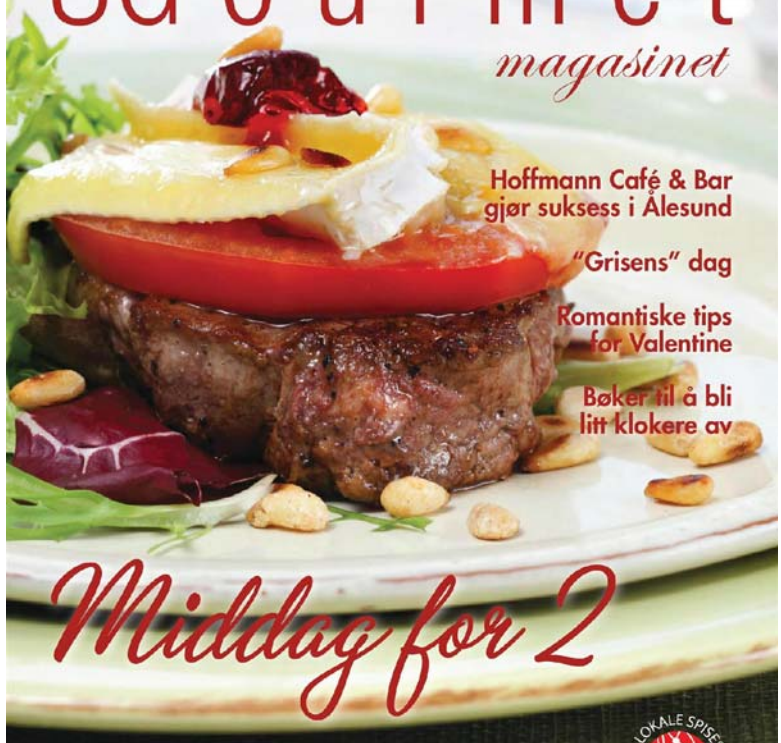




Nr 1 januar/februar - 2011

S G o u r m e t

magasinet



Hoffmann Café & Bar
gjør suksess i Ålesund

"Grisens" dag

Romantiske tips
for Valentine

Bøker til å bli
litt klokere av

Middag for 2



EN TID FOR DET MESTE

Det er vel ikke å ta for hardt i å hevde at vi nordmenn er vintermennesker. Vi trenger ikke å like den kalde og snørike årstiden, men ingen kan ta fra oss at vi kan leve med den. Det er jo faktisk et fortrinn vi har. Faller det 2 cm snø i Aven, får folk. Når det samme skjer i Drammen, finner vi fram lue, votter og akabrett til ungene.

Vi kan vinter. Man vil kan også lengte til sol og lysere tider. Det er vi gode på, og stadig flere gjør plass til en utenlandsur vinterstid – fortrinnsvis sydløst. Har vi ikke anledning, rød eller lyst til det, blir vi hjemme og gjør det vi kan: brukar vinteren. Den har jo sine fortrinns, som vi vinterfagfolk vet. Markettiden er utvirket til utendørs syssel som sågning og aking, og innenfor husets fire vegger er det rikelig rom for peiskos, stearinlys og hemningsløs bolting på kjøkkenet. For eksempel med svinekjøtt. Vi har i dette nummeret av SGourmet sett ekstra godt på svin. Dyret har til alt overmål fått sin egen dag, og er dermed sidesitt med valfiden, FN og Valentin.

Vinteren er også romantisk. Valentinsdagen 14. februar er en skikk som brer om seg i Norge, og den handler om forelskelse og kjærlighet. Mange er svært kritiske til denne dagen fordi den er en

import fra USA og et renspekke kommersielt påfunn. Det får hver og en ta stilling til. Faktum er i hvert fall at både denne dagen og Halloween er tradisjoner som langsomt står rot også i Norge. Som leverandører av kvalitetsvarer forsynes vi selvsagt markedet med det de vil ha. Det er det vi kan og det er det vi er gode på.

Hvis noen dermed skulle tro at vi i Servicegrossistene AS er følelseløse og urromantiske, sier vi til med en offentliggjøring av denne utgavens myke saker om romantiske reisemål og tips for koselige måltider for to.

Det er ikke uteklimaet som styrer deg. Det er du som styrer inneklimaet.

Med vennlig hilsen
Inge Eliassen
Daglig Leder Servicegrossistene AS



Bjørnulf Engras AS, Mjøndalen	32 23 12 00	Østfoldfrukt Mysen AS, Slitu	69 89 88 99
Willys Agentur & Engras AS, Larvik	33 12 06 33	Sunnmøre Engras AS, Alesund	70 17 20 80
Agder Grossisten AS, Nedenes	37 09 79 90	TP-Engros AS, Kristiansund	71 56 57 20
D. Danielsen AS, Tananger	51 64 88 00	Nær Engras Trondheim AS, Trondheim	73 95 73 00
Haugaland Starthusholdning AS, Haugesund	52 73 64 66	Nær Engras Levanger AS, Levanger	74 08 55 60
Sjur Løthe Skipshandel AS, Haugesund	52 84 64 84	Nær Engras AS, Namsos	74 22 61 00
Måkestad Engras AS, Blomsterdalen	55 14 10 30	Paul Nygaard AS, Mosjøen	75 11 14 30
Kristoffer Kaaiba AS, Koksdal	55 22 22 80	Aine Spjue AS, Mo i Rana	75 19 88 88
Euro Supply Bergen AS, Bergen	55 39 46 60	Servicecard Engras AS, Harstad	77 00 22 40
Encon AS, Voss	56 52 09 20	Selboe & Aasbø AS, Finnes	77 84 04 22
Safari Engras AS, Florø	57 75 77 50		
Bjørn Kristensen AS, Kongsvinger	62 88 84 30	Servicegrossistene AS, Drammen	32 21 80 00
Måkestad Engras Øst AS, Sagstua	62 97 18 00		



SVINEKJØTT
- SKIKK OG BRUK 4



NORSK
STORHUSHOLDNING AS 16



6 REISEMÅL FOR 2 21

Servicegrossist

Gyda Wiell Revne (ansvarlig)
Moodboard Reklametynd
(design og tekst)

Oppskriftar/bilder/te:
Opplysningskontoret for egg og
kjer: Haugen Gruppen AS,
Wikipeda.no, Nettavisen.no,
tipadvisor.no, sjøkkenskrivene.no,
heroca.no

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@servicegrossistene.no

MAT OG DRIKKE:

Indrefilet surret i spekeskinke	12
Stekte båtpoteter og Ratatouille	13
Sennepsglasert ytrefilet av svin	14
Svinekjøtt med nøttesaus	15
Romantisk aften for 2: Biff med brie	26
Aspargessuppe	27
Sjokolademousse	27

REDAKSJONELT:

Årets matdager	4
Svinekjøtt - skikk og bruk	6
Sunnøre Engros AS Jevn vekst i utfordrende marked	10
Norsk Storhusholdning AS Et utmerket samarbeid	16
Verdens mest romantiske hoteller	18
6 reisemål for 2	21
Vintips	22
Boktips	23
Hoffmann Café & Bar Suksess i Ålesund	24
Bransjenytt	29
Fokus: Isklar	30

ÅRETS MATDAGER

Vi har grøtens dag og vi har kakedagen. Men når er det? Her er et lite knippe merkedager for mat og drikke. Benytt anledningen og lag minnerike festmåltider.

17. JANUAR ST. ANTONIUS - GRISENS DAG!

17. januar er fra gammalt av grisens dag. Denne dagen feires Antoniusmesse til minne om St. Antonius (251-356 e.Kr.). I Europa eres han som skytshelgen mot epidemier og dyresykdommer, og avbildes derfor ofte med en gris ved føttene. I Roma blir det hvert år fra 17. til 25. januar feiret en fest med velsignelse av dyrene foran kirken St. Antonio. Helt opp til våre dager har det vært vanlig å gi grisene fri denne dagen, ved at de fikk løpe fritt i landsbyen. Primstavmerket den 17. januar er et kors og en gris.

St. Antonius er grunnleggeren av munkevesenet, og kjent for sine helbredende evner av en epidemii kalt Antonius-ilden. Denne var blant annet forårsaket av at både mennesker og dyr hadde spist mellemøye. St. Antonius ble født i Egypt. I en alder av 20 år gav han avkall på all sin rikdom og fruktbare eiendom arvet fra sine foreldre, og dro sørover i ørkenen hvor han slo seg ned blant tidlig kristne, fordrevet fra sitt land av kaiser Decius. Her levde han i årevis som eremitt med apostolisk fattigdom som ideal.

Hans enstamme og oppofrende liv, med hardt arbeid og bønn under brannende sol ble snart et forbilde for mange. Den kristne legenden forteller at djevelen gjorde alt for å friste ham. Den 17. januar har sin egen merke på primstavet. Dette fordi djevelen prøvde å friste Antonius ved å forvandle seg til en gris. Men det lyktes ikke. Han viste seg også for ham i skikkelser av vakre kvinner, stor makt, og overrådig rikdom. Antonius klarte å motstå djavelens fristelser og kjælets lyst, tross all den smerte, ensomhet og pinsel led han i sin eget selskap, sammen med sin gris, hans eneste venn. St. Antonius døde 17. januar i Thebaid, år 356 e.K. over 100 år gammel.

14. FEBRUAR VALENTINS DAGEN

St. Valentinsdagen, på norsk også kalt alle hjertens dag, markeres 14. februar som en feiring av kjærlighet og romantikk. Dagen feires særlig i engelskprådlige land ved å kjøpe gaver og sende kjærlighetsbrev eller kort, ofte anonymt.

Valentinsdagen har blitt feiret i England siden 1600-tallet.

De hentet ideen fra myten om Den hellige Valentin (Valentinus).

Valentin ble fengslet etter at den romerske keiseren Claudius II truet med fengsel og dødsstraff for dem som ikke avsvor seg kristendommen. Valentin ville ikke avsvære sin gud, og ble derfor steinet til døde i 273 e.Kr. For Valentin ble drept, skrev han et brev til sin kjære Julia og bad henne berede seg til Gud. Han undertegnet med «... fra din Valentin».

Den kristne feiringen av dagen kan ha røtter i romersk feiring av gudinnen Juno, som representerte kvinner og ekteskap, og starten på Lupercalia-festivalen, en fruktbarhetsfest som begynte 15. februar.

HVILKEN DAG ER DET I DAG?

Januar:
17. januar: Grisens dag

Februar:
14. februar: Valentins dag

Mars:
22. mars: Verdens vannedag

April:
8. april: Kokedagen

Mai:
2. lørdag i mai: Årets første grill-dag

Juni:
1. juni: Verdens melkedag
7. juni: Vaffeldagen
2. lørdag i juni: Sjømatens dag
23. juni: St. Hans

Juli:
29. juli: Oljebøt

September:
Siste torsdag i måned: Fårikålens dag

Oktober:
1. onsdag i måned: Lutefisksesongen starter
2. fredag i måned: Verdens eggdag
16. oktober: Verdens matvaredag
16. oktober: Verdens brøddag
17. oktober: Den norske øplørdagen
22. oktober: Østens dag
23. oktober: Grøtens dag

November:
11. november: Martensmesse
4. torsdag i måned: Thanksgiving

Desember:
13. desember: Lucia-dagen

Bevegelige dager:
søndag før faste - 7 uker før 1. påskedag
Farseløvenssøndag
Tirsdag etter fasteløvenssøndag - 40 dager før påske
Pannekokedagen

SVINEKJØTT



SVINEKJØTT - SKIKK OG BRUK

Det finnes mye forskjellig svinekjøtt i butikken, her får du litt hjelp til å velge.

Hvilke stykingsdeler skal jeg velge?

Det er med svinekjøtt som med andre typer kjøtt. Det er viktig å velge riktig stykingsdel i forhold til hva som egner seg best til den retten du skal lage.

Som en tommelfingerregel kan man si at stykingsdeler fra forpart, også kalt koketjøtt, er best egnet til retter som koke lenge. Den lange tilberedningstiden vil gi mørt og velsmakende kjøtt.

Fjerne fett og ben før eller etter tilberedningen?

En del konsumenter er tvilsomme til å kjøpe kjøtt med fett og ben, men jo mer fett du skjærer bort før tilberedning, jo mindre karakter får kjøttet, ettersom mye av smaken sitter i fetten. Kjøtt med ben blir også saftigere enn det kjøttet som tilberedes uten ben.

Er det mye fett i svinekjøtt?

Renskjært svinekjøtt inneholder bare 2-5 % fett. Nesten 60 % av fetten i svinekjøtt er umettet, altså fett som er godt for hjertet. Når du steker kjøttet, siver dessuten 10-15 % av fetten ut i pannen.

Må svinekjøtt være gjennomstekt?

Myten om at svinekjøtt må være gjennomstekt og nesten tørrstekt er og blir en myte. Nesten, eller såvidt gjennomstekt, med en kjerntemperatur på 68-70 °C gir som oftest perfekt resultat.

Hva er forskjellen på medisterdeig og medisterfarse?

Medisterdeig er fremstilt av svinekjøtt, eventuelt tilsatt storfe kjøtt og fett av storfe eller svin. Medisterdeig pleier å inneholde ca. 25 % fett. Medisterfarse er spedd medisterdeig.

Noen norske tradisjonsretter av svin:

Lapskaus, Fløsk og duppo og Erter, salt kjøtt og fløsk.

Julemat: Ribbe, juleskinka, medisterkaker/pølser, sylte, syltelabbbar og leverpostei.

Hva er spekeskinke?

Spekeskinka er den vanligste formen for spekeemat. Den er fra låret på grisen, og finnes i mange varianter og kvaliteter.

Å speke er det samme som å tørke kjøtt. Det er altså vannet i kjøttet som er trukket ut ved bruk av salt og luft(tørking).



Kan man være allergisk mot svinekjøtt?

Allergi mot svinekjøtt og annet kjøtt er svært sjeldent. Allergisk reaksjon på svinekjøtt forårsakes i de aller fleste tilfeller ikke av svinekjøtt i seg selv, men oftest av noe som er tilsatt produktet.

Kan gravide spise svinekjøtt?

Gravide kan spise alle typer kjøtt dersom det er gjennomstekt eller gjennomkøkt. Spis svinekjøtt og kos deg!

Har svinefett negativ virkning på kolesteroler i blodet?

I svinekjøtt er mesteparten av fett et unematet, mens noe er også flerumettet. Det unumattede fett har nøytral effekt på kolesteroler, mens det flerumattede har en gunstig effekt på kolesterolverdiene i blodet.

BRUKEN AV SVINEKJØTTE

Nokke

Hel nokke blir vanligvis brukt til koteletter, men uten ben er den ypperlig til en liten stek. Nokkekoteletter skjæres fra nokken og er ekstra saftige fordi fett er fordelt i kjøttet. Passer ypperlig til grilling og ovnssteking.

Bog

Svinebog egner seg godt som letsaltet kokekjøtt og til gryteretter. Skåret i skiver er den ypperlig til grilling. En del svinebog brukes også som produksjonskjøtt til for eksempel bogukinke. Svinestek av bog er en litt rimeligere utgave av skinkestek.

Side med ben

Siden på grisen kan brukes på mange måter. Den mest kjente er ribbe, som stort sett hører julen til. Siden blir også brukt til å lage bacon og letsaltet flekk. En del havner også på grillen i form av grillribbe i skiver.

Tynnribbe er ribbe uten kotelettkam. Midribbe er med kotelettkam. Familienribbe er nesten det samme som midribbe, men ryggbenet er fjernet og gjør den lettere å skjære opp. Familienribbe trenger litt lenger steketid enn tynnribbe.

Buklist er den nederste, benfrie delen av sideflesket. Kan kokes og lettsales til syltelakk eller tas med i hodesylden.

Spereribs er den beholdige delen av ribben hvor kjøttet sitter mellom ribbene. Grillben er ypperlig til grilling.

Knokke

Kan kjøpes fersk, saltet eller saltet og rødt. Knokker trenger lang tilberedningstid, men er absolutt verdt å vente på. Store, kjøttfulle knokker spises gjerne med kålrotstappe eller surkål og poteter. Knokker er også ypperlige til ertesuppe, lapskaus og andre gryteretter. Griselabb består for det meste av sener, fett og brus, letsaltet og kokt blir den til syltelakk, som er en delikatesse på julebordet.

Kam

Kotelettkammen består av ytre- og indrefileten og selges hel, med og uten ben eller oppdelt i koteletter. Ytrefilet kan tilberedes hel eller den kan skjæres i skiver til bifiler. Indrefilet er den aller største delen. Filetene kan stekes hele eller i skiver. Indrefilet må stekes forsiktig og kan gjerne være litt rosa inni. Koteletter er egentlig ytre og indrefilet med ben og fettrand. Filetkoteletter er uten indrefilet og med mindre ben.

HARLEMGRUPPEN

- din råvareleverandør



HarlemGruppen er en viktig leverandør av produkter til det norske stordussholdnings- og dagligvaremarkedet, samt til næringsmiddelindustrien. Vi leverer hermetikk, oljer, frø, tørkede frukter, nøtter, kakao, ost, kjøtt, sukker og krydder mm.

Våre medarbeidere er kvalitetsbevisste, og har spisskompetanse innenfor de ulike produktgruppene og tilhørende markeder. Vi jobber daglig på det internasjonale råvaremarkedet og søker kontinuerlig etter den optimale løsningen for våre kunder.

HarlemGruppen, Pb 57 Smestad, 0309 ØSLØ. Besøksadresse: Skøyenveien 18, 0375 ØSLØ
Tlf: 21 00 42 00 Faks: 21 00 42 40 e-post: sales@harlemfood.no
www.harlemfood.no

SKIKK OG BRUK

FRA BUTIKK TIL KJØLESKAP

Raskt hjem med kjølevarer!

Ferskvarer som skal oppbevares kjølig, må raskt hjem og inn kjøleskapet. Det er stort sett bare når vi har kjøpt iskrem at vi fører oss hjem med matvarene. Men så fort du tar en vare ut av kjøleskap eller disk i butikken, byter du en såkalt kjølekjede som er avgjørende for at holdbarheten som oppgis gjelder. Skal du på lange kjøreturer må kjølevarer oppbevares i kjølebølg!

Kaldt og rent kjøleskap

Temperaturen i ditt kjøleskap bør være 4 °C, eller lavere. Lav temperatur hindrer bakterievekst. Det er lurt å holde god orden og plassere de mest usatte varene i den kaldste delen av skapet. Pakk inn matvarer slik at de ikke tar til seg smak eller tørker ut. Unngå å sette varm mat i kjøleskapet da det vil gi en høyere

temperatur der og bedre betingelser for bakterievekst. I tillegg er det viktig å rengjøre kjøleskapet ordentlig med jevne mellomrom.

Kald fryser

Frysing er den vanligste måten å forlenge holdbarheten på mat. Temperaturen i fryseren bør være mellom -18 °C til -22 °C eller lavere. I fryseren blir ikke bakteriene drept, men de går i dvale. Når du tar maten ut vil bakteriene vokse opp igjen. Men var maten fersk ved infrysing, og en følger regler for oppvarming av mat er det ingen grunn til bekymring.

Tining av kjøtt?

Det anbefales å tine kjøtt i kjøleskap. Da er det viktig at kjøttet legges på en tallerken eller i en bolle som hindrer at kjøtsaft drypper ned på andre matvarer i kjøleskapet.

STEKE- OG KOKETIPS: SVINEKJØTT

Ret/del	Mengde kjøtt pr. porsjon	Tilberedningsmetode	Kjernetemp. ferdig tilberedt
• Surrret svinestek u/svær	200 g	Stekes i ovn på 125 °C, 1,5 kg stekes i ca. 2 timer.	Medium: 70 °C Gjennomstekt: 76 °C
• Skinkeslek m/svær	200 g	Stekes i ovn på 125 °C, 1,5 kg stekes i ca. 1 1/2-2 timer. Bruk grillen på slutten for å få svoren sprø.	Medium: 68 °C Gjennomstekt: 74 °C
• Indrefilet	200 g	Brunes i panne, etterstekes i ovn på 125 °C. 400 g stekes i ca. 20 minutter.	Medium: 70 °C Gjennomstekt: 76 °C
• Yrefilet	200 g	Brunes i panne, etterstekes i ovn på 125 °C. 1 kg stekes i ca. 40 minutter.	Medium: 70 °C Gjennomstekt: 76 °C
• Spore ribs/Grillribbe	350 g	Rå spore ribs dampes først ca. 1 time under folie på 200 °C. Grilles i 6-8 minutter på hver side.	
• Ribbe	300-500 g	Dampes i 45 minutter på 230 °C. Stekes deretter på 200 °C i ca. 1-1 1/2 time for tynnribbe, 2-2 1/2 time for familieribbe.	
• Skinke:	200 g	Trekke i vann. 1 kg trekkes i ca. 1 time	70 °C
• Røkt zvinokam	300 g	Pakkes i folie, stekes i ovn på 125 °C. 1,5 kg stekes i 1 1/2 time.	70 °C
• Skinkebiff	200 g	Brunes raskt på sterk varme, 2 minutter på hver side. Etterstekes på lavere temperatur i ca. 2-3 minutter på hver side.	
• Koteletter	250 g	Brunes raskt på sterk varme, 2 minutter på hver side. Etterstekes på lavere temperatur i ca. 2-3 minutter på hver side.	
• Gryter og wok	200 g	Freses raskt i varm panne i olje (Soya eller solsikkeolje), ca. 2 minutter.	
• Gryteretter, lapskaus	150 g	Freses raskt i varm panne i 2-3 minutter, deretter trekke i vann/kraft i ca. 40 minutter.	
• Knøler	1 stk	Trekkes i vann på 85-90 °C i ca. 3 timer.	

SUNNMØRE ENGROS AS



- Det blir stadig færre enkeltkunder og flere kjededannelser. Det skjerper konkurransen. Vi jobber kontinuerlig med å effektivisere driften og redusere kostnadene for å holde prisene nede, sier daglig leder Kjell Marstein i Sunnmøre Engros AS.

Ålesundsbedriften har hatt en lysende utvikling siden starten i 2003. Både Kjell Marstein og driftsjef Hans Roar Aas har vært med siden dag én, og var begge sterkt delaktige i at omsetningen rundt 14 millioner kroner allerede det første driftsåret. Deretter har salget doblet seg omtrent hvert tredje år. Ved utgangen av 2010 omsetter Sunnmøre Engros AS varer for over 57 millioner kroner fra sin sentrale plassering i Spjelkavik, en mil utenfor Ålesund sentrum.

- Vi holder til i Spjelkavik, som er en populær og hurtig voksende bydel i Ålesund. Her ønsker folk å bo, og det har vokst fram store boligområder og regionens største kjøpesenter, Moa. For oss er det et bra sted å være siden vi er nær markedet vårt, som omfatter Sunnmøre og den delen av Romsdal som ligger sør for

Romsdalsfjorden. Lenger nord og sør har vi kollegaer i Servicegrossistene AS som leverer varene, sier Marstein.

Færre og større kunder

- Nærhet til kundene er en stor fordel for oss som legger vekt på å være fleksible, raske og serviceorienterte. Men beliggenheten ute i distrikter har også en kostnads side som vi må leve med. Vi får høyere fraktkostnader inn til lager, og dette er utgifter som må dekkes inn på en eller annen måte. Vi klarer det ved å være effektive i andre deler av driften. Det er også en tendens til at vi får stadig færre og større kunder på grunn av sammenslåinger og kjedeetableringer. Det forenkler en del av transporten og logistikken. På den annen side blir vi også mer sårbare for tap av kunder. Det typiske nå er at grossisten får avtale



Klokka fire første påskedag, må noen hoppe i skoene og handle raskt. Det ønsker vi å være gode på, sier Marstein.

På lag med kunden

Sunnmere Engros AS er i likhet med de andre Servicegrossistene i Norge kommet langt i prosessen med å bli sertifisert som Miljøfyrtårn. Dette er et viktig tiltak for de samarbeidende grossistbedriftene, som også har andre vesenlige fellestrekk. Det mest fremtredende er tilgjengelighet og service. Et annet poeng er lokal tilhørighet og sunn krammerånd, noe som blant annet gir seg utslag i det som på fint heter "kundepleie".

- Vi legger stor vekt på å bli kjent med kundene våre. Det sier seg selv at vi kan yte bedre service hvis vi kjenner kundens hverdag og utfordringer godt. Derfor arrangerer vi et stort kundetreff hvert år, der noen av våre leverandører presenterer seg og sine produkter overfor kundene. I år var vi på Hotell Ivar Aasen i Ørsta, der vi samlet 25 utstillere og rundt 150 kunder. I tillegg til fagprat og seminarer, er disse samlingene veldig gode anrener for sosialt samvær og samtaler vi ikke får tid til i hverdagen. Utover det årlige treffet, sender vi jevnlig ut kampanjetilbud fra våre leverandører. Det blir sendt ut sammen med fakturaene.

- "Her får du en god og en dårlig nyhet?"

- Hal Neida, "her får du to gode nyheter; en fornuftig faktura og kjemp gode tilbud", sier daglig leder Kjell Marstein.

i en anbudsperiode, og så er det nye forhandlinger og ny avtale når perioden utløper. Taper man den konkurransen, er det stor risiko for at osslote må permitteres eller sies opp. Det må bli sønn når hver enkelt kunde får stadig større økonomisk betydning. Jeg er litt forundret over at en del kunder kun ser på prisdelen av et anbud, uten å vurdere alle fordelene ved å få én samlet leveranse fra én og samme leverandør. Får vi tillit som totalleverandør, kan vi yte den beste servicen. Vi går på vannet for faste kunder og strekker oss utrolig langt for å løse problemer som måtte oppstå, om det så er på selveste julaften, sier Marstein, som framhever sine ni medarbeideres ekstreme servicenstilling. - Det er den viktigste grunnen til at salget øker år for år, sier han.

Totalleverandør

Sunnmere Engros AS er både storhusholdningsgrossist og skipshandler. På kundelisten står alt fra restauranter, puber, kafeer, kantiner og kiosker, til offentlige virksomheter, fiskerbåter og offshoreanrener i oppdrag langs norskakysten. Vareutvalget er alomfattende og mer enn stort nok til at grossisten kan kalle seg totalleverandør på de fleste områder: Frukt/grønt, meieri-varer, kjøtt, fisk, tørrvarer, papir, emballasje, non-food, mineralvann, øl, vin, sprit, sigaretter, tørrvarer, frysevarer. Og har de ikke det du trenger, går de langt for å skaffe det til veie på kort varsel.

Service som livsstil

- Vi lever av service. Det er i pressede situasjoner vi får vist hva vi er gode for. Det er ingen kunst å levere epler en tirsdag formiddag, men går kunden tom for egg

INDREFILET SURRET I SPEKESKINKE



INDREFILET AV SVIN ER GODT I SEG SELV, MEN SURRET I SPEKESKINKE BLIR DEN EKSTRA GOD. LAG DEN NÅR DU VIL HA DET LILLE EKSTRA!

400 g indrefilet av svin
¼ ts pepper
4 skive spekeskinke
1 ss olje

Slik gjør du:

1. Gni svinefileten inn med pepper.
2. Pakk fileten inn i skinkeskivene og bind hysing rundt med jevne mellomrom.
3. Pensle fileten med olje og legg den over i en ildfast form.

4. Stikk et steketermometer i den tykkeste delen av fileten og stek på 125 °C til termometeret viser ca. 70 °C. Sjøkk termometeret etter 20 minutter.

Tips:

Denne oppskriften egner seg også veldig godt til grilling. Grill fileten i 15-20 minutter. Små øst.

Serveres med stekte potetbåter og rotatouille.



STEKTE POTETBÅTER

ENKEL OG GREI VARIANT AV POTETER. PASSER TIL ALLE SLAGS TYPER STEKT KJØTT OG PØLSER.

2 porsjoner

5 stk potet
1 ½ ss olje
1 ts urtekrydder
1 ts salt

Slik gjør du:

1. Forvarm stekeovnen til 225 °C. Vask potetene godt og del dem i båter som du legger i en langpanne med stekepapir i bunnen.

2. Pensle med olje, krydderurter, salt og pepper. Stek i 20 minutter.

PSST: Potetene blir ekstra sprø ved bruk av varmluft de siste 5 minuttene.



RATATOUILLE

KLASSISK TILBEHØR MED INSPIRASJON FRA PROVENCE I FRANKRIKE. SMAKER ALLTID GODT OG PASSER TIL DET MESTE.

2 porsjoner

1 ss olje
1 bår hvitløk
1 stk løk rød eller gul
½ stk grønn squash
1 stk rød paprika
¼ ts salt
¼ ts pepper
½ boks hermetiske tomater
½ ss finhakkede friske urter (f.eks. rosmarin, basilikum, timian)
½ stk kjøttbølgjorterning

Slik gjør du:

1. Rens og del løken i båter, paprika og squash i litt store biter. Finhakk hvitløken.

2. Ha olje i en kjele og tilsett hvitløken. La den surre litt før du tilsetter grønnsakene. La alt surre litt før du heller over de hermetiske tomaterne og kjøttbølgjorterningen. Rør forsiktig av og til mens retten småputrer i ca. 15 minutter.

3. Smak ratatouillen til med urtekrydder, salt og pepper.

SENNEPSGLASERT YTREFILET AV SVIN

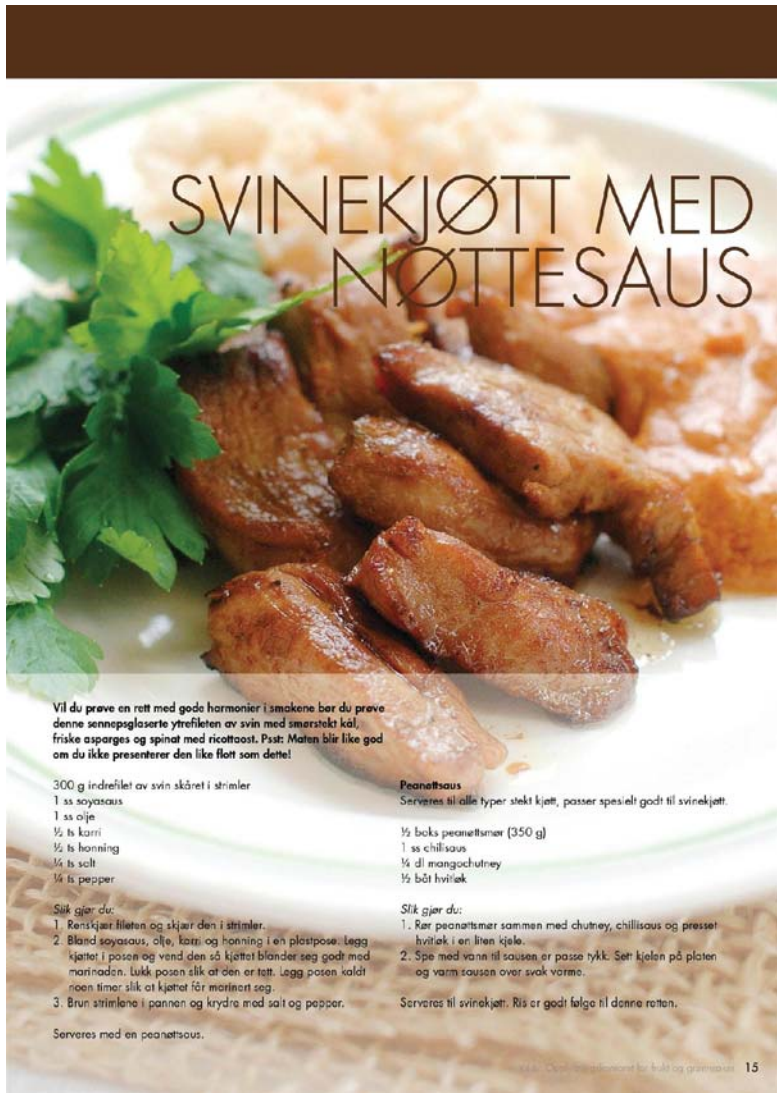


Vil du prøve en rett med gode harmonier i smokene bør du prøve denne sennepsglaserte ytrefileten av svin med smørstekt kål, friske asparges og spinat med ricottaost. Past: Maten blir like god om du ikke presenterer den like flott som dette!

300 g ytrefilet av svin
1 ½ ss sennep
½ ss grillmel
½ ts salt
½ ts malt hvit pepper
1 ss smør til steking
½ beger ricotta
½ pk frisk spinat
1 båt hvitkål
¼ dl matolje
salt og pepper
4 stk hvit frisk asparges
200 g hodekål

Slik gjør du:

1. Brun kjøttet godt i varm panne med smør. Legg fileten over i ildfast form.
2. Smør på en blanding av sennep, grillmel, salt og pepper på fileten. Sett formen inn i ovnen på 125 °C og stek til kjøttet har kjerne-temperatur på 70 °C (rosa).
3. Vask og rens spinat, og stek den raskt i panne med smør og finhakket hvitkål til den er myk. Tilsatt ricotta, fløte, salt og pepper. Rør godt om og la det trekke i 10 minutter.
4. Skrell asparges og trekk den i sydende lettsaltet vann i ca. 8 minutter.
5. Snitt hodekålen fint og stek den i smør i varm panne til den er myk og god.



SVINEKJØTT MED NØTTESAUS

Vil du prøve en rett med gode harmonier i smakene bør du prøve denne sennepsglaserte ytrefileten av svin med smørstekt kål, friske asparges og spinat med ricottaost. Past: Maten blir like god om du ikke presenterer den like flott som dette!

- 300 g indrefilet av svin skåret i strimler
- 1 ss soyasaus
- 1 ss olje
- 1/2 ts karri
- 1/2 ts honning
- 1/4 ts salt
- 1/4 ts pepper

Slik gjør du:

1. Renskjær fileten og skjær den i strimler.
2. Bland soyasaus, olje, karri og honning i en plastpose. Legg kjøttet i posen og vend den så kjøttet blander seg godt med marinaden. Lukk posen slik at den er tett. Legg posen kaldt noen timer slik at kjøttet får marinert seg.
3. Brun strimlene i pannen og krydre med salt og pepper.

Serves med en peanøtsaus.

Peanøtsaus

Serves til alle typer stekt kjøtt, passer spesielt godt til svinekjøtt.

- 1/2 boks peanøtsmør (350 g)
- 1 ss chilisaus
- 1 dl mangochutney
- 1/2 båt hvitløk

Slik gjør du:

1. Rør peanøtsmør sammen med chutney, chilisaus og presset hvitløk i en liten kjele.
2. Spe med vann til sausen er passe tykk. Sett kjelen på platen og varm sausen over svak varme.

Serves til svinekjøtt. Ris er godt følge til denne retten.



ET UTMERKET SAMARBEID

Ikke bare omsetter de tre medlemsbedriftene i Norsk Storhusholdning for store beløp hvert år; de får også utmerkelse på rekke og rad. Flere produkter ble tildelt svært hyggelige medaljer under årets NM for Kjøttprodukter. Gruppens nye "Diner Hamburger" fikk gullmedalje og ble kåret til "Årets Hamburger", mens "Kyllingfilet Gourmet" fikk gullmedalje i samme mesterskap.

Kjente bedrifter

Norsk Storhusholdning (NSH) er et forholdsvis anonymt begrep for den jevne forbruker, men i bransjen har gruppen en sterk stilling. Gruppen eies av Slåtto Marketing AS, HOFF SA og Ådne Espeland AS med 1/3 hver. Omsetningen ligger på rundt 370 millioner kroner i det norske storhusholdningsmarkedet, hvorav noen prosent kan tilskrives et salgssopdrag for GourmetCompagniets sortiment.

- Vi har samarbeidet med Servicegrossistene AS siden gruppen ble etablert i 1995, sier markedsjef John Arne Jørgensen i Slåtto Marketing. Han deler ansvaret for salgssoppartet i NSH med Eivind Gjøstad som også er solgstjef i Hoff SA.

Merkevarer

Servicegrossistene AS er en viktig samarbeidspartner for NSH. Gjennom Servicegrossistene AS når NSH ut til kunder over hele Norge med sine produkter. Samarbeidet fungerer godt

både med Servicegrossistene AS sentralt og med den enkelte grossist. Servicegrossistene AS har hele sortimentet vårt i sin portefølje, for eksempel Slåtto Hamburgere, Hoff Poterprodukter og Slåtto/Jæder pizzaprodukter. De mest kjente merkevarene er antakelig Hoff Opphøgd Poteter, Slåtto Amerikanske Hamburger samt Jæder pizza- og kyllingprodukter, sier Jørgensen.

Spesialisert erfaring

De tre bedriftene i Norsk Storhusholdning samarbeider tett og utfyller hverandre perfekt sortimentsmessig. Slåtto Marketing har vært i drift siden 1976, og er spesialist på fastfood og pizza. Hoff SA har foredlet poteter siden 1848, og har en ledende posisjon innen produksjon og markedsføring av poteterprodukter i Norge. Ådne Espeland AS ble startet i 1886 med kjøttforedling som spesialområde. De leverer store mengder pålegg og pizzafyll, og er dessuten tre ganger blitt kåret til Norgesmester i hamburgere.



Samarbeidet gir betydelige stordriftfordeler.

- Vi står selvsagt sterkere sammen enn hver for oss. Vi har etablert et landsdekkende salgsparell med rundt 20 distriktsansvarlige som dekker hver minste bygd i Norge, i samarbeid med de lokale Servicegrossistene. Vi har høy faglig kompetanse rundt produktene våre, noe vi gjerne deler med våre kunder gjennom NSH-skolen, som er et unikt opplæringsystem som er med på å heve kvalitetsnivået i bransjen, sier Jørgensen, som for tiden er mest opptatt av den nye salstingen "Det Lille Extra".

Det Lille Extra

- Dette er noe vi har jobbet med lenge, og som vi har store forventninger til. Bakgrunnen er at det altfor lenge har vært et nokså ensidig fokus på pris i vår bransje. Dessverre har dette i mange tilfeller gått på bekostning av kvalitet og variasjon – kort sagt det mange vil kalle "matopplevelsen". Mye tyder nå på at

forbrukerne ønsker seg et mer variert tilbud og større vekt på selve matopplevelsen, både når det gjelder smak og estetikk, sier Jørgensen.

Konseptet "Det Lille Extra" er et menykonsept som bygger på to klart definerte målsetninger:

- Skape fornøyde gjester
- og dermed meromsøtning
- Gjøre hverdagen enklere på kjøkkenet

- "Det Lille Extra" bygger på et ønske om at man i størst mulig grad skal presentere nye retter og menyer basert på råvarer man allerede har og kjenner godt, alternativt med enkelte tilleggsprodukter, for eksempel sauser, dressinger og tilbehør. Dette gjør at grossister og serveringssteder kan aksjere sitt solgt uten store produktutvidelser. Det er bare snakk om å selge det man har på nye og mer spennende måter. Produktene som inngår i "Det Lille Extra" er hentet fra NSHs brede sortiment av kjøtt, kylling, pizza, potet og

forskjellig tilbehør. Vi har utvidet menyer og materiell for flere temoer allerede, og er i grunnen klare til å sette i gang. Grossistene får i disse dager oversendt informasjon om produkter, tilbehør, materiell og en gjennomgang av "Det Lille Extra". Vi har fått gode tilbakemeldinger på planene og gleder oss til å trykke på startknappen, sier Jørgensen, som legger til at dette bare er begynnelsen.

Spennende utvikling

- Ytterligere menytemoer med enda flere spennende retter kommer etter hvert. Det jobbes også med andre spennende produkter. Blant annet er gruppen engasjert i et prosjekt med markedsføring av produkter laget av premium svinekjøtt under varemerket Jæren Smok. Dette involverer alle prosesser fra nytt fôr, sertifiserte bander, dyrevelferd, trivsel, kort vei til slakteri og kvalitet på råstoff. Vi tror på et kupp kvalitetsprodukt som også tilfredsstiller de fleste miljøhensyn, sier John Arne Jørgensen i Norsk Storbusholdning.

LOVE IS IN THE AIR

VERDENS MEST ROMANTISKE HOTELLER

HIT TAR DU MED KJÆRESTEN PÅ VALENTINS DAGEN.

Det nærmer seg valentinsdagen og enten du faktisk skal ut og reise eller bare liker å drømme, kan du ta en liten snikttur på verdens mest romantiske hoteller her. Skal du besøke ett av hotellene må du reise et stykke, her finnes ingen norske, og heller ikke skandinaviske hoteller. Men skal du til Indonesia, Thailand, Mexico, Italia eller Hellas sammen med kjæresten bør du kanskje vurdere ett av verdens 11 mest romantiske hoteller.

Hvert år gir Tripadvisor.com ut lister over de beste hotellene innenfor forskjellige kategorier som best service, all inclusive, mest trendy og selvsagt mest romantisk.

Tripadvisor har mer en 30 millioner brukermeldelser på blant annet hoteller og restauranter over hele verden, og listen over verdens mest romantiske hoteller er selvsagt basert på brukernes meninger.

Her kan du se hvilke hoteller som «mannen i gata» synes egner seg aller best for en romantisk ferie.

10. SECRETS SILVERSANDS RIVIERA CANCUN - PUERT MORELOS, MEXICO

Velg mellom åtte restauranter og åtte barer, eller kos deg alene sammen med din kjære - boblebadet som finnes i hvert rom på hotellet. Hotellet er all inclusive så du kan spise og drikke alt du orker, delta på aktiviteter som basketball, bingo, billiard, seiling og danseskjoler uten ekstra kostnader. Prisene for en natt i dobbelrom med alt inkludert koster fra cirka 3000 kroner.

www.secretresorts.com

9. THE SAMAYA BALI - SEMINYAK, INDONESIA

Dette hotellet ligger på den vakre Seminyakstranden og kun en kort kjøretur fra Legian som kan by på det meste inne shopping og underholdning. Her finnes romantiske rom og villae hvorav sistnevnte har private svømmebasseng. Hotellet har selvsagt alt som trengs for en romantisk ferie som spa og to restauranter hvor en ligger på stranden. Prisen for en natt i dobbelrom ligger fra cirka 3000 kroner.

www.thesamayabali.com

8. TUCKER'S POINT HOTEL & SPA - HAMILTON PARISH, BERMUDA

Tucker's Point Hotel & Spa har romantisk dekorerte rom i den flotte bygningen som ligger ved sjøen i Bermuda. Hotellet har aktiviteter som tennis, golf, ridning, dykking og skreddersydde turer for spaser- og joggere. Spa finnes selvsagt også her og en stilfulle restaurant med myrer komponert av priobalente kokker. Prisene ligger fra cirka 4000 kroner per natt for ett dobbelrom.

www.tuckerspoint.com

7. SECRETS MAROMA BEACH RIVIERA CANCUN - PLAYA DEL CARMEN, MEXICO

All inclusive luksushotell kun for voksne i vakre Playa del Carmen. Hotellet ligger på den kritt hvite stranden, men for deg som trives ved bassengkanten finnes det faktisk tolv forskjellige av dem på Secrets Maroma Beach. Velg mellom syv forskjellige gourmet restauranter og åtte barer. I spa-avdelingen kan du få behandlinger både utendørs og innendørs. Hotellet spesialiserer seg også på å bryllup og bryllupsreisende. Prisene ligger fra 3000 kroner natten for to personer med alt inkludert.

www.secretresorts.com

6. IBEROSTAR GRAND BAVARO HOTEL
- PUNTA CANA, DEN DOMINIKANSKE REPUBLIKK

Dette er hotellet for ekte badenyndere og for deg uten barn. Iberostar Grand Bavaro ligger på en strand i Karibien og er et hotell kun for voksne. Her finnes utallige aktiviteter både på land og i vann. Du kan velge mellom tre restauranter, to nattklubber, casino og leker eller kokkekurs på stranden. 260 rom har enten hage eller havutsikt, det finnes 13 suiter og én presidentsuite. Hotellet tilbyr også all-inclusive. Prisene ligger fra rundt 3000 kroner per natt for to personer i dobbeltrom med alt inkludert.

www.iberostar.com

5. PELLEGRINO PENSIONE
- PRAIANO, ITALIA

I italienske Praiano, på den idylliske Amalfikysten, ligger det familiedrevne hotellet Pensione Pellegrino. Hotellet er enkelt, men romantisk innredet. Hotellet er kjent for sin gode service og ikke minst beliggenheten med flott havutsikt. Prisene på hotellet er absolutt menneskelige. For en natt koster rommene fra omtrent 800 kroner i lavsesong og 1000 kroner i høysesong inkludert frokost.

www.pensione-pellegrino.it

4. CAPE SIENNEA HOTEL & VILLAS
- KAMALA, THAILAND

Hotellet ligger der byen møter stranden i Phuket i Thailand. Dette ultramoderne hotellet har 98 stuerom, 44 luksurom, 2 suiter og 2 penthouse, alle med stilfullt interiør og balkong med havutsikt. Cape Sienna har tre restauranter og et velværesenter med havutsikt. I tillegg kan du få mye for pengene, for reiser du utenom sesong kan prisene ligge på fra 1000 kroner per natt i dobbeltrom.

www.capesienna.com

3. BANYAN TREE MAYAKOBA
- PLAYA DEL CARMEN, MEXICO

På Mexicos berømte Riviera Maya-kyst finner du Banyan Tree Mayakoba, et hotell med fokus på luksus i kombinasjon med natur. Hotellet har et velværesenter med alle fasiliteter i tillegg til aktiviteter som yoga, kajakkpadding, vannski og et golfanlegg i nærheten. Prisene ligger fra cirka 4000 kroner per natt.

www.banyantree.com

2. ANDROIS LUXURY SUITES
- OIA, HELLAS

På den greske øya Santorini finner du dette idylliske hotellet i minimalistisk og luksuriøs, men tradisjonell design. Andros Luxury Suites består av 15 suiter hvor alle har havutsikt og privat jacuzzi. Hotellet har selvsagt også spa og en gourmetrestaurant med gresk kjøkken. I tillegg er hotellet et perfekt sted for bryllup og hotellet kan arrangere alt i forbindelse med en sermoni og bryllupsfest. En natt på hotellet koster fra cirka 3500 kroner.

www.androsisuites.com

1. HILTON MOOREA LAGOON RESORT & SPA
- MOOREA, FRANSK POLYNESIA

På den hjerteformede øya Moorea, en kort tur fra Tahiti, ligger hotellet Hilton Moorea Lagoon Resort & Spa. Landskapet er selvsagt idyllisk med flate fjell og en krystallklar lagune. Hotellet har 95 bungalows, hvorav suiterne står på piler i selve lagunen. Et spa-anlegg finnes rett ved stranden og du kan velge mellom aktiviteter som dykking, hvalofart, surfing og vannski. Et rom på hotellet koster fra cirka 2000 kroner per natt.

www.hilton.com



BLACK BOY®

**NYTT, spennende
design...**



Urter

Enkeltkrydder
Pepper

Kryddermikser

Rieber
food service

6 REISEMÅL FOR 2



HAR DU SLUPPET OPP FOR KREATIVE GAVEFORSLAG? DA ER EN ROMANTISK REISE DEN PERFEKTE GAVEN.

1. NEW YORK – STORBYROMANSE BLANT SKYSCRAPERE

Gi bort et romantisk storbyeventyr i hovedstadens hovedstad. Den ultimate overraskelsen er kanskje et friseri på toppen av Empire State Building. Mange søker om å få gifte seg her og 14 heldige par gifter seg i 80. etasje hvert år.

2. ST. PETERSBURG – VAKRE, HVITE NETTER

De "hvite nettene" kan oppleves mellom mai og august når solen knapt går ned i St. Petersburg, byen som også kalles Russlands Venezia. På sommeren er det et stort skuespill når byens mange utmykkede og belyste broer åpner for båttrafikk mellom 1.45 og 5.45 på natten. Et valkert skue som kan nytes fra en romantisk båtut i kanalen.

3. VERONA – PÅ JULIES BALKONG

Verona ligger nord i Italia, kun en times togreise fra Venezia. Dette er hjembyen til Romeo og Julie, to ikoner for romantikk og kjærlighet. Selv om historien om Romeo og Julie ender tragisk er dette en romantisk by å besøke. Dere kan for eksempel besøke den berømte balkongen og skrive en kjærlighetsbrev på veggene ved siden av. I sentrum finnes mange spor fra romertiden, blant annet Arena di Verona som er et av Italias største Amfiteater.

4. MALDIVENE – TROPISK LUKSUS

Maldivene er et tropisk paradys for den som setter pris på luksuriøs strandliv. Her kan dere bo i en bungalow som står på pøler i havet og våkne til bølgeskvip fra det Indiske Hav hver morgen. Maldivene er et populært bryllupsreisemål og perfekt for forelskede turtekiler som vil gå hånd i hånd på stranden.

5. PARIS – SPIS EN IS I SKUMRINGEN

Selv om det høres ut som en klisjé så er Paris uten tvil romantikkens hovedstad. Ta en tur mot broen Pont Saint Louis, mellom øyene Île de la Cité og Île Saint Louis. Dette er det beste stedet for å oppleve "l'heure bleue", den blå timen når dagen sakte men sikkert blir kveld. I nærheten ligger Berthillon – butikken som selger byens, og kanskje verdens, beste is. Spis den mens du nyter den vakre utsikten fra broen.

6. KROATIA – ROMANTISK SEILAS

La dere et eget, flytende hotell og dra på seilas i Kroatias ryddelige skjærgård. Ta med besetning og skipper på turen, len dere tilbake og kast anker der dere selv vil. Langa kysten av Kroatia kan dere velge mellom nesten 1200 øyer, vakre naturhavner eller moderne mariner med alle ønskelige fasiliteter. Her kan dere ha late dager og bare kose dere på dekk eller dra på utflykter på land.

VIN TIL VINTERKULDA OG KJÆRLIGHETSDAGEN "VALENTINE'S DAY"

Kulda setter inn og vi trenger noe "varmt og lunt". Den store kjærlighetsdagen "Valentine's Day" har også gjort sitt innslag i Norge og vi trenger den perfekte "kjærlighetsvinen". Man må ha boaler på Valentines og da gjøres *Bollinger Special Cuvée*, men for de yngre med "slankere" lommebøkk anbefaler vi *Vallformosa Cava Brut*. Valentines assosieres også ofte med sjokolade og vi trenger selvfølgelig den nydelige *Villa Vinca Recioto della Valpolicella* som passer perfekt til Valentines sjokoladen eller hva med en flott Alsace vin av typen *Hugel Pinot blanc "Cuvée les Amours"* (grunnet navnet).



Sammen med den smeltende Valentines sjokoladen må du nyte en flaske med **Recioto fra Villa Vinca**. Dette er en fantastisk søt dessertvin som kommer i en 50cl halv flaske. Den er søt og fyldig på smak med intense aromer av røde bær, lakris og krydder. Den er velbalansert med god syre og myke, runde og fruktige tanniner. Laget på de lokale druetyperne Corvina, Rondinella og Molinara. Vinen kommer fra Valpolicella i nord Italia.

Vinmonopol nr: 4270802
Vinmonopol pris: kr 201,90

Den ultimate kjærlighetsvinen er vel kanskje **Hugel Pinot Blanc "Cuvée les Amours"**. Vinen har helt klart det perfekte navnet for denne dagen hvor kjærlighet står i fokus. Vinen kommer fra et av de mest berømte og respekterte vinhusene i Alsace; Hugel & Fils som holder til i Riquewihr. Denne vinen er laget 100 % på Pinot Blanc druene og har fantastiske friske aromer av grønne epler, grape og lime. I munnen er den søt, lett og livlig.

Vinmonopol nr: 5706301
Vinmonopol pris: kr 147,50



En klassisk rødvin i vinterkulda sammen med svin og standard tilbehør er alles spanske favoritt **Marques de Chive** fra produsenten Vicente Gandia.

Gandia holder til i sydlige strøk, nærmere bestemt Valencia. Gandia har en rekke varemerker innenfor vin i alle kvalitets kategorier og i Norge er de mest kjent for Marques de Chive som finnes både i flaske og BIB. Dette er en middels fyldig vin med god frukt og hint av krydder og eik.

28



En svært allsidig vin som sjelden slår feil. Value for money. Vinen lages på den berømte spanske druetyper som kalles Tempranillo.

Vinmonopol nr flaske: 1124801
Vinmonopol pris flaske: kr 89,90

Vinmonopol nr. BIB: 3330206
Vinmonopol pris BIB: kr 312

Champagne Bollinger er et velrennert Champagnehus som fortsatt er familieeid og drevet. Champagne Bollinger er et lite hus som kun produserer rundt 2,5 mill flasker per år og står kun for 1 % av den totale Champagne produksjonen, men likevel er Bollinger et stort kjent navn og mye grunnet James Bond.

007 Champagnen. På Valentines er **Bollinger Special Cuvée** perfekt. Den er kraftig med innslag av modne epler. Den har en unik stil som kombinerer modenhet, rundhet, fylde, kompleksitet og en meget lang ettersmak og ikke minst du opplever en vulkan av perler som leker med munnen. Ønsker du å gå for en rimeligere variant kan vi anbefale en

flatt spansk cava fra Penedes som heter **Vallformosa Cava Brut** som kommer fra produsenter med det samme navnet. Vallformosa betyr en vakker dal. Her vil du oppleve en behagelig fruktig smak med en frisk syrlighet i ettersmaken. Rund og elegant. Topp Cava for pengene.

Vinmonopol nr. Bolly: 87901
Vinmonopol pris Bolly: kr 399,90

Vinmonopol nr. Cava: 3378801
Vinmonopol pris Cava: kr 126,90



BØKER Å BLI LITT KLOKERE AV

Det fins tusenvis av gode oppskrifter i kokkebøker og på nettet. Men kokkekunsten har også sine fasetter. Det er ikke alltid bare smakk og presentasjon som teller. Denne gangen har vi tatt en nærmere kikk på to bøker som hver for seg behandler spesialområder det kan være nyttig å vite noe om. Den første gir deg en profesjonell innføring i bruk og behandling av kjøkkenets viktigste redskap, kniven. Den andre avliver en gang for alle myten om at mat for diabetikere er sjamlas, smakløs og kjedelig. (Langt ifra! God lesing.)

Skjerp deg på kjøkkenet! Velg og håndter kniver som en proff

Mange toppkokker gir heller fra seg bilen enn å skille lag med sin favorittkniv. Kjøkkenets viktigste redskap blir gjerne vasket for hånd og oppbevart i fløyelsomslag for å bevare eggen og skjefter i topp stand. Mange kniver samlet i én skuff er et absolutt tabu.

Kjøkkenets mange kniver og skjæredskaper fyller alle sin funksjon. Har du først lært deg å bruke en mandolin, vil du stadig vende tilbake til den. Men hva er alle knivene til og hvordan bruker du dem riktig? Hvor mange kniver trenger du egentlig?

"Kniver & teknikker" gir svarene. Profesjonelle kjøkkensjefer viser deg hvordan redskapene brukes for å få perfekte resultater hver gang, enten du skal skive, skrulle, partere eller kute mat i tenninger eller i båter. Riktig fremgangsmåte kan faktisk ha betydning for smaken! Dette er redskapsbibelen for alle som jobber med mat eller som er opptatt av kvaliteten på kjøkkenet.

Kniver & teknikker (Knife skills)
Forfatter: Marcus Wareing, Shaun Hill, Charlie Trotter m.fl.
Utgitt: 2009
Forlag: Cappelen Damm
Innb: Hardcover
Omfang: 224 sider
ISBN nr: 9788202290467
Pris: Veil. kr 250,-



Godt for diabetikere Ingen trenger å spise kjedelig mat

Alle diabetikere vet at kostholdet står sentralt når det gjelder å redusere sykdommens innvirkning på et godt liv. Men må spise regelmessig, være nøyte med å sikre et balansert inntak av fett og karbohydrater og unngå store mengder sukker. Dette er kostholdsråd som med fordel også kunne vært fulgt av folk som ikke har en diabetesdiagnose! Og det er en selvløst myte at diabetikertilpassert mat er kjedelig mat. Med gode råvarer og spennende oppskrifter er det ingen kunst å servere måltider som er milevis fra smakløst og kjedelig.



Ingen spiser usunt med vitende og vilje. Når vi tyr til letvinte løsninger er det som oftest fordi vi har dårlig tid. Denne boken presenterer raske oppskrifter beregnet på hverdagens tempo, men tar også for seg festmåltider som trygt kan serveres til kresne gjester med eller uten en diagnose. Det er rett og slett god mat! Boken rommer oppskrifter på alle typer måltider; frokost, lunsj, middag, desserter og bakverk.

Bokens forfatter Birgitta Rasmussen er en kapasitet i svensk matlagning. Hun står bak en lang rekke kokkebokutgivelser, og er kjent for praktiske og anvendelige oppskrifter. Så også denne gangen.

Godt for diabetikere (Kokbok för diabetiker)
Forfatter: Birgitta Rasmussen (redaktør)
Illustratør: Kent Jørdhammar
Oversetter: Hege Hammer

Utgitt: 2010
Forlag: Cappelen Damm Foktum
Innb: Paperback
Omfang: 160 sider
ISBN nr: 9788202335687
Pris: Veil. kr 100,-

HOFFMANN CAFÉ & BAR, ÅLESUND



Midt i Jugendbyen Ålesund, i den bilfrie Kongens gate, ligger Hoffmann Café og Bar. Hoffmann, som den heter på folkemunne, er blitt et begrep i byen, ikke minst etter et engasjerende quizkonsept ble innført i 2006. Hver torsdag samles 120 mer eller mindre kunnskapsrike studenter og en og annen fotballspiller fra Ålesund FK til en tre runders dyst med til sammen 30 spørsmål. Deltakeravgiften er på skarve én krone pr spørsmål, så det er neppe økonomien som hindrer enkelte fra å stille opp. Det skal mot til å utfordre byens intelligensia.

Venteliste for å bli satt fast

- Alle i Ålesund har hørt om Hoffmannquizen, sier daglig leder Øyvind Bjørkavåg, som har ledet restauranten siden oppstarten i 1989.

- Hver torsdag kveld samles byens skarpe hjerner her hos oss for å utfordre hverandre i almenkunnskap, gjerne over et glass eller et lite måltid. Konkurransen er så populær at vi har innført egne bookingrutiner på hjemmesiden vår, og kommer man for sent til bordet sitt, rykker folk opp fra ventelisten og tar plassen din. Vi kan ikke ha noen slinger i valsen når det står om heder og ære blant byens kunnskapsrike befolkning, sier Bjørkavåg.

Levende musikk og nesten dagnåpen drift. Men en restaurant overlever ikke av leken konkurranse alene. Konkurransen om gjestene i byen er også stor, og det er et levende utliv både i turistsesongen og resten av året. Den som vil trekke både turister og fastboende innenfor dørene, må ha kvalitet og opplevelser å by på.

- Da vi innførte quizkonseptet, startet vi også med levende musikk fredag og

lørdag. Dermed skjer det alltid noe på Hoffmann. Som oftest byr vi på trubadurer og visesangere med lokal forankring, men vi er åpne for alle som kan levere god underholdning til gjestene våre. Og så må vi ikke glemme selve kjerneproduktet; maten og serveringen. Holder ikke den mål, er det heller ingen vits i å arrangere quiz- og musikkvalder. Vi startet opp som en klassisk café med solid husmannskost, men har med tiden endret konseptet mer i retning av kveldsrestaurant og nattklubb. Vi har rause åpningstider, så vi fanger opp både frokostgjester, forretningskunder, middagsgjester og natterovner. Vi åpner 09.00 på hverdagene og holder det gående helt til kl. 03.00 på lørdagskveldene. Dermed byttes gjestesammensetningen ut flere ganger i løpet av døgnet. Dette gjenspeiler seg i den rikholdige menyen, sier Bjørkavåg, som dermed syns han har god grunn til å holde stengt på søndager.

Dynamikk i spisekartet

- En trenger å gjøre andre ting enn å drive restaurant også, sier han. Med over 30 års fartstid i bransjen, er det ikke helt

lett å tro at han mener det. Bjørkvåg er utdannet serviter, og har jobbet både som det, som barkeeper og som kokk, så han kan trygt kalles en dreven ringrov i en alder av 49 år. Det bærer spisekartet også preg av.

- Vi skifter ut deler av menyen 2-3 ganger i året, forteller Bjørkvåg. - Stakkundene forlener litt variasjon, og med tanke på det store spennet i gjestetypar, må vi ha retter innefor alle måltidskategorier; både frokost, lunsj, salater, barnemat, middag, snacks og småretter. Men enkelte retter er å betrakte som signaturretter. De kan vi aldri fjerne fra menyen. Vår hjemmelagde hamburger er for eksempel en storlaker deignet rundt, mens kremet fløtesuppe må tilbys lunsjgjestene. På å la carte-menyen er grobrent klippfisk en "må-ha-ret". Det er en av husmannsrettene som har overlevd alle konseptskifter opp gjennom årene. Det skyldes naturligvis at den er forbasket god, sier Bjørkvåg på kjedelig beskjeden Sunnmørsvis.

Gode samarbeidspartnere

Hoffmann - eller Hoffmann Grill & Coffeehouse AS - som cafén heter om man skal være pinlig nøyaktig, er som så mange andre spisesteder i Norge avhengig av stabile leverandører man kan stole på både til daglig og i et knipetok. Selv holder Bjørkvåg seg til Sunnmøre Engros AS i Spjelkavik.

- For å få logistikken til å gå i hop, er vi helt avhengig av en grossist med utpreget serviceholding og vilje til å stille opp når det kniper. Vanligvis er vi tilknyttet til å kontrollere logistikken, men det kan skje uventede ting, og da er det viktig at vi har en grossist som spiller på samme lag og i samme divisjon. Fra Sunnmøre Engros AS vet vi at det er mulig å få varer levert fra grytidlig mandag morgen til sent lørdag kveld, sier Bjørkvåg, som ser positivt på fremtiden i Ålesund sentrum.

Turistsesongen løpper året

- Vår beliggenhet i gågata er veldig bra i forhold til reiseliv og turisme, men den byr også på utfordringer. Som i mange andre norske byer, er det en tendens til at detaljhandelen forlater bykjerne. Stadig færre butikker tør å etablere seg utenfor et kjøpesenter, og da trekkes gjestene ut av sentrum også. Men i turistsesongen ser vi store muligheter fremover. Ålesund er attraktiv i reiselivssammenheng, og om sommeren er det et yrende folkeli her i sentrum. Så selv om konkurransen er stor, er jeg sikker på at vi vil lykkes også i årene som kommer. Uforutsigbare, politiske beslutninger må vi bare leve med, vi har liten innvirkning på dem. Det blir lett litt nervøs stemning i bransjen når sjenketider og andre retningslinjer skal vedtas. Ellers må vi bare oppgradere oss jevnt og trutt interiermessig og forandre oss sakte, men passe på at vi holder oss til konseptet vårt. Det har jo bevist at det virker, sier daglig leder Øyvind Bjørkvåg.

MAT & DRIKKE

DAGLIGVARE

UTSTYR

INTERIØR & DESIGN

VIN & BRENNEVIN

Smak

MESSEN FOR ALLE SANSER

Velkommen til bransjens viktigste møteplass!

8. - 11. februar 2011
Norges Varemesse, Lillestrøm
messe.no/smak

Smak 2011 - en arena for morgendagen

Over 350 utstillere samlet på ett sted gjør at det er noe for alle aktører innen hotell, serveringsbransjen, institusjon, service- og dagligvarehandel. La de nyheter og ideer dette representerer, bli en del av prosessen som er med på å sikre formyelse og fremgang for din virksomhet i årene som kommer. I tillegg avholdes flere Norgesmesterskap og Baccus 50-kvalifisering. Vi sees!

ÅPNINGSTIDER
8. februar kl. 10-17
9. februar kl. 10-20
10. februar kl. 10-20
11. februar kl. 10-17

MEI Vin og brennevin har egne åpningstider

ARRANGØRER:
NORGES VAREMESSER
SPONSORER:
allkopi

PARTNERE:
horeca AE-FOODTECH FastFood

SPONSOR:
allkopi

PARALLELT ARRANGØRER: NEF-DAGENE

Romantisk aften for 2

Hovedrett

BIFF MED BRIE

2 stk biff, indrefilet eller yrefilet
1 ss margarin
1/2 ts salt
1/4 ts pepper
2 skiver biffomat
100 g brie
1 ss pinjekerner
2 ts ripsgele

Slik gjør du:

1. Krydre biffene og brun dem på sterk varme. Ertorstek på lavere temperatur i 2-3 minutter på hver side for med en stekt biff. Stek pinjekernene forsiktig i panne, mens biffene stekes.
 2. Snu biffene, og legg en skive biffomat og en god ostebit på hver biff. Strø pinjekernene over osten. Legg litt ripsgele på toppen.
 3. Legg lokk på panne og la osten smelte.
- Servert med en grønn salat.





Forsrett ASPARGESSUPPE

ASPARGESSUPPE ER KANSKJE DEN MEST DELIKATE AV ALLE SUPPER, OGSÅ EN AV DE ENKLESTE.

Suppebase:

- 1 ss melerismar
- 1 ½ ss hvøtsemel
- ½ l mørk kjøttbuljong/kraft
- ½ ts salt

75 g hermetisk asparges

Slik gjør du:

1. Lag suppebasen som du lager lys/hvit saus, men erstatt ca 3 dl av væsken med aspargeskraft og mafflote.
2. Del aspargesen i mindre biter og legg dem i kjelen eller suppekallerkenen ved servering.

Pynt gjerne med grønn, fersk asparges hvis du har.

Dessert SJOKOLADE- MOUSSE

LA DEG FRISTE AV SJOKOLADEMOUSSE, SOM DU VIL IMPONERE STORT VED Å SERVERE. MOUSSE ER EN LUTFIG, FLØYELSAKTIG KREM SOM SMELTER I MUNNEN.

- 1 dl kremfløte
- 100 g kokosjokolade
- 2 stk eggeplomme
- 1 stk eggehvite
- 50 g melis

Slik gjør du:

Pass på å ha romtempererte egg.

1. Pisk fløte til myk krem og sett den kaldt.
2. Smelt sjokoladen forsiktig i vannbad. Bruk lav temperatur og rør litt i den underveis.
3. Stivvisk eggehviten med melis. Bland forsiktig sammen den smeltede sjokoladen med eggeplommene, vend inn krem og til slutt den stivpiskede eggehviten.
4. Ha sjokolademoussen i porsjensformer, eller en stor bolle. Sett i kjølig i minst 2 timer før servering. Server sammen med litt pisket krem.

Tips: Kan lages 1-2 dager før bruk. Du kan smelte sjokoladen i microen i stedet for i vannbad. Smeltes på lav effekt i 30 sekunder av gangen. Rør i mellom hver gang.

det lille
EXTRA

Glade gjester er god forretning

En fornøyd kunde kommer igjen, han eller hun klager ikke på prisen og viktigst av alt, en fornøyd gjest er din beste reklame! Alt som trengs til oppgaven er "det lille extra".

Norsk Storhusholdning er spesialist på "mat-farta", vi har satt sammen et knippe med menykonsepter som gjør det enkelt for deg å skape fornøyde kunder. Gode råvarer, smakfull garnityr og enkle oppskrifter vil ta ditt kjøkken til nye høyder.



Mexi kyllingfilet

Om vår Mexi kyllingfilet ikke er en revolusjon, så er den et fyrværken av temperamert. Servert med potetbåter med skall, avocado, jalapenos, salsa picante, nachos, mais og rømmesediment. Det er bare de korte skyggene fra den høye sola som mangler!



Mexi hamburger

Om vår Mexi hamburger ikke er en revolusjon, så er den et fyrværken av len perameret. Servert med potetbåter med skall, avocado, jalapenos, salsa picante, nachos, mais og rømmesediment. Det er bare de korte skyggene fra den høye sola som mangler!



BBQ Kyllingfilet

Yip-Hai-ny for en kylling! Dette er en kyllingfilet du aldri har smakt før. Rett fra grillen serverer vi den saftigste kyllingfilet med BBQ blues saus, sammen med Gourmet frites, løkringer, coleslaw, tomat, løk og sjampinjong. Et måltid som gir deg vinger!

BBQ hamburger

Dette er en hamburger du aldri har smakt før. Rett fra grillen serverer vi den saftigste hamburger, med BBQ blues saus, sammen med Gourmet frites, løkringer, coleslaw, tomat, løk og sjampinjong.

Norsk
STORHUSHOLDNING



www.nsh.no

VARME DRINKER PÅ FULL FART INN PÅ BARKARTE

En begivenhetsrik vinter nærmer seg med stormskritt. Ski-VM er for mange høydepunktet. Med dette arrangementet kommer også mulighetene for alle som ønsker å servere skjøpublikum de beste opplevelser. I september besøkte Stephen Twining den Europeiske Bartenderskolen i Oslo. I kreativt samarbeid med Morten Sæviass i Liquid Engineers ble et utvalg helt nye og svært spennende drinker satt ned på papiret!

Her er noen eksempler fra høstens nye drinktrend – varm le mikset med brennevin og liker.

Benytt samme metode på alle drinkene:

- Bruk et Irish Coffeeglass, eller londrinkglass. Skal ikke være oppvarmet, men ha ca romtemperatur.
- Vann oppvarmet til kokepunktet, men ikke høyere, helles direkte i glasset.
- Ha i en toposse og la trekke / avkjøle i 3 minutter. Ta toposen ut.
- Tilsett så de øvrige ingredienser, og rør forsiktig før servering. Smak til med litt ekstra sukker om det ønskes mer sødme i smaksbalansen.

Kilde: Hauger-Gruppen AS

TO PRISER TIL SANTA KRISTINA UNDER ÅRETS NM I KJØTTPRODUKTER!

Årets beste spekeskinke er kåret, og St. Kristina spekeskinke fra Østide gikk av med seieren da bransjens egne lagfolk skulle bedømme landets beste spekeskinke under NMA i kjøttprodukter 2010. I tillegg vant St. Kristina tittelen som Norgesmester!

Nortura er veldig fornøyd med å gå til topps med St. Kristina i denne klassen, og er glade for å kunne tilby sine kunder vinnerproduktet!

Om St. Kristina

Santa Kristina er en langtidsmodnet norsk spekeskinke av beste kvalitet, inspirert av sydeuropeisk spekeskinnetradisjon. For å få frem en skinke med rett kvalitet, benyttes en type "skinkegris", med mer fettmarmorering i kjøttet, riktig spekk kvalitet og tykkelse. Skinkegrisen føres med eget spesialfôr og har en høyere slaktevekt enn vanlig gris.

Skinkene saltes, modnes og tørkes i minimum 12 måneder. Vekt, salting, temperatur, luftfuktighet og tid styres slik at skinkene utvikler en fyktig aroma. Alt dette sikrer en velutviklet smak og karakter.

Det er bare to gårder i Norge som produserer skinkegris under merkenavnet St. Kristina. Begge gårdene ligger i nærheten av Mjøsa i Hedmark fylke, som er et av Norges mest fruktbare landbruksområder.

OMTALE I INTERNASJONALE MEDIER

Norgesmellene sitt bygg og hveteris eksprasser blir omtalt i internasjonale medier som innovative nyheter! Innovation from around the world.

1. september kom Norgesmellene med 4 nyheter innenfor mid-

dagstilbehør kategorien, bygggris i 3 forskjellige smaker, toco, chili, lanat og hveteris med pesto. Alle 4 er espressovarianter som kun trenger 90 sekunders oppvarming i mikro eller vannbad.

VESTFOLD FUGL FJERNER ALLERGENER

Vestfold Fugl jobber kontinuerlig med å møte sine kresne forbrukers ønsker og behov, og opplever stadig henvendelser vedrørende allergener i sine resepter. Vestfold Fugl har nå endret på ingredienser som inngår i marinerte, krydrede og grillede fjerfeprodukter.

De fleste allergener er nå fjernet, men noen er beholdt av smakmessige grunner fordi det ikke er funnet erstatninger. Fjerfeproduktene har den samme smaken som tidligere, men bruken av ingredienser som inneholder allergener er altså nå redusert.

Vestfold Fugl har også fjernet smaksforsterker som MSG, eller natriumglutamat, fra sine produkter.

Vannbindende middel som fosfater brukes ikke.

Kilde: Vestfold Fugl

NM 2011 - INSTITUSJONSKOKKFAGET

Seks lag til finalen

– Dette er en skikkelig opptur for Kost- og ernæringsforbundet. Det er en stor glede å kunne meddele at det blir NM 9. februar, og det med seks kvalifiserte lag i finalen, sier forbundsleder Britt R. Søra.

Nytt fra 2011 er at lagene bare skal lage lunsj, middag og dessert. Tidsrommen blir som før, men ved å ta bort frokosten håper Kost- og ernæringsforbundet at lagene som skal konkurrere vil få bedre tid.

Finalelagene skal lage mat som skal serveres på en allmennpsykiatrisk sengepost. Alderen på pasientene er mellom 30-50 år og de er innlagt i gjennomsnitt 2-4 måneder. 4 av de 12 pasientene skal ha laktoseintolerans. Alle menyene skal pris-, energi- og næringsstoffberegnes. Råvarene skal ikke overstige 55 kroner per porsjon for begge måltidene.

Les mer på www.kjokkenskrivaren.no/id/702

BOCUSE D'OR

I slutten av januar er det klart for en ny utgave av Bocuse d'Or, nok en gang med Norge som en av favorittene. Gunnar Hvarnes har tro på en pallplassering, og kanskje nytt gull for Norge. Han er for øvrig sistemann ut av alle de 24 konkurrentene i byen.

Les mer på www.horocanytt.no/id/45328

ISKLAR: FERSKPRESSET IS FRA FOLGEFONNA

Knappe 10 år etter lansering i Norge fosser Isklar frem på markedet. Nøkkelen til suksessen ligger i et unikt rent vann med meget lavt mineralinnhold, pakket inn i et oppsiktsvekkende og prisvinnende design.



Da Isklar ble lansert i Storbritannia i 2008 var strategien klar: Isklar skulle være et premium vann for alle, enten det var i kjølesken, bensinstasjonen eller dagligvarehandelen. I løpet av de to årene som har gått har Isklar flere ganger vært det raskest selgende 500ml vannet ut av britiske butikker.

– Kombinasjonen av en annenledes og stilig flaske som reflekterer isflakser, og et renere vann med lavere mineralinnhold har vært avgjørende for suksessen i Storbritannia, sier administrerende direktør Peter Krogh i Isklar.

At Isklar i tillegg er blant verdens mest miljøvennlige flaskevann har bidratt til å fange britenes interesse. Vannet selges i dag blant annet på Tesco, Waitrose, Sainsbury's, Boots og Harrods.

Godt synlige i Norge

Isklar har også falt i smak hos nordmenn. Blant annet takket være lansering av Isklar og påfølgende økt fokus på vannkategorien er salgsnedgangen i flaskevann uten smak i Norge snudd.

Isklar er i dag representert i både dagligvare, convenience og horecomarkedet og er å finne i sortimentet til Servicegrossistene AS. I tillegg selges Isklar om bord på Norwegian, som ekkle solgt med over 30% etter overgangen til Isklar i 2008.

Verdens beste flaskevannskonsept

I tillegg til hjemlandet og Storbritannia har Isklar hatt suksessrike lanseringer i både Danmark, Kanariøyene og Irland, og har planer om flere nye markeder de neste årene.

– Ambisjonen er å bli blant verdens ledende flaskevannsmærker. Dette tar imidlertid tid og krever grundig oppbygging av merkevaren, sten for sten, presiserer Krogh.

Like etter lanseringen i 2008 stakk Isklar av med den gjeve tittelen "Verdens beste flaskevannskonsept" under Water Innovation Awards, flaskevannsbansjens svar på Oscar hvor over 200 merker fra 40 land deltok. Stiden den gang har Isklar fått



Isklar Sparkling 450ml
EPD/Vann: 2031029

Isklar Still 500ml
EPD/Vann: 1780113

Isklar Still Sportcap 660ml
EPD/Vann: 2030872

Isklar Sparkling 975ml
EPD/Vann: 2031003

Isklar Still 1L
EPD/Vann: 2030997

yfterligere 7 internasjonale priser, blant annet for kvalitet, design, markedskampanjer og miljøfokus.

Norges eneste CO2 nøytrale flaskevann

Med opprinnelse i naturskjønne Hardanger har Isklar stor respekt for naturen og arbeider hardt for å være blant de mest miljøvennlige flaskevann i verden. Både salgspak og produkt er sertifisert som CO2-nøytrale av CarbonNeutral Company®.

Ikke alle er like

Isklar kommer i ulike flaskestørrelser, både med og uten kulsyre. På grunn av det lave mineralinnholdet har ikke Isklar ettersmak som en del andre vann, og egner seg derfor veldig godt til mat og vin.

Isklar Sparkling, som ble lansert tidligere i år, har i tillegg til et veldig lavt saltinnhold også et lavt kulsyrenivå som gjør det akkurat lettdrinkelig og friskt – like godt egnet som tørsteslukker som til mat.

Isklar kommer fra Folgefonna, den 6000 år gamle isbreen i Hardangeret i Hordaland. Vannet kommer fra en kilde et par hundre meter under isbreen, på grensen til Folgefonna nasjonalpark. Før vannet dukker opp i kikkeldene, er det blitt naturlig filtert gjennom en rekke harde lag i fjellet under breen. Vannet har et balansert lavt innhold av kalk og mineraler, resultatet er et unikt rent og friskt vann. Isklar er klassifisert som et naturlig mineralvann, der høyeste klassifiseringen et flaskevann kan få, blant annet på grunn av sin rene og konsistente sammensetning. Vannet fra Isklar-kilden holder en konstant temperatur året gjennom på tre-fire grader Celsius.



SYSTEMKJØP

Systemkjøp er en innkjøpskjede for store og små bedrifter i storhusholdningsbransjen. Som medlem av Systemkjøp nyter du godt av lønnsomme stordriftsfordeler uten å måtte binde deg til noe annet å handle rimeligere varer, oppnå gode rabatter og tjene mer penger.

Systemkjøp fremforhandler gode, langsiktige avtaler med leverandører av varer innen de varekategoriene du jobber med til daglig. I tillegg til en del nyttige tjenester. Alle rabatter kommer i sin helhet medlemsbedriftene til gode i form av gunstige priser. Systemkjøp har i dag ca 2.500 medlemmer på landsbasis, alle medlemmene er kunder av Servicegrossene AS.

Jo flere vi er, jo mer lønnsomt blir det.

Kontakt oss for mer informasjon:
www.systemkjop.no
firmapost@systemkjop.no
Tlf: 32218000

SYSTEMKJØP

- et lønnsomt innkjøpssamarbeid
for deg som ikke er medlem av en kjede

