

# SGourmet

*magasinet*

En smak av vår

Lam på menyen

Med Mills i 118 år

Søte synder med Nidar

Gode skidestinasjoner

## *Påskelam*

– både enkelt og godt!



Bjørn Kristiansen AS, Kongsvinger	62 88 84 30
KiGa Engros AS, Sagstua	62 97 18 00
Østfoldfrukt Mysen AS, Slitu	69 89 88 99
Bjørnulf's Engros AS, Mjøndalen	32 23 12 00
Willys Agentur & Engros AS, Larvik	33 18 46 73
Agder Grossisten AS, Nedenes	37 09 79 90
D. Danielsen AS, Tananger	51 64 88 00
Haugaland Storhusholdning AS, Haugesund	52 73 64 66
Sjur Lothe Skipshandel AS, Haugesund	52 70 91 91
Måkestad Engros AS, Bønes	55 98 21 65
Kristoffer Kaarbø AS, Kokstad	55 22 72 80
Euro Supply Bergen AS, Bergen	55 39 46 60
Encon AS, Voss	56 52 09 20
Safari Engros DA, Florø	57 74 92 22
Sunnmøre Engros AS, Ålesund	70 17 20 80
TP-Engros AS, Kristiansund	71 56 57 20
Nær Engros Trondheim AS, Trondheim	73 95 73 00
Nær Engros Levanger AS, Levanger	74 08 55 60
Nær Engros AS, Namsos	74 22 61 00
Paul Nygaard AS, Mosjøen	75 11 14 30
Arne Sjule AS, Mo i Rana	75 19 88 88
Serviceord Engros AS, Harstad	77 00 22 40
Selboe & Aasebø AS, Finnsnes	77 84 04 22
Servicegrossistene AS, Drammen	32 21 80 00



KLASSISK  
LAMMESTEK

6

ANBEFALTE  
SKIDESTINASJONER

30



EN SMAK  
AV VÅR

26

## MOT LYSE OG HEKTISKE TIDER

Så var det verste mørketiden over. Forhåpentligvis er alle hyller, reoler og kjølerom atter velfylte og rustet til å møte nye utfordringer foran vårsesongen. Flere begivenheter venter i tiden som kommer. Påsken er den vi vil merke mest til kapasitetsmessig, og som det fremgår av reportasjen om Nidar i dette magasinet, er det neppe dumt å planlegge marsipaninnkjøpene allerede nå.

Men våren er mer enn gule kyllinger, appelsiner, Kvikk-Lunsj og rødt klister. Brorparten av befolkningen er hjemme i påsken. Mange lar fjell være fjell og sprader heller gatelangs etter hvert som uteserveringsstedene åpner. Andre står klare med nypussede golfsko og venter forventningsfullt på at baner og golfkafeer skal åpne. Båtfolket utstyres seg med sandpapir og bunnstoff og håper at marinakiosken har tjuvstartet så de kan få seg en kaffe, en vaffel og en skrøneprat på bryggekannten.

Et ekstra høydepunkt for alle som er glade i mat, er vårlammets inntog. I dette nummeret av SGourmet Magasinet får du flere gode lammeoppskrifter som er vel verdt både å prøve ut og anbefale overfor kunder. Du kan også lese mer om hva grossistkolleger, leverandører og kunder fordriver tiden med. Alle er spesielle, og takk for det.

Det er sesong for lysere dager og serviceinnstilte grossister. Noen må levere varene, og "noen" er oss. De siste årene har vært preget av jevn omsetningsøkning for de fleste.

Inge Eliassen, Daglig Leder Servicegrossistene

SGourmet Magasinet

Gyda Wierli Remme (ansvarlig)  
Veronica Olafsen (prosjektledelse)  
Impuls Reklamebyrå AS (design og tekst)  
Oppskrifter/bilder: matprat.no/  
Helt enkelt jul av Ingrid Espelid Hovig,  
Nina Dreyer Hensley, Jim Hensley, Paul  
Løwe© Gyldendal Norsk Forlag AS  
2004/Arcus AS

Utgitt av: Servicegrossistene AS,  
Postboks 3627, 3007 Drammen  
www.servicegrossistene.no

Produksjon: Lier Kopi og Trykk AS

Tips oss på tlf: 32 21 80 00  
eller e-post:  
gyda.remme@servicegrossistene.no

Mot lysere tider	4	Søte synder fra Nidar	20
Klassisk lammestek	6	Økologisk fokus	23
Lamefrikase	7	Produktnytt	25
Med Lam på tur	9	Skinke og asparges	26
Lammeskiver	11	Spekemat med spinat	27
Smakfull Rødvinssaus	13	Boktips	29
Mills i 118 år	14	Gode skidestinasjoner	30
Brownis med frukt	16	Produktnyheter	33
Klassiske påskeliljer	17	Bransjenytt	35
Verden som marked	18	Produktnyheter	37





Hvis klimaet ikke tuller med oss, skal dagene bli lengre i ukene som kommer. Snøen skal egentlig smelte og vannet skal egentlig renne kontrollert ut i havet fra elver og bekker. Dessverre er det en viss grunn til å frykte at det vil komme både snø og flom. De fleste er vel nå inneforstått med at klimaendringene er menneskeskapt, og at hver og en av oss må ta et tak. Inntil de store nasjonale og internasjonale tiltakene blir iverksatt, får vi bidra hver for oss med det vi kan. Det er sikkert ting å gripe fatt i også på våre arbeidsplasser.

Men langt fra alle fortviler over store snømengder. Skolenes vinterferie står for tur, og deretter påskehøytiden. Fjellfolket håper sikkert på en snørik ferie på vidda og i skibakkene. For oss er det sesong for et helt spesielt sortiment. Nå skal det settes til livs atskillige tusen marsipanegg, -pølser og -figurer. Tonnevis med appelsiner skal ut til butikker og serveringssteder. Paller med Kvikk-Lunsj må ut til kundene. Feriefolket må ha noe godt å tygge på mens de leser krimbøkene sine.

Det er også tid for en begivenhet som har antatt like store dimensjoner for mange som får ikålsesongen om høsten: Vårens ferske lam. En stor glede både å selge og spise. I dette nummeret finner du gode oppskrifter både med lam og annen vårmat. For selv grossister skal ha noen dager fri. Unntaket er noen av våre skipshandler, som må holde beredskap mens de fleste andre har fri. Les mer om dette lenger bak i bladet.

Lykke til med påskeforberedelsene og god påske.



Det er mange måter  
å ønske velkommen på,  
men ingen som denne...



## VELKOMMENSjokoladen



### Vi presenterer Freia Premium Oraia

Freia Premium Oraia utgjør en eksklusiv og elegant, liten påskjønnelse som gjør hverdag til fest for dine gjester. Legg sjokoladenyheden - myk melkesjokoladekonfekt med hasselnøtt nougat og karamelliserte biter av hasselnøtter - pent og pyntelig på puten, ved kaffekoppen i din café, som et velkommen i resepsjonen, eller pynt frukten i ditt konferanserom... Slikt skaper glede.

Displayet leveres på forespørsel v/mail til [gdahl@krafteurope.com](mailto:gdahl@krafteurope.com), oppgi ditt grossistkundernummer, navn på brukersted og adresse.

EPD-nr: 1571199  
Pakning: Hvert kollo er 2,5 kg  
Hvert kollo inneholder 192 biter



Kraft Foods Norge AS - Away From Home  
Tel: +47 22 04 40 22 Fax: +47 22 04 44 32  
[www.kraftfoodsnoordic.com](http://www.kraftfoodsnoordic.com)





VINTIPS

**Gran Feudo Reserva 2003**

Gran Feudo Reserva har dyp rød moden farge. Vinen har flott fruktspekter med preg av sorte bær, stenfrukter og vanilje fra 18 mnd. fatlagring på franske fat. Kompleks og velstrukturert vin med fint integrert eikepreg og lang, kraftig ettersmak.

Alkoholstyrke: 12.5 %  
Serveringstemperatur: 16 - 18  
Druetype: 80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon og Merlot

*Pizza, smaksrike kjøttretter, lam og lettere retter av vilt.*

EPD nr 174961



**KLASSISK LAMMESTEK**

Porsjoner: 6

- 1 stk. lammelår ca. 2,5 kg
- 2 ts salt
- 1 ts pepper
- 4 stilker frisk rosmarin eller 1,5 ts tørket
- 3 båter hvitløk
- 1 stk. løk i båter
- 3 stk. gulrøtter
- ca. 1 l vann

Saus:  
ca. 8 dl stekesjy  
4 ss hvetemel utrørt i kaldt vann  
1 ss solbærsaft eller rødvin  
1 ts soyasaus  
½ ts pepper  
½ ts salt

Slik gjør du:

1. Gni lammelåret godt inn med salt og pepper. Del hvitløken i tynne båter, stikk lommer i steken med en kniv og stikk inn hvitløksbåter og rosmarinkvaster.
2. Legg løk og gulrøtter i smurt langpanne eller ildfast form. Legg i låret og stikk inn steketermometer, pass på at du ikke treffer beinet. Hell på ca 1 liter vann.
3. Stek på 125° C i 2-3 timer. Når steketermometeret viser 70° C er steken rosa, når det viser 76° C er den gjennomstekt.
4. La steken hvile minst et kvarter innpakket i folie før den skjæres opp. Imens kan du lage saus av stekesjyen.

Serveres med f.eks. fløtegratinerte poteter/stekte potetbåter, sukkererter, gulrøtter, sopp og hakket persille.

**PÅSKEFRIKASSÉ**

Porsjoner: 6

- 2 ¼ kg grytekjøtt av lam
- 9 dl vann
- 1 ½ ts salt
- 1 ½ pk. frossen grønnsaksblanding
- 1 ½ dl vann
- 3 ss hvetemel
- 3 ts sitronsaft
- ½ ts malt hvit pepper
- ¾ ts salt
- 4 ½ ss crème fraîche

Slik gjør du:

1. Kok opp vann og legg i kjøttstykkene. Kok opp på nytt, skum av.
2. Tilsett salt og la kjøttet trekke ved svak varme i ca. 45 minutter. Løft ut kjøttet og ha i grønnsaksblandingen. La grønnsakene koke i 3 minutter.
3. Lag en jevning av vann og hvetemel og ha i litt og litt i gryten, mens du rører forsiktig om.
4. Ha i sitron og rømme. Smak til med salt og pepper. Anrett kjøttet på et fat og ha sausen med grønnsaker over.

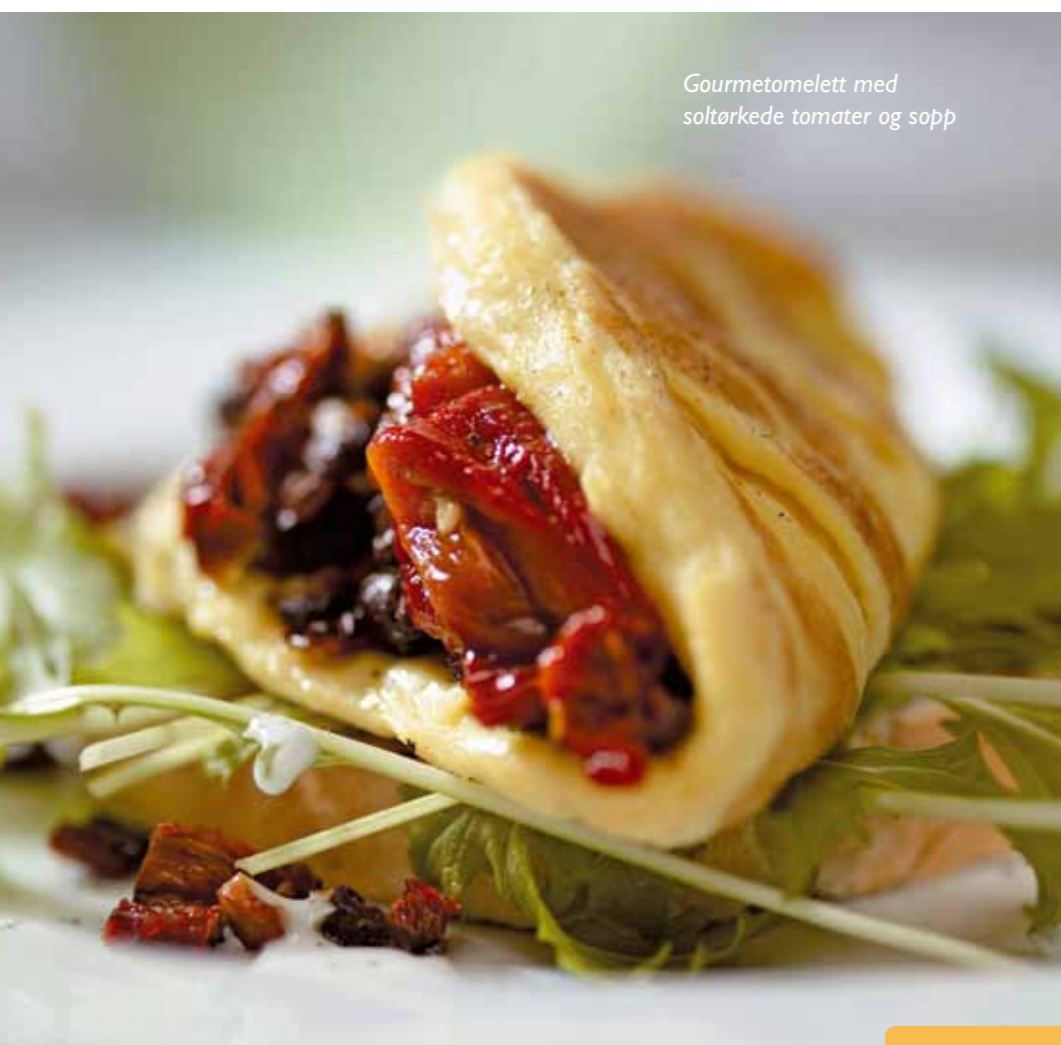
Serveres med kokte poteter.



mettende måltider  
til alle døgnetts tider

# Gourmetomelett

Gourmetomelett med  
soltørkede tomater og sopp



Med ferdigstekt

Gourmetomelett er det enkelt å tilberede gode og mettende måltider til alle døgnetts tider. Omeletten ser hjemmelaget ut med sin fine gylne stekeskorpe. Den egner seg like godt som tallerkenrett, sammen med for eksempel brød og salat, som i påsmurt. Omeletten får du naturell, halvmåneformet.



Produktet bestiller  
du hos din grossist

Produktnavn	Vekt pakn	EPD nr.	Prior nr.	Holdbarhet	Energi	Protein	Karbohy.	Fett
Gourmetomelett 90g	5,4 kg	1406669	6191	18 mndr (ved -18°C)	430 kJ/100 kca	10,8 g	0,8 g	6,4 g

e-post: kunde@prior.no • www.prior.no/storkjokken • tlf 22 79 86 00



## VINTIPS

### Ciao Organic Sangiovese

Ciao er en ny vinserie for mennesker som er opptatt av miljø, natur og god vin. Vinserien teller fire ulike viner fra forskjellige deler av Italia. Felles har de den praktiske gjenvinnbare Tetra-kartongen som gir lavere CO2 utslipp ved transport. To av variantene, Sangiovese og Chardonnay, er laget av organisk dyrkede druer. Ciao Organic er rubinrød, med fruktige aromaer av røde bær. Saftig og balansert med lite tanniner.

Alkoholstyrke: 13.0 %  
Serveringstemperatur: 10 - 14  
Druetype: 100 % Sangiovese

## LAM PÅ TUR

Porsjoner: 1

5 skiver lammerull eller annet lammekjøtt  
2 skiver stekt bacon  
2 skiver brød  
2 ss hvitløksmajones  
3 stk. salatblader eller det du har tilgjengelig  
4 skiver tomat  
4 stk. ringer rødløk

Oljedressing:  
½ ss olivenolje  
½ ss balsamicoeddik  
¼ ts salt  
¼ ts pepper

Slik gjør du:

1. Rist brødskivene og smør på hvitløksmajones.
2. Bland sammen alle ingrediensene til oljedressingen.
3. Legg lagvis lammekjøtt, stekt bacon, salat, tomat og rødløk. Drypp oljedressingen over grønsakene til slutt.
4. Pakk det hele inn i matpapir.

God tur :)



# Syv gode nyheter!

Ørreten kommer! Sunt, godt og trendy.

Her er fisken som trives i de aller fleste selskap. Her er fisken som kan tilberedes på nesten alle kokekunstens måter. Den er full av Omega-3, rød og lekker - og den har et navn som gir vann i munnen, ørret! Haler, kuber eller fritti, det er fritt frem for mange helt forskjellige gleder på bordet, både store og små.



Ørrethaler, 80-100 g  
EPD 1469 956



Ørretkuber, 14 g  
EPD 1469 964



Ørret Fritti, 20 g  
EPD 1469 980



Innbakt laks, 55 g  
EPD 1470 616



Wienett Fingers, 25 g  
EPD 1471 143



Porsjonslasagne Verona  
160 g - EPD 1474 238



**Gressløksaus - EPD 1480 466**  
Denne sausen er våre kokker stolte av. Den er anvendelig til mye, men likevel særegen og god i smaken. Sausen er laget i små, dypfryste biter slik at det er lett å beregne riktig mengde. Den passer perfekt til fisk og sjømat, men vi har testet den på mye og den er også god til fugl og kjøtt.



Les mer på [www.findusfoodservice.no](http://www.findusfoodservice.no)



**Gode råvarer, god fagkunnskap**



### VINTIPS

#### Caves Saint Pierre

Intens duft av mørke friske bær, krydder (kanel) og et hint av lakris og mokka. Caves Saint Pierre - smaken av Rhone I hjertet av en velduftende vegetasjon med oliventrær, eik, furu og urter ligger vinlandet Rhone. Dette området er hjemstedet til rike vinstiler, som passer ypperlig til norske viltretter.

Alkoholstyrke: 13,5 %  
Druetype: Grenache, Syrah

Vilt, fugl, and, storfe, lam og pasta.

EPD nr: 742661



### LAMMESKIVER PÅ POTETSENG

Porsjoner: 6

9 skiver lammelår  
3 ss margarin eller olje til steking  
1 ½ stk. purre  
18 stk. poteter  
4 ½ stk. løk  
1 ½ bunt persille  
3 båter hvitløk  
1 ½ bunt frisk rosmarin  
4 ½ ss smør  
2 ¼ ts salt  
¾ ts pepper

Slik gjør du:

1. Sett stekeovnen på 200° C. Rens løken og finhakk hvitløken. Purren renses og skjæres i grove biter, potetene skrelles og skjæres i skiver.
2. Legg grønnsakene over i en ildfast form sammen med smør. Dryss over persille, rosmarin, hvitløk, salt og pepper. Stekes midt i ovnen i ca. 45 minutter.
3. Krydre lammeskivene med salt, pepper og rosmarin. Stek dem i margarin/olje i god og varm panne ca. 2 minutter på hver side. Legg lammeskivene over i den ildfaste formen og stek dem videre i ca. 15 minutter, sammen med poteter og grønnsaker.

Server gjerne med en frisk salat.



NYHET!

# TINE Burgerost STOR SKIVE

Når hamburgerne blir større må også TINE Burgerost bli større:  
Nå lanseres TINE Burgerost Stor Skive med utpreget "amerikansk smak".

- Produktet er spesialutviklet for hamburgere for å gi optimal smak og riktige smelteegenskaper
- Skiven dekker mer av hamburgeren og osten fremstår mer synlig
- Inneholder TINE Cheddar og Norvegia



EPD-nr  
1583731

TINE varenr  
2552

Varenavn  
TINE Burgerost Stor Skive 3 pakker à 35 skiver à 17 gram



## RØDVINSAUS MED RIPSSELÉ

Porsjoner: 6

3 ss smør  
1 stk sjalottløk  
1 båt hvitløk  
2 ss hvetemel  
3 dl kjøttkraft eller buljong  
3 ½ dl rødvin (alkoholfri går bra)  
1 ts salt  
½ ts tørket timian  
¼ ts grovmalt pepper  
2 ts ripsgelé  
2 ss margarin

Slik gjør du:

1. Finhakk løk og hvitløk, freses i 1 ss smør til det blir blankt og mykt uten at det blir farge.
2. Dryss på mel og spe med kraft og 3 dl av vinen. Tilsett timian og pepper og kok sausen i minst 15 minutter.
3. Sil sausen. Kok opp på nytt, tilsett resten av vinen og rør inn ripsgeléen. Smak til med salt og rør til slutt inn 2 ss smør, da blir sausen blank.





Merkevaredirektør Rannveig B. Krane mottok høyhengende prisen, "Årets Leverandør" under Dagligvaredagen i Ålesund. Innovasjon var nettopp et av de kriteriene de fire kjedene mener Mills er best på

Foto: Odd Gunnar Nordengen

OFFENSIVE OG NYTENKENDE MILLS:

# Med Mills i 118 år

Mills Majones er en av Norges mest kjente merkevarer og det selges Mills majones hvert annet sekund.

Men majonesen er nærmest en nyhet i forhold til Mills' margarinprodukter. Mer enn 50 år før majonesen ble lansert i 1951 fikk daværende Agra Margarinfabrik en hilsen fra polfareren Roald Amundsen, som kunne fortelle at: "Melange ble anvendt paa hele den siste færd, og den beste anbefaling jeg kan gi Deres produkt er, at samtlige medlemmer trodde de spiste meierismør". Melangeproduktene står sentralt hos Mills den dag i dag, men nå er produktspekteret betydelig utvidet. Smaken står fremdeles i sentrum, men sunnhet og fornuft i kostholdet teller like mye i produktutviklingen.

## "Lag smør uten smør!"

– Mills har alltid produsert sunne matvarer, sier Key account manager Svein Haugvaldstad, mannen som har det løpende ansvaret for Mills' samarbeid med Servicegrossistene. – Margarinproduksjonen på slutten av 1800-tallet kom riktignok i gang etter et utspill fra keiser Napoleon III som ikke hadde

noe med sunnhet å gjøre. Napoleons tropper led under smørmangel på grunn av knapphet på råvarer, og keiseren utlyste en konkurranse om å lage et produkt som kunne erstatte smør. At Agra Margarinfabrik løste oppgaven ved å bruke alternative fettsorter, blant annet fra fisk og hval, var nok tilfeldig. Men historien har jo vist at bruk av denne type fettsyrer er en genistrek for helsen vår. I dag er vi 100 % fokusert på matvarenes helsemessige betydning, sier Haugvaldstad.

## Både godt og hjertegodt

Mills seneste omfattende produktserie har vekket betydelig oppsikt i mange kretser. Vita hjertego' er produkter som kun inneholder det gode fett, altså en- eller flerumettede fettsyrer. Det er lagt ned tusener av timer på laboratoriet og i testkjøkkenet for å komponere produkter som både er hjertevennlige og velsmakende. Produktene har slått meget godt an i markedet, men prosessen har ikke vært helt uten sverdslag.



– Nei, vi måtte slåss litt for det vi til å begynne med kalte Vita hjertego' Ost. Den ser ut som ost og smaker som ost, men det viste seg at den ikke oppfyller kravene til betegnelsen "ost", selv om den ga oss "Årets Innovasjonspris". Enden på visa ble at produktet nå heter "Vita hjertego' Gul", sier Haugvaldstad. – Uansett er det et sunt pålegg med bare sunt fett og god smak, akkurat som de andre produktene i serien. Pr i dag har vi hjertevennlig leverpostei på boks og tube, flytende og fast plantemargarin og flere hjertevennlige matoljer. I tillegg lager vi Vita hjertego' fruktdrikk, som blant annet er rik på Omega-3 og vitamin D. En perfekt start på dagen.

## Spis bort overflødig kolesterol

– Nesten medisin?

– Vi har faktisk to produkter som nærmer seg medisinsk status. For mens Vita hjertego' har forebyggende egenskaper mot kolesterol, har Vita Proaktiv reduserende egenskaper. Proaktiv fins foreløpig som margarin og yoghurt-shot. Det er dokumentert at produktene senker kolesterolnivået hos personer som har for høye verdier. Derfor er det viktig å presisere at Vita Proaktiv bare skal brukes av dem som har fått påvist for høye verdier av kolesterol i kroppen.

Mills-logoen fins på en rekke produkter vi er så vant til å se i kjøleskapet at vi sjelden tenker over hvem som står bak dem. Kaviar, Melange, Soft plantemargarin, Delikat salater, Delikat sild og Mills fiskepålegg. Sunt, sunt, sunt. Men mest for privatmarkedet?

## Ivaretar proffmarkedet og grossistene

– Nei, det stemmer ikke. Mills utvikler riktignok nye produkter med forbrukeren i tankene. Det er jo til syvende og sist alltid en forbruker som skal spise produktene. Vi eksperimenterer, smaker og smakstester svært grundig før et nytt produkt slippes på markedet. Og da skal det være både godt og sunt. Vi har organisert oss i tre forretningsområder for å betjene de forskjellige markedene best mulig. Dagligvare jobber mot de fire dagligvaregrupperingene, Mills Proff Partner tar seg av det



profesjonelle markedet med institusjoner, hoteller, restauranter og catering, kiosk, bensin og service, samt industri. Det er Mills Proff Partner som har ansvaret for den løpende oppfølgingen av Servicegrossistene. I tillegg har vi en egen avdeling som tar seg av eksport.

## Raskere, sunnere, enklere og mer miljøvennlig

– Er det nyheter i vente?

Vi utvikler stadig nye produkter og tre ganger i året slippes disse på markedet. Det er temmelig ambisiøst, men holder trykket oppe. Fra Mills Proff Partners side, kommer det i disse dager mange spennende nyheter, spesielt med tanke på storkjøkken, hotell og serveringssteder. Delikat sild lanseres i fire smaksvarianter i praktiske og hygieniske kuvertpakninger som reduserer svinn på buffetene. En ny smaksvariant, Salsasild, er utviklet med tenke på de yngre gjestegruppene. Vita hjertego' flytende margarin kommer i 2 liters emballasje beregnet for bruk i profesjonell matlaging. Hvorfor ikke bruke sunt fett i matlagingen? Vi er overbevist om at kundene vil oppfatte dette svært positivt. De miljøbevisste kjøkkensjefene kan glede seg til å tilby gjestene økologiske brøddvarer. I første omgang lanserer vi et lettstekt, økologisk grovt salsikkebrød og et saftig og godt økologisk speltstykke. Mange gjester vil velge brøddvarer med Debios Ø-merke. Merket er for øvrig spiselig. Den siste nyheten som lanseres i februar, er "Brød på timen". En ny teknikk gjør det mulig å steke bakervarer fra uhevet rådeig til ferdig bakst på 2/3 av tiden det tar å ferdiggjøre lettstekte bakervarer. Brødene lanseres som "Brød på timen" under Mills' paraplymerke Molino Bakery. Først ut er Luksus Multifrøbrød, Luksus Loff, Luksus Grahambrød og Luksus Nøttebrød, sier Haugvaldstad.

## Velfortjent heder

Det er ikke bare sunnhet som står sentralt for Mills'-folket. De basale forutsetningene for kommersiell suksess er også vel ivarettatt. Mot slutten av 2007 fikk bedriften hedersbetegnelsen "Årets Dagligvare-leverandør" basert på parametre som service, innovasjon, leveringsdyktighet, samfunnsansvar, lønnsomhet og markedskommunikasjon. Ikke dårlig for en 118-åring.





## BROWNIES MED MARINERT FRUKT

### *Brownies (stor langpanne)*

6 stk. egg  
9 dl sukker  
450 g margarin  
5 dl hvetemel  
9 ss kakaopulver eller 250 g mørk kokesjokolade  
2 ts vaniljesukker  
½ dl grovhakkede valnøttkjerne (kan sløyfes)

### *Marinade og frukt:*

4 dl sukker  
2 dl vann  
1 stk. stjerneanis  
1 stk. sitrongress  
300 g jordbær eller røde plommer, fersken, blåbær, melon, etc.



### *Slik gjør du:*

1. Pisk sammen egg og sukker. Stopp før du har eggedosis.
2. Smelt smøret. Bruker du kokesjokolade, smelter du sjokoladen i det varme smøret før det helles i eggeblandingen under omrøring. Bruker du kakao blandes det med de andre tørre ingrediensene.
3. Bland i alt det tørre med en slikkepott.
4. Ha den seigflytende røren i en langpanne med bakepapir.
5. Stek på 175° C i ca. 15 minutter (varmluft), eller ca. 20 minutter hvis du ikke har varmluft.
6. Husk at en brownie kan ha en nesten flytende kjerne. Den må for all del ikke stekes for mye, da blir den tørr.

### *Marinade og frukt:*

1. Bank sitrongresset litt med kniven før det kokes sammen med de andre ingrediensene i ca 20 min til en sukkerlake.
2. Sett laken til side og la den avkjøle seg mens du kutter opp frukten.
3. La frukten marineres i sukkerlaken minimum 30 minutter, før du serverer den ved siden av brownies.

## PÅSKELILJE – EN KLASSIKER ALLE VIL HA

Ingen blomster er så forbundet med vår og påske som påskeliljene. BoGrønt selger forhåndsrevet påskeliljeløk i potte i mange størrelser.

– Vil du at påskeliljene skal blomstre lenge, må du sette dem ute, sier André Amundsen, daglig leder ved BoGrønt Planteland Ringdal i Larvik.

Påskeliljer tåler nemlig frost, de blomstrer like fint om de står ute i 5-6 kuldegrader.

Når det er kaldt i været blomstrer de også lenge, de holder seg gjerne fine til mai.

Med andre ord ypperlig hvis du vil pynte opp litt på trappa eller terrassen nå når sola varmer mer og mer og det blir trivelig å sitte ute.

– Skal du ha dem inne, bør du kjøpe noen som ikke er kommet så langt. Men de blomstrer gjerne to-tre uker inne også, sier André Amundsen.

Påskelilje er en løkplante i narsissfamilien. Påskelilja blomstrer i april-mai, rundt påsketider, derav navnet påskelilje. Hun har en eneste stor gul eller hvit blomst på en knapt 50 cm høy stilk.

Påskelilja er er dyrket både som hageplante og som snittblomst. Løken overlever oftest den norske vinteren uten tildekking.

(BoGrønt BA, [www.bogront.no](http://www.bogront.no))







EUROSUPPLY BERGEN A/S:

# Med hele verden som marked

Vanlige åpningstider er også et ukjent begrep for landets største skipshandel.

Skip kommer og går til alle døgnets tider, og tar ikke hensyn til helgefri og helligdager.

Noen av Servicegrossistene er ikke helt som andre grossister. De ni bedriftene i SG Maritim-gruppen har offshorebransjen og skipsfarten som de viktigste markedene. Av disse ni er to rendyrkede skipshandler. EuroSupply Bergen er desidert størst, ikke bare blant Servicegrossistene, men i hele landet. Det er rett og slett Norges største skipshandel.

## Suksess fra starten

– Vi startet virksomheten i år 2000, sier salgssjef Kåre Fossdal.

– Omsetningen det første driftsåret var på ca 40 millioner, og siden salget økt jevnt og trutt år for år. Nå nærmer vi oss 220 millioner kroner. Det er brukbart for en bedrift med litt over 30 ansatte, sier Fossdal.

I likhet med de andre i EuroSupplys ledergruppe, har Fossdal lang erfaring fra skipshandelvirksomhet. Før det reiste han til sjøs og

jobbet i cateringbransjen. Men fra 1970 har det vært skipshandel for alle pengene. Hva skiller denne bransjen fra de landbaserte grossistene?

## Uforutsigbart

– Først og fremst er dette en uforutsigbar bransje. Et hotell på land-jorda flytter ikke på seg. Gjør man en brukbar jobb med priser og service, kan man med ganske stor grad av sikkerhet regne med at kunden er stabil over lengre tid. Vi leverer til borerigger som stadig forflyttes og skip som opererer på alle verdenshav. Vi kan levere varer for 4 – 5 millioner til et skip det ene året, for så å oppleve at det forsvinner totalt det neste. Ikke fordi kunden er misfornøyd, men fordi skipet settes i oppdrag på motsatt side av kloden.

Det gjør planlegging og budsjettering komplisert, men på den annen side kan vi jo få nye kunder like uventet. Alt i alt går det vel



SG Maritim-gruppen har offshorebransjen og skipsfarten som de viktigste markedene.



Salgssjef Kåre Fossdal.

opp i opp på lang sikt, sier Fossdal, som også kan fortelle at de maritime grossistene er mer direkte utsatt for fall i oljeprisene enn landbaserte virksomheter. – Oljeprisene har jo direkte tilknytning til aktiviteter på sokkelen. Synker aktivitetsnivået, reduseres også vår omsetning, sier han.

Vanlige åpningstider er også et ukjent begrep for landets største skipshandel. Skip kommer og går til alle døgnets tider, og tar ikke hensyn til helgefri og helligdager. EuroSupply har derfor service 24 timer i døgnet, alle dager, inkludert 17. mai, 1. juledag og påskehelgen.

## En eksportbedrift

– Hvem er de største kundene deres?

– Vi har i stor grad internasjonale kunder, men på offshoresektoren har norske Hydro og Statoil vært dominerende. Nå er jo dette blitt ett selskap, men det endrer ikke vårt forhold til dem. Vi leverer både til de stasjonære plattformene og til boreriggene. Skipsfarten er også viktig for oss. I tillegg leverer vi varer til norske styrker på fredsoppdrag i utlandet, utenriksstasjonene, marinefartøyer på utenlandsoppdrag, sjømannskirkene, turistbutikker på Kanariøyene og mye annet. Vi er store på eksport av norske varer. EuroSupply har også til enhver tid et stort lager av høyt beskattede transitivarer som alkohol og tobakk. Bortsett fra dette, fører vi stort sett de samme varene som de andre Servicegrossistene.

## Ubrutt kjølerække

– Hvordan foregår leveransene til installasjonene i Nordsjøen?

– Vi leverer varene i matcontainere til selskapenes oljebaser. Vi bruker vår egen bilpark og i stadig større grad kjøle- og frysecontainere for å sikre kvaliteten på ferskvarene. Varene lastes fra vårt kjøle- og fryselager og rett inn i nedkjølte containere.

Hos mottakerne tømmes containerne rett i kjøle- og fryserom. Slik sikrer vi en ubrutt kjølerække fra lager til kunde. Dette fungerer minst like godt som ved kjøletransportering på landveien.

## Forsinket grunnet orkan

– Har det hendt at været har satt en stopper for leveransene?

– Det kan skje, sier Fossdal. – Selv om både rigger og plattformer tåler ekstreme vær- og bølgeførhold, kan det være direkte uforvarlig å prøve å laste mat over fra skipet. Da er det bare å vente på lettere vær og mindre bølger. Men operatørene i Nordsjøen er pålagt å ha et beredskapslager av mat og drikke om bord. Dette skal holde i flere uker, så noen timers eller dagers utsettelse skaper ingen alvorlige problemer. Dårlig vær skaper ikke særlig større vansker enn trafikkproblemer på land. Noen kjepper i hjula må man ta høyde for.

## Fornøyde kunder

– Hvem står for innkjøpene om bord på skip og oljeinstallasjoner?

– Det varierer mye. Bestillingene utføres som oftest av de som har best oversikt over logistikken lokalt, sjeldnere av sentrale innkjøpere. Vanligvis blir det fremforhandlet rammeavtaler som gir folkene ombord fullmakt til å rekvirere varene som trengs. Så våre kontakter i det daglige er stuerter, cateringfolk og kjøkkensjefer. Det er bra, for vi liker best å ha et personlig forhold til kundene. Vårt motto er ganske enkelt at "Fornøyde kunder er den beste reklamen", sier Kåre Fossdal.

Spesialgruppen SG Maritim består av ni bedrifter på vestlandet og nordvestlandet. Foruten EuroSupply Bergen, finnes det maritime grossister i Stavanger, Haugesund, Florø, Ålesund, Kristiansund, Trondheim, Harstad og Mosjøen. Lothe i Haugesund er den eneste andre rendyrkede skipshandelen.





## GODTEFABRIKKEN NIDAR:

# Størst på søte synder

Nidar produserer over en tredjedel av landets søtsaker.

Påstår du at du aldri har puttet noe søtt fra Trondheimsbedriften i munnen, jager du!

I så fall har du aldri sugd på en Smørbutikk. Aldri smattet fornøyd på en IFA saltpastill eller tatt en kraftig jafs av en luftig Stratos. Aldri sortert de sorte, brune og hvite Knottene i egne hauger, aldri prøvd å dra de tre Troika-lagene fra hverandre for å nyte dem hver for seg. Farmora di kan aldri ha satt fram en gul eske Kremtopper til kaffen og verken du eller vennene dine har strukket beina til Laban seigmenn til den brutale amputasjonen inntraff. Men det verste er nok at du aldri kan ha feiret verken jul eller påske. For er det egentlig mulig uten marsipan fra Nidar?

### Her starter påskehøytiden lenge før påske

Når julemarsipansesongen er avsluttet, er det nesten ikke tid til en pust i bakken for Nidars marsipankorps. Da tar de fram formene til kyllinger, egg og pølser og begynner å glede seg til påske. Marsipanproduksjonen setter et tydelig preg på fabrikken i Trondheim.

- Det er en egen stemning i fabrikklokalene når marsipansesongen starter, sier salgssjef Kjell-Arne Smith-Johansen. Han har blant annet ansvar for å følge opp kundeforholdet til Servicegrossistene.

- Det ligger forventning i luften, duftene er spesielle og rundt 50 ekstra medhjelpere er kalt inn for å sikre det norske folk egg, kyllinger, kolibrister og marsipanpølser i god tid før påskeskirennen. For oss er marsipansesongen alltid en høytid før høytiden. Vi snakker tross alt om en resept som er uforandret siden fabrikken åpnet i 1915. Tidligere ble marsipanproduktene laget 100 % for hånd, i dag gjør maskiner mye av jobben. Men marsipanframstillingen er fremdeles den produksjonen som bærer størst preg av håndverk hos Nidar, sier Smith-Johansen.

- Hvor mye marsipan spiser det norske folk til påske?  
- Vi sender godt og vel 20 millioner marsipanfigurer ut på markedet. Rundt halvparten av disse er egg med eller uten sjokolade og strø. I jula går det omtrent dobbelt så mange figurer, laget av samme marsipan, men i andre farger og fasonger. Marsipansesongene er hektiske for oss, men du verden så moro det er, sier salgssjefen.

### Godteri – og bare det

Nidar er landets største produsent av godterier, med godt over 530 ansatte og en omsetning på 1088 millioner kroner i 2006. Markedsandelen er ganske nøyaktig en tredjedel av totalmarkedet. Bedriften, som flere ganger er kåret til "Årets leverandør" og "Europas beste godterifabrikk", er i dag trofast mot sin sortiment- og merkevarestrategi. Nidar blir ved sin lest og lager sjokolade, seigmenn, karameller, konfekt, pastiller, gelegodteri, lakrisbåter og annen ganefryd. Men det har ikke alltid vært sånn.

- Som alle andre bedrifter med en så lang forhistorie, har også Nidar vært igjennom turbulente tider og en rekke omorganiseringer. Sjokoladeskatten i okkupasjonstiden tvang for eksempel bedriften til å skape nye produkter, og en rekke oppkjøp bragte Nidar inn på markedet som ikke behersket like godt som godteri-bransjen. I en periode produserte vi både seigmenn, mineralvann, is og Joika-kaker, smiler Smith-Johansen, som bedyrer at Nidar i dag holder seg strengt til godterier og en meget bevisst merkevarerpolitikk.

### Merkevarer for generasjoner

- Vi har noen av Norges eldste og mest innarbeidede merkevarer. Målet er hele tiden å bygge nye merker som adopteres av stadig nye generasjoner. Det er vanskelig, men vi har lyktes bra. Hederskronede merker som Smørbutikk, Stratos, Gullbrød, Cuba, Ifa, Eukament og Laban seigmenn er eksempler på at sterke merker kombinert med god kvalitet blir varige suksesser. Det enorme vareutvalget gjør oppgaven vanskeligere i våre dager, men vi har flere eksempler på at det er fullt mulig. Lanseringen av den mørke sjokoladen Bocca i 2002 var godt timet og solid smakstestet på forhånd. Det ble en suksess. Nå tror vi på Yade, sier Smith-Johansen.

### Vet hva nordmenn vil ha

- Hvordan blir nye produkter til?  
- På vårt utviklingslaboratorium jobbes det kontinuerlig med å utvikle nye produkter og varianter av eksisterende produkter. Men bare noen ytterst få av ideene kommer så langt at de får se dagens lys som salgsvare. Vi forsøker å unngå døgnfluer og bruker blant annet omfattende smakspaneler for å teste ut nytt godteri. Da undersøkes det meste; smak, konsistens, form og emballasje. Nidars lange erfaring på området gjør at våre folk er skikkelig drevne i å kjenne det norske folks godteripreferanser.

Når vi først slipper et nytt produkt på markedet, liker vi å være forholdsvis sikre på at det er en merkevare som vil tåle tidens tann, sier salgssjefen.

### Kvalitetskontroll

Mange vil mene at selve drømmejobben fins i Nidars fabrikklokaler i Trondheim. Hver morgen kl. 09.45 samles nemlig de ni medlemmene av "Godterikontrollen" til prøvesmaking av den siste produksjonen. Hensikten er å sikre at smak og kvalitet er god og jevn, slik at kundene får akkurat de de tror de kjøper når de handler sitt favorittgodteri. Avvik fra kvalitetsnormen fører til umiddelbar stopp eller endring i produksjonen. Varepartier kan bli holdt tilbake og råvarer fjernet fra produksjonslinjene.

- Vi har ikke råd til å levere ujevn kvalitet, sier Smith-Johansen.  
- Et av de viktigste poengene med sterke merkevarer, er at kunden vet nøyaktig hva som skjuler seg bak den velkjente emballasjen. Overraskelser tolereres ikke av kundene og kan ødelegge enhver merkevare. Derfor gjennomfører vi også andre former for rutinekontroller. Hvert eneste råvareparti må blant annet gjennomgå en bakterieanalyse. Partiet blir ikke tatt i bruk før test-resultatet foreligger. Vi er ekstra nøye med å kontrollere importerte råvarer som nøtter og mandler. Også råvareleverandørene blir grundig sjekket før vi inngår avtale om leveranser.

### Effektiv vei til grossistene

- Hvordan distribueres godteriet på markedet?  
- Vi har et tre fotballbaner stort lager på Dora i Trondheim. Alt vi produserer er en tur innom her. Dette er viktig for å ha stålkontroll med logistikken. Varene stables systematisk på pallereoler i lokaler som er utstyrt med et klimaanlegg som sikrer optimal temperatur og luftfuktighet. Laban og Smørbutikk skal ha det godt på sin vei ut til kundene. Herfra fraktes varene til i alt 80 regionale grossistpunkter over hele landet. Her kan kundene hente varer fra Nidar og andre leverandører samtidig. Det gir et effektivt system og lavere fraktkostnader.

- Og en ordning som innebar "en handelsreisendes død"?  
- Ja, den tradisjonelle selgeren som reiste rundt med sjokolade i baksetet er definitivt historie. Men vi har fremdeles et korps av salgskonsulenter som står til rådighet for kundene med kompetanse på områder som eksponering og vareplassering, sier salgssjef Kjell-Arne Smith-Johansen.



Det er de fornøyde kundene  
du tjener penger på



Fornøyde kunder legger mer igjen i kassen, og de kommer oftere tilbake. Gi kundene dine en ekstra god grunn til å bli fornøyd. Gi dem en ekstra god kaffe. Som en perfekt avslutning – eller hovedrett.

**Kjeldsberg**  
Kaffe

**Mills**  
Kaffe

**CAFFÈ**  
**Musetti**  
ITALIAN COFFEE  
**ESPRESSO**

Kjeldsberg Kaffebrenneri AS  
Postboks 1820 Lade  
7440 Trondheim  
Tlf 73 60 02 00  
Fax 73 60 02 10  
firmapost.kaffe@kjeldsberg.no  
www.kjeldsberg.no



## Helhetlig fokus på kjøttet

Økologisk produksjon bygger på et helhetssyn som omfatter økologiske, økonomiske og sosiale sider ved produksjon.

I det økologiske landbruket betraktes naturen som en helhet. Mennesket har et moralsk ansvar for å drive landbruket slik at kulturlandskapet utgjør en positiv del av naturen.

I Kjøttproduksjon er bruk av kraftfôr meget begrenset. Kompost og husdyrgjødsel brukes i stedet for kunstgjødsel. Verken økologisk eller ikke-økologisk fôr kan inneholde antibiotika, genmodifiserte tilsetninger, syntetiske aminosyrer, fargestoffer, syntetiske vekstfremmende midler, eller appetittstimulerende midler.

Forebygging av sykdom hos dyr bygger på prinsippene om etisk dyrehold, og det legges vekt på å styrke dyrenes naturlige motstandskraft. Dette innebærer at dyrene får tilstrekkelig mosjon og gode beitemuligheter.

Primærproduksjon og foredling baserer produksjonen på mest mulig lokale og fornybare ressurser.

For at Landbruksprodukter kan bare markedsføres som økologiske dersom produksjon og kontroll er i henhold til Forskrift om produksjon og merking av økologiske landbruksvarer, fastsatt av Landbruksdepartementet.

For at et produkt kan selges som økologisk må det ha Ø-merket.

(kilde: grønnhverdag.no)

### – Til topps med økologisk satsning

Økologiske varer er et viktig satsingsområde for Oluf Lorentzen, og på Hallingvin ble et utvidet utvalg av disse produktene presentert. – Stadig flere av våre kunder har større bevissthet og kunnskap om økologiske varer, og ønsker produkter som er dyrket og fremstilt på en naturlig måte. Oluf Lorentzen tilbyr et spekter av økologiske alternativer innen ost, olje, oliven og brødvarer. Vi kan tilby våre kunder en ostetallerken med gode økologiske oster innen hver ostefamilie, poengterer Tom Erling Berg.





# LESKENDE NYHETER!

Nå introduserer vi velsmakende produkter fra den belgiske kvalitetsleverandøren Sunnyland.

## Sunland Fruit & Tea – innovativ og velsmakende!

Fruit & Tea er en moderne, frisk og leskende drikk som skiller seg fra mengden. Den har likheter med både iste og rene juicedrikker, men er ingen av delene. Snarere er Fruit & Tea en helt ny type drikk komponert av fruktjuice (frukttinnhold på hele 30%), teekstrakter og vann. Produktene er ikke tilsatt sukker, og har lavt kaloriinnhold.

Fruit & Tea tilbys i tre velsmakende varianter i 0,5 l PET-flasker.



## Sunland Plus – 100% juice

Sunland Plus er 100% juice som tilbys i to velsmakende varianter i 0,33 liters PET-flasker. Juicen er ikke tilsatt sukker.

Appelsinjuice med fruktkjøtt: 100% appelsinjuice av god kvalitet.

Eplejuice NFC: Dette er en ren, ufiltrert eplejuice av høy kvalitet. Den er en såkalt NFC-juice, som vil si at den er fremstilt av presset eple og ikke fra et konsentrat som er blandet ut med vann (NFC = not from concentrate).



### KONTAKT OSS GJERNE FOR Å FÅ VITE MER OM NYHETENE

Bergen: 55 92 66 00, Oslo: 23 05 31 10, Trondheim: 73 91 99 03, firmapost@friele.no – www.friele.no

## Nyheter fra Stabburet

Chef KyllingWrap

Chef Wraps er en videreutvikling av pølser, og består av en serie saftige og velsmakende produkter med spesielt høyt kjøttinnhold og grov kjøttstruktur. Chef Wraps består i dag av varianter med storfe, taco, og kylling.

Stabburet Snadderbiff – nytt og saftigere Biffsnadder

Stabburet Snadderbiff er et robust Biffsnadder som holder seg saftig lenge. Det er produsert på en måte som gjør kjøttet ekstra mørt, men med en god tyggemotstand.

Stabburet fullkornspai med kylling og grillede grønnsaker

Stabburets fullkornspai med kylling og grillede grønnsaker er en ny og sunnere paivariant i storhusholdningsforpakning. Med 20 paier i hver kartong, uten individuell forpakning, blir jobben på kjøkkenet enklere.

(Stabburet)



## Double Chocolate Cake

En saftig og luftig sjokoladecake fra Baxt, overtrukket med sjokolade på toppen. Kaken er oppdelt i 12 sik som gir mulighet til å ta ut det antall du ønsker å selge hver dag og reduserer dermed eventuell svinn.

(Baxt)



## Enkel og god

Culinors sjokoladekremkake er en enkel, men god kake som passer for de fleste ganer. Den har en rund og god sjokoladesmak, og er dekorert med sjokoladestriper og kremtopper. Den svært gunstige prisen burde være spesielt interessant for de som har et budsjett å ta hensyn til.

(Culinor)

## En ny teknologi innen pulversupper

Forskjellen mellom base og fyldige pulversupper har ikke vært stor hittil. Derfor vil vi i 2008 lansere en portefølje med fyldige pulversupper, rikelig garnert med store biter – noe som får suppen til å virke hjemmelaget.

(Unilever)



## Mulighetenes sandwich

Chef Piadina er et rundt bakverk som er brettet i to, penslet med olivenolje og krydder og deretter stovnsbakt. Slik blir brødet saftig og får en karakteristisk og god smak. Chef Piadina kan serveres både varm og kald, og ønsker du å servere unike smaksvarianter, er det bare fantasien som setter grenser.

Nå kommer også Chef Piadina i en grovere utgave – Chef Piadina halvgrov. Fyll en piadina med ferske råvarer og tilby fargerike og fristende sandwichprodukter som kundene dine ikke kan ta øynene fra.

(Stabburet)





VINTIPS

**Maison Olivier et Laurent (M.O.E.L.)**

M.O.E.L. er en tørr og aromatisk hvitvin fremstilt av druene Semillon, Sauvignon Blanc og Muscadelle. Vinen er dominert av eksotisk frukt og rosa grapefrukt. M.O.E.L. har fin balanse mellom aromatisk frukt, rik smak og friskhet. Vinen er tørr.

Alkoholstyrke: 12.0 %  
 Serveringstemperatur: 10-12  
 Druetype/råstoff: 60% Semillon,  
 30% Sauvignon Blanc, 10% Muscadelle

Ideell som aperitiff, til skalldyr og sjømat, samt skinke og ost.

EPD nr 589473



**ASPARGES MED PARMESANOST I SPEKESKINKE**

Porsjoner: 6

12 skiver spekeskinke  
 12 stk. frisk grønn asparges  
 225 g parmesan skåret i 8 staver

*Slik gjør du:*

1. Rens aspargesen og kutt av rotenden. Skrell den nedre delen med en potetskreller. Forvell i kokende vann i 3-5 minutter, avhengig av tykkelsen på aspargesen.
2. Skyll aspargesen i kaldt vann for å stoppe kokingen og tørk dem forsiktig.
3. Bunt sammen en stav av parmesanost og en asparges og bind sammen med en skive spekeskinke. Legg dem på et serveringsfat.

Serveres sammen med ferskt brød og rømmedressing.



**SPEKEMAT MED SPINAT OG FETAOST**

Porsjoner: 2

12 skiver salami eller annen spekemat  
 1 pk. frisk spinat  
 2 dl frosne erter eller ferske sukkererter  
 ½ glass fetaost i biter

*Dressing:*

1 ss sitronsaft  
 3 ss olivenolje  
 ½ ts salt  
 ½ ts pepper

*Slik gjør du:*

1. Rens og vask spinaten godt. Tin eventuelt frosne erter.
2. Rist spekematen lett i varm panne til den får en sprø konsistens. Lag dressing ved å blande sammen alle ingrediensene.
3. Bland sammen spinat, erter og spekemat og legg fetaost på toppen. Drypp dressingen over.

Server med brød.

PS! Spinaten kan byttes ut med annen grønn salat. Stekt spekemat bør legges på tørkepapir før bruk.



# Bløtstekt løk i briketter



Nyhet!

- Hurtig innfrysning, sikrer kvaliteten.
- Brikettene gir mange bruksmessige fordeler som rask opptining i eks.vis microbølgeovn.
- Du trenger ikke tine mer enn du til en hver tid har behov for, og eliminerer dermed svinnet.
- Legg ønsket mengde briketter rett på karbonadesmørbrødet, og når karbonaden er varmet i microen er løken også klar.
- Større mengder kan også varmes i vannbad, kjele eller kombidamper.

- 4 x 2 kg's pose

EPD nr.

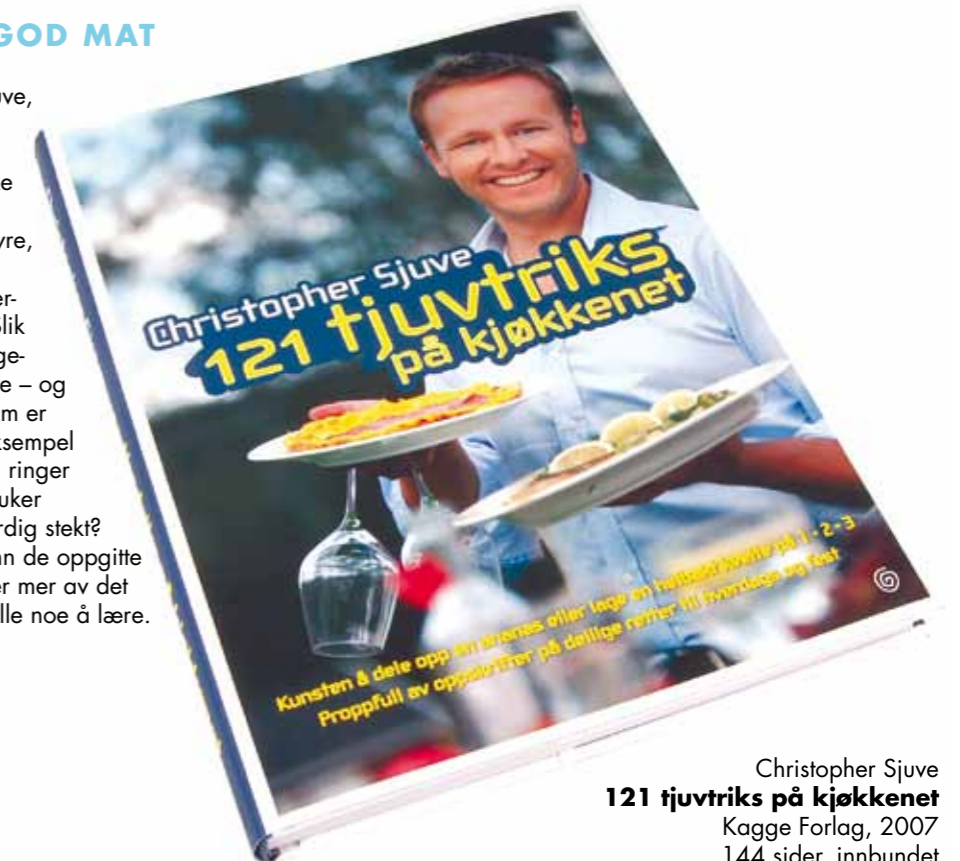


01496868



## SMARTE KOKKEKNEP OG GOD MAT

"Årets matformidler" i 2007, Christopher Sjuve, kan mer enn å lede programmet Sommer-åpent på NRK og være matskribent i VG. Kokeboka "121 tjuvtriks på kjøkkenet" er ikke som andre kokebøker. Riktignok inneholder boka rundt 140 matoppskrifter - billige og dyre, raske og tidkrevende, enkle og kompliserte. Det morsomme er kapitteinndelingen: "Sviger-mor på middag", "Mat for den fyllesyke", "Slik imponerer du kjæresten", "Slik lager du kongemiddagen". Og slik fortsetter det. Enda bedre - og nyttigere - er de praktiske kjøkkentriksene som er raust spredd utover hele boken. Vet du for eksempel hvordan du unngår søl på telefonen hvis den ringer mens du knar brøddeig? Eller hvordan du bruker spaghetti for å finne ut om kakebunnen er ferdig stekt? Ikke det, nei. Boka inneholder faktisk flere enn de oppgitte 121 triksene. Noen er kokkefaglige, andre er mer av det kuriøse slaget, men alle er nyttige. Her har alle noe å lære.



Christopher Sjuve  
**121 tjuvtriks på kjøkkenet**  
Kagge Forlag, 2007  
144 sider, innbundet  
Pris ca kr. 399,-

## ENDELIG EN REALISTISK KOKEBOK FOR HYTTEFOLKET

Boktittelen "Hyttemat uten kjøleskap" sier det meste. Problemet med denne type kokebøker er at de så å si alltid opererer med oppskrifter og råvarer som er altfor ambisiøse for matglade eiere av strømløse hytter på snau fjellet. Det hjelper lite å avbilde steika i et hyttetiljø hvis ingrediensene er store, tunge og lettbeder-velige. Maten skal kunne fraktes og lagres under enkle forhold. De fleste hyttekokebøker er derfor mer til pynt enn til nytte.

Denne er ikke det. Forfatterparet har selv hytte uten kjøleskap og vintervei. I samarbeid med fem kokker har de satt sammen et knippe retter som faktisk kan lages på et enkelt hyttekjøkken. Ingrediensene er kategorisert på praktisk vis som "Kan lagres" og "Finnes i naturen". Oppskriftene er sortert i måltidskapitlene "frokost", "lunsj", "middag" og "dessert". I tillegg får leseren viten om hjemmelaget mat, konservering, matforråd på hytta og Den Norske Turistforenings selvbetjente hytter. Boken er krydret med dikt av den nesten glemte miljødikteren Theodor Caspari. Anbefales.



Anders Gjengedal og  
Aina C. Hole  
**Hyttemat uten kjøleskap**  
A. C. Hole Forlag, 2007  
120 sider, innbundet  
Pris kr. 249,-



- **Sjusjøen** - I Sjusjøenområdet finner du mer enn 350 km preparerte løyper. Skiløypene finnes såvel i skogen som på fjellet og byr på varierte skumuligheter. Skiløypene er markert i terrenget med staur. I løypekryssene er det satt opp stolper med stedsnavn og retningsskilt med angivelse av avstand i km og skikart. Når Sjusjøen er på sitt beste med alle løyper oppkjørt og med strålende sol, har du et hav av muligheter. Sjusjøen Skisenter har 4 heiser, 9 nedfarer med lengste nedfart på 2200 m, fallhøyde ca 250 m. Anlegget har 2 barnebakker, skiskole i høysesongen og kafe, restaurant og afterski.

- **Skeikampen** - Skeikampen er et av Norges mest snørike vintersportsteder. Her tilbys både alpinbakker og langrennsløyper - begge deler for at du, familie og venner skal trives. 10 heiser og 17 nedfarer tar deg raskt inn over fjellet. På Skeikampen kan du kjøre kanefart om kvelden eller ake go-cart kjelke, gå på skøyter eller ta en deilig spa behandling. Skeikampen er en kompakt destinasjon, hvor bilen kan stå rolig hele ferien. Det er "ski in-ski out" fra overnattingsbedriftene. Det er trygt for barna på Skeikampen. Barna har eget skilekeland, ake- og baseområde og skøytebane. Skiskolen har profesjonelle skiinstruktører. Skeikampen ligger 3 timers kjøring fra Oslo og 40 min. fra Lillehammer.

- **Rauland** - Rauland er snøsikkert og ligger i kort avstand fra Larvik, Oslo, Kristiansand og Haugesund. Her finner du en god kombinasjon av alpinbakker, varierte langrennsløyper og vinteraktiviteter - og en skibuss som knytter stedene sammen. Rauland ligger mellom 700 -1100 m.o.h. Rauland Skisenter, Raulandsfjell Alpiner og Vierli Skisenter kan tilby alpinbakker, off-piste muligheter, snowboardområde og store barneområde. På Vierli finner du Europas største kjetrekksenter. 140 km med merka og velpreparerte langrennsløyper, herav 8 km lysløype ventar på deg. Her tilbys også kanefart, after-ski, hyggelige spisesteder med god mat og puber med lun atmosfære og levende musikk.

- **Gålå** - Gålå ligger i hjertet av Norge, 1 time nord for Lillehammer, nær Jotunheimen Nasjonalpark. Kombinasjonen av glimrende fasiliteter både for alpinister og langrennsløpere gjør at Gålå er et perfekt reisemål for familier og grupper med forskjellige ønsker og ferdigheter. På Gålå finner du 15 nedfarer og 8 skiheiser fordelt på begge sider av dalen. Et nytt kunstsnøanlegg i Valsfjell sikrer at over 60% av løypene blir dekket av kunstsnø, og de brede nedfartene er perfekte for telemarkskjøring. Gålå har terrengpark med et eget Big Jump-område, flombelysning og flere utfordrende rails. Gålå har et fantastisk turskiområde med 230 km løyper og prepareres for både skøyting og klassisk langrenn.

- **Beitostølen** - Den intime atmosfæren på Beitostølen og nærheten mellom heisanlegg, løypenett og bosteder gjør Beitostølen til et favorittsted for familier. Den høye beliggenheten 900 m.o.h. og naboskapet til Jotunheimen, gjør at det alltid kommer tidlig snø på Beitostølen, og skisesongen varer ut april. Her finnes både 2 store alpinanlegg, 6-seters ekspressheis, kjelkeaking, kuleløype, muligheter for offpiste og over 320 km med flotte langrennsløyper av alle slag. Skiområdet starter midt i Beitostølen sentrum og strekker seg opp til 1.100 m.o.h. på Søndre Knaushøgdi. I sentrum finnes afterski, caféer, continentale brassierier og gourmet-restauranter. Skipasset er gyldig på begge sider av dalen. ([www.skiinfo.no](http://www.skiinfo.no))



- **Sauda** - Sauda er omgitt av en prektig natur hvor du kan oppleve alt fra fjord til fjell med flotte turmuligheter. Sauda Skisenter er Rogaland største med lengste nedfart på 6 km. Her er det opplevelser for ALLE - eget snowboardområde, railpark, gratis barnepark med heis, skitulleie med skishop, skiinstruksjon, skibar, gode parkeringsforhold og fine turmuligheter. Med ny heis i 2006/07 sesongen og utbedringer av nedfarer er vi godt forberet til ny sesong

- **Oppdal** - Oppdal er en snøsikker skidestinasjon i Midt-Norge med 17 skiheiser samt båndheis for de minste. Skisenteret har 30 nedfarer fordelt på fire fjell. Oppdal har innholdsrik terrengpark og 2 barneland for minstemann. Oppdal er snøsikker og en trivelig skidestinasjon for hele familien. Hytter, leiligheter, hoteller, moteller og camping i alle prisklasser. After ski, musikkpuber, restuaranter og mange butikker. I Oppdal ligger bakken, butikker og aktiviteter nær hverandre - 5 minutter til alt. Her kan du prøve curling, Oppdal har 100 km preparerte langrennsløyper, is-klatring, kanefart og hundesledekjøring.

- **Kvitfjell** - På Kvitfjell finner man alt fra de bratteste nedfartene der skiene virkelig får fart på seg, til familievennlige løyper der kosen er det viktigste. Kvitfjell er som regel et av de første anleggene som åpner for sesongen og har flest antall skidager. Kvitfjell er et moderne skianlegg av høy kvalitet, med en heiskapasitet på 11300 personer i timen, og en fallhøyde på 854m. Den lengste nedfarten er på 3,5km. Terrengparken på Vestsida har quarterpipe og 7 hopp. Norges eneste permanente skicrossløype ligger på Mellomstasjonen. Langrennsløypene holder en meget høy standard. Totalt har man over 600 km med løyper med utgangspunkt fra Kvitfjell.

- **Voss resort fjellheisar** - Voss ligger på Vestlandet, kun litt over 1 times kjøring fra Bergen. På Voss skisenter finner du 40 km med preparerte alpinløyper, alt fra gode bakker for nybegynnere til krevende terreng for de beste. Det er 10 heiser, deriblant gondolbane fra sentrum, samt egen snowboardpark og barneområde. Snøkanoner gir garanti for perfekte forhold hele sesongen. I sentrum finnes over 100 butikker, og gode muligheter for afterski i kafeer, puber, pianobarer og nattklubber. Restaurantene serverer lokale spesialiteter. Voss tilbyr 2500 senger for overnattende gjester.

- **Narvik** - Narvik ligger i midnattsolens rike i Nord-Norge, og er kjent for å ha skandinavias største fallhøyde og de beste forholdene for offpiste. Utgangspunktet for alle som kommer til Narvik for å stå på ski er Fagernesfjellet. Alpinanlegget starter (nesten) nede i byen (200 moh.), og skiheisene tar deg opp til 1000 moh. i løpet av 10-15 minutter. Den spektakulære utsikten fra toppen av skianlegget er unik, siden løypene går nesten helt ned til fjorden. Det finnes også en egen Gondolbane som tar deg opp til Fjellheiserrestauranten som ligger 600 meter over havet. På grunn av mørketiden i desember og januar regnes mars til juni som høysesong i Narvik. ([www.skiinfo.no](http://www.skiinfo.no))





# Singelpakkede kaker



Epd -nr	Navn	Antal per kartong	vekt/g
566752	Mor Mønsen 1-pk	24	73
566760	Gulrotkake 1-pk	24	77
563379	Sjokoladecake 1-pk	24	77
1405513	Mini Gugl Carrot 1-pk	36	90
1405521	Mini Gugl Choco 1-pk	36	90
1405539	Yo'go kake 1-pk	36	65
1409465	Marmorkake 1-pk	36	65
1405505	Fyrstekake 1-pk	36	75
273334	Muffins Chocolate Chocolate 1pk	24	113
273318	Muffins Wild Blueberry 1 pk	24	113
997437	Muffins Chocolate Chip 1pk	24	113
1461730	Muffins Orange Choco Chip 1pk	24	113
1461748	Muffins Toffee Apple 1pk	24	113



## "Mors" Kyllingkarbonade – nå enda bedre

"Mors" kyllingkarbonade er en høykvalitets karbonade av kylling og kalkun. Vi har gjort noen små endringer på resepten som gjør at "Mors" Kyllingkarbonade har blitt saftigere og smaker enda bedre enn før. "Mors" Kyllingkarbonade er en sunn karbonade som inneholder både rug og havre, samt kun 9 % fett. "Mors" Kyllingkarbonade passer glimrende til sandwich, både servert varm og kald.  
(Stabburet)



## Godbit fra Baxt

Baxt presenterer nå en nyutviklet dessertkake for det norske markedet. Troika kaken er basert på de kjente norske dessert smaker som er sjokolade og gele kombinert med vanilje. Kaken består av en delt sjokoladebunn fylt med et lag vaniljekrem og dekorert med bringebærgele i kremen. Kaken er toppet med en myk sjokolade.  
(Baxt)



## Vestlandslefsa med Eple & Kanel, eller Sjokokaramell!

Vi følger opp suksessen til Vestlandslefsa ved å lansere to nye og spennende smaksvarianter. La deg friste av den forførende, lyse kakaotrøffelen med sjokoladesmak, eller forsøk en lefse med fyll av saftige Golden Delicious epler.

Pakning: 50 porsj. poser à 2 lefser.  
Lagring: Frysevare. Lagres ved -18 grader eller kaldere. Bør ikke fryses på nytt etter opptining.  
Holdbarhet: Frys: 12 måneder. Tint vare: 5 dager i kjøleskap.  
(Rieber & Søn food service)

## Rakt og kryddret

HOFF Kjøttboller og Mini-Røsti er et smakfullt og raskt måltid med krydrede kjøttboller og HOFF Mini-Røsti. HOFF Kjøttboller og Mini-Røsti er pakket i hendige porsjonsposer à 275g. Samtidig har de en rask tilberedning, og er et lite måltid i seg selv.

Serveres gjerne sammen med dip og salat, og passer ypperlig sammen med Slåtts Creme Fraiche dressing, Hvitløks dressing, Thai Sweet Chili dressing eller French Dog dressing.

Et kjent, rask og godt måltid!  
(Hoff)







# Fastfood-favoritter!

American Hamburger Meny  
- velg mellom forskjellige typer  
brød og pomes frites-varianter



POTETMIX HOFF



POMMES BISTRO HOFF



POTETBÅTER m/skall HOFF



POMMES STRIPS HOFF



POMMES SNACKS HOFF

Vare nr.	Varetekst	EPDnr.	Pakning
212	Amerikansk hamburger 100%, rå	659789	ca 71 stk. à 70g
211	Amerikansk hamburger 100%, rå	656975	ca 5 stk. à 100g
213	Amerikansk hamburger 100%, rå	656967	ca 42 stk. à 120g
218	Amerikansk hamburger 100%, rå	524272	ca 32 stk. à 155g
200	Amerikansk hamburger 100%, rå	554477	ca 25 stk. à 200g
250	Amerikansk hamburger 100%, rå	933622	ca 20 stk. à 250g
219	Amerikansk hamburger 100%, rå	556761	ca 20 stk. à 300g
2150	HOFF Potetmix	1323989	200g x 30
2010	HOFF Pommes snacks	505073	2,5 kg x 4
2007	HOFF Pommes snacks	655464	180 g x 50
2000	HOFF Pommes strips	501973	2,5 kg x 4
2009	HOFF Pommes strips	467944	180 g x 50
2008	HOFF Pommes strips spesial	654152	2,5 kg x 4
2006	HOFF Pommes Bistro	361154	2,5 kg x 4
2115	HOFF Potetbåter med skall	919852	2,5 kg x 4
943	Hamburgerbrød 10 cm	179861	96 stk. à 52 g
944	Hamburgerbrød 12,7 cm	179853	60 stk. à 72 g
947	Hamburgerbrød 10 cm, 3-delt	273375	48 stk. à 75 g
948	Hamburgerbrød 12,7 cm 3-delt	846832	48 stk. à 110 g
949	Hamburgerbrød 15,3 cm	273383	32 stk. à 100 g
985	Hamburgerbrød, grovt 85 gram	1533801	10 poser à 6 brød
966	Hamburgerbrød, grovt 60 gram	1533793	8 poser à 12 brød

Slåtto Marketing AS  
Tlf: 23 28 84 00 Faks: 23 28 84 01

HOFF Norske Potetindustrier  
Tlf: 61 13 11 00 Faks: 61 13 12 12

Ådne Espeland AS  
Tlf: 51 61 16 00 Faks: 51 61 16 01



## Slutt for sardinfabrikk

Sardinfabrikken King Oscar på Askøy blir lagt ned på grunn av sviktende lønnsomhet. – Beskjeden var ventet, men kom likevel som et sjokk. Etter 30. april er det slutt, sier hovedtillitsvalgt ved fabrikken, Ruth Olsen, til NRK.

Konsernet Rieber & Søn er eier av landets siste sardinfabrikk, og det har vært kjent at fabrikken har fått store problemer med lønnsomheten på grunn av den sviktende dollarkursen. Mellom 60 og 70 prosent av produksjonen ved fabrikken har gått til det amerikanske markedet. Merkenavnet King Oscar har eksistert siden 1902, men det forsvinner ikke selv om fabrikken på Askøy legges ned. Rieber-konsernet vil fortsette å produsere King Oscar-sardiner fra en fabrikk i Polen (Dagligvarehandelen.com)

## Fusjonen mellom GRO Industrier Foodservice og Findus Foodservices.

Findus Foodservices overtok storhusholdningsporteføljen til GRO Industrier Foodservice – med virkning fra 2. oktober 2007, og er nå samlet under varemerket Findus. Begge selskapene har tilbudt grønnsaker, frukt og bær. Disse sortimentene vil i enda sterkere grad markedstilpasses gjennom helhetlig, bedre og mer brukervennlig emballasje og effektiviseres til et samlet sortiment. GRO Industrier har i sterkere grad profil som produksjonsorientert bedrift – med 5 produksjonsanlegg i Norge, mens Findus er mer salgs- og markedsorientert i sin profil. Sammen blir dette en mer helhetlig, bredere og ressurssterkere organisasjon som sammen vil bidra til kompetent og målrettet videreutvikling av bedrift, ansatte og produktportefølje. GRO styrker Findus og bidrar med lang og tung, faglig kompetanse innen råvarehåndtering og produksjon. Dette vil bidra til at Findus blir et bredere og sterkere varemerke som tilbyr økt fagkunnskap, flere ideer, bedre markedstilpassede lanseringer og nye interessante konsept i takt med endringene innen spisevaner og nye trender. Fokus på å kunne tilby bedre matopplevelser for den enkelte spise gjest, med rasjonelle, rimelige og velsmakende løsninger. For storhusholdningskundene vil Findus nå kunne dekke en større del av gjestenes tallerken og kjøkkenets buffet gjennom et større sortiment. Vi vil kunne tilby sterkere løsninger og bredere behovsdekning. Kundene kan samle flere produkter på samme plankjøp og på den måten spare tid og få raskere og bedre oversikt over vareflyten. Vi tilbyr allerede nå gode oppfølgingsystemer for våre kunder med vårt landsdekkende salgsteam.

## Servicegrossistene i nytt lokale

Servicegrossistene AS flyttet 2. januar inn i nye større lokaler. Ny besøksadresse er Rosenkrantzgt 11, Drammen. Med en sterk vekst og positiv utvikling de siste årene var det behov for større og mer funksjonelle lokaler. Det var i 2007 en omsetning på 1,780 milliarder kroner og fra 1. februar er det 7 ansatte på Servicekontoret i Drammen.



Merkevedirektør Rannveig B. Krane i Mills mottok den høythengende prisen, "Årets Leverandør" 2007.

Foto: Odd Gunnar Nordengen

## Mills Årets Dagligvare-leverandør 2007

Under Dagligvaredagen på Maffestivalen i Ålesund ble Mills tildelt prisen "Årets Dagligvareleverandør" for 2007.

Kåringen baserer seg på den score som er gitt på en rekke parametre av de fire grupperingen i handelen, og sier altså hvilken leverandør som har best standing i handelen.

Kriteriene bedriftene måles etter er innovasjonsevne, lønnsomhet/soliditet, markedskommunikasjon, leveringsevne/service, samfunnsansvar/miljøbevissthet og samarbeidsevne.

De øvrige nominerte til prisen var: Hansa, Kraft, Procter & Gamble, Santa Maria, Stabburet, Lilleborg og Tine.

(Dagligvarehandelen.com)

## Økte matvarepriser

Det forventes økte matvareprisene i den nærmeste tiden. Melk, kjøtt, smør, pizza og pasta er blant mattypene som kan øke med opp til 10 prosent i februar. Bakgrunnen er økte råvarepriser på verdensmarkedet. Det bekrefter bransjen selv, ifølge Dagsrevyen. Bakgrunnen er knallharde forhandlinger mellom leverandører og grossister, og blant dem som har krevd størst prishopp, er produsentene av landsbruksvarer.





## Visste du at smak og saftighet på kjøttet bestemmes av størrelsen av kyllingen?

Hos Vestfold Fugl lar vi dem vokse noe lenger enn vanlig. Resultatet blir et mer smakfull og saftig resultat på ditt bord.

Vestfold Fugl er en innovativ, effektiv og fleksibel foredlingsvirksomhet for kylling, kalkun og and, basert på den kresne kundens ønsker og behov. Derfor finner du kokker i ledelsen hos oss – og du finner kokker blant våre viktigste kunder.

Høyst sannsynlig får din favorittrestaurant kylling, kalkun og and fra oss!



«I mitt kjøkken er jeg opptatt av den beste kvalitet på råstoffene. Jo bedre råvarene er desto enklere lager jeg god mat. Vestfold Fugl gjør det enkelt for meg på kjøkkenet.»

Odd Ivar Solvold, Mathuser Solvold




## En god start på dagen

TINE Storhusholdning lanserer nå TINE Yoghurt Omega 3, en deilig og frisk yoghurt med kun 1,8 % fett. Den kommer i to vel-smakende varianter, jordbær/rabarbra og blåbær og inneholder Omega 3-fettsyrene EPA og DHA som er gunstig for hjertet, hjernen og for immunforsvaret. Nær halvparten av befolkningen får ikke i seg nok av disse viktige næringsstoffene. Spiser man ett beger med TINE Yoghurt Omega 3 daglig, gir dette et betydelig bidrag av Omega 3 til dem som sjelden spiser fet fisk og som ikke ta andre tilskudd regelmessig. Ny norsk forskning viser at Omega-3 blir lettere tatt opp i kroppen gjennom mat enn ved kosttilskudd.

(Tine)

## Burgerost i større skiver og mer smak

TINE Storhusholdning tar konsekvensen av at burgeren blir større og lanserer nå TINE Burgerost Stor Skive med utpreget "amerikansk smak". Produktet er spesialutviklet for hamburgere for å gi optimal smak og riktige smelteegenskaper. Skiven dekker mer av hamburgeren og osten fremstår mer synlig. Den nye Burgerosten inneholder TINEs Norvegia og amerikaners favorittost, Cheddar. Sammen gir dette en ost med ekstra farge, saftighet og smak.

(Tine)



## – Nytelser som er enkle å tilberede.

TORO Panna Cotta & TORO Crème Brûlée er en enkel sersert som er enkle å tilberede.

Server TORO Panna Cotta sammen med TORO Bringebær Coulis – en fantastisk smakkombinasjon!

Ønsker du å variere dessertene kan du f.eks. smakssette dem med mocca, karamell eller mørk sjokolade.

Varier – server TORO Panna Cotta i høye glass og pynt med TORO Coulis og friske bær! Dersom du ønsker å hvelve TORO Panna Cotta før servering, rør ut 2-3 plater bløtøagt gelatin per liter melk etter oppkok. Bruk brunt sukker (gjærne Demara sukker) når du karamelliserer sukkeret på TORO Crème Brûlée.

(Rieber & Søn food service)

## Frisk nyhet med fisk

TORO Lakselasagne er en frisk nyhet i Rieber & Søn food service sin lasagne-serie. TORO Lakselasagne er laget av ferske lasagneplater med egg lagt lagvis med bechamelsaus, laks, tomatsaus m/brokkoli og toppet med ost.

(Rieber & Søn food service)



## Flytende nyhet

Produktserien fra Vita hjerteog' har hatt stor suksess på dagligvaremarkedet. Nå kommer Flytende Vita hjerteog' margarin i 2 liters emballasje til storhusholdning.

- Dokumentert helseeffekt
- Gode matlagningsegenskaper (Mills Proff Partner)



## Supper og buljong

Forskjellen mellom base og fyldige pulversupper har ikke vært stor hittil. Derfor vil vi i 2008 lansere en portefølje med fyldige pulversupper, rikelig garnert med store biter – noe som får suppen til å virke hjemmelaget.

Gi de kunder som ønsker lavsalt et godt produkt hvor mindre salt ikke reduserer smaken!

Pulver og pasta krafter og buljonger lanseres i mai.

(Unilever)



# Mulighetenes sandwich

## Chef Piadina

Et delikat italiensk bakverk som er penslet med olivenolje og krydder og deretter stenoovnsbakt. Slik blir brødet saftig og får en karakteristisk og god smak. Tilby fargerike og fristende sandwichprodukter som kundene dine ikke kan ta øynene fra.

Nå kommer Stabburet storhusholdning med et sunnere alternativ  
- Chef Piadina halvgrov 130g. La deg inspirere!



EPD	Produkt	Stk/krt	Vekt/krt
1467976	Chef Piadina 130g	14	1,82 kg
1561265	Chef Piadina halvgrov 130g	14	1,82 kg

**NYHET!**

**Chef**

ITALIAN



Stabburet AS, Postboks 711, 1411 Kolbotn, Tlf: 66 81 61 00  
[www.stabburet.no](http://www.stabburet.no) <http://produktkatalog.stabburet.no>

Barilla er ikke bare størst i pastaens hjemland Italia, men også i verden forøvrig. Med utsøkt kvalitet på alle råvarer og med den beste smaken, fremstår Barilla som et produkt av meget høy kvalitet. I Norge tilbyr Barilla et bredt sortiment som spenner fra klassiske pastaformer til utsøkte sauser.

# 100 % FULLKORN



**Pennette Rigate Integrali**  
1 kg, EPD nr: 1564897



**Fusilli Integrali**  
1 kg, EPD nr: 1564905



- 100% durumhvete
- 100% fullkorn
- topp kvalitet i utseende og smak
- 9x1 kg i kartongen

På storhusholdning selges våre produkter gjennom salgsselskapet Baxt AS.  
[www.baxt.no](http://www.baxt.no)





## Utvikler og forsterker samarbeidet i verdikjeden Produsent - Grossist - Kunde



## - et lønnsomt innkjøpssamarbeid!

- større valgfrihet
- gunstige avtaler
- fleksibilitet i praksis

Med visshet om at "sammen er vi sterkere" er Systemkjøp et innkjøpssamarbeid som tilbyr Servicegrossistenes kunder. Strukturerede vareinnkjøp og konsentrasjon om felles

leverandører kommer både produsenter, grossister og kunder tilgode. Systemkjøp BA bistår sine medlemmer til å finne "de riktige" varene til konkurransedyktige priser.