

Samtalen

Nr. 1 sommer 2017 • 18. årgang



Det mest komplette innkjøpstilbudet

Lunch & Catering
på Kolbotn

Grillkroa 25 år

Smak 2017

Invitasjon til
Samkjøpsgruppens
bransjetreff 2017



samkjoep.no



samkjoep.com

samkjøps
GRUPPEN AS



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.samkjoep.no

Oslokontor:

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

Morten Nilsen, distrikssjef, Østlandet.
morten@samkjoep.no tlf.: 95 14 69 40

Hovedkontor:

Arne Paulsen, senior rådgiver
arne.paulsen@samkjoep.no, tlf.: 416 05 380

Inger Hildrum, Administrativ leder,
distrikt Fosen
inger.hildrum@samkjoep.no, tlf.: 416 05 370

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

Geir Svestad, Distriktssjef, Møre, Sunnmøre,
Vestlandet og Sør-Norge.
geir.svestad@samkjoep.no, tlf.: 994 88 288

Jostein Gjermstad, Distriktssjef, Nordland,
Troms og Finnmark.
jostein.gjermstad@samkjoep.no,
tlf.: 982 24 850

Hamed Khowazack, Distriktssjef,
Trondheim, Nord-Trøndelag og Nordland
opp til Saltfjellet.
tlf.: 940 19 408
hamed.khowazack@samkjoep.no

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

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

Annonseinnlevering:

Leveres i indesign eller PDF format til
lise.tangen@samkjoep.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.

2017 et viktig år for Samkjøpsgruppen

Året 2016 var et begivenhetsrikt og bra år for Samkjøpsgruppen! Vi snudde utviklingen fra stillstand til vekst. Omsetningen på våre gunstige avtaler viste en positiv utvikling og medlemsmassen økte betraktelig. Vi feiret også vårt 25 års jubileum med en stemningsfull fest og med interessante og bransjerelaterte innslag i Trondheim. Mange av våre lojale medlemmer og gode avtaleleverandører var til stede og bidro til at arrangementet ble en ubetinget suksess. En stor takk til våre medlemmer, leverandører og ikke minst våre medarbeidere som bidro til denne meget positive utviklingen for kjeden.

Det er selvfølgelig hyggelig å se tilbake på et godt år, men enda viktigere er fremtiden.

Denne ser ut til å bli spennende. Spennende fordi markedet er under en rivende utvikling der konkurransen mellom innkjøpsgrupperinger øker dramatisk, grossistledet forsøker kontinuerlig å få kontroll over enda flere frittstående storhusholdningskunder gjennom sitt eierskap i innkjøpskjeder. *Hvorfor gjør grossistene dette?* Det er opplagt ikke for å være snill mot bransjen, men for å øke egen inntjening og sin maktposisjon! Heldigvis er det stadig flere storhusholdningskunder som skjønner viktigheten av et 100% leverandør og organisasjonsuavhengig innkjøpsalternativ. Det er den store underskogen av mindre og mellomstore bedrifter i bransjen vår som står for mangfoldet og et spennende utvalg av serverings-

steder. Samkjøpsgruppen skal være en god samarbeidspartner til akkurat disse bedriftene! Og husk: Samkjøpsgruppen har gjennom sitt netto-baserte innkjøpssystem et rettferdig innkjøps-tilbud som ikke forskjellsbehandler kunder uansett størrelse.

Vi elsker konkurranse – spesielt når vi vinner markedsandeler!

Starten på året 2017 var meget bra. Bare de første månedene genererte våre medlemmer en innkjøpsvekst på over 30%, dette er en fantastisk utvikling. Samkjøp og GO2 grill var også til stede på messen Smak 2017. Her fikk vi mange tips til nye medlemmer. Flere av disse har allerede tegnet medlemskap og er ønsket velkommen til Samkjøpsgruppen. Kjedefilen GO2 grill er en ubetinget suksess som viser god vekst gjennom økt salg og nye medlemmer. Vårt GO2 grill medlem Patricias Gatekjøkken, vant to viktige priser under messen. Mer om prisene leser du inne i denne utgaven av Samtalen.

Summen av alt vi gjør, viser at vårt totale tilbud av varer og tjenester er konkurransedyktig, dette medfører at medlemmene blir mer lojale, noe som gir god vekst for kjeden og leverandørene. Vi går nå en viktig sesong i møte. Vårt avtaleverk i kombinasjon med gode leverandører og dyktige medarbeider skal bidra til å gjøre hverdagen enklere for dere som er våre medlemmer. Jeg ønsker dere en god og hektisk sommer med vekst!

Vennlig hilsen
Jörg Otto Stehl

22. - 24. august



**BLI MED OSS TIL
AMSTERDAM**

The logo for Samkjøps Gruppen AS features a stylized blue swoosh on the left, followed by the word "samkjøps" in a bold, red, lowercase sans-serif font. Below this, the words "GRUPPEN AS" are written in a smaller, black, uppercase sans-serif font. The background of the logo area is a light orange color with a subtle grid pattern.[illegible]

Smak 2017

Med over 400 utstillere, og nesten 30 000 besøkende, ble Smak 2017 den største Horecamessen arrangert i Norge. Samkjøpsgruppen stilte mannsterke. I tillegg til å få hyggelig besøk av eksisterende kunder, var mange innom standen vår for mer informasjon om Samkjøpsgruppen as.

Messer 2017

Vi blir å treffe på flere messer i løpet av året. I tillegg til noen lokale messer, finner du oss på Nordnorsk Storhusholdningsmesse i Bodø, 20. – 21. september, og A la Carte 2017 i Grieghallen, Bergen 28. – 29. september.



Rich bar på messebesøk



Klar for innrykk



Lunsj hos Vestfold fugl

Vi var så heldig å bli invitert til lunsj hos Vestfoldfugl. Knalltøft og gjennomført konsept, som var bygget opp av brukte elementer fra fabrikkene. Kjøkkenet var laget av en brakk container. Disker, bord og stoler, var gjenbruk av emballasje og paller som varene til fabrikkene var blitt fraktet i. Dipglass og drikkeglass var glassemballasje, brukt i produksjonen. Også maten var tuftet på samme tankegang, from beak to feet. Love food hate waste!



Messekonkurransen

Vinner av gavekort fra Culina, ble Morten Olsen, Olsen på hjørnet, og Øivind Nordskog, Lampeland hotell.

Den heldige vinner av Vitorinox knivkoffert ble Helga Heiberg, Hai smaksopplevelser.



Patricias Gatekjøkken ble norgesmester i sunn fast-food 2016

Opplysningskontoret for frukt og grønt har for tredje året på rad slått et slag for mer næringsriktig mat i farta og arrangert konkurransen NM i sunn fast-food. Denne gangen var det Patricias Gatekjøkken, på vegne av GO2 grill, som stakk av med seieren for sitt målrettede arbeid mot sunn og smakfull

fastfood gjennom flere år. Juryen har i sin vurdering lagt vekt på den helhetlige tankegangen med langsiktig og konkret arbeid med sunnere menyer. – Fokuset ligger på mindre porsjoner, sunnere tilbehør, vegetarilbud og friske, kortreiste grønnsaker. Alt dette uten at det går på bekostning av smak, kvalitet og kundetilfredshet.



Bestemor vil ha tapas

Før gikk det i koldtbord – nå skal alle ha tapas i selskapet. – Til og med 80-åringer bestiller tapas, forteller Tom Østby.

Av Georg Mathisen

Han driver Lunch & Catering på Kolbotn. Det begynte med baguetter til kunder som kom innom og skulle ha lunsj, den gangen han var 18 år og faren var sjef. Nå er det Tom Østby som har overtatt, og han lever av catering.

Enklere lunsj

Midt i uken leverer han lunsj til firmaer i Oslo og Oppegård. I helgene forsyner han Follo med selskapsmat. – Vi er inne i Oslo med to til fire biler hver dag, forteller Østby.

Lunsjkundene er gjerne av den enklere sorten:

– Noen vil ha baguetter. Noen skal ha porsjonspakkede salater. Andre vil ha en buffé-løsning – at du leverer pålegg, brød og smør, og så ordner de seg selv. Det er jo en billigere løsning for dem der de får mer for pengene, samtidig som det er lettere å produsere for oss, konstaterer han.

Andre siden av Oslo

Lunch & Catering priser hver enkelt ordre ut fra hva som lønner seg. Og så blir det bare slik at firmaet tjener mer på noen ordrer enn på andre. Nå er for eksempel den første kunden på plass i retning Lillestrøm. Der går storparten av overskuddet bort i ekstra kjøring, men om det kommer bare én kunde til, er det mulig å tjene penger.

– Det er litt begrenset med lokaler her vi driver, så hvis man skulle gjort noen endring, kunne det eventuelt være å starte en ny avdeling som kan levere i andre områder. Men det ligger et stykke unna, sier Tom Østby.

Fleksible

Han har redusert sin egen innsats fra 90-timersuke til mer normal arbeidstid. Med to små barn er det tid for å prioritere familien. Bedriften vokser fra år til år likevel, men det er fornuftig ikke å vokse altfor fort.

Tre av de åtte ansatte arbeider deltid, og de er fleksible.

– Vi har pensjonister som synes det er ålreit å jobbe noen timer, men ikke vil ha full dag. De driver tre–fire timer i snitt. Så er de jo ganske fleksible hvis det trens hjelp om kvelden eller med en konfirmasjon, for eksempel. Det fungerer greit, sier sjefen.

Helt forskjellig

Det er ganske så stor forskjell på å levere lunsj om dagen og selskapsmat om kvelden.

– Lunsjbiten er enkel og ikke så utfordrende, mens selskapsmaten har helt andre kunder og en helt annen pris. Selskapsmat koster nesten ti ganger så mye som lunsj. Lunsjen må gjerne bli billig, for det koster for en god del for et firma hvis man for eksempel er 20 ansatte, understreker han.

Det er selskapsmaten som har utviklet seg mest opp gjennom årene, også. Baguettene til lunsj er omtrent de samme, mens selskapsønskene er helt forskjellige.

Tapas og treretter

– Før skulle jo alle ha koldtbord. Nå skal alle ha tapas. Det har snudd helt om. Til og med folk på 80 år bestiller tapas, sier Østby.

Han byr på tapas som ligger litt mellom det du får i Spania og den norske ganen. Det er ikke overkrydret, men smakfullt må det være. Kjøttbollene skal ikke være som norske kjøttkaker. De skal ha hvitløk, chili og urter for å få litt smak.

Det er jo fremdeles de som skal ha koldtbord, også. Eller snitter. Snitter er gjerne til begravelse eller dåp. Til og med i bryllup bestilles det ofte tapas.

– Før var det tradisjonelt med tre retters middag. Det er mange som har det til bryllup, men det er også blitt litt mer folkelig. Så vil jo folk være annerledes og ha sin egen stil. Vi ser på Instagram og Facebook hvordan alle vil ha sin egen identitet, fastslår Tom Østby.

Det er klare praktiske forskjeller mellom det å levere tapas og en trerettensmeny til et selskap.

– I trerettensmaten blir det litt mer presisjon. Tapas blir mest logistikk når du må få ferdig ting samtidig. Det er jo logistikk på en treretter, også, men vi merker det mer på at det er lettere å steke et kyllingspyd enn en kyllingfilet til å bli saftig og god.

Sparer på innkjøpene

Tom Østby er godt fornøyd med å kunne være med i Samkjøpsgruppen:

– Det har vært en veldig bra innkjøpsgruppe for oss. Det var egentlig en tilfeldighet at jeg kom borti at det gikk an å spare penger på innkjøp på denne måten, men etter hvert som volumet har økt, blir det litt mer summer av det. Så har de hjulpet til med profilering og brosjyrer, sier han.

– Og så har vi jo muligheten til å bruke andre leverandører som er litt lokale. Det er viktig for oss at man ikke må ta alt fra Asko eller Servicegrossistene. Vi kjøper for eksempel kjøtt fra Åkeberg Skoglunn, som vi kjenner godt og vet at er veldig flinke, sier Tom Østby.



Bente Hansen er eneste dame blant cateringgutta.



Tom Østby gjør klar porsjonsmat til kunder som sørger for å varme opp og servere selv.

Det var helt tilfeldig at Tom Østby oppdaget at han kunne spare penger på innkjøpene ved å bli med i Samkjøpsgruppen.



Bjørn Dencker sørger for renholdet etter at dagens siste lunsj er tilberedt og levert.

 **Lunch & Catering AS**



Møtemat



Lunchavtale/Lunchbil



Selskapsmat



Tapas

Har kjørt ut pizza ti ganger rundt ekvator

Av Fredrik Borchgrevink Lange

Helt siden 1992 har Grillkroa holdt koken i Nyveien i Oppdal. Med økende trafikk ser fremtiden lys ut.

16. mars 1992 åpnet spise-stedet Grillkroa i Nyveien i Oppdal sentrum.

– Vi er meget godt fornøyd med åpningsdagen. Her har det vært fullt kjørt fra vi åpnet. Dette er en fin innkjøring til påsketrafikken kommer, sa ekteparet Odd og Oddfrid Nyberg til Opdalingen da de åpnet dørene til restauranten for første gang.

Torsdag neste uke er det nøyaktig 25 år siden Grillkroa ble startet opp. En milepæl, og noe bursdagsbarnet selv er stolt av.

– Jeg synes det er imponerende at et sted som dette fyller 25 år. I restaurant-bransjen er det mange utskiftninger og steder med kort levetid. Mange tror det er raske penger å tjene, men sannheten er at det handler om beinhard jobbing, forteller Geir Hellsaa til Opdalingen.

Sammen med kona Marit Aalmen Hellsaa tok han over driften av spisestedet i 2009 etter ekteparet Nyberg. Marit er søsteren til Oddfrid.

– Vi er veldig fornøyd med at bedriften hele tiden har vært eid av samme familie, smiler Marit.

Selv om mye ved Grillkroa stort sett er det samme som tidligere, har det skjedd noen endringer siden 1992. I 2013 ble de blant annet en del av kjeden GO2 grill.

Kjøpte huset for 1,4 millioner

Faren til Oddfrid og Marit, Bjarne Aalmen, var også med på etableringen av restauranten. Han var vaktmester og kjørte i tillegg ut pizza. Mange husker kanskje mottoet «Du ringer, Bjarne bringer». Bygget i Nyveien kjøpte Bjarne, Oddfrid og Odd i sin tid for 1,4 millioner kroner. Med en egenkapital på 900.000 kroner hadde de et godt grunnlag.

– På grunn av at mange tidligere bedrifter i bygget hadde gått konkurs, var det ikke så mange som la inn bud. Renten var også vanvittig høy på den tiden. Men Odd finregnet på det og fant ut at vi kunne klare det, mimrer Oddfrid.

Selv om Marit ikke tok over driften av Grillkroa før i 2009, har hun jobbet der i tilsammen 23 år.

– Siden jeg startet her har jeg laget over en million pizza-deiger, forteller Marit og ler.

– Har kjørt ti runder rundt ekvator

Grillkroa har levert middag på døra til folk i rundt 20 år.

– Vi kjører cirka 20.000 kilometer i året. Det betyr at vi

har kjørt tilsammen 400.000 kilometer. Det tilsvarer 10 runder rundt ekvator, smiler Geir, som er ansvarlig for utkjøringen av mat.

Geir kan også opplyse at bedriften har bidratt med mye penger til samfunnet.

– Vi har betalt inn 20 millioner kroner i moms og arbeidsgiveravgift. Vi har også utbetalt over 50 millioner kroner i lønninger, noen som har generert 11 millioner i inntektsskatt, sier han.

I dag jobber totalt 14 personer på Grillkroa. Dette utgjør syv hele årsverk. Oddfrid forteller at mange ungdommer har hatt Grillkroa som sin første arbeidsplass.

– Her har de lært hvordan ting fungerer i arbeidslivet. Flere av dem har i dag gode jobber andre steder, sier hun.

– I dag har vi en stabil arbeidsstokk. Noen av våre ansatte har jobbet her i snart ti år, legger Marit til.

Økte omsetningen med ny E6

– Hva selger dere mest av?

– I antall er det helt klart pizza og burger det går mest av. Skal jeg ta et grovt anslag står bare pizza for 35–40 prosent av omsetningen. Som enkeltrett går det mest av biffsnadder og GO2 Grill sine signaturburgere, forteller Geir.

Under åpningen av Grillkroa i 1992 uttalte driverne at Oppdal definitivt trenger et



sted der man får kjøpt pizza, burger og andre middagsretter. I 2017 kan Marit og Geir bekrefte at de tidligere uttalelsene fortsatt gjelder.

–Trafikken er veldig bra om dagen. I januar økte vi omsetningen med 13 prosent, mens vi gikk opp 8 prosent i februar. Slik jeg forstår det er det generelt økning i næringslivet i Oppdal, og det er jo positivt, sier Geir.

– Hvordan ble dere påvirket av E6-omleggingen i 2016?

– Motsatt av det vi trodde. I fjor hadde vi netto omsetning på cirka 7,7 millioner. En økning på fem prosent fra 2015, sier driveren.

Onsdag neste uke skal Grillkroa feire 25-årsjubileet. Her blir det kaffe, kaker og like mye rabatt som spisestedet feirer år.

– Ettersom vi har eksistert i 25 år må vi gjøre noe riktig, forteller de.



Egge Gård

Egge Gård ligger midt i landbruksbygda Lier, sydvendt med utsikt utover hele dalen. Da isbreene trakk seg tilbake fra Lier for flere tusen år siden etterlot de seg næringsrik morenejord og et landskap som har gjort Lier til et av de fremste områdene for frukt, bær og grønnsakdyrking i landet. I dag produserer vi ca. 250 tonn jordbær og en og en halv million jordbærplanter i året. I tillegg har vi ca. 30 000 epletrær som normalt gir 100 tonn epler hver høst, en stor del av disse eplene dyrkes økologisk. Gården drives idag av Marius Egge, som er 11. generasjon. Marius er lidenskapelig opptatt av både mat og drikke, han så tidlig et stort potensiale i den flotte, syrlige norske frukten. Basert på epler fra lokalområdet har Marius utviklet en omfattende og mangfoldig produksjon av både alkoholfri og alkoholholdig drikke av høy kvalitet. «Som forvalter av en unik arv, har jeg helt siden jeg overtok gården sett potensialet i norsk

frukt og bær. Klimaet her i nord gjør at eplene våre får et høyt syrenivå og en særlig frisk smak. Jeg er også opptatt av at vi skal ha en naturlig og bærekraftig produksjon. De siste årene har vi utviklet en rekke nye produkter og for alle har vi fulgt samme formel; først et lite eksperiment, så prøveproduksjon og evaluering, og tilslutt fullskala-produksjon. For en optimal utnyttelse av våre unike råvarer henter vi kompetanse og teknologi fra de beste fra både inn- og utland» Vi har et bredt utvalg av drikkevarer; Eplemost med flere smaker, epleglogg, naturlig eplesider av flere varianter og et stort utvalg brennevin – alt fra Whisky og Eplebrennevin til akevitt, gin og vodka. Liereple, Liersider og Iseple er kanskje våre mest populære produkter. Iseple og Liersider fikk gull i hver sin kategori under en av verdens største siderfestivaler i Frankfurt 2015, de konkurrerte mot 250 sidere. Ta turen til Egge Gård for omvisning med smaking, eller det nyåpnede gårdsutsalget.



Egge Gård slo tyskerne på hjemmebane

Av Morten Holt, Horecanytt

Egge Gård deltok nylig på «Apfelwein Weltweit» i Frankfurt i Tyskland, og tok like godt med seg hele seks medaljer hjem til Norge, fire gull- og to sølvmedaljer.

Egge Gård har i en årrekke høstet priser og lovord nasjonalt og internasjonalt for sine unike smaker og høye kvalitet.

I «Apfelwein Weltweit» fikk Egge gull for produktene Iseple, Ung Egge, Egge Eplebrennevin, samt produktene design. I tillegg ble det sølvmedalje for produktene Plommesnaps og Rose, og dermed ble det norske produsenten den mestvinnende drikkevareprodusenten på hele messen.

– Norsk klima er perfekt

– Det norske klimaet gir epler og frukt mye syre og dermed mye smak. Dette er med på å gjøre våre produkter unike i verdenssammenheng, og vi begynner absolutt å bli lagt merke til. Det er veldig morsomt å komme så godt ut i en konkurranse, som holdes i et tradisjonelt epleland som Tyskland. Så vidt vi vet har aldri en norsk gård hentet så mange priser på en gang, sier Marius Egge i en pressemelding.

– Det norske klimaet gir epler og frukt mye syre og dermed mye smak, sier Marius Egge.



Nå leverer TINE Partner også sprudlende øyeblikk!



TINE PARTNER



Geir Hem (til høyre) og Torbjørn Møllerop i aksjon under Smak messen

Per's Kjøkken AS ruster seg for fremtiden.

Per's Kjøkken AS er en tradisjonsrik produsent av pålegg og spekemat til Horeca markedet. Det siste året har bedriften gjort betydelige løft for å møte morgendagens krav til effektiv drift og optimal produkt-sikkerhet.

Produksjonslokalene er utvidet med nær 750 m² samt at eksisterende anlegg er betydelig oppgradert. Det er lagt stor vekt på bærekraft og miljø, alt kjøleteknisk er byttet ut med nytt miljøvennlig CO2 anlegg.

Varmegjennvinning og egen produksjon av pakkegas er

nyttige bieffekter som også tas ut av det nye kjøleanlegget.

Produktkvalitet har høyt fokus ved Per's Kjøkken AS. For ytterligere å sikre forutsetninger for optimal produktkvalitet så er det også investert i nye topp moderne anlegg for koking, røking og nedkjøling. Bedriften har gjennom årenes løp deltatt i Kjøttbransjens Norgesmesterskap en rekke ganger, det har blitt mange gullmedaljer og norgesmester titler innen et vidt produkt-sortiment.

Det jobbes kontinuerlig med forbedring av resepter og

produkter. Siste året har det også vært stort fokus på å få bort alle type allergener samt å følge opp rådene i «salt-partnerskaps» avtalen om reduksjon av saltinnhold i produkter. Alle produkter er nå uten allergener og nær alle produkter er saltreduserte. Per's Kjøkken AS har også styrket seg på fag og salg, nylig ble Torbjørn Møllerop ansatt i firmaet. Torbjørn har sterk kokkefaglig bakgrunn, dette skal brukes aktivt internt på huset i produktutviklings-sammenheng. Videre vil Torbjørn jobbe mye ute blant grossister og slutt-kunder.

Iskrem - Frozen Yoghurt - Sorbet

Med One Shot sitt unike konseptet kan man enkelt servere kundene nydelig iskrem, frozen yoghurt eller sorbet. Hver individuelle porsjonskapsel er forseglet frem til bruk. Ved bruk er det ingen kontakt mellom produkt og maskin, dette gir en enkel og raskt rengjøring/vedlikehold av maskinen.

Vår iskrem, frozen yoghurt og sorbet er laget etter originale italienske oppskrifter. De har en unik kremaktig konsistens og fås i mange forskjellige smaksvarianter.

Siden produktene leveres i forseglede porsjonskapsler, får man null svinn og full kalkylekontroll!

Kontakt oss gjerne for mer informasjon:
One Shot Norge AS, Tlf. 91 72 11 67
salg@one-shot.no www.one-shot.no



One Shot



Bache-Gabrielsen American Oak

Den første cognacen noensinne lagret på amerikanske eikefat.

Etter mange år med testing og smaking i kjelleren kunne kjellermester Jean-Philippe Bergier hos Bache-Gabrielsen presentere en helt unik cognac, Bache-Gabrielsen American Oak. Allerede i 2011 begynte han å utforske hvordan cognac utviklet seg på amerikansk eik. Noen år med prøving ble det før han fant den optimale løsningen på hvordan han skulle ivareta den distinkte karakter fra den amerikanske eiken med de delikate tropiske aromaer i flott harmoni med brennevinets unike egenskaper.

Resultatet ble en cognac med dobbelmodning på fransk eik fra Limousin i minimum 2 år og deretter tilbringer den minimum 6 måneder på splitter nye amerikanske amerikanske eikefat (Alba). Den amerikanske eiken er importert fra Tennessee men fatene er satt sammen av en fransk bøkker. Cognacen har en distinkt karakter fra den amerikanske eiken med delikate tropiske aromaer av kokos og ananas i flott harmoni med franske eikearomaer som vanilje, kakao og nøtter.

BACHE-GABRIELEN AMERICAN OAK

Bache-Gabrielsen lanserer Cognac lagret på amerikanske eikefat nå på det norske markedet. Det er første gang en Cognac lanseres med fatlagring på amerikansk eik.

Master Blender Jean-Philippe Bergier har jobbet tett med en fransk bøkker for å finne det optimale eikefatet for dette produktet. Cognacen er fatlagret minimum 2 år på fransk eik fra Limousin og deretter tilbringer den minimum 6 måneder på splitter nye amerikanske Tennessee eikefat, noe som gir den en distinkt karakter med tropiske aromaer av kokos og ananas i flott harmoni med franske eikearomaer som vanilje, kakao og nøtter.



NYHET!

Nå leverer TINE Partner også kaffepauser!

Kjøp BOKS® Kaffe når du trenger det, og få den levert sammen med dine øvrige produkter fra TINE Partner - enkelt og effektivt!

TINE
TINE PARTNER



Nye medlemmer

Bodø Bakeri avd TUR, 8006 Bodø
Stiftelsen Solliakollektivet, 2840 Reinsvoll
Nesna Havnekafe AS, 8700 Nesna
Biografen Cafe, 5575 Aksdal
Biografen Cafe, 5535 Haugesund
Kyrping kro og bensin, 5590 Etne
Da Capo Pizzeria AS, 8622 Mo i Rana
Leksvik Restaurant & Cafe AS, 7120 Leksvik
Pizzeria Tandori AS, 8610 Mo i Rana
Saga Pub, MO1N AS, 8600 Mo i Rana
Hornindal Skisenter AS, Varmestova 6763 Grodås
Lokalmatbutikken AS, 8900 Brønnøysund
Olberg Camping, Per Haakaas AS, 1866 Båstad
Salt & Pepper Mo AS, 8622 Mo i Rana
Ararat Pizza og Kebab AS, 7633 Frosta
Blackout AS, 9700 Lakselv
Fjordutsikten Porsanger AS, 9700 Lakselv
Hasan Uncu (Åpen Krane), 9593 Breivikbotn
Milano Råholt AS, 2070 Råholt
Bare Pizza, SIMA - Invest AS, 7038 Trondheim
Lille Melissa, 7130 Brekstad
Bilbjørn AS, 3089 Holmestrand
Fjellprodukter Kautokeino AS, 9520 Kautokeino
Sletterkulo Bowling AS, 8800 Sandnessjøen
Aldersund Motell & Camping AS, 8730 Bratland
Lille Molo AS, 3484 Holmsbu
På Hjørnet Trøgstad, 1860 Trøgstad
Auto Fix Kovan Antonio Mehidi, 7140 Opphaug
GO2 Arena AS avd. Stavanger, 4020 Stavanger
Trappa Restaurant og Bar AS, 8514 Narvik
Driftsselskapet Jorun AS, 7200 Kyrksæterøra
Kirkeporten Camping AS, 9763 Skarsvåg
Din Nabo AS, 6065 Ulsteinvik

Guttene på torget AS, 7240 Hitra
Larusa pizza & grill AS, La Rosa, 3540 Nesbyen
Bryggestua Restaurant AS,
Maria Bonita Restaurant, 7600 Levanger
Plaza Mecixo Chalib Restaurantdrift AS,
7600 Levanger
Stiftelsen Kirkens Bymisjon i Bergen, 5018 Bergen
Buvik Kafe & Selskapsmat AS, avd. GO2 grill,
7351 Buvika
Go'mat Frøya, 7270 Dyrvik
Mosob Restaurant og Bar, 7011 Trondheim
Rosenborg Ballklubb, 7051 Trondheim
Evenes Hotelldrift AS, 8533 Bogen i Ofoten
PMO Drift AS, 3050 Mjøndalen
Senjatroillet AS, 9385 Skaland
Torget Grill AS, 7600 Levanger
Tyssedal Hotel- Trolltunga AS, 5770 Tyssedal
Asianor Kro AS, 7657 Verdal
Milano Mo i Rana AS, 8622 Mo i Rana
RF Companiet, 1540 Vestby
Pub1 AS, 9900 Kirkenes
RoRi Bar & Spiseri AS, 9730 Karasjok
Bogen Hostel AS, 8533 Bogen i Ofoten
Mama Rosa Lødingen AS, 8410 Lødingen
Helgeland bakeri avd Mo i Rana, 8624 Mo i Rana
Helgeland Bakeri avd Mosjøen, 8661 Mosjøen
Helgeland bakeri avd Sandnessjøen,
8800 Sandnessjøen
Helgeland Bakeri og Konditori AS, 8661 Mosjøen
Nordstjernen Hotell (Bjerkvik Hotell), 8514 Narvik
Flykafeen AS, 3157 Barkåk
MZ Voss Kebab, Mohamed Redouane, 5700 Voss
Chicken House Harstad AS, 9405 Harstad
Fosen Fjordhotel AS, 7170 Åfjord



--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Vi gratulerer, og ønsker Fjordutsikten i Lakselv, velkommen som medlem i Samkjøpsgruppen AS.



Nytt medlem i Samkjøpsgruppen,
Kafé Friisgården, Ramberg i Lofoten.



Medlemsbesøk hos Ladejarlen i Trondheim.

Ladejarlens innehaver og servitor Nazif Tunc gjør det umulig å mistrives på Ladejarlen i Innherredsveien. Maten og drikken er også lett å fordøye.

- Smakspolitiet - Adressa, 28. februar 2017



Shewan Saleh driver fra før kafe Napoli i Leirfjorden, og er medeier i Napoli restaurant og motell. 1. januar åpnet han også GO2 grill Sandnessjøen, og med en omsetning pr. 30. mars på 1,7 mill, er han meget godt fornøyd med konseptet GO2 grill.



Nytt medlem, Fjellprodukter
Kautokeino AS. Velkommen.



Elgkroa på Røra er omprofilert til GO2 grill, men i tillegg til fastfood, får du også hjemmelaget kromat.



Medlemsbesøk hos Scandinavie kafe Sandnessjøen.



Patricias gatekjøkken vant NM i sunn fastfood, og en tredje plass i NM i burger. Bra jobba!



Vi gratulerer og ønsker Saga Pub, Mo i Rana, velkommen som medlem.



Bjarne Mosås og Bodø Bakeri satser stort på Helgeland.

Foto: Rune Kr. Ellingsen

Bodø Bakeri har store planer for 2017:
– Planen er å doble både omsetning og antall ansatte i første halvdel av året, sier daglig leder Bjarne Mosås. Bodø Bakeri ekspanderer og åpner bakeri med hovedsete i Mosjøen.

Produksjon av brød, kaker og ferske bakevarer vil bli i Mosjøen, med tilhørende bakeriutsalg rundt på Helgeland.



Nytt tilskudd i GO2 grill familien,
velkommen til Lett og mett i Tromsø.



Garantert matglede siden 1896

Med over 120 års erfaring i kjøttforedlingsbransjen er JÆDER Ådne Espeland AS en særdeles tradisjonsrik og kvalitetsbevisst leverandør av kjøttvarer til storhusholdningsmarkedet.

**PIZZATOPPING - KYLLING - HAMBURGERE
PØLSER - PÅLEGG - SOUS VIDE
+GRØNT**

Tlf: 51 61 16 00 www.jaeder.no



MISSION
WINE & SPIRITS

It is a matter of taste...

WWW.MISSIONWS.NO

info@missionws.no

Vi hjelper deg gjerne med å sette vinkartet og å finne vin som passer til menyen din.



For dere som er medlem i Samkjøpsgruppen og HIP HoReCa Innkjøpspartner, er vi deres nye prioriterte leverandører av vin og brennevin. For å se dine BEST PRICE- og SJENKE & HUSSETS SORTIMENT, gå inn på:

www.missionws.no/samkjopsgruppen



Ta gjerne kontakt med oss for en hyggelig prat.



WINNING BRANDS

WWW.WINNINGBRANDS.NO
post@winningbrands.no



SAMKJØPSGRUPPEN
25 ÅR - NOVEMBER 2016

Jubileumstreff i Trondheim, 10. - 12. november 2016.

Vi takker våre medlemmer og samarbeidspartnere, for en flott feiring av vårt 25 års jubileum 10. - 12. november 2016.



Smii! Herodes Falsk, med et inspirerende innlegg om salg

Kristine Hartvigsen og Inger Birkevold, fra Norgesgruppen innovasjon, med et innlegg om forbrukertrender.



Arne forteller om Samkjøpsgruppen før og nå.



Jörg om Samkjøpsgruppen i dag, og visjonene videre.





Gründerprisen gikk til Schei Jacobsen as, her ved Cathrine Jacobsen.



Lunsj på Antikvariatet



Mat og vinsmaking



Omvisning på Rockheim



Tine, Nortura, Rock, Ringnes, Unil, og Diplomis, fikk en takk for aktiv deltagelse på våre informasjonskampanjer.



John Solheim, Prizelius



Omvisning på Lerkendal med Gøran Sørloth



Kurs i kortreist mat på Lian, med Inge Johnsen.



Ølsmaking og omvisning på E.C Dahls nye flotte anlegg.



Orkla fikk leverandørpris. Her ved Helge Hansen, Bjørn Ivar Halstadtrø og Heidi von Trepka.



Trønderfest på Rockheim



Årets leverandør over grossist, ble Aud Elise Skreden fra Marexim.



Årets medlem ble Anne Lise Sørensen fra Patricias i Bardu. Et av våre mest aktive, og lojale medlemmer.



Årets drikkeleverandør ble Mack. Her ved Ketil Bøe.



Arne fikk en velfortjent 25-års jubileumsgave





Gjør på plass til
PREMIUM CIDER!
Øker nå mest i
cidermarkedet.



NO.9 ORIGINAL

Alk. vol.: 4,5 %
Krt. str.: 12x50 cl
EPD nr.: 4696357
Vecturanr.: 143427

NO.10 PEAR

Alk. vol.: 4,5 %
Krt. str.: 12x50 cl
EPD nr.: 4696365
Vecturanr.: 143428

NO.17 RED BERRIES

Alk. vol.: 4,0 %
Krt. str.: 12x50 cl
EPD nr.: 4696340
Vecturanr.: 143426

NO.23 BLOOD ORANGE

Alk. vol.: 4,0 %
Krt. str.: 12x56,8 cl
EPD nr.: 4451183
Vecturanr.: 139743

NO.9 ORIGINAL FAT

Alk. vol.: 4,5 %
Krt. str.: 1x30 ltr.
EPD nr.: —
Vecturanr.: 144065



UNIL STORHUSHOLDNING VOKSER OG SKIFTER NAVN TIL UNIL+

UNIL utvikler og selger en rekke av NorgesGruppens viktigste merkevarer, blant dem Jacobs Utvalgte, Folkets, Eldorado, First Price, Fiskemannen, Fersk & Ferdig og Unik. UNIL+ leverer disse merkene til storhusholdning og servicehandel. Selskapet er i kraftig vekst – blant annet gjennom forsterket satsing på kategorier som ferskt kjøtt, sjømat, samt brød og bakervarer fra Bakehuset.

– UNIL+ skal bli en enda tydeligere aktør innen storhusholdning og på servicehandel, med sterke merker, innovasjon og inspirasjon som fellesnevner, sier markeds-sjef Cato Johannessen Korsgården. – Vi satser for fullt i dette markedet, og UNIL+ er ett av mange grep vi nå gjør for å forsterke oss ytterligere.

Vi har store ambisjoner og er sultne på vekst.

NorgesGruppen ASA er et ledende handelsforetak innenfor daglige forbruksvarer. Konsernet representerer en markedsandel på 41,2% av dagligvaremarkedet med ca. 1 750 dagligvarebutikker fordelt på blant annet kjedene Meny, Spar, Kiwi og Joker. I tillegg har selskapet ca. 800 kiosker og servicebutikker. NorgesGruppen er videre en ledende aktør innen storhusholdnings- og servicebransjen. Les mer om NorgesGruppen på www.norgesgruppen.no.

For mer informasjon, kontakt gjerne Cato J. Korsgården på 404 08 526.

UNIL+



INDUSTRIELT KJØKKEN PÅ SITT BESTE

Helt siden selskapet ble stiftet i 1938, og gjennom tre generasjoner, har vi på Alna hatt fokus på kvalitet og utvikling av smakfulle og sunne produkter som folk vil ha.

Dette har resultert i et bredt sortiment av egenproduserte produkter innenfor dressinger, sauser, marinader, majoneser, majonesbaserte salater, mm.

Alna satser videre i 2017 med ny fabrikk i Vestby, ny profil og med nye ideer. Vi gleder oss til å se hva fremtiden vil bringe, sammen med våre kunder og samarbeidspartnere

WWW.ALNA.AS

GOD MAT HVER ENESTE GANG



JÆDER
Garantert matglede siden 1896

Fra oppstarten i 1896 har Jæder hele tiden ligget i forkant av utviklingen.

Det skal vi fortsette med.

JÆDER
Ådne Espeland AS
www.jaeder.no

Grønt
LIFEWING ORGANIC

HÅ KYLLING
PRODUKT FRA NORGE



ASKO
- vil forsyne Norge med mat

BEST PÅ SERVICE
ASKO
STØRST SORTIMENT

Vi leverer det du trenger, når du trenger det!

ASKO har forsynt Norge med mat siden 1866. Hos oss får du det du trenger når du trenger det, alt levert i én leveranse.

Effektivt for deg og bedre for miljøet!

ASKO
SERVERING

BAXT

- lett å like!

Almondy

Baxt har overtatt salget av Almondy produkter på Storhusholdningskanalen

Epd.	Varenavn	Vekt	Ant i krt
935031	Mandelkake Daim GLUTENFRI	1000g	6 stk
1362011	Mandelkake Daim <i>Ferdig delt</i> GLUTENFRI	1000g	6 stk
108480	Mandelkake Original GLUTENFRI	900g	6 stk
4647475	Karamell & Nøtter <i>Ferdig delt</i> GLUTENFRI	1200g	6 stk
4647350	Mandelkake Toblerone <i>Ferdig delt</i> GLUTENFRI	1000g	6 stk
4714739	Sjokoladekake m/mandl. <i>Ferdig delt</i> GLUTENFRI LAKTOSEFRI	1000g	6 stk

BAXT

- lett å like!



VEGME
Vegetar Gourmet

Nyhet!

Fersk vegetar med *fantastisk* smak!

Vegme er BAMA Storkjøkkens nye, store vegetarsatsing. Det å tenke vegetarisk er ikke akkurat ukjent terreng for oss, vi har tross alt solgt frukt og grønt til det norske folk i over 130 år. Likevel utgjør Vegme noe ferskt for oss. Soyaserien fra Vegme består av åtte ferske og vegetariske gourmetprodukter. Smak litt på den!

Se bamastorkjokken.no for mer informasjon og oversikt over sortiment.

bāma
Storkjøkken



Amerikanske fristelser

Møt våren med amerikanske fristelser fra Lantmännen Unibake

Sub Sandwich lys Manhattan

100 g x 30 stk | EPD: 4266599

Sub Sandwich mørk Manhattan

100 g x 30 stk | EPD: 4267241

Sub Sandwich lys med frø Manhattan

100 g x 30 stk | EPD: 4518999

Bagel Valmue Manhattan

100 g x 36 stk | EPD: 4095220

Bagel Solsikkefrø Manhattan

100 g x 36 stk | EPD: 4095287

Bagel BBQ Manhattan

100 g x 36 stk | EPD: 4593869

Donut bun cheese cake

72 g x 60 stk | EPD: 4693941

Donut bun choco cake

72 g x 60 stk | EPD: 4693974

Cookie mini double chocolate

50 g x 54 stk | EPD: 4712055

Cookie mini white chocolate

50 g x 54 stk | EPD: 4712121


Lantmännen
Unibake

www.unibake.no



KVALITET OG MATGLEDE I OVER 130 ÅR!



Spaghetti



Penne Rigate



Fusilli

Barilla er ledende innen italiensk pasta i Norge. Våre produkter er laget av råvarer med høyeste kvalitet og 100% durumhvete.

Produktnavn	Antall	EDP nr.
Spaghetti 5 kg	3	528091
Penne Rigate 5 kg	3	191668
Fusilli 5 kg	3	191619

Nr. 1 i ITALIA

Tork LinStyle® servietter ser og føles ut som lin



4 fold middagsservietter

4089843	Burgunder	4739405	Hvit	4089868	Mørk blå	4739553	Sort
4089835	Mørk grønn	4739538	Krem	4739512	Grå		

Enkel å brette og myk mot huden

Med det eksklusive utseende og følelsen av lin så er Tork LinStyle® servietter perfekte for restauranter som ønsker å gi et førsteklasses inntrykk men foretrekker engangsservietter.

Serviettens struktur gjør at de er enkle å brette og holder formen.



Findus

LES PÅ FRITYRSKOLEN
Scan med din mobil og finn
tips om god fritering.



VI BRUKER
100%
RAPS
OLJE

Steakhouse Fries

★ PREMIUM NORWEGIAN FRIES ★

Vår beste potetsort, Innovator, er en spesialsort for de fleste av våre Steakhouse Fries varianter. Den har en fin lys farge og er dyrket frem av noen av Norges flinkeste potetbønder. Produktene som inngår i Steakhouse-serien er utvalgte varianter med lekre moderne kutt, spesielt utviklet for serveringer innen kommersiell sektor.

Vi forfriterer alle våre potetprodukter i Steakhouse Fries-serien i rapsolje og anbefaler også at ditt kjøkken friterer i den sunnere oljen.



Nyhet!

**Steakhouse Fries
Bistro XL**
10 kg/krt. 5 x 2 kg (10 x 20 mm)

EPD 4706 230



**Steakhouse Fries
Gourmet m/skall**
10 kg/krt. 5 x 2 kg (10 x 20 mm)

EPD 2451 912



**Steakhouse Fries
Scoop,**
7,2 kg/krt. 4 x 1,8 kg
EPD 1624 972



Nyhet!

**Steakhouse Fries
Sweet Potato,**
8 kg/krt. 4 x 2 kg (11 x 11 mm)

EPD 4706 776



Les mer om nyhetene på www.findusfoodservice.no

Sammensetningen av ingredienser i produktet kan bli endret, les derfor alltid ingredienslisten på pakningens etikett. Ved spørsmål kontakt Findus Norge AS, Matforum Divisjon Foodservices, Postboks 423, 1373 Asker. Tlf.: 66 85 40 00. Fax.: 66 85 40 01 | E-mail: findus.foodservices@no.findus.com

God fagkunnskap - Gode måltidsløsninger

Culina
I den gode smaks tjeneste

Culina har senket prisene på klær!
Husk at du også får 10% i avtalerabatt, se hele utvalget
med dine priser på culina.no

Nyhet



SUNNERE START PÅ DAGEN!

Undersøkelser viser at svært mange har fokus på å spise mindre fett og salt. Vi i Grilstad har tatt den økende sunnhettstrenden blant forbrukerne på alvor.

Vi har utviklet flere nye produkter til frokostbordet. I vårt sortiment finner du nå produkter som er både nøkkelhullsmerket og har redusert saltinnhold. Disse produktene er merket med SUNN START.

Se alle våre produkter i vår katalog her: www.grilstad-storkjokken.no

NYHETER!

BACON MED PESTO - EPD nr 4690277

Nytt og spennende produkt. Gir god smak av pesto og egner seg godt til mange retter.

KALKUNPØLSE - EPD nr 4690111

Pølse av kalkun med god smak og lite fett. Egner seg godt til frokost og lunsj. Nøkkelhullsmerket.

Alle sier man bør spise mer fisk, men hvorfor alt maset? Hva er greia? Sannheten er at fisk er noe av det beste du kan spise. Vi skal fortelle deg hva som er "greia".

Ikke bare er fisk og skalldyr en kilde til flere viktige næringsstoffer, det er også utrolig lett og enkelt å tilberede. Sushi, pizza med laks, lasagne med sei, spaghetti med ørret og reker. Alt tilbered i store mengder på liten tid, og bare fantasien setter grenser. Sjømat passer med uendelig mange smaker og tilbehør.

Men tilbreiing er en ting. Hvorfor alt fokuset på sunnhet?

Proteiner: Fisk er stappet på proteiner som er helt nødvendig for at kroppen skal bygge seg opp, vedlikeholdes og bli sterke. Gode kilder bidrar i stor grad til å nå dagsbehovet. Visste du at reker inneholder nesten utelukkende proteiner?

Omega-3r: Fisk er en god kilde til Omega-3 fettsyrene. Det viser seg at ca ett halvt gram marine Omega-3 om dagen hjelper til å beskytte mot hjerte- og karsyk-

dommer. Forskning viser at omega-3 også kan bidra til å opprettholde et normalt syn og en normal hjernefunksjon.

Du får også i deg noe omega-3 gjennom mager fisk, men fet og halvfet fisk som laks, ørret, sild, makrell, og kveite har et høyt innhold av marine omega-3.

Vitamin D: Vi i Norge er ikke alltid bortskjemt med sollys, og vi kan derfor oppleve mangel på D-vitamin. Vi må dermed få det tilført gjennom kosten. Fisk og fiskelever er rik på vitamin D. Vitamin D bidrar til å hjelpe kroppen med å utnytte kalsium som er et viktig mineral for å styrke skjelettet og tennene.

Mangel på Vitamin D kan føre til beinskjørhet hos barn og eldre.

Selen: Selen er en viktig del av kroppens immun- og antioksidantforsvar, og kan virke beskyttende mot visse typer kreft, hjerte- og karsykdommer.

Selen er ett mineral kroppen trenger små mengder av, men kroppen kan ikke selv produsere det. Vi er derfor avhengig av å få det tilført gjennom kosten ved hjelp av, nettopp, sjømat.

Jod: Man trenger bare små mengder av jod daglig, og ett kosthold med fisk 2-3 ganger i uken samt daglig inntak av melkeprodukter er med på å dekke dette behovet. Grunnstoffet er



spesielt viktig for gravide, for å kunne hjelpe kroppen med reaksjonene som skaper energi og byggestener til vedlikehold av celler og vev.

Mange av de viktigste næringsstoffene for et godt liv får vi dermed gjennom sjømat, men ikke nok med det, sjømat er noe av det enkleste du kan tilberede på et hektisk kjøkken. Pasta med røkt laks og reker kanskje?



www.norrek.no

- sunne råvarer til enhver meny!



ØKOLOGISKE NYHETER FRA NORREK!

Norrek Dypfrys AS lanserer nå økologiske jordbær, blåbær og brokkolitorper til Storhusholdningsmarkedet!

EPD: 4687067 Jordbær økologisk 2x2,5kg

EPD: 4685426 Blåbær økologisk 2x2,5kg

EPD: 4687125 Brokkolitorper økologisk 4x1,5kg

Tilberedes fra dypfrost tilstand - enkelt og godt!

Se vår nettside: norrek.no for mer informasjon og inspirasjon!

Grilstad Storkjøkken
Fabrikkvegen 9
2383 Brumunddal
T: 62 33 20 00
E: servicesenter@grilstad.no

Grilstad Storkjøkken har utviklet FLERE SPENNENDE KONSEPTER

Vår produksjon er tuftet på gamle håndverkstradisjoner som fortsatt er i fokus. Kombinert med en moderne produksjon gjør dette oss i stand til å utvikle nye produkter som både er innovative og lønnsomme for våre kunder.



HAMPSHIRE - Premium svin.

Hampshire er en amerikansk svinerace med opprinnelse i Hampshiredistriktet i Storbritannia. Den ble eksportert til USA så tidlig som 1825 - 1835. Hampshire har et spesielt godt marmormert og saftig kjøtt som gir en bedre smaksopplevelse.



SOUS VIDE - Saftige langtidskokte produkter.

Produktserien er basert på den franske kokemetoden Sous Vide, hvor vakumert kjøtt kokes i vann over lang tid på lav temperatur. Dette gir jevn kvalitet og god mørhet på produktene. Med Sous Vide produkter blir hverdagen enklere.



PRISFIGHTER - Kvalitet til lave priser.

Vi har satt sammen en meny av gode kvalitetsprodukter til en lavere pris.



STREET FOOD - Gatemat, inspirert fra alle kontinenter!

Det originale Street Food konseptet handler om folk som lager seg et levebrød av å selge hjemmelaget mat på gatene. Vi i Grilstad Storkjøkken ønsker å være ledende på Street Food produkter på alle serveringssteder som vil tilby kunder spennende "gatemat" på sine menyer.

Rentokil

Mattrygghet handler først og fremst om kunnskap og gode rutiner

Rentokil sin mattrygghetsavdeling kan hjelpe deg med å identifisere, kartlegge og utarbeide et godt tilpasset internkontroll system i samarbeid med deg. Vi hjelper til med å tilrettelegge slik at det er tilpasset din drift og dine rutiner.

Malen vi benytter er utarbeidet av personer med bakgrunn fra Mattilsynet, kokkeyrket og næringsmiddelindustrien. Vi gjennomfører risikovurdering (HACCP) der dette er nødvendig.

Vi holder kurs beregnet på alle ansatte, der det gis en teoretisk og praktisk innføring i prinsippene bak grunnforutsetningene og risikovurderingen (HACCP).

Kontakt oss på
815 70 750
rentokil.no



NYHET! Desinfeksjonskluter for økt mattrygghet



Antibac® Overflatedesinfeksjon 75 % Kluter gjør produksjonsutstyr, arbeidsbenker og redskaper rene på kun 1 minutt. Væsken etterlater ingen stoffer etter fordamping, og avskylling er derfor ikke nødvendig. Gir ikke resistente bakterier.

antibac®

[www.antibac.no/post@antibac.no/tel. 66 77 11 70](http://www.antibac.no/post@antibac.no/tel.66771170)

NORSK LAM I VERDENSTOPPEN!



**NÅ TIL
KANONPRIS!**

Unik mulighet til å sikre deg fantastiske norske råvarer til god pris.

Varenr.	EPD-nr.	Produkt	Vekt	Pris pr.kg
453287	1324557	Gilde Lammebrog skivet, fryst	4,0 kg	70,00
431179	1025238	Gilde Lammebrog salt skivet, fryst	2,3 kg	90,00
453079	158410	Gilde Lammelår m/knoke og mørbrad, fryst	3,3 kg	60,00
440019	631341	Gilde Lam Lårstek surret, fryst	1,8 kg	130,00
468971	623777	Gilde Lammestek m/sjy	2,0 kg	150,00
468891	230565	Gilde Lammestek kokt, skivet	2,5 kg	190,00
454087	2993004	Gilde Lammekjøtt ternet, fryst	2,5 kg	142,00
454427	4383519	Gilde Lammeskav, fryst	2x2,5 kg	119,00
453388	1849116	Gilde Lammesadel, fryst	2,3 kg	99,00
461428	4215349	Gilde Lam kjøttdeig	2,5 kg	59,00
419697	2468197	Gilde Lam Fårikålkjøtt, fryst	12x1,0 kg	49,90
417917	4295465	Gilde Lammelår i skiver, fryst	12x1,0 kg	79,90

Prisene gjelder fra 1. mars - 30. juni 2017

Salgskontor Sør-, Øst- og Vest Norge tlf. 815 815 44 | Salgskontor Nord- og Midt Norge tlf. 815 220 85
Nortura PROFF | Lørenveien 37, 0585 Oslo | Postboks 360 Økern, 0513 Oslo, tlf. 03070
proff@nortura.no | www.norturaproff.no



Norsk lam er i verdenstoppen. Det som gjør det norske lammet spesielt er den intensive vekstsesongen, lyset og tilgangen på variert, næringsrik føde med saftige heiter. Det gjør at lam har god kjøttfylde, lys kjøttfarge og den milde, men karakteristiske smaken.

Løvstektoast og salte Totenflak



Stabburet Løvstek servert m/ost og hamburgerbrød og stekt i toastjern.
Serveres med Totenflak salte.



QUEENS CAKE

Marsipankake som passer til alle anledninger.
Luftig lag av lys kakebunn, deilig krem og bringebær;
toppet med et lokk av nydelig marsipan med garnish av hvit sjokolade.
Lekker som den er - eller dekorerer til forskjellige anledninger.



Marsipankake Queens Cake
Oppdelt 12 biter
Epd:4451753
Ant pr kart: 4 stk à 1200g



SERVICE
GROSSISTENE



*"Gjestene dine
fortjener det
beste i glasset"*

Martin Hallberg

Kategorisjef drikkevarer



Servicegrossistene - fullsortimentsgrossisten med spisskompetanse

Agder Grossisten AS 37 09 79 90 / Arne Sjøle AS 75 19 88 88 / Cater Drammen AS 32 23 12 00 / Cater Mysen AS 69 89 88 99 / Cater Kongsvinger AS 62 88 84 30 / D. Danielsen AS 51 64 88 00 / Encon AS 56 52 09 20
EuroSupply AS 55 39 46 60 / Haugaland Storhusholdning AS 52 73 64 66 / Måkestad Engros AS 55 14 10 30 / Måkestad Engros Øst AS 63 82 21 21 / Måkestad Engros Larvik AS 33 14 00 40 / Nær Engros AS 74 22 61 00
Nær Engros Levanger AS 74 08 55 60 / Nær Engros Trondheim AS 73 95 73 00 / Paul Nygaard AS 75 11 14 30 / Safari Engros AS 57 75 77 50 / Selboe & Aasebø AS 77 84 04 22 / ServiceNord Engros AS 77 00 22 40
SG Møre avd. Sunnmøre Engros AS 81 53 00 38 / SG Møre avd. TP-Engros AS 81 53 00 38

www.sg.no

BETTER NEWS FEB. 2017

HAUGEN-GRUPPEN

ØKOLOGISK
↓ ↓



Aioli Sennepe



Laget av ypperste kvalitet
plommetomater

Vegansk



SUNNY VEGGIE
BURGER

Shiitakesopp,
skivet



Ravioli m/villsopp



Ravioli m/valnøtt og ricotta



Riccottafylt Økologisk
barnepasta!

Forkort, fullkorns-
fusilli

Twinsings Spicy
Indian Chai 100bg

ALLE TWINSINGS 100 bg:
Nytt antall pakninger
i esken og nye varer
og epd nummer



U.S. Stealth Fries, skin-on



More crisp
more flavour



Sweet potato fries



fyldig og
søtaktig
smak



Mindre kalorier!
Mindre sukker!
Tebasert!
God smak!

Paradiso Økologisk Aioli
6x630 g
EPD 4690947

Paradiso Økologisk Mild Sennepe
6x700 g
EPD 4691028

Paradiso Shiitakesopp, skivet i urter
6x1 kg
EPD 4688867

Kraft Tomatpaste
3x4,5 kg
EPD 4691440

Kraft Tomatpuré
3x4,5 kg
EPD 4689642

Lamb Weston Stealth Fries
4x2,5 kg
EPD 4687711

Lamb Weston Sweet
Potato Fries 4x2,5 kg
EPD 3073160

Salomon Sunny Veggie
Burger 2x1,3 kg
EPD 4650891

Twinsings Spicy Indian
Chai 4x100 bg
EPD 4671020

Vit-Hit Eple og hylle-
blomst 12x500 ml
EPD 4671301

Vit-Hit Dragefrukt og
yuzu 12x500 ml
EPD 4671483

Laboratorio Tortellini
Fullkorn Ravioli m/
villsopp 3 kg
EPD 4689576

Laboratorio Tortellini
Økologisk Ravioli for
barn 3 kg
EPD 4690012

Laboratorio Tortellini
Fullkorn Ravioli m/
villsopp 3 kg
EPD 4690004

Laboratorio Tortellini
Fullkorn Fussili
6 kg
EPD 4690020

www.haugen-gruppen.no/foodservice



HAUGEN-GRUPPEN
Storkjøkken

Tlf +47 64 98 60 00

E-mail: companymail@haugen-gruppen.no



FØLG OSS PÅ FACEBOOK

facebook.com/haugengruppenfoodservice

RINGNES[®]
Part of the Carlsberg Group



THIS IS LIVING

Produkt	SKU
Corona Extra	12985
Corona Light	13025

Ring 08852 og bestill

SHH NYHETER 2017



BAXT

- lett å like!



Historien om en nyhet

Fra løs idê til ferdig produkt

For de aller fleste av dem som til daglig jobber med mat og servering er det å kunne finne, lage og servere noe nytt på menyen alltid spennende – og ofte et ønske og et mål.

Nyheter er jo viktig! De er selv-sagt viktige for å holde på eksisterende gjester og for å friste nye gjester til å gjøre et besøk. Men de er også viktige for de som til daglig jobber på et serveringssted. Nyheter gir ofte ny inspirasjon og motivasjon også internt – og gjør det enda mer spennende å ta imot besøk fra både nye og gamle gjester.

Norsk Storhusholdning er derfor alltid på søken etter nye idéer til produkter og konsepter som kan bidra til å fornye menyer og gi enda bedre matopplevelser for våre kunder og for deres gjester.

Inspirasjon hentes fra våre kunder og leverandører, fra reiser i inn og utland, nettsider, samarbeidspartnere, tidsskrifter og en rekke andre kilder som bidrar med små og store biter i det puslespillet det faktisk er å finne frem til det som kan bli en salgbar nyhet.

Etter å ha samlet en hel del informasjon og inspirasjon fra ymse kilder – inklusive noen besøk i USA – fremsto det som ganske åpenbart at det norske markedet var klart for enda en matrett med inspirasjon fra USA, nemlig **Philly Steak!**

Hva er så egentlig en Philly Steak? Det er like enkelt som det er «genialt» - om det uttrykket kan brukes på en matrett.

Det startet, som slike historier om mat ofte gjør, med en kreativ sjel – denne gang en herremann i Philadelphia, USA.

Han drev en Hot Dog stand (pølsebu) på 30-tallet og fant etter hvert ut at han måtte fornye seg og utvide menyen. Problematikken låter kanskje velkjent?

Vel, for å gjøre en kort historie enda kortere; han begynte å steke og servere tynne skiver «rib-eye» (entrecote/oksekjøtt) og løk lagt inn i det brødet han brukte til pølsene. Dette ble raskt en stor suksess og på 60-tallet ble det introdusert ost eller oste-saus som ingrediens – da ble det plutselig en Philly Cheese Steak! Det tok altså ca tredivde år før noen fant grunn til å videreutvikle Philly Steak – noe som sier veldig mye om hvor populær den faktisk var i sin opprinnelige form.

Litt majones og sennep fant også veien inn i denne matretten – da for å smøre/fukte soft-baguettens innside før kjøtt og løk ble lagt inn.

I Norge er selve kjøttproduktet videreutviklet med sikte på at porsjonering, svinn og mat-sikkerhet skal være optimalt ivaretatt – selvsagt uten å kompromisse på smak og/eller kvalitet.

Vi har tatt gode stykningsdeler av storfekjøtt – selvsagt med riktig mengde fett og den gode kjøtt-smaken på plass - og laget en enkel skive rent kjøtt som stekes

og hakkes opp på grillen sammen med løk.

Som vanlig er Norsk Storhusholdning svært opptatt av å kunne tilby en komplett måltids-løsning for markedet. Når løsningen på selve kjøttet var funnet var det derfor helt naturlig å lete opp flere ingredienser for å komplettere måltidet, og helt naturlig å komplettere kjøttet med både det riktige brødet i form av en Soft baguette (både fin og grov) og ganske raskt fant vi også frem til en Brioche baguette som passet perfekt til konseptet.

Ost måtte selvsagt til, og vår «Burgertoppng» – en skivet ost med cheddarpreg ble løsningen som passet perfekt til en skikkelig Philly Cheese steak.

Resten av ingrediensene; en god sennep, litt creme fraiche, philadelphia ost eller hvit majones, er lett tilgjengelig eller allerede på plass i de fleste kjøkken.

Dermed var måltidsløsningen Philly Steak/Philly Cheese Steak komplett og responsen etter noen vellykkede smakstester med kunder viste tydelig at lanseringsarbeidet kunne starte.

Vi valgte å sikte oss inn på lansering under den største(?) mat-messen i Norge – nemlig SMAK2017. Under fire dagers iherdig servering ble konseptet mottatt med åpne armer og ble, som vi håpet, en stor suksess. Svært mange kunder er allerede i gang med salget – og flere er på gang.

Ekstra morsomt er det at flere av våre andre nyheter ble en suksess på SMAK2017 – både vege-

tarburgerne og veganburgerne, vårt nye Dry Age hamburgeremne (med tørrmodnet storfekjøtt!) og vår nye Farmer Style hamburger fikk en særdeles god mottagelse.

De to variantene Liv Laga vegetarburgerne – med hhv ost og soltørkede tomater eller mexi-krydret – er, sammen med Blackbean VEGAN burger, våre bidrag til den økende andelen av markedet som stadig etterspør flere og bedre vegetar/veganprodukter.

Alle disse produktene særpreges av riktig og god smak, god konsistens og «bitt», gir god og riktig metthetsfølelse, har riktige priser og en hel rekke alternative tilberedningsmetoder.

Dry Age Hamburgeremne 170g

En hamburger helt utenom det vanlige? Prøv vårt nye hamburgeremne med innblanding av tørrmodnet storfekjøttTørrmodning (Dry Age) er en gammel teknikk for modning av kjøtt. For å få et optimalt resultat av tørrmodningen brukes kun utvalgte

stykkningsdeler av storfe for å legge et perfekt grunnlag for tørrmodnet (Dry Aged) burger.

Tørrmodningen, kombinert med nøye utvalgte stykningsdeler av den beste kvaliteten gir kjøttet en unik kvalitet med tanke på smak, saftighet og mørhet. Hele prinsippet ved tørr-modning er nettopp å modne kjøttet optimalt - uten å benytte emballasje. Det gjøres over en periode på 35-40 dager i rom med riktig (lav) luftfuktighet, strengt kontrollert temperatur og god lufting.

Resultatet blir at man får en mer konsentrert både kjøttsmak og aroma i kjøttet. Dermed frigjøres enda mer av kjøttets naturlige smak og aroma og man får en mer utpreget kjøttsmak (gjærne kalt «umami» eller den femte smaken) NB Dry Aged hamburger fra Slåtto kom «på pallen» under NM i hamburger – gjennom en strålende 3.plass til Anne Lise Sørensen hos Patricia's Gatekjøkken

Hamburger Farmerstyle 170g
En rustikk og smakfull hamburger av rent storfekjøtt som gir deg mulighet for å sette et personlige preg på både form og smak på hamburgeren.

Et godt alternativ for de som er opptatt av god smak, enkel tilberedning og høy og jevn kvalitet OG mulighet for en personlig touch på hamburgeren.

Samme metodikk er brukt under utvikling av disse produktene som for Philly Steak. Derfor kan vi presentere komplette måltids-løsninger, kalkyler, porsjonerings-tips, opplæring og reklamemateriell for samtlige retter/nyheter.

Forfatter:

Jan Erik Teigen
Produktsjef Slåtto MarketingAS,
en medlemsbedrift i Norsk Storhusholdning

DIN SAMARBEIDSPARTNER PÅ MATTRYGGHET, SKADEDYRKONTROLL OG BRANNVERN

- Utarbeidelse av IK-Mat system / HACCP tilpasset din virksomhet
- Årlige internrevisjoner iht. krav fra Mattilsynet
- All nødvendig/lovpålagt dokumentasjon og rapportering
- Temperatur- og renholdskontroller
- Mikrobiologiske analyser
- Beredskap ved matforgiftning
- Skadedyrkontroll
- Årlig kontroll og service av brannslukningsutstyr
- Internkontroll brann

For mer informasjon, vennligst kontakt:
Pål Erik Lomtjernbakken
Tel: +47 452 72 697
Mail: PalErik.Lomtjernbakken@anticimex.no



 **Anticimex**



**Sammen
øker vi din
lønnsomhet**

