oslo • Postboks 360 Økern, 0513 Oslo
tlf. 03070 • proff@nortura.no
www.norturaproff.no

www.facebook.com/norturaproff

Et hjerte som varmer!



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

Prøv vår deilige, ferdiglagde vaffel- og svelerøre.

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

Varene bestilles hos:



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

Sterke ben



Tinemelk er naturlig rik på protein og kalsium.

Som del av et aktivt liv med sunt kosthold, bidrar protein til å styrke musklene og kalsium til å bevare skjelettet.

Sterke armer



Tinemelk styrker kroppen

Nyhet!

GLUTENFRITT TIL ALLE!



Nå er det enkelt å servere glutenfritt – til alle og alle anledninger! Med produkter som er singelpakket og i stekeposer gjør vi det trygt for kundene.

Glutenfritt betyr at produktene IKKE inneholder hvete, rug, bygg og spelt. Dessuten er de FRI FOR laktose, hvetestivelse, soya, egg og nøtter. De er produsert på et av verdens mest moderne glutenfrie bakerier og fryses ned direkte etter steking. Da beholdes den høye kvaliteten uten bruk av konserveringsmidler.

BETTER BREAD GLUTENFRITT



MØRKT BRØD SKÅRET
100 G - 2 PK
EPD 4197372

HAVREBRØD SKÅRET
80 G - 2 PK
EPD 4197414



HAVRESTYKKE
80 G
EPD 4198206

RUNDSTYKKE
65 G
EPD 4198396

EASY TO EAT GLUTENFRITT



PØLSEBRØD
65 G
EPD 4199626



HAMBURGERBRØD
80 G
EPD 4199634

SWEET MOMENTS GLUTENFRITT



SJOKOLADEMUFFINS
50 G
EPD 4198867

BLÅBÆRMUFFINS
50 G
EPD 4198883



KOKOSBOLLE GIGANT
60 G
EPD 2968816



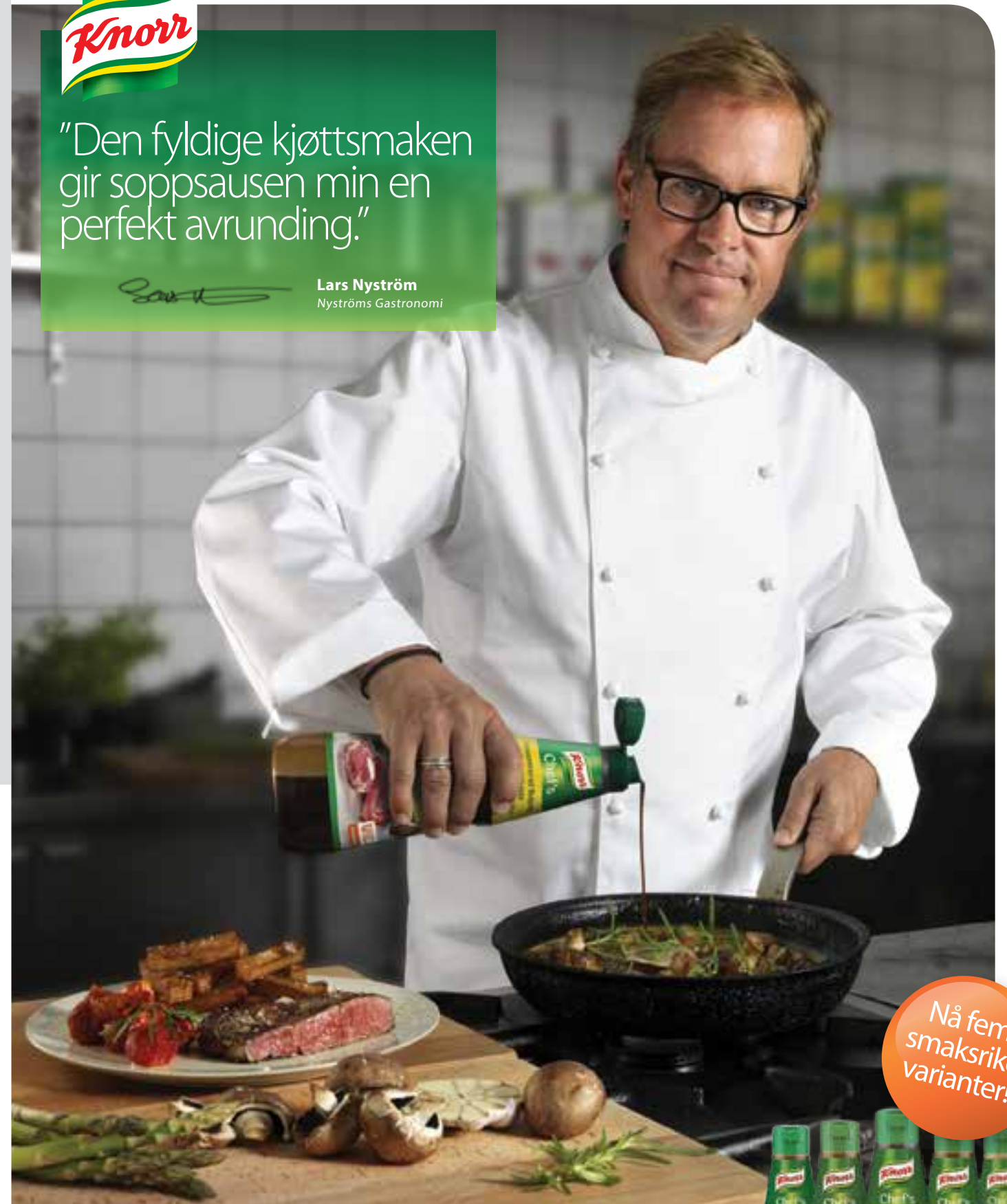
Mer info på www.lantmannen-unibake.no



"Den fyldige kjøttsmaken gir soppsausen min en perfekt avrunding."

Lars Nyström

Lars Nyström
Nyströms Gastronomi



Nå fem smaksrike varianter!

KNORR Konsentrert Buljong gir en utmerket rund smak til dine varme og kalde retter og kan tilsettes når du vil under tilberedningen. Et opplagt element i kjøkkenet som gjør matlagingen betydelig enklere og mer spennende.

Okse (EPD: 2844249)

Grønnsak (EPD: 2844165)

Høns (EPD: 2844157)

Skalldyr (EPD: 4069175) - Nyhet!

Fisk (EPD: 4068649) - Nyhet!

Alle kommer i 6x1 liter (1 L = 40 L).

Gå til www.ufs.com for mer informasjon.



Mors

– hjemmelagde favoritter

VAASANS nye saftige formkaker passer for alle!

- **Eplekake Mors med lun smak av vanilje**
- **Bærkake Mors med syrlige tyttebær, søte bringebær og smakfulle eplebiter.**

Alle Mors kaker har hjemmelaget utseende - akkurat som vi husker fra kjøkkenbenken til mor. Enkelt & lønnsomt for deg!



Bærkake Mors
EPD: 4206306
Pakning: 1 x 1700 g



Eplekake Mors
EPD: 4206280
Pakning: 1 x 1800 g



Produktene er ferdig stekt og skal kun tines.

KUNSTEN Å GLEDE



www.vaasan.no



Duni lanserer trendy Towel Napkins

Duni lanserer taktile, engangs Towel Napkins som passer i «back to basics»-trenden som ønsker å knytte gjestene nærmere kjøkkenet.

Towel Napkins matcher den økende bransjetrenden inspirert av «hotte» restauranter i Europa og USA hvor dagens kjøkkensjefer ønsker å styrke båndet mellom maten de serverer, håndverket og kundene. Dette kan ses i trendene mot enklere design som likevel holder høy kvalitet.

Towel Napkins er primært beregnet for full-service-restauranter, og er de første flatpakkede serviettene Duni har lansert i markedet. De er krøllfrie og kan enkelt brettes tilpasset individuelle behov.

I tillegg medfører den generøse størrelsen at våre Towel Napkins effektivt beskytter gjestenes klær – så kan de nyte maten og hverandres selskap.

Dunis Towel Napkins er laget av FSC®-sertifiserte materialer og bidrar til at restaurantinnehavere kan arbeide mer effektivt. I motsetning til tekstil må de f.eks. ikke sjekkes for defekter, som hull og flekker – og man unngår bryderiet med tøyvask.

Dunis Towel Napkins kan også brukes til varemerkebygging og salgsfremmende formål. Duni kan trykke en logo og/eller en personlig melding på dem i en spesialtilpasset farge.

For ytterligere informasjon, kontakt:
Heléne Johnsson, Nordic Trade marketing manager, Duni AB
Tlf 23 30 45 00
helene.johnsson@duni.com

Les mer på www.duni.no



→ AGA sikkerhetskurs

A Member of
The Linde Group

AGA

Kurs. Sikker håndtering av gass.



Modul 1 (SAP 501805)

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

Sentrale spørsmål er:

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

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

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

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

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

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

Porsjonsbrød

- grovere, sunnere, bedre

VAASAN oppgraderer sitt sortiment med grovere, sunnere og enda bedre porsjonsbrød!

Smakfulle Brix i alle grovheter som passer alles smak og behov.

- Flott utseende
- Saftige med god holdbarhet
- Korte ingredienslister
- Få allergener
- Kort steketid
- Perfekt til påsmurt eller tilbehør

Sunt valg



Brix gresskar fin
EPD: 4176939
Pakning: 80 g x 80 stk

Brix solsikke halvgrov
EPD: 4176921
Pakning: 60 g x 35 stk

Brix gresskar grov
EPD: 4183406
Pakning: 80 g x 35 stk

Brix fullkorn grov
EPD: 4188322
Pakning: 60 g x 35 stk

Brix ekstra grov
EPD: 4177390
Pakning: 80 g x 35 stk

KUNSTEN Å GLEDE



www.vaasan.no



PISCO SOUR- OSLO's NYE GATE TREND

Mat fra Sør Amerika har tatt av de siste årene, i London har den Peruanske restauranten Lima fått sin første stjerne i Michelin-guiden. Vi ser at tren- den kommer i høy hastighet til Norge med flere nyåpnede Sør Amerikanske restauranter og barer. Med Sør Amerikansk mat følger også brennevinet Pisco. Pisco er et brennevin laget på 50% Muscat av Alexandria og 50% Rose Muscat. Dette bren- nevinet begynner å bli svært populært på ulike cocktail barer i Oslo, der det hovedsakelig brukes til å lage den populære drinken Pisco Sour.

Pisco Sour er en enkel drink å lage, du trenger:

1. 4 CL Pisco Gobernador (Miguel Torres Chile)
2. 3 CL Limejuice
3. 2,5 CL Sukkerlake
4. 1 Eggehvite
5. 3 Dash Bitter

Shake alle ingredienser uten is for å skumme eggehviten, tilsett deretter isbiter og shake igjen. El Pisco Gobernador vil foreløpig bare være til- gjengelig for HORECA. Vecturanummer: 137933 Pris: 323,20

Findus

8%

ekstra rabatt i perioden mars og april på:
EPD: 4090 965 Quornfarse 5x1 kg
EPD: 4090 379 Quornbiter, 5x1 kg



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 koshercertifisert 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 4090 379

QUORN™ FARSE,
5 kg/krt. - (5 x 1000 g),
- løsfrost. EPD 4090 965



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 fagkummskap- gode måltidsløsninger



JÄGERMEISTER SPICE

EN UNIK NYHET!

Nå har Jägermeister kommet med en spennende nyhet for deg som liker smaken av eksotiske krydder. En delikat og samenasatt drikke, med smak av anis, vanilje og kanel. Smaker fantastisk romtemperert.

Hot or cold?



Hot Apple Pie 43

Varm opp eple juice og kanelstang, rør inn 4 cl licor 43. Ta ut kanelstangen, hell over i et fint glass. Topp med pisket krem og et dryss kanel. Nytes i godt selskap!



43 Apples

Shake 4 cl Licor 43, eple juice og lime juice. Hell over i et glass med is biter, og pynt med en lime båt. Forfriskende herlig!




- lett å like!

 FAZER and Dumle are trademarks of Oy Karl Fazer Ab or its affiliates and are used under licence			
DUMLE MUFFINS Vekt: 100 gram Ant.krt: 16 stk EPD: 2 999 654 	BLUEBERRY MUFFINS Vekt: 102 gram Ant.krt: 16 stk EPD: 2 947 166 	DOUBLE CHOCOLATE MUFFINS Vekt: 102 gram Ant.krt: 16 stk EPD: 2 947 182 	MILK CHOCOLATE MUFFINS Vekt: 102 gram Ant.krt: 16 stk EPD: 2 947 208 

Licor 43 er en dyp gyllen likør med vanilje, citrus, urter og middelhavsfrukter som hovedingredisenser. Sødmen balansert med sitrusfrukten gjør den til en ideell kompanjong i utallige drinker.

Vectura nr: 100637 Pris: 275,54
Alkohol: 31%





ROBERT PRIZELIUS AS
• Wines & Spirits since 1860 •



Kan bestilles på tlf. 08088,
eller ved å sende mail til
kundeservice@cokecce.com

choose happiness



Nyhet

Oppenheim Riesling



I november 2014 lanserte vi i Prizelius en ny premium Riesling fra Staatliche Weinbaudomäne Oppenheim. Denne er en av fem vingårder som eier land i Rheinland-Pfalz. Oppenheim ligger innen den største vinregionen: Rheinhessen. Vingården har røtter tilbake til 1895 da den ble startet av hertug Ernst Ludwig og Hessen and Rhine. Her produseres vin med karakter som spiller sin opprinnelse, men deres ordtak «Ha respekt for det gamle, og mot til å la det nye begynne» sørger for innovasjon i tråd med nye tider. Medlemskapet i VDP sørger også for kvalitetssikring i hvert ledd.

Vinen har en ren nese med preg av epler, sitrus, blomster og mineraler på duft, typisk for en Rheinhessenriesling. I munnen er denne frisk og ekspressiv med god syre, flott vekt og pen konsentrasjon og en lang mineralsk finish. Oppenheim er nydelig å drikke alene, elegant og delikat som den er. Ellers er denne god til retter basert på fisk og skaldyr, men også til lyst kjøtt.

Oppenheim Riesling, Varenr 137206
Pris: 127,14 NOK





Spennende nyhet fra Highland Park

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



Vi holder formen lenger!



NYHET!

Carte d'Or Creme Dolce

– for varme og kalde desserter og drikker.

Creme Dolce holder formen perfekt fra kjøkkenet og helt frem til gjesten.

EPD: 2949386
Pakning: 12 x 500 ml

For mer informasjon, gå til www.ufs.com



Inspiration every day





PRODUCT OF SCOTLAND
St. Tennent
 SINCE 1556
 WELLPARK BREWERY
TENNENT'S
 BEER AGED with WHISKY OAK
 ALC. 6% VOL.
 PREMIUM OAK AGED BEER

Tennent's Beer Aged w/ Whisky Oak

Scottish Beer delicately paired with Notes
of single malt whisky & toasted oak.

Tennent's Beer Aged w/ Whisky Oak

Vecturanr.: 137480
 EPD nr.: 4180212
 Alc. vol.: 6 %
 Krt. str.: 24x33 cl.



ENJOY **TENNENT'S** SENSIBLY



1000 YEARS OF HERITAGE

✦ Double Fermentation ✦



IN 1074, after years of battle, six knights returned home to Affligem (Belgium). They exchanged their armours for monks' robes to found the famous abbey and brewery of Affligem. Immersed in timeless dedication to perfection and crafted over 1000 years of mastery, the Affligem beer evokes all senses, creating a vibrant, unique, and premium presence in today's demand for true quality.

Affligem Blonde

Vecturanr.: 137551
 Alc. vol.: 6,8 %
 Krt. str.: 24x33 cl.

K L O S T E R Ø L A N N O 1 0 7 4



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



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