

SERVIS  
GROSSISTENE

# SG GOURMET

magasinet

NR. 3 - 2013

FOLIEBAKT NYKÅL  
OG VÅRLØK

ET NÆRINGSRIKT  
SAMARBEID

PALMER PÅ  
BESTILLING

*Asparges  
- delikat og frisk*

www.servisegrossistene.no



SERVICE  
GROSSISTENE

# SG GOURMET

## magasinet

Denne sesongen er VÅR!

Det er alltid sesong for noe, og den vi er midt oppi nå er utvilsomt en av de vakreste og mest spennende. Ikke bare blir vi kvitt is, snø og sprengkulde, jorda våkner også til liv og byr på den ene delikatesen etter den andre.

Servicegrossistene har et omfattende nettverk av gode samarbeidspartnere som vi gjerne presenterer nærmere når vi har anledning til det. Denne gangen har vi besøkt NHO Reiseliv, som er en stor aktør på innkjøpsiden for mange av våre kunder. De leverer ikke bare matvarer, men tilbyr også en rekke andre produkter og tjenester.

Grossisten du kan bli nærmere kjent med i denne utgaven, er Paul Nygaard AS i vakre Mosjøen. Vi har også snakket med en av deres kunder, som er medlem i den eksklusive kjeden "De historiske hotell & spibesteder".

*Vi ønsker dere alle en flott vår og hektiske dager!*

Med vennlig hilsen  
Jan Van der Burg



### KONTAKT

#### UTGITT AV

Servicegrossistene AS  
Postboks 504, 1327 Lysaker  
www.servicegrossistene.no  
Tilskott på tlf: 32 21 80 00  
Gyda Wierli Remme (ansvarlig)  
e-post: gyda@servicegrossistene.no

#### DESIGN

Borresen & Co Reklambyrå AS, www.borresenco.no

#### PRODUKSJON

Moodboard Reklambyrå, www.moodboard.no  
L&L Digital AS

### GROSSISTER

Selboe & Aasche AS	77 84 04 22
ServiceNord Engros AS	77 00 22 40
Arne Spjale AS	75 19 88 88
Paul Nygaard AS	75 11 14 30
Nier Engros AS	74 22 01 00
Nier Engros Levanger AS	74 08 55 60
Nier Engros Trondheim AS	73 95 73 00
IF Engros	71 56 57 20
Sunnmore Engros AS	70 17 20 80
Safari Engros AS	67 75 77 50
Eneon AS	66 52 09 20

Euro Supply AS	55 59 46 50
Måkestad Engros AS	55 14 10 30
Haugaland Stortingsholdning AS	53 73 64 66
D. Danielsen AS	51 64 88 00
Anders Grossisten AS	47 09 79 90
Willys Agentur & Engros AS	32 14 00 40
Bjornelvs Engros AS	32 23 12 00
Ottfold Frakt Mysen AS	69 89 88 99
Bjorn Kristiansen AS	62 88 84 30
Måkestad Engros Ost AS	63 82 21 21



04

**FØLGE MED I  
VÅR KALENDER**

*I vår hektiske hverdag er det ikke lett å følge med på nyttige dager som bransjen arrangerer, derfor ønsker vi å bistra til en enklere hverdag med en enkel oversikt over noen uerklodager verdt å følge med på.*

08

**SOM Å KOMME HJEM**

*Fru Haugans Hotel i Mosjøen har en historie tilbake til 1794. Som andre suksesshistorier preges også denne av kvinnelig lederskap.*



10

**GRØNNSAKENES  
KONGE**

14  
OPPSKRIFT



22

**KÅL  
- DEN NYE SUPERMATEN**



*Det er på tide å la kålen komme til heder og ære igjen. Kål er nemlig noe av det sunneste vi kan få i oss - og så smaker det godt.*

27

**GODE VÅRVINER**

28

**ET NÆRINGSRIKT  
SAMARBEID**

*NHO Reiseliv byr ikke bare på rimelige næringsmidler. De jobber for å gi hele næringslivet bedre betingelser.*



32

**MASCHMANS  
FERSKVAREMARKED PÅ SKØVEN**



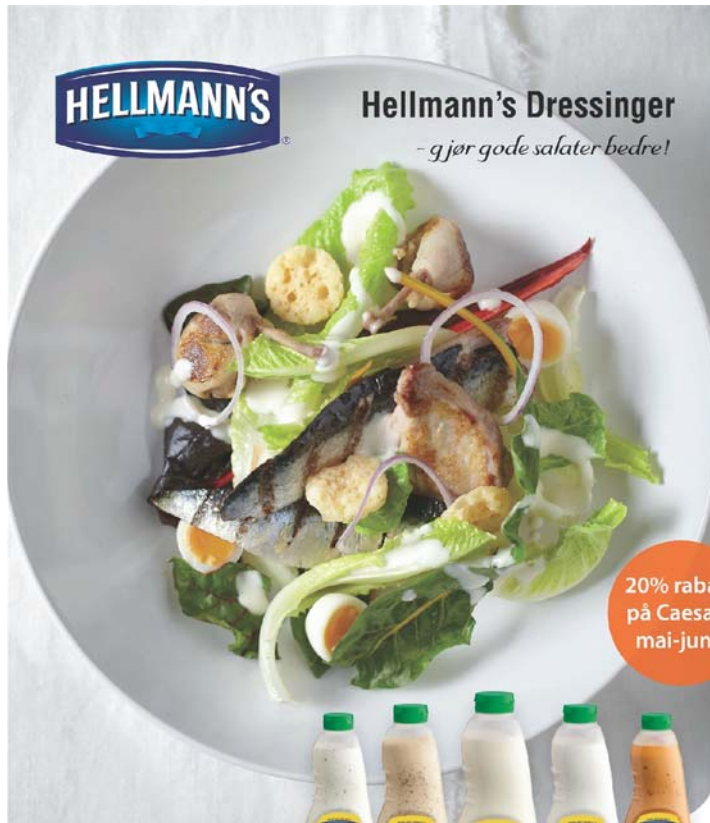
## KALENDER

<p>1. AUG - 3. AUG ▶ <b>Trøndersk Matfestival</b> <i>Trondheim, Norge</i> <a href="http://www.oimat.no/trondersk-matfestival">www.oimat.no/trondersk-matfestival</a></p>	<p>18. SEP - 19. SEP ▶ <b>Arena Nord</b> <i>Tromsø, Norge</i></p>
<p>13. AUG - 18. AUG ▶ <b>Aqua Nor</b> <i>Trondheim, Norge</i> <a href="http://www.nor-fishing.no/aqua-nor">www.nor-fishing.no/aqua-nor</a></p>	<p>24. SEP - 26. SEP ▶ <b>Seatrade Europe</b> <i>Hamburg, Tyskland</i> <a href="http://www.seatrade-europe.com">www.seatrade-europe.com</a></p>
<p>13. AUG - 16. AUG ▶ <b>Tomatfestivalen</b> <i>Finøy utenfor Stavanger, Norge</i> <a href="http://www.tomatfestivalen.no">www.tomatfestivalen.no</a></p>	<p>26. SEP - 27. SEP ▶ <b>A la Cartè-messen</b> <i>Bergen, Norge</i></p>
<p>21. AUG - 22. AUG ▶ <b>NM i kokkekunst</b> <i>Ålesund, Norge</i> <a href="http://www.nkl.no">www.nkl.no</a></p>	<p>5. OKT - 9. OKT ▶ <b>Anuga</b> <i>Köln, Tyskland</i> <a href="http://www.anuga.de">www.anuga.de</a></p>
<p>5. SEP ▶ <b>Bjørnulf Engros AS</b> <i>Mjøndalen, Norge</i> <a href="http://www.servicegrossistene.no">www.servicegrossistene.no</a></p>	<p>18. OKT - 22. OKT ▶ <b>Host</b> <i>Milano, Italia</i> <a href="http://www.host.fieramilano.it">www.host.fieramilano.it</a></p>
<p>5. SEP - 9. SEP ▶ <b>Euwend</b> <i>Köln, Tyskland</i> <a href="http://www.euwend.de">www.euwend.de</a></p>	<p>1. NOV ▶ <b>TP-Engros AS</b> <i>Kristiansund, Norge</i> <a href="http://www.servicegrossistene.no">www.servicegrossistene.no</a></p>
<p>6. SEP - 8. SEP ▶ <b>Bergen Matfestival</b> <i>Bergen, Norge</i> <a href="http://www.matfest.no">www.matfest.no</a></p>	<p>1. NOV - 3. NOV ▶ <b>Norsk Rakfiskfestival</b> <i>Fagernes i Valdres, Norge</i> <a href="http://www.rakfisk.no">www.rakfisk.no</a></p>



## Hellmann's Dressinger

- gjør gode salater bedre!



20% rabatt  
på Caesar i  
mai-juni!



 **Unilever  
Food  
Solutions**  
Inspiration every day

Caesar Dressing EPD: 2779700      Garlic Dressing EPD: 2779734  
Thousand Islands Dressing EPD: 2779718      Buttermilk Dressing EPD: 2779742  
Honey & Mustard Dressing EPD: 2779726      Alle kanner 16 x 1 L i kartong.

Bestille vareprøver eller mer informasjon om nyhetene? Gå til  
[www.unileverfoodsolutions.no/dressing](http://www.unileverfoodsolutions.no/dressing)



## PALMER PÅ BESTILLING

*"Folk kjøper av folk de liker", heter det hos Servicegrossist Paul Nygaard i Mosjøen. Men palmetrær selger de bare ved sjeldne anledninger.*

- Service, service, service. Det er det vi lever av, sier daglig leder Tone-Berit Lintho hos Paul Nygaard as i Mosjøen.  
- Vi gjør alt vi kan for å leve opp til Servicegrossistenes slagord: Vi leverer!

Våre kunder møtes av kompetente ansatte når de er i kontakt med oss. Vi håper og tror at kundene våre opplever at vi strekker oss langt for å møte deres behov. Jeg har et artig eksempel på at vi er en Servicegrossist som også yter det lille ekstra: En av våre offshorekunder skulle arrangere et beachparty. De hadde blant annet et ønske om palmetrær og gress,

og vi skaffet både trær og 60 kvadratmeter gress. Det var en artig og annerledes dag på jobben hos oss, og forhåpentligvis en positiv, glad og fornøyd kunde, sier Lintho.

- Ellers leverer vi det meste. Det går mye i kaffe og kjøttprodukter, men vi har et vidt spekter av produkter. Det er nesten lettere å ramse opp det vi ikke har på lager enn det vi har. Skulle det forkomme at det er noe vi ikke lagerfører, så skaffer vi det til veie. Vi strekker oss langt for å være en verdifull samarbeidspartner som løser problemer for våre kunder.

Vi strekker oss langt for å være en verdifull samarbeidspartner som løser problemer for våre kunder.

#### SOLID FAMILIEBEDRIFT

Lintho betegner seg selv som en fersking i denne bransjen, siden hun overtok jobben så sent som 1. mars i år. Men grossistbedriften har mange år på baken. Paul Nygaard AS ble etablert i 1946, og har vært en solid drevet bedrift gjennom alle år, og i 2004 fikk bedriften Vefsn kommunes Næringspris, noe de er veldig stolt av. Familien Nygaard har vært eiere og drivere i flere generasjoner. Hovedeier Per Dag Nygaard har slettet som daglig leder siden 1993 og frem til 1. mars 2013. Han skal fortsatt være ansatt i bedriften, men vil ha litt andre oppgaver enn tidligere. Bedriften har i dag totalt 16 ansatte, som holder til i en av Norges vakreste byer.

- Vi har kontor og lager ved foten av det praktfalle Oxfellet i Mosjøen, byen midt i Norge. Byen omringes av vakker natur med både fjell og sjø, og i sentrum finner man et yrende kaffivå i historiske og verneverdige Sjøgata, sier Lintho.

#### SITJELLER PENT MED KUNDENE

- Vi leverer til HORECA-markedet, offentlig sektor og offshorebransjen. I hovedsak dekker vi søndre del av Helgeland. Vår beliggenhet begrenser oss noe i forhold til ekspansjon og ervervelse av nye kunder. Derfor jobber vi ekstra tett med den kundemassen vi har for å gjøre oss "uunnværlige". Vi gjør vårt beste for å tilrettelegge hverdagen og ivareta våre kunders ønsker, samtidig som vi hele tiden foreslår nye, lønnsomme produkter som skaper mersalg for kundene. Vi ser store muligheter i tiden som kommer innen offshore, sier Lintho.

#### SUKSESS MED TRELAST

Mulgens er Helgeland på vei inn i et nytt olje- og gassventyre. Tidligere blomstret regionen av helt andre årsaker. Mosjøens utvikling fikk en bra oppgang i 1866, da det såkalte "Engelskbruket" ble grunnlagt av engelskmenn som hadde kjøpt Vefsngodset, det vil si det meste av skogen

i Stor-Vefsn. Etter noen år oppstod også Nes Trelastbrug, som hadde lokale eiere. Engelskbrukets tommer- og sagbruksvirksomhet skapte Klondyke-tilstander. Folk kom i flokk til strandstedet, for det var stort behov for arbeidskraft, og løningene var etter datidens forhold meget gode. Kremmerånden er fremdeles fremtredende.

#### AKTIV OG UTADVENDT

-Vi liker kjøp og salg og vil like å yte service. Men det nytter ikke lenger å sitte på bakken med et varelager og ta imot bestillingene som renner inn. Vi må stadig ha folere ute i markedet for å ligge i forkant av kundene våre. For eksempel er det en trend rundt sunn mat, økologiske varer og kortreist mat. Er det et marked for det, så lagerfører vi det. Som et resultat av den samme "bølgen", har vi gjennomført mange tiltak for å bli Miljøfyrtårnsbedrift. Dette er viktig for noen av kundene våre. Vi er også aktive med hensyn til å samle våre kunder på treff med jevne mellomrom. Ellers har vi fra tid til annen spesielle tilbud på diverse sesongvarer, sier Lintho.

#### - HVORDAN SER FRAMTIDA UT?

- Vårt største vekstpotensial ligger nok innen offshore. Denne bransjen består av store og viktige aktører. Vi er heldige og leverer til dette markedet allerede i dag, men ønsker selvsagt flere kunder i denne sektoren hjertelig velkommen. Vi er klar til å levere, og vi er sikre på at vi kan yte en service som står til kundenes forventninger. Kanskje til og med litt utover forventningene også, sier daglig leder Tone-Berit Lintho hos Paul Nygaard as.

#### STONE-BERIT LINTHO

DAGLIG LEDER HOS PAUL NYGAARD AS





MOSJØEN

## SOM Å KOMME HJEM

*Fru Haugans Hotel i Mosjøen har en historie tilbake til 1794. Som andre suksesshistorier preges også denne av kvinnelig lederskap.*

Det kommer ikke som noen overraskelse at Fru Haugans Hotel er medlem av markedsførings samarbeidet De historiske hotel og spisesteder. Fru Haugans er et fullservicehotell med 93 rom, to restauranter, bar og flere konferans- og selskapsrom, strategisk plassert i enden av Sjøgata – også den historiske, med trebebyggelse fra 1800-tallet.

- Stedet har en unik historie som går tilbake til 1794, forteller Bodil Fagerli, daglig leder i overnattingsbedriften siden 1959, og før det resepsjonist og resepsjonssjef siden 1974.

- Fru Haugans Hotel har eksistert siden 1885, da Ellen Haugan kjøpte hotellet, som i dag er Nord-Norges eldste hotell. Det har

vært i familiens eie og blitt styrt av en ubrutt rekke av kvinner siden den gang. Vi er så heldige å ha mange ansatte som har lang erfaring og unik kunnskap om det å være vertskap. Vi har også en praktfull beliggenhet i sentrum av Mosjøen, i enden av den historiske Sjøgata. Her har vi en flott skjevet hage ved bredden av elven Vefsn, sier Fagerli, som er opptatt av å ta vare på den spesielle stemningen.

### **MODERNE HOTELL MED ROTTENE I BEHOLD**

- Vi har i de senere årene gjennomført betydelig renovering og modernisering, men det er lagt stor vekt på å beholde gammel stil og intim atmosfære. En rekke av rommene



er innvedt med gamle møbler. Samtidig kan vi tilby all den komfort et moderne hotell skal ha. Fru Haugans ønsker å gjøre kurs eller konferanser til en minnerik opplevelse, og prøver å være et alternativ til andre hoteller. Vi har alle nødvendige fasiliteter et konferanshotell skal ha. Vår store konferanssal har kapasitet for inntil 240 personer, og ved behov kan mindre grupper trekke seg tilbake til salonger og grupperom.

#### KJÆRLIG OMSORG

- Det viktigste vi kan by på, er omsorg for gjestene. Å komme til oss skal være som å komme hjem. Godt renhold, gode senger og førstklassers hjemmelaget mat er viktige suksessfaktorer, sier Fagerli entusiastisk.

- Maten skal gi egne opplevelser. På menyen hos oss står både tradisjonell norsk mat og innslag fra det europeiske kjøkken. Vi legger stor vekt på bruk av lokale råvarer som tilberedes fra bunnen av. I en av restaurantene skifter vi meny tre ganger i året. Vi er også med i Arktisk meny og Matvegen – en smak av Norge. Fru Haugans karamellpudding er kjent langt utenfor landets grenser. Vi er dessuten spesielt gode på fisk og sjømat, her er vi holdige som har så god tilgang på ferske, lokale kvalitetsråvarer.

#### HISTORIE I VEGGENE

Fru Haugans Hotel har noe som bare meget få hoteller kan skilte med; de har en unik historie å fortelle. Dette er utnyttet til fulle, gjennom en spennende presentasjon i hotellets eget museum. Hotellet skiller seg markant fra de nye og moderne, arkitektoniske hotellene andre steder. Blant annet fins det en overflod av koselige stuer og kroer der gjestene kan slappe av og nyte stillheten eller være sosiale med kolleger eller venner. Stadig flere kunder oppdager sjarmen ved dette.

#### ER DET FEST, SÅ ER DET FEST!

- Gjestene kommer fra hele landet, men flest fra Nord-Norge og Trøndelag, sier Fagerli. - Det er forretningsreisende som dominerer, med ferie og fritid som nest størst. Kurs og konferanse utgjør i underkant av 10 prosent av gjestene. Vi har en stor andel stamgjester som overnatter, og i tillegg har vi selvfølgelig de lokale kundene våre som besøker oss trofast i baren eller restauranten. Vi har også lange tradisjoner for å gjennomføre selskapsarrangementer som barnedåp, konfirmasjoner og bryllup. Og når vi pynter til fest, så er det fest! Våre selskapsbord er kjent for høy

kvalitet. Til konfirmasjonene i mai plukker vi for eksempel lsviteis som en del av oppdekkingen. Dette er vel en av tingene som kan kalles omtanke eller omsorg, sier Fagerli.

#### - HVOR VIKTIG ER TURISMEN FOR HOTELLET?

- Turismen er uhyre viktig for oss. Vi trenger fulle hus i minst to måneder i året. Kurs og konferanser blandet med yrkestrafikk er også en nødvendighet. Det samme gjelder ferie- og fritidagjestene i helgene hele året, julebord og tiennebytte. Vi er avhengige av alle våre kunder, for eksempel turistene om sommeren når de yrkesreisende har ferie.

#### LANGVARIG GROSSISTSAMARBEID

- Vi har som policy at vi helst handler lokalt. Det har ufattelig mange fordeler, og så støtter vi opp om det lokale næringslivet. Paul Nygaard har vi samarbeidet med så lenge jeg kan huske, først og fremst om varer til kjøkkenet. De ansatte hos Nygaard er utrolig servicemotivert, jeg vet ikke hva vi skulle gjort uten dem. Av og til skjer det at vi går tom for varer som vi bare må ha, enten vi har feilbestegnet eller fått flere gjester enn beregnet. Da ringer vi, og Nygaard leverer varer både kveld og helg.

#### - HVORDAN SER DE NESTE 200 ÅRENE UT FOR FRU HAUGANS?

- Vi har planer om å bygge nytt konferansesenter med 36 rom. Slik situasjonen er i dag, har vi for liten kapasitet til kurs- og konferansevirksomheten. Samtidig henger trusselen om nedleggning av den lokale flyplassen over oss. En stor felles flyplass for Helgeland som legges til Mo i Rana vil være et stort minus for oss. Det blir for lange avstander. Vi belymrer oss også en del for den økonomiske situasjonen i Europa, det får vi etter hvert merke på turisttrafikken. Økonomiske svingninger i vårt eget land merkes også først i vår bransje.

Vi ser også med litt belymrning på knappheten på kvalifisert arbeidskraft. Det er stadig færre som velger vår bransje, for de fleste ønsker å jobbe dagtid og ha fri i helgene.

Men det gjelder å se fordelene. Man har jo faktisk hele verden som arbeidsplass. Og reiser du ikke ut i verden, kommer verden til deg. Vi treffer jo gjester fra hele kloden. Vi får oppleve masse på jobben, og ingen dager er like, sier daglig leder Bodil Fagerli på Fru Haugans Hotel.

#### MUSEET HOS FRU HAUGANS



VESTFOLD



VESTFOLD

## GRØNNSAKENES KONGE

*Majesteten blant grønnsakene heter asparges, og kongeriket heter Vestfold. Omtrent 75 prosent av all norskdyrket asparges kommer herfra, blant annet takket være et entusiastpar på Østeroya ved Sundefjord.*

Anne Grethe Liverød og samboeren Eidar Jensen-Eian startet med asparges på et beskjedent areal for fire år siden. Men det er ikke bare asparges som vokser fort, det gjør dyrkingsarealet på Østeroya også.

### FLERE VIL HA ASPARGES

- Vi startet med ca 15 mål, og i år har vi rundt 65 mål dyrket jord, sier Anne Grethe.

- Vi planlegger å utvide ytterligere i løpet av våren til 120 mål. Det opprinnelige målet var 200 i løpet av en femårsperiode, men det viser seg å være vanskelig å finne jord som er til "leie" og samtidig velegnet til asparges. Men behovet er helt klart til stede. Forbruket av asparges øker jevnt og trutt.

### HEKTISK SESONG

- Min samboer Eidar jobber heltid som industrimekaniker. Selv er jeg sykepleier på et sykehjem, der jeg jobber 2/3 stilling. Med to barn på tre og seks år, sier det seg selv at det blir travle dager innimellom, spesielt om våren, som er den mest hektiske perioden i året for vår del. Selv om resten av året også er hektisk nå som vi utvider, merkes det tydelig når sesongen er i gang. Da skulle gjerne døgnnet hatt flere timer. Likevel vet vi at det er for en kort periode. Er vi heldige legger vi grunnlaget for en bedrift som barna kanskje en dag både kan ta over og drive videre. Sesongen avsluttes gjerne rundt Sankthans. Dette for at planten skal få hvile og gi gode resultater i flere år. Da lar vi den gro fullt, eller "gå opp i stokk" som det kalles.

**GODE VEKSTFORHOLD**

- Hvorfor er det spesielt gode forhold for asperges i Vestfold?

- Aspergesen har optimale vekstforhold og groor jevnt ved en temperatur på 16 grader. Den trives også i sandjord, noe som gjør det ideelt å dyrke den her mellom MeFjorden og Lallefjocien. 16 grader sier også noe om at sesongen kan variere. Jo tidligere våren kommer, jo tidligere kommer aspergesen. Og selvfølgelig motsatt. Grønn asperges er uansett den første, friske grønnsaken som kommer. Og den kommer fort! Stilken kan vokse over ti centimeter på ett døgn, sier Anne Grethe.

**PASS KOKETIDA!**

- Hvordan behandler man asperges riktig?

- Asperges bør oppbevares kaldt og gjerne med stilken i litt vann. Sesongfersk asperges trenger ikke skrelles før tilberedning, men koketiden er viktig, prosiserer Anne Grethe. - Kokes den for lenge, blir den slapp og myk, mens den skal være knasende spro og knall grønn. Forvell den maksimalt i 2 - 4 minutter, avhengig av tykkelsen på stengelen. Avkjøl umiddelbart i iskaldt vann, gjerne med isbiter. Det stopper kokeprosessen og du unngår at de blir overkokt og slappe. Du kan også smordampe og grille asperges. Et tips til: Kok aldri asperges i aluminiumsjele, det kan gi en metallisk smak. Bruk en rustfritt stillkjele.

- Hva er aspergesdyrernes beste oppskrift?

- Det enkleste er det beste! Vår desiderte favoritt er nyplukket asperges forvellet i godt saltet vann med en klype sukker. Til dette serverer vi en god skinke, begetter og hollandaise. Bedre blir det ikke, sier Anne Grethe Liverød.

**ASPARGESEFAKTA**

**Oppbevaringstemperatur:** 2 - 4 °C

Grønn asperges er ikke tildekket og vokser frem over jorden i sollys. Smaken er mild og fin. Tykkelse og lengde kan variere noe fra land til land.

Asperges er en gammel kulturplante kjent helt fra romertiden. I dag dyrkes den både i Norge, Amerika og flere land i Europa. Det finnes både hvit, lilla og grønn asperges.

Grønn og hvit asperges er den samme planten. Grønn asperges vokser og høstes over bakken, mens hvit vokser og høstes under bakken.

**Oppbevaring**

Asperges er en utsatt vare og må beskyttes mot direkte lufttrekk og lys. Blir den hvite aspergesen fuktig, mistes den spro konsistensen. Om natten i kjøledisken bør asperges tildekkes med en duk for å forebygge misfarging og uttørring. Hvit skal ikke dusjes i disken, men den grønne trenger fuktighet.

**Egenskaper**

Asperges er meget kalorifattig. Den inneholder noe kalsium, jern og fosfor samt A- og C-vitaminer. Grønn asperges har dessuten større næringsverdi enn hvit. Asperges virker vanndrivende.

**Bruksområde**

Asperges kan kokes og spises som forrett eller hovedrett. Asperges har meget aromatisk og fin smak og egner seg derfor også godt som tilbehør til stekt og røkt kjøtt og fiskeretter. Nederste del av stilken, ca 1 - 2 cm kattes før koking. Asperges kokes i 2 - 4 minutter avhengig av tykkelsen. Det er en fordel å bakte asperges sammen med hyssing under koking for lettere å bevare dem hele.

**Kvalitetskrav**

Asperges skal være rette i formen og faste i konsistensen. Stilken skal være saftfull, frisk og spro mens toppene skal være tette og hele. Asperges skal ikke være tross eller ha mørke flekker. Hvite asperges kan ha et skjær av en lys lilla farge. Størrelsen på aspergesen gjenspeiler ikke kvaliteten på varen.

**ASPARGES MED SKINKE OG PARMESAN**

500 g grønn frisk asperges // 1 skiver spekeskinke // revet frisk parmesan  
// 3 ss olivenolje // smak til med salt og pepper

**FREMANGSMÅTE:**

Skjær eller brykk av den nederste litt harde og treete delen på aspergesen. Grønn asperges trenger du ikke å skrelle. Kok aspergesen et par minutter i kokende vann med litt salt og sukker i. Avkjøles i iskaldt vann ca 1 minutt. Fordel de ferdig kokte aspergesene på fire tallerkener. Legg over en skive spekeskinke pr. porsjon og dryss over revet fersk parmesanost. Drypp over noen dråper god olivenolje. Retten serveres med fersk gjærbrød.

Tips: Du kan også grille asperges. Legg et ark aluminiumsfolie på grillen og pensle det med olivenolje. Pensle også olivenolje på aspergesen. Stro på litt salt og pepper og grill aspergesen 2-3 minutter mens du snur dem jevnlig.

# Clean Drop gir deg ren nytelse



Eske med  
5 poser à 15 ml  
EPD 711416



Flaske  
à 500 ml  
EPD 295311



Clean Drop Professional, et rensemiddel for alle  
typer kaffemaskiner og serveringskaner.  
[www.cleandrop.no](http://www.cleandrop.no)

Levingsdals Kaffebrennerynner AS, Høls Aukr. gr. 16, 0272 Oslo



*Asparges skal  
oppbevares i  
kjøleskap. Pakk den  
nederste delen i vått  
kjøkkenpapir  
- da holder den seg  
frisk og sprø.*

# Asparges -delikat og frisk

**A**sparges skal være rette i formen og faste i konsistensen. Stilkene skal være spenstige, friske og språ, mens toppene skal være tette og hele. Hvit asparges kan ha et lyst lilla skjær. Kjennetegnet på asparges av topp kvalitet er faste, språstilker med jevne hoder uten skader. Den hvite aspargesen har gjennomgående tykkere stilk enn den grønne. Når du kjøper asparges skal du se etter at toppen er uten skader og at snittflaten nederst ikke virker for tørr. En del det er det tegn på at det er mange dager, kanskje mer enn en uke, siden aspargesen ble høstet. Da har den en tendens til å bli treet, i hvert fall den nederste delen, slik at noe må skjæres eller brøyles av stilkene.

**Tilberedning.** Det er ikke nødvendig å skrelle grønn asparges før den tilberedes. Det er heller ikke nødvendig å bruke kniv til å fjerne den trevete nederste delen. Asparges har et naturlig brestepunkt nederst på stilkene hvor den vil knekke ved et fast trykk. Snitt gjerne av en liten del nederst på stilkene for deretter å sette aspargesbunten på høvskant i litt vann slik at de får et opptrekk. De blir stilkene fine og saftige til du skal tilberede dem. Kok opp en stor vid kjele med vann tilsett 1 spiseskje salt og ½ teskje sukker per liter. Dette gjør at aspargesen beholder sprøheten sin, samt at smaken blir fremhevet. Det kan være greit å bunte aspargesstilkene sammen før koking, da blir de jevnt kokt. Toppene krever kortere koketid enn stilkene. Derfor bør aspargesen settes i et høyt ildkoker slik at toppen kommer over kokevannet. Legg aspargesen i kjelen når vannet fosskoker. Skru ned varmen så vannet ikke fosskoker, bare bobler midt og forsiktig. Grønn asparges må ikke koke for lenge, 1 minutt er som regel nok. For veldig tykke asparges, må du beregne litt lenger koketid, men aldri mer enn 5 minutter. Ekspertene mener det er bedre at aspargesen er for lite kokt enn for mye. Blir den blot er det i hvert fall ikke noe stas ved den. Skal du servere kald kokt grønn asparges, kan du legge den rett over i kaldt vann etter koking.

*Det kan være greit å bunte aspargesstilkene sammen før koking, da blir de jevnt kokt.*

1

## SVINEFILET MED ASPARGES OG BALSAMICOSAUS

2 porsjoner // 400 g svin indrefilet // 2 ts salt // 1/4 ts pepper  
 Balsamicosaus: 2 sjalottløk, finhakket // 1 ss smør // 1 ts tomatpure // 1 dl okseskuff // 1 dl vann // 1-1,5 dl rødvin  
 // 3-4 ss balsamicoeddik // 2-3 ss soyasaus // 1 haubørst // 1 kvast timian, grovt hakket // hvit nykvernet pepper // 1-2 ss smør  
 Ovnstekte poteter // 10-12 amadinepoteter delt i to på langs // olivenolje // maldonsalt

Gni fileten inn med salt og pepper. Brun den på alle sider i en stekepanne og legg den deretter i en ildfäst form. Stikk inn et steketermometer i den tykkeste delen og stek ved 125 grader, til termometeret viser 70 °C (ca 20 min). La kjøttet hvile i minst 10 minutter før du skjærer det opp.

Balsamicosaus: Fres sjalottløken i smør, til den blir blank og myk. Tilsett tomatpureen og la den surre med et par minutter. Tilsett rødvin, balsamicoeddik, soyasaus, kraft, vann og krydderet - og

kok opp. La sausen koke inn litt. Smak til underveis, og tilsett eventuelt mer rødvin, soyasaus eller balsamicoeddik hvis du synes det trengs. Rett før servering rører du inn 1-2 ss smør og smaker til med hvit nykvernet pepper. Sausen skal ikke koke etter at smøret er rørt inn.

Ovnstekte poteter: Snitt potetene i to og legg de i en ildfäst form og stro maldonsalt og litt olivenolje over. Stekes på 200 °C i ca 20 min.

2

## ASPARGESSUPPE

2 porsjoner // 8 stk asparges // 2 dl kremfløte // 1 ss kyllingkraft (flytende food på flaske) // 3 stk sjalottløk // 1 feild hvitløk // vann // 1 dl hvitvin // salt og pepper // 2 ss balsamicoeddik // 2 ss rosme

Grovhakk sjalottløken. Stek den gylden i en kjele. Knus hvitløkfedet og stek i ett minutt (uten at det svir seg). Grovhakk asparges og ha dem i kjelen. Ha i vin (eventuelt), kyllingbuljong og vann. Ha i nok vann til å koke aspergesen. Juster mengden etter hvor tykk du

vil ha suppen. Kok aspergesen mør. Kjør det glatt med stavmikser. Ha i fløte. Kok i fem minutter og smak til med salt og pepper. Spe eventuelt med vann for å få den konsistensen du vil ha. Server med en klatt rømme i hver tallerken og litt balsamicoeddik.

3

## ASPARGESPIZZA

Pizzadeig: 25 g gjær // 2 klapper salt // 3 ss god olivenolje // ca 200 g hveteemel // ca 3 dl lunsket vann  
 Fyll: ca 10 skiver spekeskinke // ferske grønne asparges // 1 rød paprika (ristet og skrelt) // 6 champignonjer // 100 g lagret Jurløberost // pizzasaus

Pizzadeig: Bland gjær, salt og olivenolje med lunsket vann (37 grader). Rør dette sammen med melet til det får en fin spenstig konsistens. Deigen settes så til heving i 40 min. Når deigen er ferdig hevet, formes den til 2 store eller 4 mindre porsjonspizzaer. Fyll: Knekk av den nederste delen av aspergesen/husk at den har

et naturlig knekkpunkt), del den i passe biter for den stekes raskt i en panne med litt olje. Del champignonene i skiver og finhakk paprikaen. Bland paprikaen (bruk gjerne litt chilli om du ønsker en litt sterkere variant) i pizzasausen. Legg på fyll etter ønske. Pizzan stekes i 15-20 min på 225 °C.

4

## QUICHE MED ASPARGES

Bunn til stor paiform: 1 dl grov speltmel // 3 dl fin speltmel // 200 gram margarin // 3 ss kaldt vann  
 Fyll: 4 dl revet Jurløberost // 100 stekt filetbacon i biter // 1 pk aspergesupper i biter // 6 små tomater // 4 dl melk // 4 egg

Bunn: Kjøps rasl i foodprosessor. Klem ut deigen i en smurt paiform, legg i bakepapir og fyll opp med tørre bønner. Forstekes på 200 °C i 10 min. Ta ut bennene og papiret og stek videre i 3 min. Ta bunnen ut av ovnen og la den avkjøles litt. Senk ovntemperaturen til 170 °C.

Stek på nest nederste rille i ca 40 min eller til eggstanden er stivnet. Senk temperaturen hvis eggblandingen begynner å beve seg. La stå ialdt noen timer eller til neste dag. Lankes i ovnen på 75 °C i en halvtime. Server med en grunn salat med dressing av sitron, sennep, olivenolje, salt og pepper som piskes sammen.



**DIPLOM-IS**  
**KRONE-IS**  
 60 år  
 NYINGEBER, BÅBLES  
 OG NYTT SIKKHADE

**Smash!**  
 DIPLOM-IS  
 Fløtt med smeltet  
 sjokolade og  
 god karamell

**Royal**  
 DIPLOM-IS  
 KARAMELL  
 & PECAN

**NYE GLEDESSPREDERE  
 SOM GARANTERT GIR  
 SOMMERSTEMNING  
 UANSETT VÆR**

Brownies & Karamell

Pæresplitt

Hasselnøtt

**DIPLOM-IS**  
 diplom-is.com - telefon 02001





Freia har flere tradisjonsrike bakeprodukter i porteføljen, og nå kommer Freia Bakepulver og Freia Vaniljesukker i nytt design og ny forpakning. Tilby dine kunder kvalitetsbakst, og la våre bakeprodukter hjelpe deg til å oppnå de beste resultatene! Se [www.freiahjemmekonditori.no](http://www.freiahjemmekonditori.no) for inspirasjon og lekre oppskrifter.



Varenavn	EFD-nummer	Pakning
Freia Bakepulver 1 kg	2 774 024	3 x 1 kg
Freia Vaniljesukker 500g	2 774 040	3 x 500g
Freia Dronningsjokolade 100g	454 931	23 x 100g
Freia Selskapsjokolade 100g	450 156	23 x 100g



Kraft Foods virksomhet i Norge og Europa er fra 2. oktober 2012 en del av Mondelēz International. Vi vil imidlertid fortsette å bruke navnet Kraft Foods i Norge inntil vi endrer selskapsnavn i april 2013.  
Kraft Foods Norge AS, Johan Throne Hoets plass 1, P.O. Box 6658 Rodelekk, 0602 Oslo Norway, Tel. +47 22 04 40 22, [www.kraftaff.no](http://www.kraftaff.no)



*Det er på tide å la kålen komme til heder og ære igjen.  
Kål er nemlig noe av det sunneste vi kan få i oss  
- og så smaker det godt.*

# Kål

## - den nye supermaten

**G**jen som de siste årene er det gjort en rekke vitenskapelige studier som viser kålens mange gode egenskaper. Kål inneholder en rekke viktige stoffer, som blant annet glukosinolater og pektin, og har betydning for immunforsvaret vårt. I tillegg kan kål beskytte oss både mot kreft og hjerte- karsykdom.

Blant annet viser en studie av spisevanene til polske kvinner at kål kan minske faren for brystkreft. I studien sank risikoen for den fryktede kreftformen i takt med konsumet av kål. De som hadde spist kål flere ganger i uken siden ungdomstiden hadde lavest risiko, men også kvinner som først begynte å spise kål i voksen alder fikk sjeldnere brystkreft. Studien viste videre at jo mindre man koker kålen, jo sterkere er den forebyggende effekten. Det burde være gledelige nyheter, for kål smaker best når den ikke bearbeides for mye. Når kål dampes eller stekes i wok beholder den mer av både den gode smaken og fargen. Det er heller ikke noe i veien for å bruke kåten rå. Alle liker salat og coleslaw er alltid en hit. Nyere forskning viser også betydningen antioksidantene har for å forebygge hjerte- og karsykdom. De nordeuropeiske grønne, bladrike grønn-sakene, som rosenkål og kål, har noe av det høyeste antioksidantinnholdet som finnes. Kål er også en god kilde til vitamin K, som er viktig for blodkoaguleringen. Spis mer kål!

*En av de tidligste sortene på markedet om våren og er en meget attraktiv vare når den kommer.*



foto: Copyleft.com/mauricio for Pixabay.com



## NYKÅLRULETTER

4 personer // 1 nykål // Fyll: 400 g kyllingkjøttfarse // 1 ts gurkemeie // 1 ts malt spisskummen // 1 ts malt koriander // 1/2 ts chilipulver // 1 fedd finhakket hvitløk // 2 ss finhakket vårløk // 2 ss finhakket koriander // 1 egg // salt og pepper // Til trekking: 1 l vann // 1 hønsebuljongterning // Til sausen: 2 dl kokekraft // 1 ss smør // 1 ss hvetemel // 1 ss limesaft // 1/2 ss finhakket koriander

Løse forstisig ett og ett blad fra nykålen. Skyll og skjær bort den groveste stillkdel. Kok opp leetsaltet vann og la bladene trekke i 1 - 2 minutter. Løft opp av vannet og skyll dem i kaldt vann (dette kalles å blansjere). Tork godt. Bland kjøttfarsen med krydder, salt, pepper og egg. Legg en spiseskje farse midt på et kålblad og brett sammen. Legg kålpakkene tett i tett i en kjele. Løs opp buljongterningen i kokende vann og hell forsiktig over

kålpakkene. Skru på platen og la det hele trekke i 10 minutter. Ta kålrulletene opp av kjelen, legg dem på et serveringsfat og hold dem varme mens du lager sausen. Mål opp 2 dl av krukten. Smelt 1 ss smør i en kjele. Rør inn 1 ss hvetemel. Spe med kraft. Smak til med limesaft, salt og pepper. Like før servering tilsettes finhakket frisk koriander. Server med aromatisk thairis eller kokte nypoteter. Smørdampede, gulrotter passer også godt.

## FOLIEBAKT NYKÅL OG VÅRLØK

1 stk nykål, sommerkål // 1 bunt vårløk // 1 stk radløk // 1 ss smør // saften av 1/2 sitron // salt & pepper // 1 ark aluminiumsfolie // 2 ss hakket frisk koriander

Skjær kål og løk i strimler og vårløk i tynne skiver. Ha blandingen på et ark med folie, dryss over litt salt og press noen dråper sitron over. Pakk folien godt sammen og legg pakken noen minutter på

direkte varme - deretter på en rist (indirekte varme), e.l. og bak grønnsakene videre noen minutter. Dryss over frisk, finhakket koriander og server grønnsakene.

## FAKTA



## TIDLIGKÅL, NYKÅL

Varebeskrivelse: Tidligkål kalles også for nykål eller sommerkål og har det samme latinske navnet som hvitkål. Tidligkål har den samme runde formen som hvitkål, men hodet er noe losere og den har et mye lavere fiberinnhold. Tidligkål er en av de tidligste sortene på markedet om våren og er en meget attraktiv vare når den kommer.

Bruksområde: Brukes som annen kål og er nydelig knøt eller smørdampet.

Egenskaper: Ernæringsmessig kan sommerkål sammenlignes med hvitkål.

Kvalitetskrav: Hvitkål skal ha tett knyttede, tunge hoder med glatte ytterblader. Kålhodet skal være helt og jevnfarget, uten sår og revner. Bladene skal være flekkfrie, sprø og saftige og ha en frisk farge. Stukken skal være avskåret tett under bladfestet. Kålen skal være fri for jord og insekter.

## VÅR - Våre vanligste vårtegn

Hestehov, eller leirfivel, er blant de første vårblomstene og blomstrer fra mars til mai. Hvitveisen er vanligvis den andre blomsten som dukker opp på våren, etter hestehoven. Den forbereder seg så tidlig som på høsten til blomstringen neste vår, og på vinteren under sneen bruker den smeltevatnet og lyset slik at den kan springe ut i blomst lenge før trærne klarer det samme. Hvitveisen blomstrer fra april til juni. Blåveisen er vanligst på Østlandet, Sorlandet og i Trøndelag, men planten finnes også i Ryfylke, Hardanger og ved Bodo. Trekkfuglene kommer i flere bølger utover våren. Først ute er vippe og sanglerka. De overvintrer i Sørvest-Europa og kommer noen ganger allerede i februar/mars.

I begynnelsen av mai kommer svartlivt fluesnapper og løvsanger fra sine overvintringsplasser i tropisk Afrika. De siste trekkfuglene kommer ikke til Norge før i mai / juni. Det gjelder blant annet gjøk og tårnseter, som overvintrer i det sørlige Afrika.



# RETT PÅ

FERDIG TILBEREDTE RÅVARER  
I RIKTIGE MENGDER



**NYHET!**

**RETT PÅ** gir deg en rekke valgmuligheter, redusert svinn og frigitt tid på kjøkkenet. Produkter fra Gilde og Prior garanterer deg kun norske råvarer, høy kvalitet og god smak. Sett aluminiumsformen rett i ovnen - og så rett på tallerken eller på buffet. Enkelt og greit!



**Gilde**  **PRIOR**

## PER MÆLENG

Per Mæling er en av Norges fremste vinkjennere. Han har publisert artikler og bøker om vin i over 25 år og jobber i dag i Vinmonopolet som produktjef med ansvar for spesialbutikkene og vinnaksjoner.

Letingen etter den perfekte flasken har drevet ham fra smaking til smaking, fra eiendom til eiendom, på jakt etter forståelse, erfaringer og venskaper som kun handler om vin. Hva skal til for å gjenkjenne den perfekte vinen? Mæling mener det er kunnskap, hukommelse og en trent og følsom nese.



siste bok skrevet: En vingurus guide til himmelen



### PORTUGISISK VIN

Portugal er kjent for sine viner som Vinho Verde, Portvin og Madeira. I tillegg produseres det en del rosevin, samt mer ordinære hvitvin og rødvin.

Portugal benytter en rekke druer som bare dyrkes her, i sine viner. I hvitvin brukes sorter som Arinto, Antao Vaz, Assário, Avesso, Boal, Cercial, Encruzado, Fernão Pires, Galego, Malvasia Fina, Moscatel de Setúbal, Rabo de Ovelha, Roupeiro, Tinta, Tamariz d'Algarve, Verdelho, Viosinho og Vital. Rødvinnene framstilles også mest på lokale sorter, og noen av de mest anvendte er Alfrocheiro Preto, Alicante Bouschet, Baga, Bastardo, Carignan, Grciano (Tinta Miúdo), Moreto, Mourisco Tinto, Negra Mole, Periquita, Ramisco, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Tinta Roriz (Tempranillo) og Touriga Francesa.



### FRANSK VIN

Frankrike regnes som den viktigste vinprodusent i verden, med lang tradisjon for å produsere kvalitetsviner. En lang rekke av de store og anerkjente drue typer og vinstiler har sitt utspring i fransk tradisjon. Dyrking av druer, og sannsynlig også produksjon av vin ble introdusert til landet rundt 600 f.Kr av den foksiske innvandringen til området rundt Marseille. Siden den franske måten å lage vin på har vært forbildet for mange land, særlig i den nye verden, har også druetypene blitt tatt i bruk verden over. Særlig de røde druene Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Syrah og de hvite Chardonnay og Sauvignon Blanc blir dyrket i de fleste vinproduserende land i verden og utgjør store deler av verdens vinproduksjon.



### TYSK VIN

Tyskland hører til de nordligste vinproduserende landene og har generelt et kjølig klima for vindyrking, 70% av de tyske vinnene er hvite. Som regel er de lette, fruktige og syrlige uten fetsmak (barrique). Særlig i de nordligste distriktene har elvene en stor betydning for vindyrkingen. I de bratte dalsidene ned mot Rhinen og Mosel gjør det relativt varme elvevannet vekstsesongen lenger og minsker faren for nattefrost seint på våren og tidlig på høsten. I de nordvestlige vindistriktene – Mosel, Rheingau og Rheinpfalz – dyrkes det gjerne Riesling som gir mer syrlig preg på vinen. I de sørligere regionene, som Baden, er det druen Pinot Noir som er førstevalget. I Tyskland kalles druen for Spätburgunder. Mye går til hvitvin, men tyskerne har også tradisjon for å produsere søte rødviner.



#### SOALHEIRO VINHO VERDE ALVARINHO 2012

**KARAKTERISTISK**  
Strikig med grønneaktig. Ung fruktig duft som minner om sandegron, bær, sød eple og sitrus, samt hint av nøk og asparges. Middels til god fylde med frisk frukt, god syre og en lang etter smak.

**SERVERINGSTEMPERATUR**  
8 - 10 °C

**PASSER TIL**  
Lyst kjøtt, fisk og skalldyr.



#### BERNARD REVERDY SANCERRE 2011

**KARAKTERISTISK**  
Middels strikig på farge. Klassisk duft av sitrus og silkeaktig rød innslag av eple og nøk. Ogå et hint av asparges. God fylde og balanse. Rik frukt balanseres av frisk syre. Lang etter smak med hint av mineraler i avslutningen.

**SERVERINGSTEMPERATUR**  
6 - 8 °C

**PASSER TIL**  
Østers og skalldyr samt fisk og lyst kjøtt.



#### PECHSTEIN RIESLING GG

**KARAKTERISTISK**  
Nydelig aromatisk og florid duft med innslag av lydbær, sitrus og aprikos. Flott fylde og mineralitet med god syrestruktur. Lang og ubrytbalansert. Dette er en vin som rødt ferdig kan og burde lagres.

**SERVERINGSTEMPERATUR**  
10 - 11 °C

**PASSER TIL**  
Søtt mat, skalldyr og fisk samt lagret ost.



## ET NÆRINGSRIKT SAMARBEID

**NHO Reiseliv byr ikke bare på rimelige næringsmidler. De jobber for å gi hele næringslivet bedre betingelser.**

-Priser ikke alltid avgjørende. Av og til er det lurt å se litt nærmere på hva man får igjen for pengene, sier innkjøpsdirektør Morten Karlsen i NHO Reiseliv Innkjøpskjeden.

### ALLTID VALGFRIHET

- Selv om vi som profesjonelle innkjøpere jobber hardt for å forhandle prisene lavest mulig for våre medlemmer, er det ikke alle som går for alternativet med de hardtlest pressede prisene. Service er for eksempel en faktor som betyr ekstra mye for enkelte medlemmer, og man kan ha preferanser for bestemte merker eller produkter. Innkjøpskjeden er oppptatt av å opprettholde en sunn konkurranse situasjon i storhus- holdningsmarkedet, og har derfor minst to leverandører i de fleste varegrupper, forklarer innkjøpsdirektøren.

NHO Reiseliv Innkjøpskjeden har også avtale med to grossistkjeder. Medlemmene velger selv om de vil samarbeide med

Servicegrossistene eller ASKO. Begge er riksdekkende, men de har litt forskjellig profil. Servicegrossistene er for eksempel den mest lokalorienterte.

- Vi prøver overhodet ikke å selge en av dem fremfor den andre, for vi ønsker at våre medlemmer skal ha full valgfrihet, understreker Karlsen.

Det gjelder også produktene vi tilbyr. Vi har omtrent 130 leverandører av de mest kjente merkevarene, og minimum to konkurrerende produkter innen de fleste varegrupper. NHO kan ikke på noen måte være "kjøpt og betalt". Vi må være mest mulig frittstående og gi våre medlemmer et balansert tilbud. Jobben vår er ikke å selge ett av produktene fremfor det andre, men å få våre medlemmer til å velge ett av dem, sier Karlsen.

### TILBAKE TIL ROTTENE

NHO Reiseliv er en dominerende aktør i bransjen. Blant medlemmene fins hoteller,



Jobben vår er ikke å selge ett av produktene fremfor det andre, men å få våre medlemmer til å velge ett av dem

restauranter, veikroer, puber, campingplasser og gatekjøkken. Bilutfiermer er et satsningsområde, siden de i stor grad er en del av eildoren reiseliv og turisme. Totalt har organisasjonen cirka 2545 medlemmer, hvorav 1545 er medlemmer av Innkjøpskjeden. Sju distriktsjefer betjener disse og verver nye medlemmer over hele landet. Innkjøpsordningen ble satt i system i 2002, og er i konstant utvikling.

- Vi har fulgt en strategi som avsluttes i år. Nå er tiden inne for en evaluering, sier Karlsen. Vi vil se på grunnmuren vår på nytt, vurdere om vi trenger å justere oss noe etter markedet og bygge videre på alt det gode vi har oppnådd. For eksempel er vi naturlig orientert mot små og mellomstore bedrifter, siden de største aktørene ofte har egne innkjøpsordninger. Men på den annen side er det også mange av de store som ikke har egne systemer, så det kan være riktig av oss å jobbe mot større volumer og nasjonale kjeder, sier Karlsen, som har belegg for å mene ganske mye om storhusholdningsbransjen og innkjøp.

**LANG FARTSTID**

-Jeg begynte i NHO Reiseliv så sent som 1. januar i år, men har lang fartstid i og rundt denne bransjen.

- Jeg jobbet som nyutdannet økonom i KOFF-Gruppen fra 1985 til 1992, der det gikk mest i regnskap og salg. Så var jeg innkjøpsjef i Narvesen Engros i perioden 1992 til 1998, da jeg ble tilbudt samme stilling i Choice Hotels. Der hadde jeg utrolig inspirerende år fram til 2004, da jeg talket ja til en jobb hos matgrossisten ICA Meny. På dette tidspunktet brant jeg virkelig for å bidra til økt konkurranse innen grossistdelen av matmarkedet.

- I 2009 byttet jeg imidlertid beite igjen, denne gangen til Unilever Food Service, som er verdens største selskap og eier av de mest kjente merkevarene på global basis. Planen var å bli der til 2015, men så dukket denne jobben opp, og det var ikke mulig å si nei til den etter en runde i tenkeboksen, sier Karlsen.

**MYE MER ENN INNKJØP ALENE**

- Selsagst må vi være gode på å forhandle priser og totalbetingelser. Men jeg er minst like opptatt av å fortelle potensielle medlemmer hvilken god investering det er å bli medlem hos oss og bruke våre tjenester. Vi selger jo ikke bare mat og drikke. Som medlem i NHO Reiseliv er man også medlem av NHO, med tilgang til en rekke verdifulle medlemsfordeler og med NHOs næringsvennlige politikk i ryggen. Kontingenten gir for eksempel tilgang til juridisk bistand fra våre skarpskodde jurister. Benytter man seg av denne muligheten én gang, er hele kontingenten tjent inn. Vi har gode avtaler innen energi, forsikring, kredittkort, storløykkentstyr, vasketjenester og mye mer.

- NHO Reiseliv arbeider også aktivt ovenfor politikere på vassentlige næringspolitiske spørsmål som betyr mye for bransjen, for eksempel skatt, avgifter, moms, infrastruktur, HMS, matsikkerhet, skjenke- og serveringsbevilling, arveskift og mye annet. Og siden NHO Reiseliv er en innflytelsesrik aktør i Norge, får vi ofte gjennomslag, sist for eksempel da skjenkestopp klokken 0300 ble vedtatt som norm for hele landet.

**TRENGER FLERE STERKE GROSSISTER**

- Hvordan fungerer samarbeidet med Servicegrossistene?

- Det fungerer utmerket. Jeg ble faktisk ganske overrasket da jeg oppdaget at vår første avtale er så "fersk" som fra oktober 2008. Vi har et tett og godt forhold til de "lokale kremmerne". Det er kanskje Servicegrossistenes største forte, men jeg skulle gjerne sett at kjeden ble større. Vi trenger konkurranse i toppen, kanskje litt mer kjede og litt mindre enkeltbedrifter. Vi har sterke felles interesser, og vi ønsker flere store aktører på markedet. Personlig tror jeg at Servicegrossistene har en unik mulighet til å øke omsetningen gjennom økt fokus på kortreist mat. De har en unik lokal kunnskap. Det kan være fornuftig å tjene litt mindre på enkelte spesialprodukter, siden disse kan ha egenskaper som knytter kundene sterkt til grossisten. Men det er mitt personlige syn, sier Karlsen.

- Hva er målet fremover?

- Vi vil vokse, men vi må finne ut hvor vi bør vokse først. Vi vil at samarbeidspartnerne våre skal vokse og vi vil fort-

sette å forhandle gode priser og avtaler. Moderorganisasjonen vil på sin side fortsette å kjempe for bedre næringspolitiske rammebetingelser for medlemsbedriftene. Det er vel ikke mer komplisert enn som så, sier innkjøpsdirektør Morten Karlsen i NHO Reiseliv Innkjøpskjeden.

NHO Reiseliv arbeider også aktivt ovenfor politikere på vassentlige næringspolitiske spørsmål som betyr mye for bransjen

**INNKJØPSDIREKTØR MORTEN KARLSEN**



PRODUKTNYTT

Ny Chicago Pizza  
- enda luftiger og bedre  
deep pan pizza



Chicago pizza er en serie tidløseparende pizza-produkter som er bakt i panne. Produktene er enkel å tilberede, og gir alltid et jevnt og vellykket resultat.

Chicago Pizabunn m/saus (40 cm) EPD: 2 708 337

Chicago Pizabunn m/saus (30 cm) EPD: 2 708 139

Chicago Pizaskjolie (40 cm) EPD: 2 708 121

Chicago Pepperoni (40 cm) EPD: 2 708 097

Chicago Meatlover (40 cm) EPD: 2 708 071



Almondy sjokoladekake toppet med Freia  
Premium extra fin mørk sjokolade.

Gjestene dine som liker mørk sjokolade, kommer til å elske Almondy med Freia Premium extra fin mørk sjokolade.

De får nyte en uimotstøttelig god mandelbunn blandet med fyldig sjokoladekrem. På toppen ligger et nydelig lag Freia Premium extra fin mørk sjokolade med hele 70 % kakao.

Almondy sjokoladekake 70% kakao, oppdelt i 12 biter  
Krt. 6 stk à 1000 g EPD: 271 7973

Minikaker fra Norges ledende  
kakeleverandør til storkjøkken.

Marexim – Norges ledende leverandør av dypfrysede kaker, fornyer sortimentet med spennende smaker. Petit Four er et assortert utvalg av små delikate kremkaker med syltetøy. En munnfull av nytelse! Lovecakes er en ny serie av smakfulle dessertkaker. Et lekkert og fristende utseende, en fantastisk smak av deilig og friske aromaer, og en trendy størrelse gjør disse kakerne til en hit på dessert- og kakebordet.

Sjokolade Fudge Love cake EPD: 2 725 687

Bringebær Love cake EPD: 2 725 786

Petit Four assortert EPD: 2 725 505

Postei med pepper



Mills lanserer Ovnstekt Baconpostei med Pepper. Dette er en baconpostei med en herlig pepperblanding. Posteien toppes med de gode baconbitene, skåret som på den originale Ovnstekte Baconpostein. Mills steker alle posteiene sine over lang tid i de originale ovnene, på den gode, gamle måte. Slik får de den perfekte stekekroppen og fristende søftheten.

ZERoh! - 0 kalorier



ZERoh! er den nye konsentrerte leskedrinken på det norske markedet. Dette er alternativet for deg som er helsebevisst og opptatt av god smak. Zeroh! er uten sukker og har tilstatt naturlig farge og naturlig aroma.

Lett fra naturen

Lett fra naturen er en serie saft og syltetøy med 50% mindre sukker. Sotet med Stevia. Stevia er et naturlig stoff som kommer fra Steviaplanten. Dette er en ordentlig Lett-serie for de som er opptatt av den gode smaken uten kunstig søtning.

ZERoh Granateple & Blåbær EPD: 2 693 497

ZERoh Hylleblosset & Sitron EPD: 2 693 513

ZERoh Pineapple Epl. 2 693 505

ZERoh Peach & Nectarine EPD: 2 693 489

Lerums Lett Eple-Peresaft EPD: 2 692 085

Lerums Lett Huskoldingsssaft EPD: 2 692 093

Lerums Lett Huskoldingsssaft EPD: 2 692 119

Lerums Lett Jordbærsyltetøy EPD: 2 693 257

Lerums Lett Bringebærsyltetøy EPD: 2 693 240



Norske bringebær og jordbær

Norske bær av ypperste kvalitet - de blide smaker fantastisk godt, ser flotte ut - og gir oss nye bruksmuligheter. Norske Bringebær fra Valldal egner seg ypperlig som pynt på kake. Bærene er håndplukket og håndpakket, de slipper ingen vaske når de tines opp - perfekte dessertbær.

Norske Jordbær gir deg smaken av norsk sommer. Egner seg når man skal unne seg det lille ekstra til desserter, fyll i kaker og til smoothie.



Ready to serve

Tradisjonell norsk tomatsuppe. Mild tomatsuppe med masse smak av tomat.

Tilsmakt med fløte og har en perfekt tykkelse.

Serve gjerne med kokt egg og makaroni.

Glutenfri og vegetar Krt. à 3 ps à 2,5 l EPD nr. 2 695 690

Ready Gulrot og Koriandersuppe. Nydelig poré suppe med flott smak av gulrot, koriander og ingefær. Passer perfekt til buffeter, forretter og som egen varmrrett. Server gjerne med brudkrukker.

Glutenfri og melkefri Krt. à 3 ps à 2,5 l EPD nr. 2 695 732



### Angus Hamburger er nå klar for din meny!

Angus Hamburger 200g (EPD: 2 646 040) er laget kun av det mørreste og mest smakfulle storfekjøttet vi har – Aberdeen Angus. Gir en helt særegen og markant kjøttsmak som tilfredsstiller kravene til den mest kresne «hamburgerkjenner». Passer suverent inn som «flaggskip» på en eksisterende hamburgermeny. Angus Hamburger passer også perfekt som en bærende del av vårt menykonsept «det lille EXTRA».

### Fem hertige nyheter fra Findus

Nye fersk-froste måltidslanseringer som spenner fra fisk via grønnsaker, ferdigretter og til lukeverk.



- Fish'n Chips Quarter Pounder** - Nå kan du endelig servere "hamburger" for god fisk!
- Hake Capensis** - Nå i anvendelig porsjonsstørrelse
- Norske rustikkgrønnsaker med gourmetkutt** - Ny rotblanding med flott, grovt kutt
- Tilika Masala** - Lett å begeistre mange med "rasik" mat
- Kanelballe, porsjonspakket** - gir nye muligheter til kaffe-serveringen

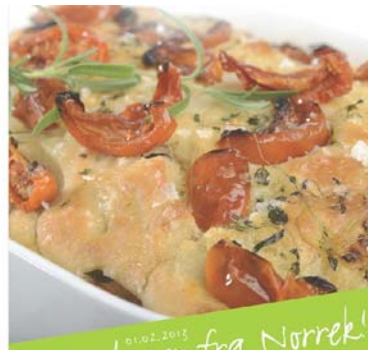
### Hellmann's Dressinger



Det lanseres fem populære, kremede dressinger av høy kvalitet som er klare til bruk og de kommer i praktiske pakninger som er lette å håndtere.  
EPD: 2 779 700 Hellmann's Caesar dressing  
EPD: 2 779 718 Hellmann's Thousand Islands dressing  
EPD: 2 779 734 Hellmann's Garlic dressing  
EPD: 2 779 726 Hellmann's Honey Mustard dressing  
EPD: 2 779 742 Hellmann's Buttermilk (Kjernerelli) dressing  
Alle kommer i 6 x 1 L.

### Hellmann's Vinaigretter

De beste salatene har en avgjørende ingrediens til felles - vel-smakende og gode vinaigretter av høy kvalitet! Hellmann's lenserer nå to spennende smaksnyheter til sitt eksisterende sortiment av vinaigretter.  
Hellmann's Vinaigretter er fremstilt av nøye utvalgte råvarer av høy kvalitet. De har en naturlig separasjon mellom olje og eddik, og lang holdbarhet i motsetning til hjemmelagde vinaigretter.  
EPD: 2 779 692 Hellmann's Passion Fruit Vinaigrette  
EPD: 2 781 011 Hellmann's Jalapeno & Ingefær Vinaigrette



Tre nyheter fra Norrek!  
01.02.2015



Tomatbiter, semisørket  
Kartong 3 kg, 6 poser à 0,5 kg  
EPD: 2705432



Salatgrønnsaker m/ semisørket tomat  
Kartong 4 kg, 4 poser à 1 kg  
EPD: 2704528

Blomkål, bærrebonner, semisørket tomat, linser



Linser  
Kartong 6 kg, 6 poser à 1 kg  
EPD: 2704515



BRANSJENYTT



Foto: © Maschmanns.no

# MASCHMANN'S

## FERSKVAREMARKED PÅ SKØYEN

Maschmanns Matmarked på Skøyen i Oslo blir et ærlig og kjele-uavhengig ferskvaremarked. Møtt kjøtt, nyfanget fisk og vellagret ost får du her. Fersk frukt og friske grønnsaker samt utvalgte basisvarer av god kvalitet finner du også i butikkdelen av markedet.

Likeledes blir brassieriet, catering og matespressen en helt naturlig og integrert del av det hele. Om du velger å handle mat med deg hjem, ta med noe i forbiarten eller sitte ned å spise på markedet; vil de ansatte på Maschmanns gjøre sitt ytterste for å gi deg ekte og ærlige matopplevelser.

Hos Maschmanns kan du fylle både kurv og mage med sesongvarer av god kvalitet fra Norge og kontinentet. Den gode samtalen mellom deg, som kunde og de ansatte blir satt stor pris på, da praten om mat, matkultur og matglede hører naturlig hjemme hos Maschmanns Matmarkedet på Skøyen.

[maschmanns.no](http://maschmanns.no)

## CARDINAL FOODS INN I NY NORDISK STORSATSNING



Lantmännen Gruppen og det britiske private equity selskapet CapVest etablerer et nytt nordisk konsern innen kjøtt og egg. Kronfågel i Sverige, Danpo i Danmark og Cardinal Foods i Norge inngår i det nye selskapet, som vil ha en omsetning på SEK 5,4 mrd.

CapMan har sammen med de øvrige aksjonærene i selskapet signert en avtale om å selge 100 % av sine aksjer i Cardinal Foods. Transaksjonen avhenger av godkjenning fra Konkursrettsinstanset, og er forventet gjennomført innen 1. juli 2013. - Cardinal Foods har i dag en ledende og meget sterk posisjon i markedet for hvitt kjøtt og egg i Norge. Utviklingen av selskapet i løpet av CapMan's eierperiode har vært fantastisk, og vi er svært fornøyd over samarbeidet og støtten fra CapMan som eier. Vi gleder oss nå til å arbeide videre som en del av et nytt skandinaviske konsern og ønsker Lantmännen og CapVest velkommen som nye eiere. Dette vil styrke vårt innovasjonsprogram, samtidig som vi fortsatt vil fokusere på effektivitet, gode norske råvarer, videreutvikle vårt kvalitetsarbeid og være lydhøre til våre kunders behov, sier Torfinn Prytz Higdem, adm.dir. i Cardinal Foods.

## BUFFETSERVERING TIL STRYK



Mattilynet har gjennomført uanmeldte inspeksjoner på 71 hoteller og kantiner i Oslo som har buffetservering. Bare 22 virksomheter hadde gode nok rutiner. På tre steder var forholdene så dårlige at hele eller deler av virksomheten ble stengt.

De fleste avvikene var knyttet til rutine for kjølelagring og at virksomheten slurver med egne rutiner. Det ble også avdekket at målingene spisesstedene utfører ikke viser representativ temperatur i varen. Rutiner for gjenbruk av varer og personalets hygiene ikke var gode nok, viste inspeksjonene. Mange steder ble matvarer som hadde vært oppbevart ved ugunstige temperaturer brukt om igjen.

De fleste avvikene rettet mot personalets hygiene var knyttet til mangelfulle håndvaskforhold, og dårlig tilgjengelighet til toalett og garderobe for personalet.



## Gårdskylling



På noen gårder har man bedre tid... Gårdskylling fra Vestfold Fugl lever omtrent ti dager lenger enn andre kyllinger. Det betyr at de får god tid til å bruse med færene, og spise seg store og fyldige. Dette gir et mer smakfullt og saftig resultat for dine gjester.



## VESTFOLD FUGL

Vestfold Fugl AS • Borgaskogen 42, 3160 Stokke  
Tlf: + 47 33 30 58 00 • Fax: + 47 33 30 58 01 • [www.vestfoldfugl.no](http://www.vestfoldfugl.no)



## TORO Sei Schnitzel

Produktet er laget av ren fiskefilet og har høy andel fiskeinnhold (65%). Schnitzelen er forstekt og foranlær tilberedningen på kjøkkenet. Enkelt og smaksrikt produkt som kan serveres til både lunsj og middag.

**TORO Sei Schnitzel**  
Eske à 5 kg  
Ca 50 - 60 stk à 80 - 100g  
EPD: 2 635 209



**Riebet** Postboks 937 Sentrum  
5808 BERGEN  
FORBRUKERKONTAKT  
Fast service [www.foodservice.no](http://www.foodservice.no)



TIKKA MASALA  
7,5 kg/ort. (5 x 1,5 kg).  
EPD 2725 514



NORSKE RUSTIKKGRØNNSAKER  
MED GOURMETKUTT  
6 kg/ort. (3x2 kg). EPD 2726 487

HAKE CAPENSIS  
5 kg/ort. 110 /130 g.  
EPD 2725 828



KANEL BOLLE, 35 G  
2,1 kg/ort. 60 x 35 g EPD 2722 410

FISH'N CHIPS  
QUARTER POUNDER  
Nettvekt 4,14 kg/ort.  
Ca 36 x ca 115 g. EPD 2725 810

## Herlige nyheter!

Nå kan du servere en herlig panert fiskeburger, en variant av Fish'n Chips som gir den genuine engelske opplevelsen. Den serveres med grovt eller fint brød, salat og remulade. Lett å tilberede! Vi lanserer også lekre rustikkgrønnsaker med gourmetkutt, en ekte norsk rotgrønnsakblanding med grovt kutt. Denne kan du servere med vår nye fisketype, en Hake Capensis som kommer i anvendelige porsjonsstørrelser. Vår eksotiske nyhet denne våren er Tikka Masala, med inspirasjon fra det indiske kjøkken. En rett som har kort tilberedningstid og enkelt kan serveres til mange. Til kaffen får du nå porsjonspakket kanelbolle. Velbekomme!

For mer informasjon og inspirasjon besøk  
[www.findusfoodservice.no](http://www.findusfoodservice.no)

Scan og se våre spennende nyheter med  
tilberedningstips og oppskriftsforslag



*god fagkunnskap - gode måltidsløsninger*

# INNKJØPSATT I SYSTEMFORDEG



Systemkjøp er en innkjøpskjede for store og små bedrifter i storholdningsbransjer. Som medlem av Systemkjøp nyter du godt av lønnsomme stordriftsfordeler uten å måtte binde deg til noe annet enn 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 Servicegrossistene AS.

**Jo flere vi er, jo mer lønnsomt blir det!**

Kontakt oss for mer informasjon:  
[www.systemkjop.no](http://www.systemkjop.no)  
[firmapost@systemkjop.no](mailto:firmapost@systemkjop.no)  
T.F. 32 21 80 00



SYSTEMKJØP