



Nr. 3 høst 2015 • 18. årgang

samtalen

Super Hero Burger

I dag Trondheims beste burgere – i morgen verdens beste. Christopher Vrioni har store mål. Men først vil han gjerne åpne flere Superhero-restauranter.



HIP -HORECA Innkjøpspartner

Samkjøpsgruppen er fra 1.7. 2015 en av partnere i HORECA Innkjøpspartner. – Et nytt kjedesamarbeid som gir Samkjøpsgruppen nye muligheter og medlemmene bedre betingelser.



The Irishman på Hamar

Irsk miljø, verdensberømt biff fra minikjøkken, og akevitt fra flatbygdene rundt Mjøsa. The Irishman på Hamar har funnet den perfekte blandingen.





Dette er Samkjøpsgruppen AS:

Samkjøpsgruppen AS er en frittstående innkjøpskjede innen storhusholdning med ca. 700 bedrifter i dag– noe som gir innkjøpsmakt.

Vår målsetting er at vi skal tilby våre medlemmer markedets beste priser ved kjøp fra grossist og ulike direkteleverandører.

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

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

Oslokontor:

Karihaugveien 89, 1086 Oslo
Jörg Otto Stehl, adm. dir.
joerg@samkjoe.no, tlf.: 922 92 007

Hovedkontor:

Arne Paulsen
arne.paulsen@samkjoe.no, tlf.: 416 05 380

Inger Hildrum, daglig leder
inger.hildrum@samkjoe.no, tlf.: 416 05 370

Siri Bergsland, markedssekretær
siri.bergsland@samkjoe.no, tlf.: 930 12 016

Geir Svestad, fagkonsulent
geir.svestad@samkjoe.no, tlf.: 994 88 288

Eileen Flenstad, fagkonsulent
eileen.flenstad@samkjoe.no,
tlf.: 489 49 222

Jostein Gjermstad, fagkonsulent
jostein.gjermstad@samkjoe.no,
tlf.: 982 24 850

Hamed Khowazack, fagkonsulent,
tlf.: 940 19 408
hamed.khowazack@samkjoe.no

Finn Paulsen, reklameansvarlig, medlemmer
finn.paulsen@samkjoe.no, tlf.: 959 77 967

Lise B. Tangen, markedsansvarlig
lise.tangen@samkjoe.no, tlf.: 414 38 472

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.

HIP –HORECA Innkjøpspartner – Et nytt kjedesamarbeid som gir Samkjøpsgruppen nye muligheter og medlemmene bedre betingelser

Samkjøpsgruppen er fra 1.7. 2015 en av partnere i HORECA Innkjøpspartner. Sammen med 4Service og KNIF Innkjøp (Kristen Norges Innkjøpsfelleskap) har Samkjøpsgruppen startet et nytt og spennende innkjøpsamarbeid på non-profit basis. Flere aktuelle kunder/samarbeidspartnere er kontaktet angående deltagelse i samarbeidet, disse vil bli fulgt opp utover høsten.HORECA Innkjøpspartner (HIP) er en grossist og organisasjons-uavhengig kjedesammenslutning for deltagende innkjøpskjeder og kjedekunder. HIP er stiftet gjennom en bindende samarbeidsavtale mellom juridiske selskaper.

Formålet med kjeden er å fremforhandle og vedlikeholde konkurransedyktige og verdiskapende avtalebetingelser på varer og tjenester til storhusholdningsbransjen, uten mellomledd som forsyner seg av industrileverandørenes betingelser. Det eksisterer mange innkjøpskjeder som er enten eid eller styrt av organisasjoner eller distribusjonsleddet. Flere av disse har store administrasjonskostnader. Noen kjeder generer også stort utbytte til sine eiere. Kjeden praktiserer en stor grad av kryss subsidiering noe som medfører at mindre og mellomstore medlemmer ofte tilbys for lave priser og bonusbetingelser på bekostning av noen få store medlemsbedrifter. Samkjøp og HIP skal i fremtiden fremstå som det mest rettferdige innkjøpsamarbeid.

HIP skal samarbeide tett med konkurransedyktige kvalitetsleverandører som har sett seg lei på at deres totale betingelser ikke når frem til sluttkunden. HIP ønsker å tilby leverandørene markedsadgang direkte til HORECA bransjen uten unødvendige mellomledd og

styring fra en arbeidsgiverorganisasjon eller distribusjonsledd. HIP skal utvikle markedets mest konkurranse-dyktige innkjøpsbetingelser for HORECA bedrifter på ett felles nivå og dermed spare både leverandører og kjedekundene for forhandlings, drifts- og administrasjonskostnader. Alle forretningsavtaler i HIP skal ta hensyn til og etterleve alle etiske retningslinjer og krav til etisk handel «Code of Conduct» for alle ledd i kjeden.

Styringsgruppen i HIP jobber nå med å samkjøre alle de deltagende kjeders avtaler til ett felles avtaleverk som skal gi medlemmene bedre, mer konkurranse-dyktige og rettferdige betingelser. Det totale innkjøpsvolumet av varer og tjenester vil ligge på ca nkr 1,5 mrd, noe som gjør at HIP er blant de store innkjøpsorganisasjoner til det norske storhusholdningsmarkedet.

Gjennom samarbeidet i HIP har Samkjøpsgruppen nå, i tillegg til avtalen med Servicegrossistene, også en ASKO-avtale. Leveransene fra ASKO vil bli fakturert med nettopriser og vil dermed ikke være bonusgivende. I fremtiden blir alle rabatter og bonuser trukket fra direkte på faktura. Avtalen med ASKO tilfører Samkjøpsgruppens medlemmer et bred spekter av varer til svært gunstige nettopriser. Dette medfører at våre medlemmer ikke trenger å vente på bonusutbetalingen. Foreløpig blir alle fremforhandlede leverandørbetingelser ASKO har avtalt med leverandørene trukket direkte på faktura. I løpet av kort tid vil prisene bli ytterlig forbedret, da legger vi også en stor del av industriens kjedebonuser til HIP direkte på faktura. Fortsatt vil det være mulig å oppnå enda bedre betingelser i form av en ordrerabatt som premierer et strukturert handlemønster. Medlemmene som selv handler for over kr 100 000,- pr år på en av ASKO's storcash butikker, vil i fremtiden motta bonus på alt bonusgivende kjøp av Samkjøps avtalesortiment.

«Nye samkjøp netto»= lave priser rett på faktura

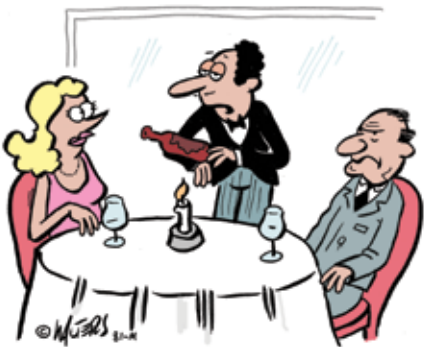
Med vennlig hilsen Jörg Otto Stehl



Matkryss



2 ts	Brann- varslar	Føre Landet	5 dl	Blomst	Smerte Til- talende	Tæl	Instru- ment Ca. 10 dl
Hilst			Busk			Hvill Bibel- navn	
Nektelse Kna			Red- skapen Insekt				Garn- melt album
2 dl Moro					1 ts		
Døgn- villhet				Strek- ning Eremitt			
Frokost- maten	Dement	Gi an- ledning til	Venn av Ole Brumm	Sunnhet Aldrende	Finnes	Fisker Kren- kende	Politi Vei
Forstand	Frykt					Kommune Spurte	Bear- beidet meieri- produkt
							Fortære Noble
Kvinne- navn			Sprø Hespe- tre		Fartøy	Prote- stere	Hast Veiskille
Brygge		Soveplass Sølv- medalje			Menn	Kortspill Setter tråd i	1 dl smeltet
5 dl Tall					Lever	Vaske Lim	Manns- navn Rep
		Skaffe Grønn- sak		10 dl Område 8 stk	Harket Verdens- del		Ordne
4 ts					Avtar Mynt	Forme	Omv. organ Snu
Dyre- unge	Tids- rommet Føre			Våpen Nedbør	Meieri produkt Hersker	6 ss Lim!	
		Hellig	Besværer Gresk X		Naboer	Lengde- mål	Tid Lokke- middel
Søvning				Grunn- stoff	Sliten Husdyr		Mynt- enhet
Land i Afrika				Rundt	Nor- diske		
						Foto og oppskrift: brodog- korn.no	© Norsk Seriebyrå/ Norsk Fag- pressebyrå
Ledelse		Ape etter			Tids- måler		Korte



KOKKENS ANBEFALING ER AT DEN UNGE FRUEN
FINNER SEG EN YNGRE KAVALER!



JA, DE BRILLENE FÅR ABSOLUTT ANSIKTET
DITT TIL Å VIRKE KORTERE!

Messer

Samkjøpsgruppen as stiller på følgende
messer i høst:

Cater i Drammen, 3. september 2015

Nordnorsk Storhusholdningsmesse
16. - 17. september 2015 Tromsø

A La Carte 2015
23. - 24. september i Bergen

Østlandske Storhusholdning 2015
Utstillingsplassen, Hamar 28. - 29. oktober

Stikk innom for en prat.

Nyansatt i Samkjøpsgruppen as

Camilla Thøgersen er ansatt som ny konsulent på østlandet
fra 1. september 2015.

Tel.: 940 05 316

camilla@samkjoe.no

M.SØRENSEN AS

Tobakksfirmaet M.SØRENSEN AS, ble etablert i Bergen 18de oktober 1905 av Sigurd M. Sørensen (1885-1970) og firmaet kan i år feire 110 års jubileum.



Sigurd M. Sørensen

Det startet med en tobakksforretning i Øvregaten i Bergen som i 1928 ble flyttet til Torvalmenningen – helt sentralt i Bergen sentrum. Butikken ble snart et landemerke i byen og «Sørensen på Torvalmenningen» ble et begrep i Bergen. Firmaet startet på et tidlig tidspunkt import av tobakksvarer fra alle verdenshjørner og en betydelig engros virksomhet ble etablert med hele Norge som kundegrunnlag.

Sigurds sønn, Fritjof Sørensen, (1919-2008) startet i selskapet i 1935 og overtok ledelsen i 1951 og forble leder av firmaet frem slutten av 90-tallet. Han utviklet selskapet videre både på detalj og engros-siden og ble landskjent i 1975 da han gikk i bresjen

mot tobakksreklameforbudet som ble innført samme år. Han fikk gjennomslag for at spesialforretninger fremdeles kunne stille ut sine produkter.



Frid Anne Sørensen Lund, eier og arbeidende styreformann.

I 2001 kom tredje generasjon inn i driften av firmaet. Fritjofs datter, Frid Anne Sørensen Lund, er i dag eier og arbeidende styreformann i selskapet. Engrosvirksomheten og nettbutikken ble i 2003 flyttet fra Bergen til Billingstad i Asker der firmaet holder til i dag. Butikken i Bergen ble i 2007 skilt ut av M.SØRENSEN AS.

M.SØRENSEN AS har i dag Norges desidert bredeste utvalg i tobakksrelaterte produkter.

Dette omfatter:

- Snus (eksklusive merker for det norske markedet)
- Sigarer (fra Cuba, Dominikanske Republikk, Honduras, Brasil, Filippinene, Indonesia, Holland, Sveits etc)
- Humidorer
- Tobakk (inkludert egen pipetobakk)
- Sørensens Mixture, Flake og Gold)

- Piper (briar, merskum etc)
- Vannpiper
- E-sigaretter
- Sigaretter (både vanlig størrelse og slim-sigaretter)
- Sigarettpapir og filter i alle størrelser
- Tilbehør (sigarkuttere, etuier for sigarer / sigaretter / tobakk / piper, snusdåser, etc, etc)

Alle våre produkter kan sees på www.msorensen.no

Vi distribuerer våre varer over hele landet og varer bestilt innen kl 13:00 vil normalt bli utsendt samme dag.

Bestilling er på telefon 66 84 72 11.

Velkommen som kunde hos M.SØRENSEN AS



Karikaturtegning av Fritjof Sørensen

Irsk med biff og akevitt

Irsk miljø, verdensberømt biff fra minikjøkken, og akevitt fra flatbygdene rundt Mjøsa. The Irishman på Hamar har funnet den perfekte blandingen.

Av Georg Mathisen

20 år med pub og ti år med uteservering. – Tiden flyr, sier Jan Henrik Knudsen. Han er eier og daglig leder på The Irishman. Puben midt i Hamar sentrum går så det griner. Altfor godt til at det er aktuelt å bytte navn.

– Navnet er såpass innarbeidet at det må vi ha nå, konstaterer sjefen, som likevel mener at det ikke er helt perfekt. – Du ser aldri en pub som heter «Oslomann», smiler han.

Familiepub

– Det har vært pub her siden 1974. Far begynte i 1995, forteller Jan Henrik Knudsen, som tok over i 1998. Faren, han het Carl-Georg. Også kjent som Calle på Bonanza. Den dag i dag henger Dagbladets reportasje om Calle godt synlig på veggen. Der han forteller om den gode bartenderens rolle som sjelesørger for gjestene.

Signaturretten heter fremdeles Calles Biff. Ytrefiletten fyller spisekartet sammen med biffsmørbrød, karbonade-smørbrød og karbonade med speilegg.

– Enkel, god biff som er verdenskjent i Hamar. Vi kjøper over et tonn biff i året, sier han, men er ikke 100 prosent fornøyd. Han vil nemlig ha Limousin-kjøtt, men det klarer ikke Gilde alltid å skaffe. – Det er en forskjell, sier han.

Ubåtkjøkken

Hvorfor så kort meny? Ikke bare fordi det er bedre å begrense seg til det man er flinkst til, men også på grunn av lokalene.

– «Ubåtkjøkken», kalte faren min det, sier Jan Henrik Knudsen, og prøver å få med seg journalisten inn på kjøkkenet. Med vidvinkel på kameraet blir det akkurat plass til å fotografere.

– Vi har prøvd andre retter. Pizza, supper. Men når alle skal ha hver sin rett og det er fullt på uteserveringen, samtidig som det ikke er plass til mer enn én på kjøkkenet, går det ikke, sier han.

Ølbredde

– Så vi holder oss til biffen, karbonadesmørbrødene og et godt utvalg øl. Vi har 11 forskjellige fatøl. Det er det ingen som er i nærheten av i byen. Inne har vi ni fatøl året rundt, også når uteserveringen er stengt, forteller sjefen.

Uteserveringen, det er en av flere oppskrifter på suksess. I år har The Irishman hatt et av de beste årene noensinne. Ringnes er hovedleverandør. – O'Hara's Irish Pale Ale er veldig populært. Vi ser IPA-trenden. Men 70 prosent av ølet vi selger, er Frydenlund pils, fastslår han.

Voksne gjester

Alt i alt står ølet for halvparten av omsetningen. 20 prosent brennevin, 20 prosent mat, ti prosent vin og annet.

– Vi selger mye brennevin. Og så har vi et godt voksent publikum. Ungene har flyttet ut, og de kan gå ut og ta seg en øl og en akevitt, sier han. Akevitt, det vil nemlig hedmarkingene ha. På Irishman går det gjerne en kasse i uken. – Mest Gammel Opland, men de som

kommer fra Løten, skal ha Løiten, forteller barsjefen.

Irsk smitte

Legg til mange Jägermeister og opptil 100 Irish Coffee på en kveld, så har du bildet av et sted mest for voksne. Men akkurat Irish Coffee, den selger mye på smitteeffekt. – Sitter det fire på et bord og bestiller hver sin Irish, så vil nabobordet ha det samme, sier han.

25-årsgrensen i helgene bidrar også til at publikummet er voksent. Dessuten er den god hjelp til ordnede forhold. Det er lettere å si at det er 25-årsgrense enn å si til noen at «du er full».

Livemusikk har Irishman sluttet med. Kundene vil heller sitte og prate, og det er ikke behov for musikken for å fylle lokalene.

Pris og rensing

Knudsen er bevisst på prisene. På pilsen, vel å merke.

– Halvliterprisen stresser alle på, men kjøper de en kaffe til 30 kroner, stresser de ikke i det hele tatt, sier han. Derfor holder han halvliterprisen nede, og sikrer heller inntekten med prisene på for eksempel flaskeøl og brennevin.

Kvaliteten betyr også mye. – Du får mange dårlige opplevelser med fatøl rundt omkring. Mange renser ikke ordentlig. Og så er det bedrifter som kanskje ikke selger nok, slik at ølet blir stående på tank. Jeg har 30-litersfat, koblet to og to sammen, og renser ofte. Det gror ganske fort bakterier der, konstaterer Jan Henrik Knudsen.



– Stolene er viktige på uteserveringen. Når de har satt seg godt til rette, sitter gjerne folk en halvliter ekstra på grunn av de gode stolene, forklarer Jan Henrik Knudsen – her sammen med mor og medarbeider Bjørg Knudsen.



The Irishman ligger sentralt i Hamar.



På «ubåtkjøkkenet» lager han biff som er verdensberømt i hele Hamar.



Den anonyme stamgjesten er foreviget og plassert på bardisken.

Interiøret blander det irske med lokale innslag fra Hamar.

– Kvalitet selger

I dag Trondheims beste burgere – i morgen verdens beste. Christopher Vrioni har store mål. Men først vil han gjerne åpne flere Superhero-restauranter.

Av Georg Mathisen

Restaurantbyen Trondheim. En av landets beste lokale matkulturer. Flere av restaurantene tipper som Michelinstjerne kandidater, den dagen inspektørene gidder å dra lenger enn til Oslo. Men det er en enkel, bestill-selv-i-diskentype hamburgerrestaurant gjestene selv foretrekker. Høyt på Tripadvisor-listen, på andre plass blant 202 restauranter i skrivende stund og foran Michelin-kandidatene, ligger nemlig Superhero Burger.

Kvalitet

– Kvalitet selger, sier Christopher Vrioni. Han kommer fra London, kjærligheten brakte ham til Trondheim, men han ville nok gjort omtrent det samme uansett om han hadde havnet i hjembyen, New York eller Tromsø. Han har arbeidet mange steder i trønderhovedstaden, fra byens egen Egon til tapasbaren San Sebastian. Det var ikke spesielt burgere han planla å arbeide med den dagen han skulle starte for seg selv, men det var aldri noen tvil om at det ville bli mat med kvalitet. – Det spiller ingen rolle om du driver med hot dogs, fish and chips eller pub. Gi meg hvilket som helst konsept, men det skal være kvalitet, sier han.

Hjemmelaget

Trendy burgerspisesteder skaper lange køer mange steder i Norge. I Trondheim var det ingen før Vrioni startet, sier han.

Menyen skilte med at Superhero kverner sitt eget kjøtt, og at alt er 100 prosent hjemmelaget.

Kjøkkenet er så lite at han må fire på noen av kravene – brødene får han bakt utenfor restauranten, etter egen oppskrift. Men kjøtt og sauser lages på det lille hjørnespisestedet, helt fra grunnen av.

– Vi skal bli bedre. Dette er bare en liten del av det som kommer til å hende. Nå får vi høre at vi har de beste burgerne i Trondheim. Målet er å få de beste i Norge, og så de beste i verden, smiler han ubeskjedent.

Salg per sete

Det er ikke bare anmeldelsene på nett som vitner om at kundene er fornøyde. Tallene sier også sitt:

– Hadde vi hatt den plassen som en Burger King har, ville vi solgt for over fem millioner i måneden. Nå ligger vi på 1,4–1,5. Men jeg tror ikke noen kan hamle opp med oss målt i omsetning per sitteplass, sier Christopher Vrioni.

Han forteller om god fortjeneste, en solid stamme av heltidsansatte og deltidsmedarbeidere som er motiverte og forstår at det er morsomt å lage god mat. Han satser på at de lar seg inspirere av ham selv, der han løper rundt med brus til gjestene, passer på at køen ekspederes raskest mulig og sørger for å være synlig og tilgjengelig.

Første burger

– Dette skal være et sted dit folk kommer for å slappe av. Ta fri. Chille. Se på bildene, spille. Ikke noen kantine, sier han. Gjестene er i alle aldre, sier han. Gjennomsnittet ligger kanskje rundt ham selv i alder – altså 32. Men hit kommer 17-åringene, og nylig var et par på 82 innom og spiste burgere for første gang i livet.

Atmosfære

Mange blir sittende. Brettspillene på bordet bidrar til det. På et sted som har få sitteplasser skulle du tro det ville vært et mål å få gjestene raskest mulig ut igjen når de er ferdige. Men Superhero Burger vil ha miljøet.

– Atmosfæren er en stor del av det vi selger, som sjefen uttrykker det. – Hvis folk sitter en stund, er det bare bra. Den lille restauranten på hjørnet av Olav Tryggvasons gate og Hornemannsveita kommer til å bestå, men Christopher Vrioni vil gjerne utvide. Ha flere restauranter.

– Vi ser etter flere steder å åpne. Men denne plassen vil alltid være den samme, sier han.



Han ville arbeidet med kvalitetsmat uansett hvor han hadde havnet, men Christopher Vrioni valgte burgere i Trondheim.



Christopher Vrioni får både medarbeidere og gjester til å føle seg satt pris på.



Alt skal på plass i brødet. For anledningen er det Thom Whillock som gjør den jobben. Og: «Ja, jeg hørte om statsministeren første dagen jeg var i Norge», bedyrer engelskmannen.



Victor Collén og kollegene griller burgerne på kull i Josper-grill.



Kjøttet er kvernet på stedet, sausene er laget fra grunnen, og det er bare plassen som hindrer burgergutta i å bake brødene på stedet, også.



Superheltene går igjen flere steder enn bare i navnet. Og masseproduserte burgere, det skal de ikke ha.



Trondheim har lært seg å like superheltburgerne sine.





M. SØRENSEN AS

Tobakk
SØRENSEN

*Snus fra V2 tobacco og
Gotlandssnus*



*Stort utvalg i Cubanske
sigarer*



**Din leverandør av
snus, tobakk og
relaterte produkter.**

*Sigaretter, pipetobakk og
tilbehør*



Ta kontakt på telefon: 66 84 72 11

eller gå inn på www.msorensen.no for mer info og bestilling!



LA DEG INSPIRERE av Vestfold Fugl

Vi i Vestfold Fugl er ekspert på fugl. Dette vitner våre produkter om. Kyllingen vokser noe lenger enn vanlig og dette gir et smakfullt og saftig resultat. Gled deg over førsteklasses produkter som både tar hensyn til tidspress på kjøkkenet og samtidig bevarer ypperste kvalitet på kjøttet.

Innovasjon og fleksibilitet vektlegges særlig i den daglige driften. Vestfold Fugl skal være en fleksibel og kundeorientert virksomhet – hvor vi jobber tett med kundene for gjensidig erfarings- og kompetanseutveksling.

Vestfold Fugl lanserte 3 spennende nyheter våren 2015. Alle produktene er singelfryst, som betyr mindre svinn ved at du tiner kun det du trenger. Vi har pakket 2 x 2,5 kg pose pr. kartong

Bakt kylling med tandoori EPD 4214524
Kylling indrefilet EPD 4212593
Kylling minuttilet EPD 4212577

I vår produktkatalog eller på vår hjemmeside www.vestfoldfugl.no vil du finne vårt rikholdige sortiment og inspirerende oppskrifter.

Vi har laget flere oppskriftshefter for å inspirere våre kunder. Ta kontakt på vf@vestfoldfugl.no så sender vi til deg, eller ta kontakt med din lokale fagkonsulent for å høre mer om din leverandør på hvitt kjøtt!



VESTFOLD FUGL

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

SØTPOTETTERNING GROVKUTT



Kartong 10 kg, 4 poser á 2,5 kg

EPD: 4360699

NYHETER SEPTEMBER 2015

SUNNE RÅVARER

til enhver meny

GRØNNKÅL



Kartong 10 kg, 10 poser á 1 kg

EPD: 4360996

NORREK

www.norrek.no

Norrek Dypfrys AS Helgeroveien 892, Eidsten, 3267 Larvik
T: 33 16 54 00 | mail@norrek.no

Nye medlemmer

Trysil Hyttegrend, 2420 Trysil

Karma Kafè, Spiseri og Bar AS, 2500 Tynset

Fusion Cuisine AS, 3510 Hønefoss

Romsdal dagligvare AI - Harbi, 6412 Molde

Øyvind Bjørlo AS, 6770 Nordfjordeid

Candy Shop AS, 7011 Trondheim

Nidaros Ishockeyklubb, 7038 Trondheim

Fusion Cuisine AS, 7043 Trondheim

Odd Fellow Sentrene Trondheim AS,
7058 Trondheim

Ras Cafe Restaurant AS, 7080 Heimdal

Råkvåg Gjestgiveri og Marina, Råkvåg Marina AS,
7114 Råkvåg

Toyota bilia AS / Orkanger, 7300 Orkanger

Toyota Bilia A/S /Oppdal, 7340 Oppdal

Toyota bilia AS / Stjørdal, 7502 Stjørdal

Moan Pizzeria AS, 7600 Levanger

Toyota Bilia A/S /Levanger, 7604 Levanger

Verdal Grill AS, 7605 Levanger

Best Stasjon Beiarn, Sigm. Troli & Sønn AS,
8114 Tollå

Norrøna Hotell AS, avd Kaptein Larsen Fauske,
8200 Fauske

Salt & pepper R&M, 8622 Mo i rana



								V		L	H		V	T	O						
								H	A	V	R	E	V	A	F	L	E	R		B	H
								N	E	I	D		V	I	E	R		S	O	V	
								I	K	K	E		R	O	K	K	E	N		E	
								E	L	T	E		M	E	L	K		S	A	L	T
								J	E	T		L	A	G		E	T	A	P	P	E
									E	R		A	U	R	E	R		U	P		M
								I	N	T	E	L	L	I	G	E	N	S		S	T
								E	R	N	A		G	A	L		U	B	Å	T	
								K	A	I		H	E	M	S		K	A	R	E	R
								K	U	L	T		U	R	M	E	L	K		E	R
								F	E	M		O	R	G	E		E	G	N		K
								B	A	K	E	P	U	L	V	E	R		D	A	L
								R		Å	R	E	T		A	G		K	E	F	I
								F	Ø	L	L		T	Y	N	G	E	R		S	
								D	O	R	S	K		R	N		M	O		I	T
								L	E	S	O	T	H	O			F	I	N	S	K
								T	E	T		I	M	I	T	E	R	E		A	R

Santa Maria

NYE TACO SPICE MIX

Her kommer en god nyhet for både deg og dine gjester. Med fokus på den rette smaken har vi forbedret resepten for vår bestselger Taco Spice Mix.

Ved tilberedning bruker du nå betydelig mindre kryddermix enn tidligere - 56 g til 1000 g kjøttdeig eller annen råvare, mot tidligere 100 g. For det ferdige måltidet minsker innhold av sukker med hele 62% og salt med 45%. Den nye resepten er grundig testet på forbrukere, og konklusjonen er tommel opp og høye smakspoeng. Nå får du Taco Spice Mix i 3 ulike forpakninger.



**MERE SMAK
NY RESEPT**

TACO SPICE MIX, SPANN
EPD4355533 Art nr: 4562.
Vekt: 8 kg x 1

TACO SPICE MIX, 1L PLASTBOKS
EPD4356986 Art nr: 6441.
Vekt: 560 g x 6, 100 porsjoner

TACO SPICE MIX, PUREPAK
EPD4356887 Art nr: 4561.
Vekt: 1064 g x 6, 190 porsjoner

Ingredienser: Krydder (27%) (chilipepper, spisskum, hvitløk), druesukker, løk, salt, oregano, gjærekstrakt, potetstivelse, potetfiber, klumpforebyggende middel (E551), krydderekstrakt (paprika).



NYHET

www.santamariafoodservice.no

KYLLINGFILET

pålegg med krydder og pepper!

Nyheter



Kyllingfilet med pepper
Vekt: 2 x 250 g, kjøp
Vare nr: 1663
EPD nr: 4215836



4215836



Kyllingfilet, krydret
Vekt: 2 x 250 g, kjøp
Vare nr: 1664
EPD nr: 4215844



4215844

Ingredienser:

Kyllingfilet 86%, vann, salt, druesukker, stabilisator (karragenan E407, xantangummi E415, difosfat E450, trifosfat E451), antioksydant (kaliumlaktat E326, natriumaskorbat E301, kaliumklorid E508), krydder.

Næringsinnhold:

100 g vare gir: Energi 398 kJ (kcal 94), fett 1 g (herav mettede fettsyrer 0,3 g), karbohydrater 1,0 g, protein 20 g, sukkerarter 0,7 g, salt 1,4 g.

Ingredienser:

Kyllingfilet 86%, vann, salt, druesukker, stabilisator (karragenan E407, xantangummi E415, difosfat E450, trifosfat E451), antioksydant (kaliumlaktat E326, natriumaskorbat E301, kaliumklorid E508), krydder.

Næringsinnhold:

100 g vare gir: Energi 398 kJ (kcal 94), fett 1 g (herav mettede fettsyrer 0,3 g), karbohydrater 1,0 g, protein 20 g, sukkerarter 0,7 g, salt 1,4 g.

Grilstad
STORKJØKKEN

Grilstad Storkjøkken, Stålveien 5, 4629 Kristiansand
T: 38 00 27 00 • E: storkjokken@grilstad.no • www.grilstad-storkjokken.no

Våre produkter finner du også på www.pdb.no

Ved bestilling kontakt vårt servicekontor på telefon 38 00 27 00
eller vår lokale representant. www.grilstad-storkjokken.no



Debiogodkjent

di Bernardino
VIGNAVOLANDO



Rosasera Cerasuolo d'Abruzzo 2014

Vectura nr. 135229

EDP - nr. 2993491

Pecorino Terre Di Chieti 2014

Vectura nr. 138322

EDP - nr. 4300794

www.strag.no | office@strag.no





ENDELIG!

Singelpakket Sjokoklem



En kuasende god kjekssjokolade

*Passer ypperlig
på disken!*



Freia Sjokoklem 30g, 30 stk.

EPD



04343463



Mondelez Norge AS
Johan Throne Holsts plass 1, P.O. Box 6658 Rodelokka, 0502 Oslo Norway
Tel. +47 22 04 40 22, www.mdlznordic.com

Mondelez
International

Grilstad
STORKJØKKEN

NYHETER

KJØTTBOLLER 18g

Varenummer: 4280947

Vekt per D-pak: 5kg (2 x ca. 2,5kg)

Oppbevaring: Frysevare

Allergener:

Soya, melk (melkeprotein, laktose), hvetefiber



KARBONADE 70g

Varenummer: 4280996

Vekt per D-pak: 5kg (2 x ca. 2,5kg)

Oppbevaring: Frysevare

Allergener: Soya, melk (melkeprotein, laktose)



KARBONADE 90g

Varenummer: 4281028

Vekt per D-pak: 5kg (2 x ca. 2,5kg)

Oppbevaring: Frysevare

Allergener: Soya, melk (melkeprotein, laktose)



Grilstad
STORKJØKKEN



SMAK av Asia

Smaksrike asiatiske kryddersauser som egner seg til alle wokretter, men også til andre retter, slik som nudler, ris, pasta, fisk og kjøttretter.

- Perfekt for marinering, dipper og kalde dressinger.
- Ny praktisk flaske med ett-hånds-grep!
- Passer godt til Knorr Asiatiske Eggnudler.



Sunshine Chili 6x1L EPD: 4263620
Ketjap Manis 6x1L EPD: 4263612
Pang Gang 6x1L EPD: 4263646

Sambal Manis 6x1L EPD: 4263638
Asiatiske Eggnudler 3 kg EPD: 4019626

ufs.com



50% mer

Et fløtealternativ som gir mer volum, gir mer gevinst.

Knorr Piske gir flere porsjoner sammenlignet med vanlig kremfløte.

- Nå også i en laktosefri variant
- En liter gir ca 2,5 L pisket krem, noe som er 50% mer enn vanlig kremfløte
- Passer i alle kalde og varme retter - tåler syrlige ingredienser og er kokestabil

Se hvor mye penger du kan spare per år:

www.ufs.com/fløtekalkulator



NYHET!



Knorr Piske 30 % 1 L Laktosefri EPD: 4279162
Knorr Piske 31 % 1 L Lavlaktose EPD: 2370310
Knorr Piske 31 % 10 L Lavlaktose EPD: 2703585

ufs.com





Lerum Jus i 10 liter BiB med dispenser

NYHEIT
1. september 2015

Lerum lanserer dispenser med 10 liter appelsin- og eplejus.

Dispenseren har trykknappsystem som er enkelt og hygienisk i bruk.

Lerum appelsin- og eplejus er holdbar i 6 måneder utan kjøling. Etter opning, og ved oppbevaring i dispenser, er den holdbar i 2 veker.

Ta kontakt med din Servicegrossist for avtale om utplassering av dispenser.

Dispenserjus frå Lerum får du levert av Servicegrossisten saman med resten av grossistvarene dine, alt på ein faktura.

Servicegrossisten ordnar alt i forbindelse med utplassering.



Ekte vare smakar best

NYHET!

REN OPPVASK

helt enkelt med
SUN Profesjonell

- ✓ Spesialutviklet til profesjonelle oppvaskmaskiner
- ✓ Vasker effektivt på vasketid både under og over 20 minutter
- ✓ Selvpåløselig folie for enklere dosering
- ✓ Svanemerket

Varenr: 3385
EPD: 2938751
Pakn: 5 x 100 tab

et godt alternativ

www.alna.as

KUNDESENTER 815 36 000 E-POST profesjonell@lilleborg.no INTERNETT www.lilleborgprofesjonell.no



Kan bestilles på
tlf. 08088

choose happiness



Norwegian
**DUDE
FOOD**

KNOWLEDGE - ATTITUDE
— TASTE —

BLI INSPIRERT TIL Å LAGE
DUDEFOOD!

SJEKK UT VÅRT NYE
DUDEFOODMAGASIN MED
INSPIRERENDE OG TØFFE RETTER.
PRØV OGSÅ VÅRE SAFTIGE NYHETER:
GILDE PULLED PORK
GILDE VEAL BRISKET
PRIOR SHREDDED CHICKEN
VÅR INNOVATIVE TEKNOLOGI GIR ET SAFTIG
KJØTT MED HJEMMELAGET UTSEENDE.

BESTILL MAGASINET VED Å SENDE MAIL TIL
PROFF@NORTURA.NO OG BLI INSPIRERT!

Gilde **PRIOR**

Pizza

AUTENTICA

DI ITALIA

5 MIN
I STEKEOVN
Kort vei til god smak og
fornøyde kunder.

100%
ITALIENSK

Genuine italienske råvarer.
Ekte italiensk håndarbeid. Rene
smaker. Friske farger. Akkurat
som i pizzaens hjemland.

NORSKE FORBRUKERE
er blitt mer internasjonale konsumenter av mat
og italienske retter har en markant fremgang.
Kilde: Norske Spisefakta 2014 (PSOS MMI)

PIZZABUNNER & FERDIGE PIZZAER: KORT STEKETID – KUN 5-7 MIN I OVNEN

**Pizzabunn med
tomatsaus** *Nyhet!*
130 g - 18 cm



EPD 4276705
Ant pr krt 40 stk

**Pizzabunn med
tomatsaus** *Nyhet!*
285 g - 29 cm



EPD 4276713
Ant pr krt 24 stk

Spianata pizzabunn *Nyhet!*
225 g - 28 cm



EPD 4364501
Ant pr krt 20 stk

Pizza Margherita Napolitana *Nyhet!*
400 g - 29 cm



EPD 4363339
Ant pr krt 9 stk

Pizza Vegetar *Nyhet!*
440 g - 28 cm



EPD 4276788
Ant pr krt 10 stk

Pizza Mediterranea *Nyhet!*
450 g - 28 cm



EPD 4277349
Ant pr krt 10 stk

**Oval pizza med skinke,
tomat og rucola** *Nyhet!*
375 g



EPD 4276721
Mål 32 x 22 cm
Ant pr krt 20 stk



9 ENKLE & LEKRE OPPSKRIFTER

Spør din Lantmännen Unibake
distriktssjef om å få den nye
inspirasjonsbrosjyren!

Lantmännen
Unibake

Mer info på www.lantmannen-unibake.no

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

HUSK WEISSBIER TIL OKTOBERFESTEN!



Varenr

12686
12699
21818

Produkt

Franziskaner Hefe Weissbier Dunkel
Franziskaner Hefe Weissbier Hell
Franziskaner Hefe Weissbier Hell

Forpakning

0,5L flaske x 20
0,5L flaske x 20
30L fat

Alk. prosent

5,0%
5,0%
5,0%

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

BETTER NEWS SEPT. 2015

HAUGEN-GRUPPEN

Taco kremmerhus MINI

Suveren oppfinnelse

Grillmerket tortilla!

ORIGINAL
Ny praktisk tetra-pack!
skrukork

Chilipepper

Bedre smak enn originalen?

10 liter

Ekke, amerikansk mayonnaise

Vegetar falafel av hummus 30g

Vegetar falafel burger 80g

Nr 1 BBQ-saus i USA!

Hickory, porsjon 60x43g

The Sauce is the Boss!

Lag ekte meksikansk SALSA

Grønn SALSA PÅ TOMATILLOS

Gnocci med 100% Durumhvete

Fersk spiralpasta m/ekte spinat

Paradiso grillet ananas m/solsikkeolje og urter i 1kg pose

m/hvitløk

Lasagne strimler kun mais og vann glutenfri

Mission Taco Mini
Kremmerhus 288 stk
EDP 4338661

Mission Grillmerket
Tortilla 30cm
EDP 4342507

El Paradiso
Hele tomatillos 3 kg
EDP 4343034

El Paradiso
Salsa Verde 1,89 kg
EDP 4349585

Heinz Chili Sauce
Tetrapack 2 l
EDP 4262507

Go-Tan
Sriracha Sauce 1 l
EDP 4339826

Go-Tan Oyster
Garlic Sauce 1 l
EDP 4339834

Heinz
BBQ Sauce 10 l
EDP 4348249

Sweet Baby Ray's Hickory
Sauce, porsjon 43 g
EDP 4343307

Paradiso Grillet
ananas i biter 1 kg
EDP 4336715

Heinz
Mayonnaise 2,15 l
EDP 4307989

Laboratorio Tortellini
Gnocci 3 kg
EDP 4338786

Laboratorio Tortellini
Spiralpasta 3 kg
EDP 4338687

Pasta d'oro Lasagne
strimler Glutenfri 5 kg
EDP 4309662

Salomon Vegetar
Falafel av hummus 5 kg
EDP 4263299

Salomon Vegetar
Falafel burger 5 kg
EDP 4263281

www.haugen-gruppen.no/foodservice



HAUGEN-GRUPPEN

Storkjøkken

Tlf +47 64 98 60 00

E-mail: company@mail@haugen-gruppen.no



FØLG OSS PÅ FACEBOOK

facebook.com/haugengruppenfoodservice

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.

Huhtamaki Norway AS - Kartverksveien 7 - 3511 Hønefoss - tlf 32 11 40 00 - salg@huhtamaki.com



Produsert av kanskje verdens fineste melk

- Gir den helt unike gode kremfløtesmaken
- smaken av ekte, naturlig og godt

Epleterte med vaniljekrem

10 PORSJONER

1 plate butterdeig	3 dl TINE Kremfløte
1 egg	1 vaniljestang
5 stk grønne epler	50 g melis
50 g TineSmør	
200 g Piano Vaniljekrem	
50 g sukker	

Kjevle butterdeig tynt på et bakebrett til et rektangel. Brett inn langsiden og pensle de med sammenslått egg. Legg vaniljekremen midt på og skiver av renskåret eple over dette igjen. Legg tynne skiver kaldt smør over og dryss med sukker. Stek på 200 grader i ca 12-18 minutter. Serveres lun med vispet krem tilsatt melis og frøene fra vaniljestangen.

NÅR BARE DET **BESTE** ER GODT NOK FOR DEG



Haugen-Gruppen Wine & Spirits importerer vin og brennevin med hovedvekt på spanske, franske og italienske produkter. I tillegg har vi et godt utvalg av kjente merkevarer fra USA, Argentina, Chile, Australia og Sør-Afrika. Vårt sterke kundefokus og nye trender, spesielt innen mat, medfører en enda større satsning på bredde og kvalitet. Et bedre og bredere sortiment skal også gi vinglede til våre kunder og deres kunder igjen. Dette er helt i tråd med vår visjon om å bidra til kategorivekst og å øke fortjenesten til våre kunder. Vår salgsorganisasjon er ganske unik. Alle våre distriktssjefer fra Lindesnes i sør til Nordkapp i nord er utdannet kokker og vinkelnerne. Dette gjør oss i stand til å skreddersy løsninger innen kombinasjonen mat og vin som kommer våre kunder til gode.

"Wine never dies. Instead it lives in the soul of the person who consumes it."

Baron Philippe de Rothschild



TINE Kremfløte 38%
B.i.b 10 liter
Varenr. 304

TINE Kremfløte 38%
10 à 1 liter
Varenr. 305

TINE Fløte Kokestabil 20%
B.i.b 10 liter
Varenr. 3567

TINE Fløte Kokestabil 20%
10 à 1 liter
Varenr. 3705

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

www.tinehandel.no



TINE PARTNER



HAUGEN-GRUPPEN AS
Wine & Spirits

Delitoppen 5 | P.b. 14 | 1541 Vestby | Telefon +47 64 98 60 00 | Telefax +47 64 98 60 01
E-mail: wine&spirits@haugen-gruppen.no | Følg oss på facebook Haugen-Gruppen Wine&Spirits
Se vår hjemmeside www.haugen-gruppen.no, Passord: alkohol



Smak forskjellen!

Pulled Pork og Pulled Chicken fra Norsk Storhusholdning har en smak som får tennene til å løpe i vann!

Med fokus på gode råvarer og selgende konsepter, fortsetter Norsk Storhusholdning sitt mangeårige arbeid med å utvikle sin gode posisjon innen hurtigmatserveringen i Norge. Vårt serveringskonsept "det lille EXTRA" gir dine kunder smaksopplevelser de sent vil glemme!

Både Slåtto Pulled Pork (stekt, revet svinekjøtt) og HOFF Pulled Chicken (stekt, revet kyllingkjøtt) har en rund, god kryddersmak, som passer de fleste ganer. Her viser vi produktene i form av "det lille EXTRA" - konseptets BBQ-meny, med sprø Pommes Bistro med skall, - og som en frisk kyllingsalat! Velbekomme!



Varenr.	Produkt	EPD	Pakning	D-pak
4307	Slåtto Stekt revet svinekjøtt 1,2kg	4083309	6x 1,2kg	7,2
82004	HOFF Kyllingkjøtt, stekt, revet	4083291	27stk x 150gr	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



NYHETER FRA MAREXIM

VI HAR GLEDEN AV Å PRESENTERE VÅR STØRSTE NYHETSLANSERING NOENSINNE

KAKER BROWNIE PIADINAS KROKETTER CROISSANT
PANNEKAKER MUFFINS

GLUTENFRI VEGETAR SPELT ØKOLOGISK

Se vårt fantastiske utvalg på www.marexim.no



MAREXIM
a world of temptations

Drink

St. Rémy Old Fashion

Ingredienser:

St. Rémy XO, vanilje, kanel & kokosnøtt sirup, bitters
Bilde ligger som vedlegg (Prizelius 10545)

Vin anbefalinger

Marqués de Riscal Reserva 2010

Smak: Bløt, fatpreget og utviklet. Preg av tørket frukt, fast ettersmak.

Passer til: Storfe Lam og Svinekjøtt

Vec nr: 124553

Varetype: Rødvinn

Land/distrikt: Spania, Rioja, Øvrige

Årgang: 2010

Pris: 166,42

Jaboulet Crozes Hermitage Les Jalets 2012

Dyp fiolettred. Aroma preget av mørke bær og pepper, innslag av mynte, rosmarin og mineraler.

Vec nr: 110080

Varetype: Rødvinn

Land/distrikt: Frankrike, Rhône Nord, Crozes Hermitage

Årgang: 2012

Pris: 151,54



Robert Prizelius AS
• Wines & Spirits since 1860 •

Flaguette

– saftig og smakfull

Verdens
Spesialiteter

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

Flaguette halvmåne naturell

100 g x 48 stk

EPD: 4192225



Grovhetsprosent: 0

Flaguette halvmåne tomoli

100 g x 48 stk

EPD: 4190930



Grovhetsprosent: 0

Flaguette mini naturell

70 g x 60 stk

EPD: 4191177



Grovhetsprosent: 0



KUNSTEN Å GLEDE



www.vaasan.no

Iskrem gjør deg lykkelig

Som om vi ikke visste det fra før: Britiske forskere mener nå å ha funnet bevis for at vi blir lykkelige av å spise iskrem.

Når vi spiser en skje med kalde nytelsen, aktiverer vi det samme lystsenteret i hjernen som når vi vinner penger eller hører på favorittmusikk.

Det slår forskere ved Institutt for psykiatri i London fast, etter å ha skannet hjernen til iskremspisere. De heldige forsøkspersonene ble føret med vaniljeis fra Wall's, skriver The Guardian.

Betalt forskning

Det er kanskje ikke så overraskende at undersøkelsene ble gjort på oppdrag fra Unilever, selskapet som eier Wall's.

- Dette er første gang vi har vært i stand til å vise at iskrem gjør deg lykkelig. Bare en skje setter fart i lykkesonene i hjernen vår, viser de kliniske prøvene, sier Don Darling i Unilever.

Vidundermaskin

Forskerne fulgte blodstrømmen i hjernen ved hjelp av magnettomografi (MRI). MRI-maskinen bruker et sterkt magnetisk felt for å fremstille bilder av hjernen.

Teknikken har vært tilgjengelig siden slutten av 1970-årene, og er i sterk utvikling. Maskinene ble opprinnelig utviklet for å se på følgene av hjerneskade og sykdom, men i dag er mulighetene mye større.

Forskere skal nå bruke teknikken for å avdekke hvordan hjernen takler skuffelse og ensomhet. De vil også forsøke å avsløre løgn ved hjelp av den allsidige MRI-maskinen.

forskning.no



Økologisk vin fra Sicilia, Italia

Purato Nero d'Avola

Purato Nero d'Avola Organic

Fargen er ungdommelig rød. Duft av friske røde bær og krydder. Anslaget er frisk og fruktig. Bløte tanniner med flott syrlighet og fruktighet som sitter lenge. Deilig god avslutning. Passer godt til retter av grillet og stekt kjøtt.

PURATO NERO D'AVOLA

ÅRGANG: 2014

VEC. NR: 138603

EPD. NR: 4350682

DRUER: Nero d'Avola 100%

ALKOHOL: 13,00 %

VP Pris: kr. 329,00



Nyhet

THE REAL ENGLISH ALE FROM LONDON



Ny kjede leverandør, kontakt lars.sagen@arvidnordquist.no eller 93035940 for mer informasjon om fat og flaske varianter

