






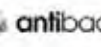














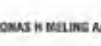






































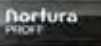
























**Medlemskap i  
Samkjøpsgruppen,  
gir økt lønnsomhet.**

# 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.

 Bakereier og bakers	 Bakereier og bakers	 Baker	 Øl og mineralvann	 Grønne og grønne	 Kjøtt og kylling	 Kjøttleverandører med Paul Heggmark AS og Jule og Julevare	 Kjøttleverandører, fisk, sjømat, fisker og fisker og fisker og fisker
 Distribusjon og bakers	 Bakereier og bakers, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling	 Kjøtt, fisker og fisker	 Bakerier og bakers	 Bakerier og bakers	 Bakerier og bakers	 Hoteller
 Kjøttleverandører	 Kjøtt og kylling	 Fremstillede	 Baker, fisk og fisker	 Kjøttleverandører	 Bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling	 Kjøtt og kylling
 Kjøtt og kylling	 Bakerier og bakers, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling	 Kjøtt, fisker og fisker	 Kjøtt, fisker og fisker	 Kjøttleverandører med Paul Heggmark AS og Jule og Julevare	 Kjøtt leverandører	 Kjøttleverandører, fisk, sjømat, fisker og fisker og fisker
 Bakerier	 Bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling	 Kjøttleverandører med Paul Heggmark AS og Jule og Julevare	 Kjøtt	 Kjøttleverandører	 Kjøttleverandører	 Kjøttleverandører
 Frukt og grønnsaker	 Frukt og grønnsaker, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling	 Kjøtt og kylling	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling	 Kjøtt og kylling
 Kjøttleverandører, bakerier og bakers	 Kjøttleverandører, bakerier og bakers	 Kjøttleverandører	 Kjøttleverandører, bakerier og bakers	 Kjøttleverandører	 Kjøtt, fisker og fisker, bakerier og bakers	 Kjøttleverandører	 Kjøtt, fisker og fisker, bakerier og bakers
 Kjøtt, fisker og fisker, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøttleverandører	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling
 Kjøtt og kylling	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers
 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers
 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers
 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers
 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers
 Kjøtt og kylling	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers	 Kjøtt og kylling, bakerier og bakers			



#### Medlemstilbudene

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

**Å være medlem i Samkjøpsgruppen, gir økt lønnsomhet.**

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

#### Fakta

- 27 år i bransjens tjeneste
- Lojale medlemmer fordelt over hele landet
- Dyktige medarbeidere med mange års erfaring
- Gode samarbeidspartnere som kjenner medlemmenes ønsker og krav

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

Tlf.: 73 89 48 10. Falkenborgveien 32, 7044 Trondheim. Postboks 3915 Leangen, 7443 Trondheim. [samkjoep@samkjoep.no](mailto:samkjoep@samkjoep.no) [www.samkjoep.no](http://www.samkjoep.no)

[inger.hildrum@samkjoep.no](mailto:inger.hildrum@samkjoep.no),  
tlf.: 416 05 370

[siri.bergsland@samkjoep.no](mailto:siri.bergsland@samkjoep.no),  
tlf.: 930 12 016

[geir.svestad@samkjoep.no](mailto:geir.svestad@samkjoep.no),  
tlf.: 994 88 288

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

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

[lise.tangen@samkjoep.no](mailto:lise.tangen@samkjoep.no),  
tlf.: 414 38 472

# Amcar og gammel rock på Raymond's Diner

**Stort mer amerikansk blir det ikke. Med grombiler i kø og burgere over disk har Raymond's Diner tatt Østfold med storm.**

Av Georg Mathisen

En time før han skulle åpne, var det så lange køer at eneste utvei var å fyre opp tidlig og komme i gang med burgerne. Østfold er amcarland, og Raymond Elverhøi har funnet en stor nisje.

## Ikke tid til do

– Det er nesten godt at det har roet seg litt innimellom. De første dagene hadde vi ikke tid til å gå på do, engang, smiler Line Fredheim. Hun legger på en burger til en sulten gjest og forteller om oppstartuker der signaturburgerne har vært den store selgeren. Så stor at på åpningsdagen måtte Raymond's Diner stenge tidligere enn planlagt fordi det gikk tomt for tilbehør.

– Det ble en knallstart. Ikke minst har vi fått innpass i amcar-miljøet. De samles i Halden onsdager, og nå har de begynt å treffes her på torsdager, forteller Elverhøi.

## Rockabilly

Fra før driver han Bye Kro & Vertshus. Også det i sentrum av Rakkestad. I høst åpnet han nytt bak de nå automatiserte pumpene på Esso-stasjonen. Noen av møblene minner også om det som kan finnes på kombinerte Esso- og Deli de Luca-stasjoner. Men der slutter likheten: Hos Raymond's er det autentisk. Møblene kommer dels fra Route 66 i Oslo, dels fra Spydeberg. – Jeg har jobbet helger og sene kvelder i 30 år. Jeg tenkte på å få litt dagbasert jobb, og så fikk jeg spørsmål om å overta her, forteller han. Raymond Elverhøi er kjent fra før for østfoldinger med litt ekstra forkjærlighet for biler og kultur fra den andre siden av Atlanteren. På Bye-Kroa er det stadig rockabillykonserter og artister som for eksempel The Teddybears og Stephen Ackles.

## ...men kjører Peugeot

Likevel må han innrømme én ting:

– Jeg har ikke greie på biler. Amerikansk bil selv? Nei, jeg kjører Peugeot. Men jeg har planer etter hvert om å få meg en pickup, sier han og peker ut på en forbi-passerende utgave av arten.



Farger og dekorasjoner er bevisste valg.

En med umiskjennelig opphav – noen kvadratmeter større enn de japanske og europeiske.

Jukeboksen er selvsagt på plass, fra Wurlitzer, men senest fra en låve i Indre Østfold. Innimellom virker den, også. Raymond Elverhøi ler av historien:

– NRK Østfold har sagt at de kommer tilbake helt til den virker, så egentlig vil vi ikke reparere den, fleiper han.



Raymond's Diner er GO'2 grill-profilert.

Signaturretter, baguetter og salat går for fullt, forteller Raymond Elverhøi og Line Fredheim.

Jukeboksen har stått på en låve de siste årene, og spiller slett ikke hele tiden. Men NRK Østfold har lovet å komme tilbake helt til den virker.

### Signatursuksess

Raymond's selger signaturretter hele dagen og har også avsetning på baguetter til lunsj. – Om kvelden ser det veldig fint ut fra utsiden, med lysrørene her inne. Vi ligger fint til med veldig mye trafikk som passerer forbi og blir gjort oppmerksom på at her er det ett eller annet, sier sjefen. Han har begynt med seks–sju ansatte. Bemanning og

åpningstider må han tilpasse etter hvert som han ser når gjestene kommer.

– Vi åpner åtte om morgenen. Vi er her for maten, og folk kommer ikke innom for å hente avisen slik som de gjorde da det var bensinstasjon. Om sommeren er det greit, for da er folk tidlig oppe, men nå er det kanskje litt tidlig, tror Raymond Elverhøi.

Autentisk på veggene – denne montasjen viser bare to av de mange skiltene på dineren.





# Bli med i vårt prisvinnende fastfoodkonsept

**GO2 grill er Norges råeste hamburgerkonsept, og er et tilbud til Samkjøpsgruppens frittstående medlemmer innen fastfood segmentet. I tett samarbeid med leverandører og dedikerte medlemmer, har vi utviklet GO2 grill til å bli en suksess. Pr. oktober 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 brukerguppen i GO2 grill.



Patricias Gatekjøkken stakk av med seieren for andre gang, da NM i sunn fastfood 2018 ble kåret på Foodscape 11. oktober.



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  
samkjoeep@samkjoeep.no



# GO2 grills sjette årlige samling, ble arrangert i Trondheim, 9. og 10. oktober 2018.

Hvert år samles GO2 grill familien: - medlemmer i kjeden, nøkkelleverandører, brukergruppa og representanter fra Samkjøpsgruppen.

I løpet av to dager gikk vi gjennom nyheter i GO2 grill, planene fremover, og vi evaluerte året som har gått.

Forslag til neste års kampanjer ble avduket, og alle bidro på kjøkkenet, når de nye kampanjerettene skulle smakes på.

Medlemmene fikk anledning til å komme med innspill, og luften problemstillinger med andre i gruppen.

Inspirerende innlegg og gruppearbeid, var også på programmet.

Norsk Storhusholding presenterte sin nyhet fiskeburger med tare, og John Arne Jørgensen holdt et innlegg om generelle trender i markedet.

Diplomis stilte opp med milkshakekonseptet sitt, og BAMA og Santa Maria bidro med matlaging i samarbeid med NSH.



Innlegg av Anne-Lise Sørensen, fra Patricias gatekjøkken.

Hvert år kåres årets GO2 grill. I år ble det Kafe Kroken i Grong. Flott sted, som følger konseptet, og som stadig er på hugget.



Å lage mat i fellesskap, er et viktig innslag på treffene våre.









# Nytt NM gull til Patricias gatekjøkken, medlem i GO2 grill!

**NM i Sunn Fastfood ble arrangert for 5. år på rad av Opplysningskontoret for frukt og grønt (OFG). Bakgrunnen for konkurransen er at OFG ønsker at det skal bli enklere for folk å velge sunnere og mer fargerik i farta. Vinneren ble kåret på Foodscape 11. oktober 2018.**

Patricias gatekjøkken, vant konkurransen med sin fiskeburger med tare og ramsløk, som selges med ulike varianter av tilbehør. Fiskeburgeren som er utviklet av Fremtidsmat med Nofima, Slåtto og Seawee, er bærekraftig og miljøvennlig, og har blitt et populært valg hos kundene i gatekjøkkenet.

Daglig leder Anne-Lise Sørensen, tenker kreativt og helhetlig, og jobber hele tiden med å utvikle menyen sin. Maten skal være sunn og fargerik og samtidig ha god smak. Med kvalitet og samtidig bra eksponering og god markedsføring, har hun funnet

nøkkelen til suksess. Anne-Lise Sørensen, er med i brukergruppa til GO2 grill, som er et konsept utviklet av Samkjøpsgruppen AS. Her nyter alle medlemmene i konseptet godt av Anne-Lises kreative ideer og harde arbeid.

- Jeg er fryktelig stolt og ydmyk over å få denne prisen nok en gang. Men jeg vil dele seieren med industrien og konseptneier GO'2 Grill, som har vært viktige bidragsyttere for å få dette til, sa Anne-Lise Elizabeth Sørensen etter at seieren var et faktum.

Les mer om konkurransen her: [www.frukt.no/artikler/sunnfastfood/](http://www.frukt.no/artikler/sunnfastfood/)

Les mer om fiskeburger med tare: [www.norskstorhusholdning.no](http://www.norskstorhusholdning.no)



**VINNER AV  
NM I SUNN FASTFOOD  
2018**

#mer av grovt, grønt og fisk



# FISKEBURGER MED TÅRE

— ET HAV AV SMAK —



*Norsk*  
STORHUSHOLDNING





# NYHET!



MASTERS OF PASTA

Epd. nr.	Antall pr. krt.	Vekt
5116231	8	300 gram

# Nyhet

Klenning - bakt i Lierne  
Nå som porsjonspakning!



**Berthas**  
TAKKESTEKTE

EN SMAK AV  
LIERNE



TURKLENNING KARTONG

Antall i kartong: 18 lefser  
Datomerkes med 14 dager

EPD: 5023551



DISKDISPLAY  
TIL IMPULSPASSER  
Rommer ca. 18 Turklenning  
(1 kartong)

# BAXT

- lett å like!



### Vinner av knivkoffert

Marita Langørgen ble den heldige vinneren av messekonkurransen på menyfesta i Trondheim Spectrum. Marita har siden 2008 vært ansvarlig for kantina hos Trønderlinjen på Øysand.



**JÆDER**  
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



Tlf: 51 61 16 00 [www.jaeder.no](http://www.jaeder.no)



# Smiå som ble spisested

**Det var varmere før. Nå varmer Smiå klippfisk og breiflabb i stedet for metall. Med restaurant og pianobar er det hit folk kommer for noe godt å spise i sommerbyen Skudeneshavn.**

Av Georg Mathisen

– Vi har tiårsjubileum nå i januar, forteller Trond Bauge. Han tok over etter den gamle arbeidsgiveren sin.

– Jeg jobbet i Bestastuå før, forteller han. Det var en populær restaurant i sentrum i Haugesund. I 2006 skaffet Bestastuå seg filial i Skudeneshavn. Tre år senere tok Trond Bauge, datteren Maria og entreprenørgründer Paul Stol over filialen. Resultatet ble eget selskap, Tmp Restaurantdrift, og Smiå. Og mens Smiå lever i beste velgående, endte Bestastuå med konkurs.

## Utvidet med bar

– Restaurantdelen vår er blitt godt innarbeidet, konstaterer Trond Bauge. Han har tatt i bruk hele huset og sørget for både restaurant, bar og selskapslokaler.

– Første gangen det var restaurant her, var det Vertshuset Smiå. Det var bare i det som nå er spisestauranten. Det var vi som lagde gjennomgangen og baren, forteller han.

– Baren går også greit. Lokalbefolkningen går ut fredag og lørdag; det er jo sånn det er på de fleste små plasser. Vi er veldig fokusert på mat og restaurantbiten for å få det til å gå bedre, og det har det gjort. Vi øker hele veien, sier sjefen.

## Sommerbyen

Riktignok holder han til i en

av Norges minste byer. Men Skudeneshavn har også gått til topps i flere kåringer av Norges sommerby og Norges best bevarte småby. Hit kommer det mange tilreisende.

– For restauranten er det fra mai til august som er de beste månedene. Høydepunktet er Skudefestivalen første helg i juli. Den er veldig stor, og da må vi doble bemanningen, forteller Bauge.

## Klippfisk

På menyen er det noen retter som går igjen fra år til år. Klippfisk har vært en bestselger. Breiflabb og biff må være på menyen. – Nå har vi hatt andebryst inne, vi har hatt dåhjort – det varierer litt. Så er barbecueburgeren populær. Vi må følge trendene, også, fastslår han. Restauranten åpner klokken tre om ettermiddagen. Er det selskaper som bestiller, så går det an å åpne en time eller to tidligere. Det lokale næringslivet bruker gjerne Smiå. – Vi kan dekke til 40 i restauranten og 28 oppe i annen etasje. Baren er godkjent for 100, forteller Bauge. Det holder stort sett, når det ikke er Skudefestivalen. Og som han sier: Det går ikke an å dimensjonere for den ene helgen i året.

## Søndagstur

Nå har Smiå Bistro & Pianobar fem fast ansatte, i

tillegg til et innleid vakt-selskap som tar seg av inngangsdøren fredag og lørdag. Gjestene kommer fra nær og fjern:

– Folk fra hele Karmøy kommer hit og spiser. Søndager kommer de gjerne fra Haugesund, Stord, Etne og Ølen, også. De tar en utflukt, drar til Skudeneshavn og spiser middag og kjører hjem igjen, forteller Trond Bauge.

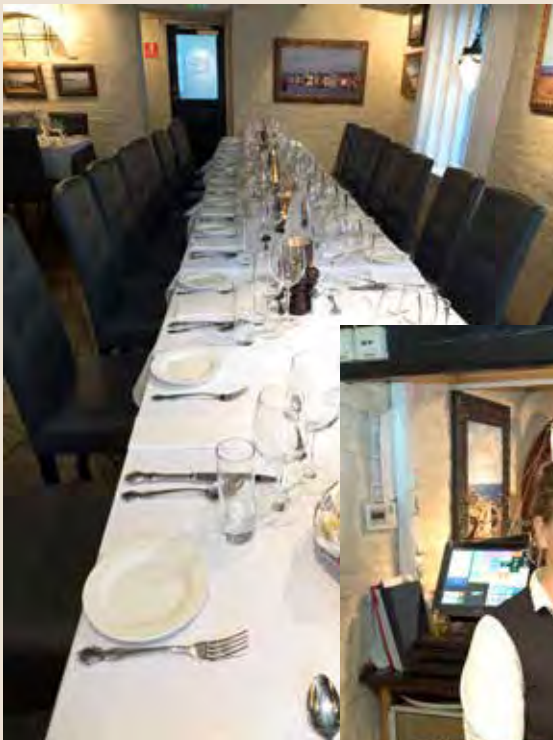


Georg Midbø fikk bygd huset rundt 1907, og fra 1916 var det kjent som «huset med smiå».

# Medlems- besøk



Maria Bauge åpner vinflaskene til kveldens selskap, fra det lokale Solstad Rederi. Hun er medeier og kjøkkensjef på Små Bistro & Pianobar.



Små har plass til å servere 68, og baren er godkjent for 100 gjester.

Jostein Mjølhus gjør klart til selskap.



Lokalene er holdt i tradisjonell stil, om ikke helt fra vikingtiden.

– Hjemmebakt, viser Camilla Bauge på Små.





# 25 ÅR MED TRIVSEL



Stoler rosemalt i Kina, viser Harald Hanssen.

Han er gründeren som slo seg til ro. – Jeg begynte her i september 1993. Jeg har aldri tenkt på å bli rik, men på å trives. Det prøver jeg å overføre til ungene og barnebarna. Trives du, greier du alt. Er du misfornøyd, greier du ikke noe, sier Harald Hanssen. 25 år har gått siden han begynte Kafé Asylet, sentralt på Grønland i Oslo. Som gründer har han tjent masse penger og tapt masse penger, men her har han aldri hatt underskudd på driften. Ikke svarte penger eller ansatte som arbeider svart, heller, understreker han. Nå får han behandling for å bli kvitt kreften. Han synes det er bra at han har betalt så mange millioner i skatter og avgifter opp gjennom årene. Dermed har han god samvittighet for å bruke litt av fellesskapets ressurser.

## Tappetrening

– Da jeg startet her, fikk jeg 30 liter øl av Ringnes for å trene på å tappe. Det hadde jeg aldri gjort

**Da han begynte på Kafé Asylet, hadde han aldri tappet en halvliter øl. 25 år senere konstaterer Harald Hanssen at hvis du trives, så greier du alt.**

Av Georg Mathisen

før. Aftenposten gjorde en reportasje da vi åpnet og spurte om hvordan jeg skulle markedsføre stedet. Jeg har ikke peiling, så jeg sa at det måtte bli «nice place, bad service», sier han. Resultatet er mange meldinger om at noen må ha hacket hjemmesiden hans og enda flere om at det ikke er så ille likevel. – Men vi må vel være den kaféen som har størst omsetning per ansatt, tror Hanssen. – Vi er få på jobb, og de er innstilt på å jobbe knallhardt. Jeg forklarer at hvis vi skal ha en bra arbeidsplass, så må vi tjene penger. Asylet har rundt 20 på lønnslisten, men flertallet arbeider deltid.

## Nok i glasset

Sjefen har sin egen måte å gjøre det meste på. Her står det for eksempel i kontrakten til de ansatte at det er forbudt å tappe en halvliter under målelinjen. – Mange forhåndsinnstiller til 0,46 og 0,47. Her kommer aldri automatisk stopping på tale. Det å få skikkelig skum og tappe riktig lengde er noe av kunsten med å være bartender. Å tappe en perfekt halvliter uten målelinje er noe som ligger i hånden din, sier han. Vin har han selvbetjening på: Gjestene går og finner sin egen flaske og betaler i bardisken. Da slipper de å uttale vanskelige navn og de kan kjenne igjen vinen på etiketten selv om de har glemt navnet. Dessuten koster all vinen nøyaktig det samme.

Også på kjøkkenet tenker han

utradisjonelt: Her ansettes det ikke faglærte kokker. – Jeg lærer alltid opp kokken selv. Jeg trenger ikke en kreativ kokk. Reseptene har jeg lagd selv. Kjøttkaker og karbonader lager jeg etter samme oppskrift som for 25 år siden, ertestuingen lages med sukker og meierismør og til jul lager vi kårabistappe og surkål på gamlemåten. Vi prøver å holde norsk mattradisjon i hevd, sier han.

## 1740-tallet

«Nice place», det er slett ikke en spøk. Asylet ligger i en bygning fra 1740-tallet som har vært barneasyl, og det var også her Cathinka Guldborg utdannet Norges første sykepleierstudenter. Dagens møbler har Harald Hanssen designet selv. På veggene henger det kunst som er til salgs – veggene låner han bort gratis. Kaféen har mange møter på dagtid fordelt på en rekke rom i to etasjer, og om kveldene er det arrangementer som spenner fra quiz til brettspillkvelder. Politi, politikere og sykehus holder møter her, men også Norsk Scrabbleforbund og Mensa. – Da jeg begynte her, sa jeg at jeg ikke ville ha stamgjester som kommer hver dag. Da tar stamgjestene over stedet. Jeg har veldig mange som jeg kaller stamgjester, men som kanskje kommer en gang i måneden, forteller Hanssen.



# – IKKE RIKDOM

## Fleksible

Han gikk over til Samkjøpsgruppen da han var misfornøyd med Asko. – De ble altfor store for oss, så vi begynte med Cater. De er mye mer fleksible. Hva hjelper det om du har tre prosent bedre pris hvis du har dårlig service? Slik som det er

nå, er det veldig tilfredsstillende, sier han. Nå er Harald Hanssen 69 år og kan pensjonere seg når han vil. Datteren Pernille står klar til å overta når det skjer. – Jeg er heldig som har med henne her, sier Asylet-sjefen.



Nora Farstadvoll og Harald Hanssen er klare til å ta seg av dagens gjester på Kafé Asylet.



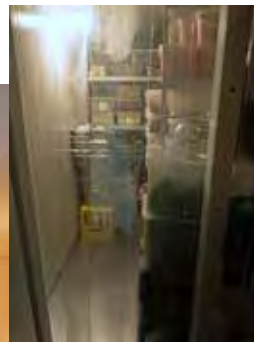
Cathinka Guldberg startet Norges første sykepleierutdanning på Asylet for 150 år siden.



Kjøkkenet i første etasje omtaler Harald Hanssen som Norges minste restaurantkjøkken – her sammen med Jiratti «Pia» Kanokphonphiphat.



Bakgården er populær sommerstid. Den har plass til 400 gjester, mens Asylet har 280 plasser inne.



Kjølelageret måler 0,7 kvadratmeter, så her blir ikke varene liggende lenge.



Nå har Asylet fått et kjøkken til, i andre etasje.



Hanssen har tegnet alle møblene selv – her i Kornloftet, som også er kjent som «Champagnerrommet».



Tiden er inne for et nytt lederskap i Jæder. Noralf Espeland trer av og Guro Espeland blir ny daglig leder.

## FJERDE GENERASJONSSKIFTE I JÆDER

Guro Espeland (38) tar over stafettspinnen fra sin far Noralf Espeland og blir ny daglig leder i kjøttforedlingsbedriften Jæder Ådne Espeland AS fra 1. oktober. Bedriften har spesialisert seg i produksjon av kjøttvarer til det profesjonelle markedet

Ålgårdsbedriften hadde i 2017 en omsetning 566 millioner kroner og har ca. 100 ansatte. Fabrikken til Jæder har en av Nord-Europas mest moderne maskinparker.

I 2017 ble Hå Kylling AS etablert der Jæder eier 50 prosent av aksjene. Jæder ønsket å sikre tilgang til førsteklasses lokal kylling. Våren 2018 lanserte Jæder også en vegetarburger for å teste ut nye markeder. Jæder har fokus på matglede, innovasjon og bærekraft.



Guro Espeland ser frem til rollen som daglig leder i familiebedriften Jæder.

Guro har vært innom de fleste avdelingene i fabrikken gjennom oppveksten. I 2004 ble hun utdannet som Diplom Markedsøkonom og begynte å jobbe innen salg og markedsføring. Hun har mye erfaring med kjedearbeid og produktutvikling. I 2007 ble hun salgssjef og deretter markedssjef i 2014.

Noralf vil bistå bedriften som forretningsutvikler.

# Vi ønsker våre nye medlemmer velkommen

Verket Scener AS, 1534 Moss  
 Raymonds Diner AS, 1890 Rakkestad  
 Storgata take away, 2830 Raufoss  
 Efinord Jobbhotell AS, 6803 Førde  
 Krokane Camping AS, 6908 Florø  
 Raybar AS, 7011 Trondheim  
 La Provencal AS, 7011 Trondheim  
 Kobbe kebab AS, 7012 Trondheim  
 Trønderhopp Aktivitet AS, 7026 Trondheim  
 Prego Ristoranta AS, 7045 Trondheim  
 Strinda Frivilligsentral, 7049 Trondheim  
 Restaurant Sjøsiden, 7168 Lysøysundet  
 Pikene på torget Hitra AS, 7240 Hitra  
 Konstadhaven Pizzeria AS, 7300 Orkanger  
 Naboen Restaurant AS, 7320 Orkdal  
 Nam Guvv AS, 7374 Rørøs  
 Rørøs Mat og Vinhus AS, 7374 Rørøs  
 DABA AS, 7500 Stjørdal  
 Enjoy Thai Cooking AS, 7603 Levanger

Steinkjer grill AS, 7713 Steinkjer  
 Kina wok take away, 7715 Steinkjer  
 Sjokoladerommet AS, 8372 Gravdal  
 Milano Ankenes Karakurt AS,  
 8520 Ankenesstrand  
 Asia food 2 AS, 8656 Mosjøen  
 Helgelands Bakeri AS, 8663 Mosjøen  
 Andersen's Automater, 9024 Tomasjord  
 Giæver Eiendom Kjøesveien 14 AS,  
 9060 Lyngseidet  
 Lyngen Experience Drift AS,  
 9068 Nord-Lenangen  
 Torleif Larsen Eiendom AS, 9147 Birtavarre  
 Janne Hansen pub & catering, 9441 Fjellidal  
 Wilhelmsen Transport, 9550 Øksfjord  
 Cafe Cozy AS, 9601 Hammerfest  
 Marthe K. Liland AS, 9700 Lakselv  
 Mølla bar og spiseri AS, 9800 Vadsø

## 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.

**KJØTTBOLLER + Grønt**  
 EPD: 4 596 557

33%  
 Grønt

**PØLSE + Grønt**  
 EPD: 4 729 802

37%  
 Grønt

**KYLLINGBOLLER + Grønt**  
 EPD: 4 855 839

33%  
 Grønt

**KARBONADE +Grønt**  
 EPD: 5 054 069

33%  
 Grønt



**JÆDER**  
 Garantert matglede siden 1896



JÆDER Ådne Espeland AS  
 jaeder.no

# Quorn - Protein for the planet



Quorns magi ligger i den unike ingrediensen mycoprotein, som er et vegetabilsk næringsrikt protein (fri for soya), med høyt fiberinnhold og naturlig lavt innhold av mettet fett.

Mycoprotein lages av sopporganismen *Fusarium venenarum*. Soppens sporer fermenteres for å omdanne karbohydratet til protein. Dette gir et klimasmart protein fordi dyrkningsprosessen krever lite land- og vannforbruk. Sammenlignet med protein fra oksekjøtt har mycoprotein 90% lavere klimapåvirkning, som er bra for kloden vår! Mange kunder velger å sammenligne Quorn med hvit-/kyllingkjøtt.

Tilberedning av Quorn er enkelt og kan sammenlignes med tilberedning av kjøtt.

Men en vesentlig forskjell er at produktene kun trenger oppvarming før servering, bare følg tilberedingsanvisningen. Kan tilberedes i ovn, på komfyr, grill eller i mikrobølgeovn. Vi anbefaler at sauser lages før selve Quorn-produktet tilsettes, ettersom produktene krever kortere koke- eller steketid enn retter med animalske proteiner.

Fordi Quorn kun trenger rask oppvarming blir tilberedningsvinnnet helt minimalt – tilnærmet lik null.

Quorn-produkter brukt i oppskrifter som pai, bolognese, karri og chili er helt trygge å varme opp igjen dersom de har blitt oppbevart kjølig i kjøleskap eller fryser og spises innen 24 timer. Ønsker du mer informasjon, gode ideer og inspirasjon til retter laget med Quorn-produktene kan du lese mer på [www.Quorn.no](http://www.Quorn.no)

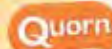


**FASIT**  
**MATKRYSS**  
 Se hele oppskriften på [www.matkryss.no](http://www.matkryss.no)  
 av Georg Mathisen  
 Distr: Norsk Seriebyrå  
**34**

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



**Quorn Burger**  
- nå også 115g!



**QUORN-SERIEN** består av velsmakende protein- og fiberrike produkter, som er perfekt for kjøttfrie dager. Prøv lasagne med quornfarse, gryte, eller cæsarsalat med quornbiter - eller lag din helt egen signaturrett med vår gode quorn-filet. Quorn er godkjent av Vegetarian Society, og er både halal- og kosherertifisert kost.

*- God fornøyelse, det smaker godt!*

**Nyhet!**

# QUORN™ BURGERE

**Smakfullt og klimaklokt!**

- Fin tekstur med god «bite» og en god grillet smak – smart for alle kjøttelskere som også ønsker et grønt alternativ
- Quorn er en unik råvare med høyt proteininnhold, rik på fiber og med lavt fettinnhold (mycoprotein)
- Gir betydelig mindre miljøbelastning enn produksjon av alt animalsk protein

Se Quorn oppskriftshefte **EN ENDA GRØNNERE TID** på [www.findusfoodservice.no](http://www.findusfoodservice.no)

**Ny!**



**QUORN™ BURGER, 80G**  
4,8 kg/krt. - (5x960g)  
EPD 4706 255

**QUORN™ BOLLER, 17G**  
3 kg/krt. - (3 x 1 kg)  
EPD 4464 731

**CHILI SIN CARNE M/QUORN™**  
4 kg/krt. - (2 x 2 kg)  
EPD 4217 345

**QUORN™ FARSE**  
5 kg/krt. - (5 x 1 kg) - løsfryst  
EPD 4090 965

**QUORN™ FILET, 58G**  
5 kg/krt. - (86 x 58 g)  
EPD 4090 361

**QUORN™ BITER**  
5 kg/krt. - løsfryst  
EPD 4090 379

**QUORN™ BURGER, 115G**  
4,1 kg/krt. - (2x2,05g)  
EPD 4821 435

Les mer om Quorn på [www.quorn.no](http://www.quorn.no) eller [www.quornfoodservice.co.uk](http://www.quornfoodservice.co.uk)  
Du finner mye informasjon, oppskrifter, tips og idéer til hjelp for å sette Quorn på dine menyer fremover.



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



**God fagkunnskap – Gode måltidsløsninger**

# Stratos og Troika - emballerte biter

- ✓ En liten velsmakende sjokoladebit til dine kunder
- ✓ Kjente og kjære smaker
- ✓ Når man har lyst på sjokolade, men ikke så stor bit



Datomerking på  
ytteremballasje!!

Epd-nr	Produkt	Stk/krt	Vekt/krt	Allergener
5133418	Troika15g	200 stk	3,0 kg	Mandler, melk, soya
5133426	Stratos 10g	Ca 250 stk	2,5 kg	Melk, soya

# Samkjøpsgruppens bransjetreff

Hvert år inviterer vi våre medlemmer og våre samarbeidspartnere, til bransjetreff. Vi har arrangert turer til blant annet Berlin, København, Wien, London, Amsterdam, og i 2018, gikk turen til Brighton.

Tilbakemeldingene fra deltagere har vært veldig gode. Turene er populære, og det er det mange gode grunner til. Her får du god anledning til å bli kjent med andre medlemmer, våre leverandører, og oss i Samkjøpsgruppen.

Treffene skal gi påfyll, både faglig, og sosialt. Vi har derfor lagt opp til et innholdsrikt program, med faglige innspill og god mat og drikke.



## Bli med oss til Krakow 2. - 4. april 2019!

I 2019 går turen til Polen og Krakow. Krakow er en av de største og eldste byene i Polen. Byen regnes som en av Europas vakreste,

og er skrevet inn på UNESCOs liste over verdens kulturarv, og trekker til seg over 7 millioner turister årlig.

**Rydd kalenderen! Invitasjoner med fullt program og priser kommer.**

### HOTEL: ANDEL'S BY VIENNA HOUSE CRACOW

Hotellet ligger rett ved Rynek Glowny, det store torget i Krakow, som er et av Europas største torg fra middelalderen. Pawia 3, 31 - 154, Krakow. +48 12 660 01 00

### AVREISETIDER

02.04.19 Departure Trondheim 10.25 - Arrival Krakow 12.50  
04.04.19 Departure Krakow 13.20 - Arrival Trondheim 15.40

Departure from Oslo 09.40 - Arrival in Krakow 11.45  
Departure from Krakow 12.15 - Arrival Oslo 14.25



# Annis Pølsemakeri

**Om du reiser Gudbrandsdalen sørover fra Dombås eller nordover fra Lillehammer, kommer du før eller siden til Ringebu. Her er det absolutt verdt å stoppe litt opp og besøke Annis Pølsemakeri as!**

Annis Pølsemakeri AS, er en kjøttprodusent fra Ringebu i Oppland. Bedriften lager kjøttpølseprodukter og skinker ut fra lokale tradisjoner. Anni Kirstine Byskov, overtok i 2000 Jan Haugs Pølsemakeri, som ble startet i 1973 i leide lokaler inntil nytt forretningsbygg ble bygget i 1983. Overtagelsen innbefattet også resepter som har resultert i premier i diverse konkurranser. Med overtagelsen fulgte det også med en etablert kundebase.

Utsalget ligger midt i Ringebu sentrum og tilbyr forskjellige kjøttprodukter, i tillegg har de egen avdeling for catering. Forretningen er den del av et nasjonalt slaktersamarbeid,

som går under navnet Angusbutikkene.

Etter et besøk i utsalget, vil du helt sikkert være sulten. Da er det bare å gå inn neste dør til Annis Spiseri,- en restaurant med en utrolig bra atmosfære og utrolig god og variert mat og drikke. Prisen er det heller ingen ting å si på. Smilet og det gode humøret smitter fort over på en sliten veifarende.



Annis Pølsemakeri eies av Anni Kirstine Byskov







# PROSJEKTERT & LEVERT KANTINE ÅLESUND KOMMUNE

**Planlegger du et prosjekt?**

Jo tidligere vi kan komme inn i planleggingsfasen, jo mer kan du spare

70 15 81 00





## Glutenfri Wienertoast i stekefolie

**Nyhet**

- Et meget godt tilbud til alle med cøliaki
- Kan stekes inntil 200 grader
- Unngår kryss smitte
- Kan stekes på utsalgsstedet standard utsyr

Åpnes og spises rett etter steking

EPD: 5136411



[www.kanda.no](http://www.kanda.no)

## Nyheter fra Antibac

### 4862413 – Antibac hånddesinfeksjon 100 ml

Antibac® Hånddesinfeksjon 85 % dreper raskt og effektivt bakterier, ulike virus og sopp, og er vår populære og velkjente, tyntflytende variant. Produktet er dokumentert mild mot huden og tilpasset hud som er utsatt for et norsk klima. For å ta vare på hud og hender er det tilsatt mykgjørende midler som fukter og gjenfetter huden. Den kleber ikke, fordampes raskt og er enkel å fordele. Antibac® Hånddesinfeksjon 85 % er dermatologisk testet og ikke tilsatt parfyme, unødige tilsetningsstoffer eller konserveringsmidler. Den hendige 100 ml flasken gjør den praktisk å ha med vesken, lommen eller bilen for lett



tilgjengelig desinfeksjon. For helsepersonell er den praktisk å ha i lommen på arbeidsantrekket når man er langt unna dispensere, eller når det er vanskelig å flytte seg. Virketid: minst 30 sekunder.

Testdokumentasjon: EN 1500, EN13624, EN 14348, EN 14476: adeno & murine noro.

### 4748257 – Antibac overflatedesinfeksjon kluter i spann 300 stk

Antibac® Overflatedesinfeksjon 75 % kluter er utviklet for bruk på områder hvor det er strenge krav til hygiene, f.eks. innen næringsmiddelindustri og storhusholdning. Væsken dreper effektivt bakterier, ulike virus og sopp med en virketid på 1 minutt, og den gir ikke resistente bakterier. Engangs-klutene brukes på rengjorte og tørre flater, og etterlater ingen stoffer etter fordampning. De egner seg godt til desinfisering av blant annet arbeidsbenker, produksjons-

utstyr og redskaper.

De 22 x 22 cm store, blå klutene er godt fuktet og dras enkelt ut gjennom lokket og rives av. Lokket tetter godt og sørger for at klutene bevarer fuktigheten.



# Samkjøp Online gir deg oversikt og kontroll over dine bestillinger!

*SOL - Samkjøps online, er et bestillingssystem utviklet av Samkjøpsgruppen, og som er unikt i sitt segment i Norge.*

## Hva betyr dette for deg?

- En pålogg for bestilling til alle leverandører
- Kontroll og oversikt på bestillinger, varetellinger, avviksmeldinger og kalkyler
- Flere måter å lage plankjøp (bestillingsliste) på, som forenkler bestilling og varetelling. Du kan bygge det opp både etter lokasjon og ikke bare etter leverandør
- Konsekvens av små ordrer er tydelig
- Allergener og næringsinnhold fra flere leverandører/grossister på samme kalkyle
- Alltid oppdaterte priser, også i kalkylesystemet

## Nye funksjoner som kommer er:

- Plakatbank, her vil du finne forslag på menyer og plakater, som du kan bestille hos Samkjøpsgruppen.
- Bedre system på avviksmeldinger
- Bedre system for kjeder/grupperinger i Samkjøpsgruppen. Det blir lettere å administrere flere steder samtidig.

**Trenger du hjelp til å komme i gang, ta kontakt med din kontaktperson i Samkjøpsgruppen AS.**

# NYHETER FRA HOFF

## HOFF Potato Logs

**Sprøtt, godt og enkelt.**

Små, friterte kaker av raspet potet og krydder, formet som små "totter".

Produktet er kjent som Potato Puffs eller Tater Tots i USA.



## HOFF Sweet Potato Waffle Fries

**Et trendy potetprodukt.**

Produktet har et sprøtt ytre, spennende kryddercoating og god smak av søtpotet.

Et tilbehør som løfter utseendet til retten det serveres til.



## HOFF Dippmiks

HOFF Dippmix kommer i fire forskjellige smaker og er et perfekt tilbehør til pommefrites. Leveres i praktiske storhusholdningsposer, og kan røres ut i rømme, Crème fraîche, yoghurt, majones - eller en blanding. BBQ og Chili-variantene passer også godt i knuste tomater.



BBQ



WASABI



TRØFFEL



CHILI



*Norsk*  
**STORHUSHOLDNING**



Slatto: +47 23 28 84 03

HOFF: +47 47 63 02 22

# TOWNSHEND'S BREW DR. KOMBUCHA

Kombucha er fermentert (gjæret) te. Fermenteringen og bakteriekulturen er nøkkelen til de helsebringende effektene man får av å drikke kombucha. Kombucha har blitt drukket i århundrer som en helsedrikk, spesielt i Kina, der den kalles «helsedrikken for udødelighet». I Europa var den populær på 1960-tallet da den ble sett på som en kraftfull probiotisk drikk med mange helsefordeler, bl.a. bedre forbrenning, kolesterolsenkende virkning og en booster for immunsystemet. Kombucha inneholder probiotika, antioksidanter, B-vitaminer og enzymer som bidrar til en bedre helse.



MINT LEMONADE

SUPERBERRY

SPICED APPLE

Vecturanr: 147233  
EPD nr: 5028105  
Krt. str: 12 x 414 ml

Vecturanr: 147246  
EPD nr: 5028188  
Krt. str: 12 x 414 ml

Vecturanr: 147242  
EPD nr: 5028170  
Krt. str: 12 x 414 ml

- IKKE KJØLEVARER!
- 9 MND. HOLDBARHET
- 100 % NATURLIG
- ØKOLOGISK
- GLUTENFRI
- VEGANSK



# KOMBUCHA!



ORIGINAL

CALIFORNIA RASPBERRY

COCONUT SUMMER

PINEAPPLE PEACH

GINGER & LEMON

Vecturanr.: 147337  
EPD nr.: 5071246  
Krt. str.: 12 x 400 ml

Vecturanr.: 147338  
EPD nr.: 5071014  
Krt. str.: 12 x 400 ml

Vecturanr.: 147339  
EPD nr.: 5071451  
Krt. str.: 12 x 400 ml

Vecturanr.: 147340  
EPD nr.: 5071022  
Krt. str.: 12 x 400 ml

Vecturanr.: 147868  
EPD nr.: 5071030  
Krt. str.: 12 x 400 ml



TLF. (+47) 23 37 37 10  
BREWERY@BREWERY.NO  
WWW.BREWERY.NO



**PROFESSIONAL  
MEAL SERVICE 2018/19**

# FAST FOOD-NYHETER



**Pølsebrød Brioche Style** har glanset overflate og en nydelige gulfarge som gir enhver pølsemeny et mer eksklusivt utseende.

**Pølsebrød Brioche Style 50g**

Ant pr krt 80 stk  
EPD: 5122544

**Hamburgerbrød Focaccia Style** har en fantastisk smak av Middelhavet. Brødet inneholder ulike krydder som rosmarin, tomat, oliven, basilikum, oregano og hvitløk. Fargen er lysere enn et tradisjonelt brød, med en glanset overflate for å best ligne på en focaccia. Perfekt til en vanlig burger, men også til kylling og fisk.

**Hamburgerbrød Focaccia Style 63g**

Ant pr krt 60 stk  
Diameter: 11 cm  
EPD: 5121868



**Hamburgerbrød Chili** er et smakfullt brød med smak av chili, paprika og basilikum og med en dekorativ splitt på toppen. Chili er en trendy ingrediens på tvers av kategorier og passer perfekt sammen med en hamburger. Et must for en premium burgeropplevelse!

**Hamburgerbrød Chili 89g**

Ant pr krt 24 stk  
Diameter: 11,7-12,7 cm  
EPD: 5120308



Lidenskapelig opptatt av  
god bakst siden 1880

Lantmännen  
Unibake

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

