

# samtalen

Nr. 1 sommer 2018 • 19. årgang



## Det mest komplette innkjøpstilbudet

Full fart med ny eier

**Medlemstreffet i Brighton**

Julehuset

**Nyheter fra våre leverandører**

Kaffekråa



samkjøep.no




samkjøep.com

**samkjøps**  
GRUPPEN AS

# Vi har avtaler med over 100 leverandører

Samkjøpsgruppen har over 100 leverandører og direkteleverandører på mat, drikke, og alt annet du trenger i den daglige driften.

 APALS Kjøttvarer og fiske	 ADNOR Kjøttvarer	 AGI Bak	 ALNA Bakvarer, kaker og kaker	 ASKO Kjøttvarer og kaker	 BACHE GABRIELSEN Kjøttvarer	 bama Kjøttvarer	 Barilla Kjøttvarer
 antibac Kjøttvarer og fiske	 Anticimex Kjøttvarer og fiske	 Atrix Kjøttvarer og fiske	 Aurum Kjøttvarer og fiske	 BAXT Kjøttvarer og fiske	 BREEZE Kjøttvarer og fiske	 Brenntag Kjøttvarer og fiske	 IREMØ Kjøttvarer og fiske
 Diplomats Kjøttvarer og fiske	 Duni Kjøttvarer og fiske	 ECOLAB Kjøttvarer og fiske	 EDRINGTON Kjøttvarer og fiske	 EKO Kjøttvarer og fiske	 Finsbraten Kjøttvarer og fiske	 Galleberg Kjøttvarer og fiske	 Gottst Kjøttvarer og fiske
 EDGE Kjøttvarer og fiske	 ENGROS FRUKT Kjøttvarer og fiske	 Culina Kjøttvarer og fiske	 Feldts Kjøttvarer og fiske	 GOURMET Kjøttvarer og fiske	 Grilatad Kjøttvarer og fiske	 HANSZENS Kjøttvarer og fiske	 HEALTH FOOD Kjøttvarer og fiske
 HOLST Kjøttvarer og fiske	 HOLST Kjøttvarer og fiske	 HOLST Kjøttvarer og fiske	 HOLST Kjøttvarer og fiske	 HOLST Kjøttvarer og fiske	 HOLST Kjøttvarer og fiske	 HOLST Kjøttvarer og fiske	 HOLST Kjøttvarer og fiske
 HOTEL Kjøttvarer og fiske	 Huhtamaki Kjøttvarer og fiske	 Idun Kjøttvarer og fiske	 interbev Kjøttvarer og fiske	 JONAS H MELING AS Kjøttvarer og fiske	 KANDA Kjøttvarer og fiske	 kjeldsberg Kjøttvarer og fiske	 Kontroll Elektrik Kjøttvarer og fiske
 KURAS Kjøttvarer og fiske	 LAGUNA Kjøttvarer og fiske	 Lanmännen Kjøttvarer og fiske	 Lanmännen Kjøttvarer og fiske	 Mack Kjøttvarer og fiske	 MAREXIM Kjøttvarer og fiske	 matgrossisten Kjøttvarer og fiske	 MX Kjøttvarer og fiske
 Kvinn Kjøttvarer og fiske	 LERØY Kjøttvarer og fiske	 Lilleborg Kjøttvarer og fiske	 M Kjøttvarer og fiske	 MADRID Kjøttvarer og fiske	 Mills Kjøttvarer og fiske	 Mj Kjøttvarer og fiske	 Nic Kjøttvarer og fiske
 Nidar Kjøttvarer og fiske	 Nidar Kjøttvarer og fiske	 Nidar Kjøttvarer og fiske	 Nidar Kjøttvarer og fiske	 Nidar Kjøttvarer og fiske	 Nidar Kjøttvarer og fiske	 Nidar Kjøttvarer og fiske	 Nidar Kjøttvarer og fiske
 Orkla Kjøttvarer og fiske	 Orkla Kjøttvarer og fiske	 Orkla Kjøttvarer og fiske	 Orkla Kjøttvarer og fiske	 Orkla Kjøttvarer og fiske	 Orkla Kjøttvarer og fiske	 Orkla Kjøttvarer og fiske	 Orkla Kjøttvarer og fiske
 PRO INNOVA Kjøttvarer og fiske	 PRO INNOVA Kjøttvarer og fiske	 PRO INNOVA Kjøttvarer og fiske	 PRO INNOVA Kjøttvarer og fiske	 PRO INNOVA Kjøttvarer og fiske	 PRO INNOVA Kjøttvarer og fiske	 PRO INNOVA Kjøttvarer og fiske	 PRO INNOVA Kjøttvarer og fiske
 R Kjøttvarer og fiske	 R Kjøttvarer og fiske	 R Kjøttvarer og fiske	 R Kjøttvarer og fiske	 R Kjøttvarer og fiske	 R Kjøttvarer og fiske	 R Kjøttvarer og fiske	 R Kjøttvarer og fiske
 Rentokil Kjøttvarer og fiske	 Rentokil Kjøttvarer og fiske	 Rentokil Kjøttvarer og fiske	 Rentokil Kjøttvarer og fiske	 Rentokil Kjøttvarer og fiske	 Rentokil Kjøttvarer og fiske	 Rentokil Kjøttvarer og fiske	 Rentokil Kjøttvarer og fiske
 SERGAS Kjøttvarer og fiske	 SERGAS Kjøttvarer og fiske	 SERGAS Kjøttvarer og fiske	 SERGAS Kjøttvarer og fiske	 SERGAS Kjøttvarer og fiske	 SERGAS Kjøttvarer og fiske	 SERGAS Kjøttvarer og fiske	 SERGAS Kjøttvarer og fiske
 Slaktesthus AS Kjøttvarer og fiske	 Slaktesthus AS Kjøttvarer og fiske	 Slaktesthus AS Kjøttvarer og fiske	 Slaktesthus AS Kjøttvarer og fiske	 Slaktesthus AS Kjøttvarer og fiske	 Slaktesthus AS Kjøttvarer og fiske	 Slaktesthus AS Kjøttvarer og fiske	 Slaktesthus AS Kjøttvarer og fiske
 TAGA Kjøttvarer og fiske	 TAGA Kjøttvarer og fiske	 TAGA Kjøttvarer og fiske	 TAGA Kjøttvarer og fiske	 TAGA Kjøttvarer og fiske	 TAGA Kjøttvarer og fiske	 TAGA Kjøttvarer og fiske	 TAGA Kjøttvarer og fiske
 Teller Kjøttvarer og fiske	 Teller Kjøttvarer og fiske	 Teller Kjøttvarer og fiske	 Teller Kjøttvarer og fiske	 Teller Kjøttvarer og fiske	 Teller Kjøttvarer og fiske	 Teller Kjøttvarer og fiske	 Teller Kjøttvarer og fiske



#### Medlemstilbudene

- Et komplett innkjøpstilbud av varer og tjenester med store valgmuligheter
- Egen netthandelsplattform som er tidsbesparende
- Profilløsninger som gir mersalg
- Konsulentbistand

## Å være medlem i Samkjøpsgruppen gir økt lønnsomhet

Vi tilbyr konkurransedyktige betingelser ved kjøp fra landets beste grossister og direkteleverandører.

#### Fakta

- 26 år i bransjens tjeneste
- Lojale medlemmer fordelt over hele landet
- Dyktige medarbeidere med mange års erfaring
- Gode samarbeidspartnere som kjenner medlemmenes ønsker og krav
- Non-profit orientert, ingen forsyner seg unødvendig av leverandørenes ytelser!

## 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](http://www.samkjoe.no)

#### Hovedkontor:

Inger Hildrum: Salg, drift og konsept-utvikling. Distrikt Fosen, Østfold og Vestfold  
[inger.hildrum@samkjoe.no](mailto:inger.hildrum@samkjoe.no), tlf.: 416 05 370

Siri Bergsland: Økonomi, og medlems-kordinator.  
[siri.bergsland@samkjoe.no](mailto:siri.bergsland@samkjoe.no), tlf.: 930 12 016

Geir Svestad. Distriktssjef, Midt-Norge, Møre, Sunnmøre, Vestlandet og Sør-Norge.  
[geir.svestad@samkjoe.no](mailto:geir.svestad@samkjoe.no), tlf.: 994 88 288

Jostein Gjermstad. Distriktssjef, Nordland, Troms og Finnmark.

[jostein.gjermstad@samkjoe.no](mailto:jostein.gjermstad@samkjoe.no),  
tlf.: 982 24 850

Hamed Khowazack. Distriktssjef, Trondheim, Østlandet, Nord-Trøndelag og Nordland opp til Saltfjellet.

tlf.: 940 19 408  
[hamed.khowazack@samkjoe.no](mailto:hamed.khowazack@samkjoe.no)

Lise B. Tangen, markedsansvarlig  
[lise.tangen@samkjoe.no](mailto:lise.tangen@samkjoe.no), tlf.: 414 38 472

Annonseinnlevering:  
Leveres i indesign eller PDF format til  
[lise.tangen@samkjoe.no](mailto:lise.tangen@samkjoe.no)  
Utforming: Samkjøpsgruppen AS  
Trykk: Fagtrykk Trondheim AS

# FULL FART MED

**Den nye hovedeieren vil blåse ny fart i styrkene til Samkjøpsgruppen. Systemkjøp og gode konsepter.**

Av Georg Mathisen

De har doblet markedsandelen på fem år. Med Samkjøpsgruppen på laget blir Systemkjøp enda større og sterkere.

– De siste fem årene har vi gått fra 7,1 til 14,1 prosent av horecamarkedet, sier Knut Kleivenes. Han er markeds- og forretnings-sjef i Systemkjøp. Samkjøpsgruppens tidligere hovedeier Arne Paulsen trapper ned, og Systemkjøp har overtatt aksjene hans.

Kleivenes har bakgrunnen sin fra hotell og restaurant, med drift og innkjøp blant annet i Choice og Radisson. Daglig leder Eivind Brynhildsen kommer fra kantinesiden av bransjen og har blant annet vært innkjøpssjef i Compass og daglig leder i Gressgruppen.

– Nå er planen å gasse på og blåse ny kraft i det som er styrkene til Samkjøpsgruppen, varslers Kleivenes.

## Lærer av hverandre

Eivind Brynhildsen har mye pent å si om Samkjøpsgruppen:

– Den ene grunnen til at vi har kjøpt, er folkene som er der. De er viktige. Så er det konseptene. GO2 grill, GO2 arena og God Mat er ting som vi synes er bra og som vi har lyst til å utvikle videre. Det samme gjelder innkjøpsportalen, som vi ønsker å utvikle og se hvordan vi kan utnytte mest mulig positivt i både Samkjøp og Systemkjøp, sier han.

Det er nemlig slett ikke slik at den nye eieren skal tre sine egne løsninger ned over hodet på medlemmene i Samkjøpsgruppen. Læring og

inspirasjon går begge veier. – Samkjøp har en måte å jobbe på mot kundene som er anderledes og som vi kanskje kan lære noe av. Så har vi noen måter å jobbe på i Systemkjøp som vi kan overføre. Vi vil effektivisere mest mulig av oppgavene slik at vi kan skape oss konkurransekraft og nye kunder – det er målet. Sammen har vi nesten to milliarder kroner i innkjøpsvolum, og da begynner vi å få en viss størrelse, slår Brynhildsen fast. Sammen har Systemkjøp og Samkjøp over 4000 medlemmer.

## Små endringer i det daglige

For hvert enkelt medlem skal ikke endringene merkes særlig i det daglige – annet enn at betingelsene forhåpentligvis blir bedre. Planen er å drifte Samkjøp videre som eget selskap og eget brand, med kontor i Trondheim.

De to selskapene skal fremstå i markedet som ulike, og konsulentene i Samkjøpsgruppen skal fortsette å ta vare på kundene sine på samme måten. Så blir det viktig å arbeide for å hente inn nye medlemmer.

Vi skal prøve å pusse på det som er bra og tilføre noe nytt underveis, oppsummerer Eivind Brynhildsen.

## Lokale tilpasninger

De første månedene har de brukt på å bli kjent med selskapet. Nå begynner arbeidet med å gå mer inn i konseptene. GO2 grill er først ute med å se på hvordan konseptet skal utvikles videre.

– Utgangspunktet er de avtalene som ligger der i dag og å utvikle dem over tid. Det skal ikke bli fryktelig trangt å være medlem i Samkjøp, og vi skal hele tiden gi rom for lokale tilpasninger og at medlemmene kan skape sin egen identitet, sier Kleivenes og Brynhildsen.

De lover god rettleiding, hjelp til de mange små medlemmene, handlingsrom for å bygge sin egen, lokale identitet – og samtidig konsepter som skal være mer strømlinjeformet og styrt.

– Pris og betingelser er viktig. Samtidig er medlemsfordelene en konkurranseparameter. Hva er det vi kan tilby som gjør at det er en fordel å være med i Samkjøp? spør de to.

Sammen med Samkjøpsgruppen har Systemkjøp nå en sjettedel av horecamarkedet. Gaselle-diplomer dokumenterer veksten de siste årene.



# NY EIER

*satser videre på flinke folk*

## Konsulenter og trykk

De trekker frem hjelpen som konsulentene gir, og også markedsavdelingen med trykkeritjenester og plakater. – Det er en veldig viktig jobb for mange. Den får man ikke andre steder, og den er dyr å gjøre selv, sier Brynhildsen. Han understreker at det er viktig å skape et godt alternativ i markedet til Asko.

Brynhildsen roser den store konkurrenten for å være flinke, men er opptatt av at det må være konkurranse og av å finne de mulighetene som ligger der.

– Det er viktig å få frem at vi ønsker å satse videre på Samkjøpsgruppen. Vi blir en større aktør med de fordelene som det kan innebære, og vi har kjøpt et selskap som er bra og har potensial, sier Eivind Brynhildsen.



**Systemkjøp har hovedkontor med sjøutsikt på Lilleaker i Oslo, mens Samkjøpsgruppen skal drives videre fra Trondheim, forteller Kleivenes og Brynhildsen.**



Den ene kommer fra hotell, den andre fra kantine. Sammen skal de utvikle Samkjøpsgruppen videre – Eivind Brynhildsen (til venstre) og Knut Kleivenes.

## Systemkjøp

Systemkjøp AS er en av Norges største innkjøpskjeder innen storhusholdning. Hoteller, kafeer, kiosker, kantiner, gatekjøkken, restauranter og offshorekunder er medlemmer.

De siste årene har Systemkjøp vært andelsvinner i Tradesolutions markedsrapport for Storhusholdningsmarkedet.



DEN FØRSTE NISSEN: Fire år gammel fikk Raymond Walsøe Tettlie sin første julenisse av mora. Det ga starten til en unik samling på godt over 40.000 juleting.

# JULEHUSET

Av Alf Helge Jensen, Finnmarken

**– Jeg fikk denne nissen av mamma på fireårsdagen min. Siden da har jeg samlet og samlet, og det skal jeg fortsette med, forteller Raymond Walsøe Tettlie mens han viser fram sin kjæreste julenisse.**

Nå har han høyst sannsynlig verdens største samling av nisser, julepynt og andre juleeffekter. En drøy halvpart av samlingen, hele 26023 (!) enheter, kan du nå studere på nært hold i det unike Julehuset i Mehamn. Sist fredag kveld var det offisiell åpning.

## Kan takke tyskerne

Det er brødrene Odd-Einar Tettlie (62) og Raymond Walsøe Tettlie (58) som står bak Julehuset gjennom selskapet Roet AS. Der har de delt aksjene likt seg imellom.

Opprinnelig er de fra Ure i Lofoten, men begge bor i Mehamn.

Odd-Einar har bodd der i nesten 40 år og livnært seg som fisker. I 2015 flyttet broren etter for å være mannskap hos ham. Helsetrøbbel gjorde at Odd-Einar måtte kutte ut fiskeryrket i fjor. Båt og kvoter ble solgt. Siden har de to jobbet bare med Julehuset.

Paradoksalt nok kan brødrene takke tyskernes brannherjinger for livet. Da Honningsvåg gikk opp i røyk, ble familien Walsøe tvangsevakuert med et minimum av bagasje. Men en nisse var med på lasset. Og den fulgte med tilbake etter krigen.

## Gjenreisning med søt musikk

Blant de mange som kom utenfra for å bygge opp Finnmark, var maleren Einar Odd Tettlie fra Lofoten. Han og Tordis Walsøe fant hverandre. Etter hvert slo de seg ned i Ure. Også på reisen dit var nissen med. Og den ble altså starten på en ekstrem interesse for julenisser. I 54 år har Raymond samlet julenisser og andre juleeffekter.

Tidligere var samlingen utstilt i Lofoten. Det ble en turistattraksjon av de sjeldne, og omtalt i mange aviser, ukeblad og Norge Rundt på NRK. Og Raymond kom i Guinness rekordbok. Etter hvert ble samlingen stuert bort på en låve i Lofoten.

## Mange frustrasjoner

Da Raymond kom til Mehamn og fikk se de forfalte restene av det en gang så staselige Wilsgårdbruket, kom ideen om et julemuseum. Han fikk løfte om å kjøpe for én krone, men den byråkratiske kvern malte langsomt. I april 2016 var kjøpet endelig i orden. Prislappen var 10.000 kroner.

Siden den gang er det investert nærmere tre millioner i rene penger. Videre har de nevenyttige brødrene jobbet godt over 6000 timer, en arbeidsinnsats på minst to millioner. I tillegg er det flere som har stilt på dugnad.

– Det har vært et enormt arbeid, men snekringen har vært en lek i forhold til alt av byråkrati vi måtte forsere. Det var så mange lover regler som vi aldri hadde hørt om. Men nå er alt av frustrasjoner lagt bort. Vi snakker ikke om det, sier Raymond.

– To ganger har vi vært inne på tanken å gi opp. Flere interes-



I bakgrunnen ser du brygga slik den så ut i april 2016 da brødrene Tettlie overtok den.

senter har meldt seg for å kjøpe, men vi ristet av oss tilbake-slagene, legger Odd-Einar til.

## Sjelden pub

Julehuset har også en liten pub og fire rorburom. Dette for å gi flere bein å stå på. Puben kan man selvsagt besøke uten å løse billett til utstillingen.

Fredag kveld var det offisiell åpning ved ordfører Trond Einar Olaussen. Han berømmet brødrene for den fantastiske satsingen.

– Vi er dere stor takk skyldig. Ikke bare for at dere har gitt kommunen vår en fantastisk turistattraksjon, men også en høyst tiltrengt ansiktsløfting, sa ordføreren.

Han siktet da til at det forfalte Wilsgårdbruket sto som en skamplott og utgjorde et stort problem for kommunen.

## Tilbake i Guinness

Raymond holdt tale på vegne av brødrene. Han fortalte at Julehuset langt fra er ferdig. Han har minst 15.000 nye enheter som skal på plass i tredje etasje. Planen er at han skal tilbake i Guinness rekordbok.

KANAPEER: Øyvind Berg (t.v.) og Jostein E. Gjermstad tok seg av serveringen av kanapeer og høvelig drikke på åpningsfesten.

# I MEHAMN

Men det er ikke bare juleting i samlingen. Raymond har også et betydelig antall troll. De skal få et eget, og ikke minst skummelt, rom i tredje etasje.

Brødrene har også flere andre planer, men de tar det stegvis. Nå er de spente på hvor populært Julehuset blir. Håpet er at hurtigruta skal gi mange besøk. Plasseringen rett ved ekspedisjonskaia kunne ikke vært bedre.

## Imponert

Til pubdriften har brødrene innkjøpsavtale med Samkjøpsgruppen. Distriktssjef Jostein E. Gjermstad er så imponert over konseptet at han ofret deler av påskeferien for å hjelpe til i åpningshelga. Gjermstad har tidligere lang fartstid i utelivsbransjen.

– Jostein har vært gull verd for oss. Vi har jo aldri drevet pub før, sier Odd-Einar.

På åpningskvelden stilte også Øyvind Berg på dugnad for å

hjelpe med sin ekspertise på området. I flere år drev han Lorden kro.

Dag-Tommy Larsen, Rurik Andreassen og Kurt-Jarle Eriksen er tre av flere som har jobbet dugnad underveis. I likhet med Berg er de skjønt enige om at brødrene fortjener støtte for det store løftet de har gitt Mehamn.

Etter åpningen med inviterte gjester var det fritt fram for alle å besøke Julehuset. Ragnhild Brox var blant dem som studerte samlingen.

– Jeg er mektig imponert. Her må man gå mange ganger for å få med seg det meste. Dette er en tilvekst Mehamn trenger. Jeg kan ikke skjønne annet enn at Julehuset vil trekke turister, sa Brox etter å ha blitt guidet av Raymond. Roy Sandvik var like imponert. Han fleipet med at han fryktet å bli satt i en av hyllene, sammen med de andre nissene.



**TROLL PÅ LOFTET:** Raymond Walsøe Tettie (t.h.) har ikke bare juleting i samlingen, men også mengder av troll. De skal få et eget rom på loftet. Raymond og broren Odd-Einar Tettie har startet arbeidet med å klargjøre loftsetasjen, der det også kommer tusenvis av juleeffekter.



**OFFISIELL ÅPNING:** Brødrene Odd-Einar Tettie og Raymond Walsøe Tettie har for lenge siden bestemt at ordfører Trond Einar Olaussen skulle få æren av å foreta den offisielle åpning av Julehuset, noe han selvsagt takket ja til.



**GAVER:** Arnt-Rolf Eilertsen kom med gaver til Raymond Walsøe Tettie og Julehuset. Både Julenisse, juletofler og juleslips.



**FANTASTISK:** Denne gjengen fikk høre historiene bak mange av nissene av Raymond Walsøe Tettie. Fra venstre Svein Oluf Lillevik, Ragnhild Brox, Synnøve Lillevik, Lyngedal og Roy Sandvik. De var enige om at samlingen er helt fantastisk.



**DUGNADSHJELP:** Her er brødrene Odd-Einar Tettie og Raymond Walsøe Tettie sammen med tre av de mange som har stilt på dugnad i Julehuset (i bakgrunnen). Kurt-Jarle Eriksen (27), Rurik Andreassen (27) og Dag-Tommy Larsen (54).

# KAFFE

Kaffekråa as drives av Hege Moan og Viviann Sollie. Begge er oppvokst i Ålen og har en stor kjærlighet til bygda de bor i, og lokalsamfunnet rundt. Veien frem til dagens moderne og velrennomerte Kaffekråa har vært lang, og startet helt tilbake i 1992. Det året skulle Hege og Viviann ha et friår fra skolen. Ålen manglet en kafé, og de to jentene bestemte seg for selge kaffe fra en rosa kaffetrakter i ei lita krå inne i Ålen senter. Slik så Kaffekråa dagens lys, og siden har Kaffekråa eksistert.

Verken kafédrift eller arrangement av selskap var ukjent for Viviann og Hege. Allerede fra barnsben av hadde de bidratt med hjelpende hender inn til Heges besteforeldre, som drev pensjonat og overnatting. Heges bestefar var pølsemaker. Med ham utviklet Heges bestemor, "ho mor", mange egne oppskrifter, som Hege i senere tid har videreført. Deriblant Kaffekråas egen Hempøsje og Hemlåggå sylte.

Disse produserte "mor" i kjelleren på Skjefte, og Hege og Viviann var ivrig med i prosessen.

Etter som årene gikk, tok Viviann og Hege i større og større grad over livsverket til "mor". Med en ukuelig arbeidslyst og et sprudlende humør utviklet Kaffekråa seg til å bli et uunnværlig samlingspunkt for Ålens innbyggere. I tillegg ble Kaffekråa et velrennomert navn langt utover egen kommune.

Men så skjedde det som ingen trodde skulle skje. 16. august 2011 kom flommen til Ålen. Hele livsverket til Hege og Viviann fløt rundt i vannmasser, kun et halvt år før de skulle feire Kaffekråas eget 20-års jubileum. Vannet stod 1,35 m opp på veggene inne i kaféen, og de var nær ved å pakke sammen for godt. Men med sin særegne entusiasme og humør, brettet damene opp armene og så seg om etter nye muligheter.





# Med hjertet i Ålen

**Kaffekråa skulle gjenoppstå. Det var det eneste som var sikkert.**

Etter 10 måneders midlertidig drift i Ålen skisenter, hadde de driftige damene lagt nye planer. Juni 2012 kunne de igjen åpne Kaffekrå. Denne gang i splitter nye, moderne lokaler i Ålen Torget. Kaffekråa hadde fått børstet støvet av gamle, skjulte skatter, og fremstod i ny, men velkjent drakt! I 2012 tok Viviann og Hege et av mange viktige valg. De meldte Kaffekråa inn i Rørosmat, andelslaget for matprodusenter i Rørostraktene. Med dette ble Kaffekråa ikke lenger bare en kafé, men også en kvalitetssikret produsent av lokalmat.

I dag er Kaffekråa igjen et unikt samlingspunkt i bygda, og forener historie og tradisjoner med urbant kaféliv. "Mors" tradisjonsrike produkter produseres for salg, og du kan nå ta med deg en bit av Hempøsje eller Hemlåggå Sylte hjem. Med på kjøpet får du smaken av Viviann og Heges respekt for tradisjoner og entusiasme; sprudlende matglede med hjerte i Ålen!

## Kafé

I de moderne og sjarmerende lokalene til Kaffekråa forenes tradisjoner og urbant kaféliv.



## Selskap

Med vår fleksible rominndeling kan vi tilpasse lokalet til dine behov.



## Møterom

I våre moderne og lyse kafélokaler tilbyr vi utleie av møterom.

## Catering

Sammen skaper vi de uforglemmelige øyeblikkene for dine gjester.

## Arrangement

Som et av bygdas knutepunkt, har vi flere populære arrangement gjennom året.



## Smakfullt

Ta med våre smaksopplevelser hjem.

Kaffekråa ligger lett tilgjengelig i Ålentorget ved FV 30. I moderne, sjarmerende lokaler forenes tradisjoner og urbant kaféliv. Med et besøk på Kaffekråa, får du smaken av Viviann og Heges respekt for tradisjoner og entusiasme på kjøpet. Sprudlende matglede med hjerte i Ålen!

*Ta kontakt dersom du har spørsmål knyttet til bestillinger, møterom, selskapslokale, eller annet. Vi hjelper deg gjerne!*



KAFFEKRAA

Graftåsveien 7, N-7380 Ålen  
i Ålen Torget -lett tilgjengelig ved FV 30.  
Telefon: 72 41 54 80  
Mobil: 480 74 300, 951 75 511  
E-post: post@kaffekraa.no  
Se også vår Facebookside

Samkjøpsgruppens bransjetreff 2018, gikk til Brighton. Det ble tre flotte dager, med god mat og drikke, faglig påfyll. Vi takker alle som var med og gjorde turen til en hyggelig opplevelse.

**Årets medlem 2017 - Tone Engan, Vingsandkroa**

Tone har vært medlem i Samkjøpsgruppen siden 2005, og har alltid vært lojal til alle våre avtaler. Hun er til stede på alle våre arrangementer, både medlemsmøter og bransjetreff. Alltid blid og trivelig, et praktiskeksplar av et medlem

**Årets selger 2017 - Trond Knudsen hos Diplomis**

Trond gjør en kjempebra jobb for våre kunder, og stiller alltid opp på våre medlemsarrangementer.

**Årets gründer 2017 - Super Hero Burger**

De har truffet veldig med konseptet sitt, og vært tro til dette. Fantastisk omsetningsøkning på kort tid.

**Årets nykommer 2017 - Fresh Fastfood AS**

De er lojale til alle våre avtaler. Satset på nattmat på rett sted til rett tid, og har stor suksess. Få varelinjer med et stort volum på hver varelinje.

**Årets grossist - Nær Engros Trondheim**

Langt og tett samarbeid med Samkjøpsgruppen. De har alltid gjort en bra jobb for alle våre medlemmer, som skryter av alle på ordrekontoret til NærEngros Trondheim.

**Årets leverandør - Norsk Storhusholdning**

De har høyt kjøpsvolum i Samkjøpsgruppen. I tillegg har de et veldig dyktig salgssapparat, som våre medlemmer har hatt stor nytte av.



Eivind Brynhildsen informerer om kjøpet av Samkjøpsgruppen

# BRIGHTON

24. - 26. april  
**2018**



Foredrag av Julien S. Bourrelle



Innlegg av Viviann Sollie og Hege Moan fra Kaffekråa i Ålen



Knut Kleivenes fra Systemkjøp



Jan van der Burg, med informasjon om Servicegrossistene

Proud cabaret



Brighton food tours





# Brighton food tours





Festaften med prisuddelinger



## Virusenes sleipe overlevelsesstrategi

*Det at du hoster og får en nese som renner når du er forkjøla, er ikke tilfeldig. Det er en del av virusets kamp for å spre seg videre til andre individer, og formere seg.*

Med en kraft på hele **80 kilometer i timen**, kommer et nys ut av en influensasyk munn. Mye smitte sprer seg også gjennom vanlig pust, og med en slik fart i tillegg er det ikke rart at et virus kan spre seg hele to meter fra hodet til den syke. Hvert nys inneholder rundt **3000 dråper**, med hele **200 millioner virus i hver dråpe**. Det gjør at viruset lettere kan smitte et nytt individ på sin vei ut fra nesen eller munnen til en som er influensasyk.

- Forkjølelssymptomer som nysing og hosting, kan være en del av virusets over-

levelsesstrategi, siden dette øker sjansen for at viruset spres videre til andre individer, forteller professor ved universitetet i Calgary, David Proud til nettstedet Forskning.no.

I alle fall kan dette gjelde for rhinoviruset. I et forskningsprosjekt, så Proud på hvordan forkjølelsviruset angrep og manipulerte de smittede til å reagere med hosting og nysing. Forskerne mente viruset handlet på denne måten for selv å kunne spre seg og overleve videre.

- Man kan på en måte si at virusene er sleipe, sa Proud til nettstedet.

Forskerne smittet en gruppe testpersoner med rhinoviruset. To dager etter, fant de ut at viruset hadde tatt over kontrollen over smittede celler hos testpersonene og påvirket hvordan de klarte å kjempe imot viruset. Samtidig gjorde viruset slik at testpersonene begynte å nyse og få snørrete nese.

## Slik beskytter du deg

Slik kjemper altså viruset hardt for sin egen overlevelse, ved å spre seg videre fra individ til individ, gjennom nys, snørr og møkkete lommestørklær. Da er det viktig å gjøre de rette tiltakene for å kjempe imot. Håndvask med vann og såpe er viktig. Sørg du for å behandle hendene med desinfiserende midler som **Antibac** eller liknende, er du hakket nærmere en frisk kropp. Spesielt i situasjoner hvor noen i familien er blitt syke, vil ekstra desinfisering med sprit være viktig, både av hender og overflater. Sørg du for å desinfisere overflater som bord, tastaturer, mobiltelefon, og andre ting hendene dine er i berøring ved, kan det trolig være enda en sikker barriere mot smitte. Det gjelder å handle smart for å klare å stoppe virusets manipulative kamp.

Kilder: forskning.no, Norsk Helseinformatikk, og [www.infectioncontroltoday.com](http://www.infectioncontroltoday.com)

# Rene, smittefrie overflater

## **NYHET! Antibac® Overflatedesinfeksjon 75 % Kluter** For optimal hygiene og mattrygghet

Store, godt fuktede kluter utviklet for **rask og effektiv desinfisering** innen næringsmiddel-industri og fiskeri.

Den unike sammensetningen av alkoholer dreper bakterier, ulike virus og sopp med en virketid på 1 minutt, og den gir ingen resistens.

Klutene egner seg godt til desinfisering av rengjort og tørket produksjonsutstyr, benker, redskaper og lignende.

Væsken etterlater ingen stoffer etter fordamping, og skylling eller annen etterbehandling er derfor ikke nødvendig.



Antibac® Overflatedesinfeksjon 75 % Kluter i spann à 300 stk. Vare nr. 335423 / 2 stk. per kartong.  
Mål: Høyde 25,8 cm, diameter 28,5 cm. Vekt: 4 kg. Væskemengde: 3100 ml.

I år lanserer vi **Royal Softisbeger**. Det er transparent og kan fylles med spennende smaker både på topp og bunnen. Det gir et hav av muligheter til å velge favorittstrøselet og en smakfull saus. I 2017 lanserte vi serien Royal Sauser. Vi har jobbet mye med å få frem ekte, norske smaker – og med varianter som inneholder mye bær. Sesongens nye smaker er:

- Royal KLAR KARAMELLSAUS  
- som hjemmelaget, med en flott, brent smak
- Royal SKOGSBÆRSAUS  
- mye bær, frisk, litt syrlig og en god dose solbær
- Royal LEMON CURD  
- en frisk og kremet sitronkrem, som topper is og andre desserter

Royal Sauser passer perfekt til softis, kulis, i milkshake og til andre deserter som ostekake, panna cotta og karamellpudding.

**Sesongens nykommere innen 2,4L og 5,0 L er:**

**1. Appelsin og sjokolade Art.nr 11826**

Fløteis med frisk appelsinsmak, smakfull rippel og ekte sjokoladebiter.

**2. BrainCooler Art.nr 11827**

Rosa og blå saftis med fruktsmak! En innertier til barn og ungdom... og en kul kule på menyen!

**3. Jordbær & Pepper Art.nr 11825**

Årets nykommer delux!!!! En fantastisk kombinasjon av fløteis med jordbærsaos og ekte pepper.

P.S. Toppes gjerne med softis, Royal Jordbærsaos og et dryss nykvernet pepper! Slå den!

**4. Lemon`n Lime Art.nr 11828**

En frisk sitron- og limesortbet. Som hvilerett, avslutning på måltidet eller i kjeks på bryggekanten.

**5. Chai`n Cookies Art.nr 11834**

Fløteis med chaikrydder. En liten smak av India, som vi i tillegg har fylt med mørke sjokoladecookies.

**6. Bananasplitt Art.nr 02144**

Endelig tilbake i disk! Marmorert fløteiskrem med vanilje- og banansmak og deilig sjokosaus.

**7. PinUp Art.nr 11863**

Vaniljeis med sjokoflak – pinup på pinne, nå i boks. Kommer i sommer!

## NYHET! Wanted Milkshakes

Wanted er en sterk iskremserie innen småis og boksis.

Fellesnevneren er mye smak, fullt av digg og en opplevelse i seg selv – helt kriminelt godt!

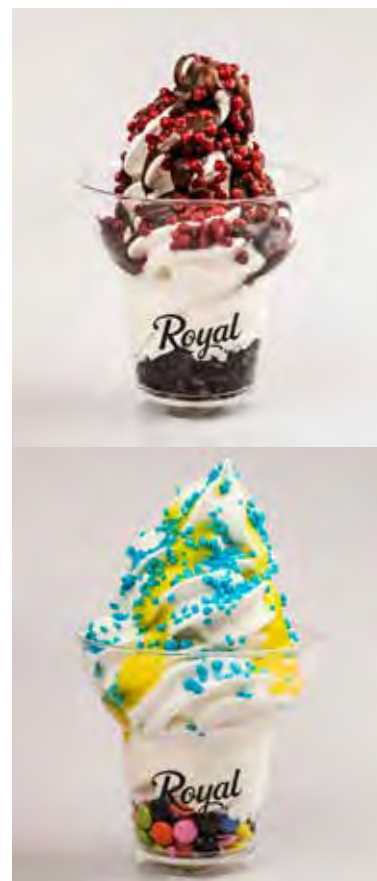
Nå har vi satt sammen alt som trengs for å lage Wanted Milkshakes.

Wanted Milkshakes kan nytes alene eller settes på menyen med f.eks. hamburger, baguetter og andre fristelser.

Vi har selgere over hele landet som sitter på de hemmelige oppskriftene. Advarsel! Vanedannende!

Fokus for sesongen er å kombinere is med saus og strøssel i sterkere grad, og lage signaturis.

I tillegg er vi spente på å få ut oppskriftene for Wanted Milkshakes.





# Matkryss

**MATKRYSS**

Se hele oppskriften på [www.matkryss.no](http://www.matkryss.no)

av Georg Mathisen  
Distrikt: Norsk Seriebyrå

33

				↕	Kjærlig Be- kymret	2 stk	100 g Kokke- VM-by	↕	Bekref- telse Klovdyr	↕	Inn- rømme	↕	Overlot Toalett	↕	Fiend- skap	↕	Verdifull Kode for SAS	↕	U- søm- melig	↕	Gjørn					
				→																						
					Erfare								Prep- Feil		Omtrent Bil- merke										Cirka 1 dl	
				→												Pron. Lukte				Viseadm. direktør Musikal					Bok- førings- uttrykk	
					1 boks		Odde Land						Lang Stilk					Havne- by Hvile								
					Hast					Spise- stedet Tørkehus																
				→							Tall	Kr.-del Dyre- bolig				Fin Karakter										Ø
					Jotun	Inne- havere Drikken								Spis!				Foto: Margarete de Lange		Opp- lysning Beklager						
					Opp- trinnet 2 ts									Drikk Pistol				Urene Galt								
				Litt til steking	↕																					
1 liter		Elv	Flire Fisk		Amorin Blad			Ulempe	Hytte Kikkert				Orga- nisasjon Lur								Indre Østfold	© Norsk Seriebyrå/ Norsk Fag- pressebyrå				
↳									Tidligere stat Grønnsak													Åre (fork.) Fart	Etter- kommerne			
Nektelse				Spill- utstyret Fleiper					Gammel karakter Dyr				Over- gang								Løfte Anfall					
1 ½ ts					Somle					Idris			Fiske Artikkel									Renner				
Flyvende tallerken		Klede Mer enn			Sjette Fjols									Par- tikler		For- skjellig										
↳			Leke		Måler	Sted i Opp- land	Set- ningen						Dessert			Vinyl- plate					Urolig Teppe					
Vurderte Tilbe- reder									Vis Fortalte				Dyre- bolig		Fiske Fase											
↳					Opp- skrift: Matprat. no	Standar- diserings- organi- sasjon				Ekke- felle	↑	Kjøtt fra 1 kokt									Mynt- enhet					
Setter i tråd					Utbygg							Avvike														

**Bestill gratis aktivitshefter til sommeren**

Bestill gratis barnehefter hos Samkjøpsgruppen  
tel.: 73 89 48 10, mail: [siri.bergsland@samkjoe.no](mailto:siri.bergsland@samkjoe.no).



# Bli med i vårt prisvinnende fastfoodkonsept

GO2 grill er administrert av innkjøpskjeden Samkjøpsgruppen as, og er et tilbud til frittstående serveringssteder innen fastfood segmentet. I tett samarbeid med leverandører og dedikerte medlemmer, har vi utviklet GO2 grill til å bli en suksess. Pr. juni 2018 er 24 steder profilerte som GO2 grill, og flere er på gang. Gjennomsnittlig økning i omsetningen har vært 20%, etter omprofilering.

Fordelene ved å være med i GO2 grill er mange: Gode innkjøpsavtaler • gratis mersalgskampanjer • egne lokale kampanjer • ekstra oppfølging av Samkjøpsgruppen, og hovedleverandører • kursing i svinn/kalkyle, mat, renhold/IK-mat • årlige fellesmøter der man utveksler erfaringer, og treffer kollegaer • lav medlemsavgift



I GO2 grill får du god opplæring og støtte - av leverandører, Samkjøpsgruppen og brukergruppen i GO2 grill.



## Patricias Gatekjøkken og GO2 grill, stakk av med seieren i NM i sunn fastfood.

Juryen har i sin vurdering lagt vekt på den helhetlige tankegangen med langsiktig og konkret arbeid med sunnere menyer. Fokuset ligger på mindre porsjonsstørrelser, sunnere tilbehør som søtpotetfries, kylling- og vegetartilbud, og friske og kortreiste grønnsaker. Alt uten at dette går på bekostning av smak, kvalitet og kundetilfredshet.



Ønsker du mer informasjon om GO2 grill - Norges råeste fastfoodkonsept?  
Ta kontakt på tel.: 73 89 48 10, eller [samkjoep@samkjoep.no](mailto:samkjoep@samkjoep.no) PB 3915 Leangen, 7443 Trondheim.  
[www.samkjoep.no](http://www.samkjoep.no)

# Samkjøpsgruppen as - det mest komplette innkjøpstilbudet!

Samkjøpsgruppen AS er en  
innkjøpskjede, som gir økt  
lønnsomhet for HORECA bedrifter.

Vi tilbyr markedets beste betingelser,  
ved kjøp fra ulike grossister og  
direkteleverandører.



Kontakt oss på:  
+47 73 89 48 10



# DISSE NYHETENE MÅ DU PRØVE!

Donuts er mer trendy og tilgjengelig enn noen gang tidligere. Det dukker opp pop-up stores og egne donut-utsalg, flere og flere har donut på menyene sine. Trendene viser at donuts skal skille seg ut, ha unike smaker, være fargerike og mer premium enn tidligere. Man treffer ekstra godt ungdom og sosiale medier-generasjonen ved å ha kule donuts på menyen.

**Donut Poppin Purple 70g**  
EPD 5019369  
Ant pr krt 36 stk

**Donut Popcorn Blues 75g**  
EPD 5019534  
Ant pr krt 36 stk

**Donut Cookie Lover 70g**  
EPD 5019518  
Ant pr krt 36 stk

**Donut Chocolate Obsession 75g**  
EPD 5019526  
Ant pr krt 36 stk

**Focacchini**, våre nye italiensk-inspirerte savouries, er noe utenom det vanlige. Rikelig fylte og saftige brød med sprø skorpe. Et utmerket lunsjprodukt servert sammen med for eksempel potetgull eller en salat. I tillegg er det et ypperlig "on the go" produkt. Disse MÅ prøves, det skuffer garantert ikke.

**Focacchini kylling og mango**  
225g  
EPD 5023296  
Ant pr krt 14 stk

**Focacchini ost og skinke**  
200g  
EPD 5022116  
Ant pr krt 14 stk

**Ostesnurr Old Amsterdam** er en smaksbombe som kan spises som den er eller serveres som påsmurt.

**Ostesnurr Old Amsterdam**  
Vekt: 90g  
EPD 5017108  
Ant pr krt 42 stk



Lidenskapelig opptatt av  
god bakst siden 1880



Lantmännen  
Unibake

For flere smakfulle nyheter se [www.lantmannen-unibake.no](http://www.lantmannen-unibake.no)

# GJØR SMARTE INNKJØP I SOMMER

Benytt deg av kampanjetilbudene fra TINE Partner.  
Få gunstige rabatter og inspirasjon i SOMMERSMART.  
TINE Partners tilbudsmagasin for vår og sommer 2018.

Bestill produktene fra [tinehandel.no](http://tinehandel.no) eller fra egne portaler

KAMPANJEN VARER FRA 1. MAI TIL 31. JULI 2018.



Opp til  
**20%**  
SOMMERRABATT

# 100 MILLIONER TAKK!



M&NORWAY LTD

ANFO **effekt**

## GRAND PRIX OG VEKSTVINNER 2017!

En suksess i dagligvarehandelen kommer ikke av seg selv. Selvsagt må produktet treffe forbruker og markedsføringen fungere optimalt. Den kanskje aller viktigste nøkkelfaktoren er likevel alle kjøpmenn og storkhusholdningskunder som har trodd på oss og satset på disse produktene. Derfor er det først og fremst dere vi vil takke for at ZERoh! har gått fra null til over 100 millioner i årlig omsetning siden lanseringen i 2013.

Den formidable suksessen vant nylig både gull i kategorien VEKST og Grand Prix i ANFO Effekt. Dette i konkurranse med 140 andre sterke bidrag. Disse prisene har vi vunnet sammen med dere. Vi gratulerer og er både ydmyke, takknemlige og stolte. Vi gleder oss til videre samarbeid, videre vekst og de neste 100.

A BETTER WAY TO ENJOY WATER  
**ZERoh!**



**NYHET!**  
Fruit Fusion  
10/0,9 l flasker  
EPD nr.  
4956834



**NYHET!**  
Orange &  
Golden Berry  
10/0,9 l flasker  
EPD nr.  
4955266



Strawberry &  
Red Orange  
10/0,9 l flasker  
EPD nr.  
4436218



Pineapple  
10/0,9 l flasker  
EPD nr.  
2693505



Pære &  
Sitrongress  
10/0,9 l flasker  
EPD nr.  
4753174



Villbringebær  
10/0,9 l flasker  
EPD nr.  
4955134



Sitron & Lime  
10/0,9 l flasker  
EPD nr.  
4149118



Peach & Nectarine  
10/0,9 l flasker  
EPD nr.  
2693489



Solbær & Ingefær  
10/0,9 l flasker  
EPD nr.  
4694659

**10 MKR**  
I MEDIA  
ZERoh! på TV  
og sosiale media.



EKTE VARE SMAKAR BEST

## Nye pantesatser frå 1. mai medfører nye EPD NR

Det er nye pantesatser på følgjande produkt. Dette medfører nye EPD nr frå 1. mai 2018



Produkt	Str.	Nytt EPD nr.	Utgått EPD nr.
Husholdningssaft Utan tilsett sukker	8x0,9 l fl	5041413	4251286
Eple & Pæresaft Utan tilsett sukker	8x0,9 l fl	5041405	2221679
Eple & Plommesaft Utan tilsett sukker	8x0,9 l fl	5044094	4251278
Appelsinsaft Utan tilsett sukker	8x0,9 l fl	5044110	4934295
Skogsbærsaft Utan tilsett sukker	8x0,9 l fl	5042569	2221711
Solbærsirup	6x1,5 l fl	5034095	4073193

### HUGS Å OPPDATERE DITT PLANKJØP



# STENBAK'S



Stenbaks flytende kraft, en produktserie av høy kvalitet kraft i 8 sorter hvorav 3 økologiske smaker. Vårt fokus har vært på råvarer, konsistens, utseende og så klart smak samt og skape en kraft uten tilsetninger og et lavt saltinnhold. Og skal ha en unik og sterk karakter med en tydelig smak av hovedråvaren.

**Ingen tilsetninger**

**Lavt salt innhold**

**Tydelig smaker**

**Naturlig produkt**

**Glutenfri**

**Lang holdbarhet**

**Ingen kjølevare**





## Friele Cafitesse blir ny og bedre!

I mai kommer den populære Cafitesse-kaffen i nytt design, og med forbedret smak. Med utgangspunkt i en mengde smakstester har JDEs kaffeeksperter justert kaffeblandingene slik at nå de passer enda bedre til norske smaksløker. Nå er også Friele-merket satt på pakningene, som et garanti-stempel for høy kvalitet og meget god smak. Noen av dagens varianter erstattes

ikke. Variantene som videreføres får nye EPD-numre, og flere av dem bytter også navn. Med en moderne maskinportefølje og velsmakende kaffeblandinger, er Cafitesse for mange den ideelle kaffeløsning. Cafitesse-systemet er svært effektivt, hygienisk og lite arbeidskrevende, og kaffen er alltid tilgjengelig og alltid like god. Som kunden får man full kostnadskontroll, da man kun betaler for kaffen. Maskinen lånes fra JDE, som også sørger for installasjon og teknisk service.

### Friele Cafitesse Delicate

Roast 1,25 l (erstatte Arabica Gold, 4021948):  
EPD-nr 5021506

### Friele Cafitesse Medium

Roast 2 l (erstatte Medium Roast, 4004123):  
EPD-nr 5021480

### Friele Cafitesse Golden Roast

2 l (erstatte Good Origin EKO, 4107256):  
EPD-nr 5021498

### Friele Cafitesse Intense Roast

2 l (erstatte Dark Excellence, 4004149):  
EPD-nr 5021514

# Smaken av kvalitet og tradisjon

Kvalitet og godt håndverk går aldri av moten. Vi er stolte over å være Norges eldste bryggeri, med lange familietradisjoner og kulturhistorie som siver ut i ølet vi brygger.

Vi merker ølet vårt med smaksprofil og matanbefalinger. Lyst kjøtt, fisk, biff eller dessert – vi har øl som hjelper deg med å få det beste ut av måltidet, enten det er hverdag eller fest.

NORGES  
ESTABLERT  
1834  
ELDSTE  
BRYGGERI

# Aass

Vi leverer et bredt sortiment av produkter til uteliv og servering!

aass.no

# Pasta skal alltid serveres «al dente»

## Ekspresskoking (100 % av koketiden)

Ekspresskoking er det vi gjør hjemme. Vi koker pasta hele koketiden og serverer direkte.



**1** Kok opp 10 liter vann.



**2** Tilsett 70 g salt og 1 kg pasta.



**3** La pastaen fosskoke i h.t. anbefalt koketid som står på pakken.

### Storhusholdning

Ved koking av pasta i storhusholdninger anbefaler vi å maksimalt koke 5 kg tørr pasta av gangen. Pastaen kokes etter følgende forhold: 350 g salt, 5 kg pasta, 50 liter vann.

## Dobbelkoking (50 % av koketiden)

Dobbelkoking eller forkoking. Kok opp pastaen etter 7-100-1000-regelen. Avbryt kokingen etter halve tiden av det som er angitt på pakken og kjøøl pastaen raskt ned. Umiddelbart før servering; legg pastaen i kokende vann i 60 sekunder.



**1** Kok opp 10 liter vann.



**2** Tilsett 70 g salt og 1 kg pasta.



**3** La pastaen fosskoke halvparten av anbefalt koketid som står på pakken.

**4** Hell vannet av pastaen og avkjøl.



**5** Tilsett en dråpe olje, dekk til og hold avkjølt til pastaen skal brukes (0-3 grader).



**6** Før servering; kok opp vann og la pastaen koke 60 sekunder.

## Varmeholding (75 % av koketiden)

Kok pastaen som under ekspresskoking, men bare 75 % av tiden. Hell av vannet og bland i litt olje. Legg pastaen i varmeholdende oppbevaring, minst 65 grader, og la pastaen koke ferdig i skapet. Klar for servering etter 45 minutter, eller innen de nærmeste 2 timene.



**1** Kok opp 10 liter vann.



**2** Tilsett 70 g salt og 1 kg pasta.



**3** La pastaen fosskoke 75 % av anbefalt koketid som står på pakken.



**4** Sett pastaen i varmeskap og tilsett olje. Pastaen blir ferdig i varmeskapet og kan serveres etter ca. 45 minutter. (Bør ikke stå i varmeskap i mer enn 2 timer).

# GRILLSKOLEN:

## DE TRE GRILLMETODENE

Et vellykket grillmåltid krever riktig utstyr og gode råvarer. Hvordan en griller maten er også avgjørende for resultatet. En kan grille mye god mat uansett hvilken grill en har, men griller med lokk gir størst fleksibilitet. For å kunne utnytte alle de tre grillmetodene krever det at man har en grill med lokk.

## DIREKTE GRILLING

Ved direkte grilling, også kalt grilling med direkte varme eller grilling på den varme sonen, grilles maten rett over varmekilden. På gassgrill betyr dette at maten grilles rett over en opptent brenner. På kullgrill grilles maten rett over kull, briketter eller ved.

Direkte grilling egner seg best til pølser, mindre stykker kjøtt, grønnsaker og fisk. Direkte grilling er viktig når man skal gi farge til maten og i tillegg «svi av» overflaten på maten.

## INDIREKTE GRILLING

Ved indirekte grilling ligger maten litt vekk fra varmekilden, i "den kalde sonen". Selv om det heter den kalde sonen så blir temperaturen fort pluss/minus et par hundre grader når lokket er på. Grillen kan sammenliknes med en stekeovn på samme temperatur.

Indirekte grilling brukes hovedsakelig til store stykker kjøtt og fisk. Disse stykkene får den perfekte fargen de skal ha, selv om de ikke har vært i kontakt med sterk varme. En hel kylling vil med indirekte grilling være like vakker som kyllingen stekt i ovnen på to hundre grader.

Forskjellen er at kyllingen fra grillen smaker enda bedre.

Har gassgrillen kun én brenner (som for eksempel Webers Q-serien) kan man grille indirekte ved å skru ned varmen og legge maten i midten av den rektangulære brenneren.

Med kullgrill plasserer du en dryppform i midten av bunnristen, og kullet /brikettene plasseres på siden. Når grillen er varm plasserer du kjøttstykket på rist rett over dryppformen. Grill med lokket på og åpne ventiler slik at du får god trekk. Er kullgrillen liten og kjøttstykket stort, så legger man kullet på den ene siden og kjøttstykket på den andre siden.

## KOMBINASJON DIREKTE OG INDIREKTE GRILLING

En kombinasjon av direkte og indirekte grilling gir muligheten til å gi maten en fin grillfarge ved direkte varme, samtidig som hovedgrillingen foregår i den kalde sonen på grillen. Det er denne kombinert-metoden en ønsker når en griller.

Den beste biffen skal først svis av på direkte varme, og så flyttes over til den kalde sonen. Et kyllingbryst grillet på direkte varme vil ofte henge fast i grillen. For å unngå dette problemet legges kyllingbrystet først på indirekte varme. Etter ca. 10 minutter tørker overflaten på kyllingbrystet inn. Da er det lett å flytte det over på direkte varme i noen sekunder for å få en fin farge. Hovedgrillingen på både biffen og kyllingbrystet skjer ved indirekte grilling, men begge produkter er avhengig av direkte varme for å få den gode grillsmaken.

På en bærbar grill og på engangsgrill kan det være vanskelig å praktisere bruk av en varm og en kald sone. Den beste løsningen her er rett og slett å planlegge en meny som passer til grillen. Hold deg til mindre stykker fisk, kjøtt eller grønnsaker som ikke trenger lang tid på grillen.

matprat.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

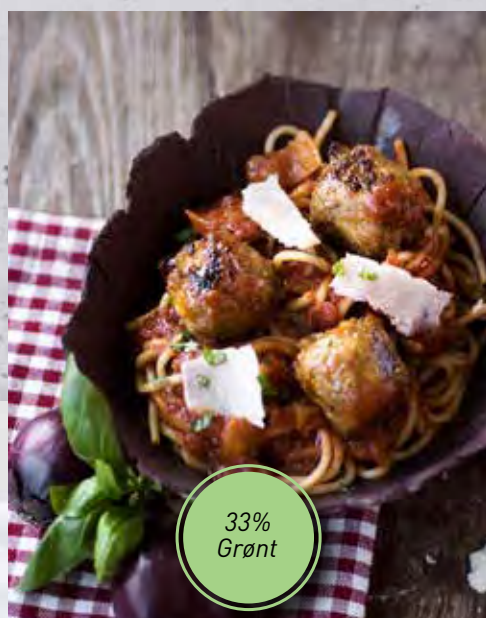
## Reduser kjøttinntaket

uten at det går på bekostning av smaken. JÆDERs +Grønt produkter gjør at du får i deg mer grønnsaker samtidig som du bidrar til god råstoffutnyttelse.



**JÆDER**

Garantert matglede siden 1896



**KJØTTBOLLER + Grønt**

**EPD: 4 596 557**

**PØLSE + Grønt**

**EPD: 4 729 802**

**KYLLINGBOLLER + Grønt**

**EPD: 4 855 839**

**KARBONADE + Grønt**

**EPD: 5 054 069**

2018  
NY  
DESIGN MAJA

GOOD FOOD.  
GOOD MOOD.  
GOOD TIMES.

Vår- og sommerkolleksjonen for 2018 lar deg ta del i sesongens muligheter. Den tilbyr bekvemmeligheten til engangsprodukter, unike kompostbare materialer og smarte ideer for servering både innendørs og utendørs - som vannbestandige LED-lamper. Enda bedre, kolleksjonen tilbyr deg også tidløse design som lar deg fylle luften med goodfoodmood - på din måte

Bli inspirert - last ned katalogen på [Duni.com](http://Duni.com)



SUPPLIER OF GOODFOODMOOD™

# Englands No. 1 Ginger Beer.



**CRABBIE'S**  
ALCOHOLIC GINGER BEER

**JOHN CRABBIE & Co**  
SUPERIOR QUALITY  
SOFT DRINKS



**CRABBIE'S  
GINGER BEER**

Alk. vol.: 4,0 %  
Krt. str.: 12x50cl  
Vecturanr.: 135216  
EPD nr.: 2793073

**CRABBIE'S  
RASPBERRY**

Alk. vol.: 12x33 cl  
Krt. str.: 4,0 %  
Vecturanr.: 139653  
EPD nr.: 4452983

**CRABBIE'S  
GINGER BEER**

Alk. vol.: 4,0 %  
Krt. str.: 12x33 cl  
Vecturanr.: 135216  
EPD nr.: 2793081

**JOHN CRABBIE  
GINGER BEER**

Alk. vol.: 0,0 %  
Krt. str.: 12x33 cl  
Vecturanr.: 135216

**JOHN CRABBIE  
RASPBERRY**

Alk. vol.: 0,0 %  
Krt. str.: 12x33 cl  
Vecturanr.: 135217

**ALKOHOLFRI!**

  
**Berthas**  
TAKKESTEKTE

EN SMAK AV  
  
**LIERNE**

### LEFSERULL 1PK

*Berthas singelpakket potetlefse med smørkrem*

EPD 4217295

Antall 30 stk

Vekt 55g



4217295

### KLENNING

*5 stk sammenlagte tynne  
hvetelefser med sukker og smør.*

EPD 4835377

Antall 8 stk

Vekt 260g



4835377

### KLENNING M/KANEL

*5 stk sammenlagte tynne hvetelefser med sukker og kanel.*

EPD 4835427

Antall 8 stk

Vekt 260g



4835427

**BAXT**

- lett å like!

**Nye medlemmer**

Shanghai 2K18 AS, 103 Oslo  
 Noe Extra AS, 188 Oslo  
 Lille Arena AS, 1357 Bekkestua  
 Fiskebrygga Grillhus AS, 1771 Halden  
 Raymonds catering og bbq, 1890 Rakkestad  
 Tigre Utleie AS, Sommersted, 2074 Eidsvoll's verk  
 Sporet Pub, 2150 Årnes  
 Hamar Arbeids Hotell AS, 2323 Ingeberg  
 M. Häggblom AS, 2550 Os i Østerdalen  
 RB drift AS, 2830 Raufoss  
 Kurdernes Hus AS, 3041 Drammen  
 Go2 Arena Øst, avd Drammen, 3043 Drammen  
 Hof Kro & Kaffe AS, 3090 Hof  
 Attila's Cucina Stensholt, 3179 Åsgårdstrand  
 Vassbotn Grillene AS, 3268 Larvik  
 Vassbotn Grillene AS, 3268 Larvik  
 Eiksetra Turisthytte, Anne Nymoen Jensen,  
 3404 LIER  
 Stiftelsen Sætre Gård, 3475 Sætre  
 Chanetts Kafe, Chanett Sagelv 4330 Ålgård  
 Eonic Change AS, 4836 Arendal  
 Prana Kafe AS, 4836 Arendal  
 LB Bevertning AS, 5955 Lindås  
 A.DEMETRIOU, 6002 Ålesund  
 Bella Napoli Norge AS, 6509 Kristiansund  
 Lasse Bøe, 6700 Måløy  
 Den gode nabo Førde AS, 6800 Førde  
 Fjordkro AS, 6800 Førde  
 Fjordkroa Leikanger AS, 6863 Leikanger  
 Vestor Bar AS, 7011 Trondheim  
 1001 Natt Restaurant AS, 7011 Trondheim  
 God Stemning Trøndelag AS, 7011 Trondheim  
 Gulating Ølutsalg Trondheim AS, 7011 Trondheim  
 Kings & Queens AS, 7031 Brekstad  
 Ladejarlen Mat og Vinhus AS, 7042 Trondheim  
 Leangen Ølutsalg AS, 7044 Trondheim  
 Strinda Frivilligsentral, 7049 Trondheim  
 Korsvegen Restaurant Simsek, 7212 Korsvegen  
 Strandheimen Gjæstehus AS, 7224 Melhus  
 Andre Etasjen Restaurant og Bar, 7340 Oppdal  
 Beking Invest AS, 7350 Buvika  
 Fjelljentan Agape AS, 7374 Røros  
 Banken bar og disco AS, 7600 Levanger  
 Orion Levanger AS, 7600 Levanger  
 Thai Orkide Takeaway AS, 7630 Åsen  
 Elgkalvene AS, 7670, Inderøy  
 Enjoy Thai Cooking AS, 7670 Inderøy  
 Kolvereid Bardrift AS, 7970 Kolvereid  
 Bodø Bakeri avd Fauske produksjon, 8206 Fauske  
 Svolvær Asia Butikk AS, 8300 Svolvær  
 Torget Kebab, 8300 Svolvær  
 Milano Ankenes AS (NARVIK), 8510 Narvik  
 Thai kjøkken Jamion Punrat, 8514 Narvik  
 AAM AS, 8622 Mo i Rana  
 Candy Shop AS, 8656 Mosjøen  
 GOMA AS, 8900 Brønnøysund  
 Nordnorsk Storkjøkken AS, 9016 Tromsø  
 Sørheim Brygge AS, 9060 Lyngseidet  
 Tian AS9411, Harstad  
 Tian AS9414, Harstad  
 HBK AS, 9601 Hammerfest  
 Grillvogna AS, 9700 Lakselv  
 The Northcape Experience AS, 9763 Skarsvåg  
 Lorden Kro AS, 9770 Mehamn  
 Roet AS, 9770 Mehamn





### The North Cape Experience

tilbyr et bredt utvalg av arktiske aktiviteter og eventyr, en hjemlig atmosfære og mat tilberedt fra friske, arktiske råvarer. Å reise er en personlig erfaring. Det utvider din horisont. The North Cape Experience tilrettelegger og skreddersyr dine

opplevelser og gir deg nærkontakt med naturen, både for individuelt reisende, små reisegrupper og familier.

Tlf.: 913 11 557  
Børnesveien 17a  
(Skarsvåg Tourist Centre)  
9763 Skarsvåg, Finnmark,  
Norway



### Vinsmaking hos Flåm Marina og appartement AS.

Det var god oppslutning på vinsmakingkvelden hos Flåm Marina og appartement AS. Meget god og innholdsrik utvalg viner ble presentert av Somalier Bo Christensen. Ca 25 gjester fikk nyte godt av hans kunnskap og innlevelse i temaet vin er stor. Presentasjon er en opplevelse i seg selv. Bo Christensen har sitt virke hos Fleicher's Hotell på Voss.



Kursing og åpning av Chanetts kafe, ny GO2 grill i Ålgård.



Reingjeteren, Kåringen, 8410 Lødingen



### En Smak av Kafè og Spiseri i Evenskjer, ble åpnet i august 2016 av hjemvendt nordlending Wenche Botlås.

Konseptet er enkelt, kortreist mat og mest mulig hjemmelaget. Enkelte tradisjonsretter fra Frøya vil nok dukke opp på kafeen, sånn som ferskfiskball og frøyasodd. Det er mat som bare må oppleves! Catering er også en del av vår virksomhet. Vi har mye godt på menyen, også koldtbord.

FASIT  
**MATKRYSS**  
Se alle oppskriftene på [www.matkryss.no](http://www.matkryss.no)

av Georg Mathiesen  
Distrikt: Nærsk  
Seriebyrå

33

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

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



# Kåre på kaia

Kåre på kaia er en kafe på Sjøvegan i Salangen kommune i Troms.

Vi er en liten familiebedrift som har samlet gamle møbler og kuriositeter i et gammelt kaibygg, her driver vi vår kafe/kaffebar/bistro/pub.

Vi har lave skuldre og uformell stemning, og serverer enkle lunsjretter og god drikke i alle varianter.

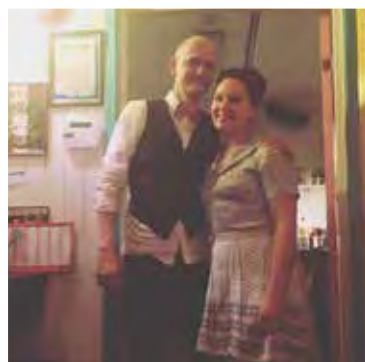
Våre åpningstider er:

tirsdag, onsdag, torsdag: 10:00 - 16.30

fredag: 10:00 - 24.00

lørdag: 11:00 - 15.00

Lundbrygga  
9350 Sjøvegan



## Miljøprisen 2017

Kafeen i Sjøvegan gjør en ekstra innsats for miljøet i Troms. – Kjempestas å få Miljøprisen for å holde på med det vi liker aller best, sier eierne Andreas og Dina Bay.

Miljøprisen deles ut av miljøvernvedelings hos Fylkesmannen i Troms hvert år på Miljømila (miljøfagskonferanse).

Miljøprisen går til noen som gjennom sitt arbeid eller virksomhet har rettet oppmerksomhet på miljøarbeid. Det kan være noen som inspirerer til å være miljøvennlig, gjør konkret arbeid, formidler, synliggjør konsekvenser eller setter miljø i en større sammenheng.

- Det er veldig gøy at våre små grep for miljøet blir lagt merke til, sier kaféier Dina Bay. Dina Bay eier «Kåre på kaia» sammen med Andreas Bay. -Kjempestas med Miljøprisen, sier hun. (Foto: Kåre på kaia)





**KONA LONGBOARD  
ISLAND LAGER**

Alk. vol.: 4,6 %  
Krt. str.: 24 x 35,5 cl  
Vectura nr.: 133421 IBU: 20  
EPD nr.: 45433146

**KONA BIG WAVE  
GOLDEN ALE**

Alk. vol.: 4,4 %  
Krt. str.: 24 x 35,5 cl  
Vectura nr.: 133422 IBU: 21  
EPD nr.: 2887214

**KONA FIRE ROCK  
PALE ALE**

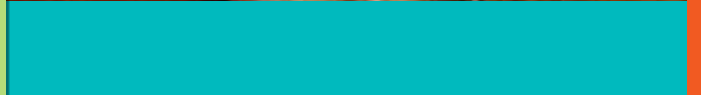
Alk. vol.: 5,8 %  
Krt. str.: 24 x 35,5 cl  
Vectura nr.: 134276 IBU: 35  
EPD nr.: 4036802

**KONA HANAIEI  
ISLAND IPA**

Alk. vol.: 4,5 %  
Krt. str.: 24 x 35,5 cl  
Vectura nr.: 144441 IBU: 40  
EPD nr.: 5035282



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



**Sammen  
øker vi din  
lønnsomhet**

