

SERVICE
GROSS STENE

SG GOURN

magasinet

INNLEDER STRATEGISK
SAMARBEID MED
REMA 1000



SERVICÉ
GROSSISTENE

SG GOURMET

magasinet

Med solskinn på menyen

Sommere er her, lyse dager og lysa kvelder vi gjerne nyter i gode venners selskap med himmelen som tak. Mat og drikk høyr med. Enten midt i et planlagd, eller er en ren impulshandling, er grillen det selvfølgelig midtpunkt. Selvsagt presenterer vi denne gangen et utvalg grillretter og grilltilbehør til inspirasjon.

Vi retter blikket mot Rogaland, som har mer enn olje å by på. Fylket er et eneste stort matfat med gigantiske jordbærsonnriker og ideelle klimaforhold, i tillegg til en kyststripe som forsyner oss med deilig sjemat. De kan tilberedes den også...

Vi holder oss like godt i Rogaland med denne utgavens grossistpresentasjon. Og intervjuer Haugaland Sterbusholdning. En av deres viktige kunder er Inventum som driver en rekke serveringssteder i Haugesund-området.

Samarbeidsavtalen som er inngått mellom Servicégrossistene og Ema 1000 gir dere som kunder tilgang til et mye større utvalg av dagligvareforpåkøping, og etter sommeren åpnes det for muligheten til å handle Ema 1000 sine egne merkevarer til svært konkurransedyktige priser.

Sigrud Strømværn er "Stemningskaper" i Ringnes Bryggeri og vet mer om en av de fleste. Ikke bare er hun kunnskapsrik, hun er lidenskapelig engasjert i alt fra slets tilberedelse til skumrende serveringstips. Hun har også skrevet boka "Et mod kniv & gaffel". Les mer om Sigrud og ol på sidene 24-27.



Vi ønsker alle kunder en lys, innbringende og kommersiell suksessrik sommerseong. Og håper at det meste i traveltiden også blir tid til grilling og lute dager i sola!

Med vennlig hilsen
Jan van der Burg





06

**HAUGALAND
STORHUSHOLDNING I EGET
HUS
- MED EVNE TIL Å LYTTE OG
VILJE TIL Å LYKKE**

*Det handler om service hele veien,
service, tillit, pris og leveringssikkerhet.*

14
OPPSKRIFT



12

**INNLEDER STRATEGISK
SAMARBEIDE MED
REMA 1000**

*Servicegrossistene og REMA 1000
inngår nå et innkjøps- og
distribusjons samarbeid.*

24

**ØLFØR
STEMNINGSSKAPER**



Double Press PREMIUM DRY APPLE



**FORSKJELLEN
LIGGER I SMAKEN-
FORSKJELLEN HETER
*Double Press!***

Alkoholstyrke: 4,5 % VOL

Serveringstemperatur: Serveres iskald med isbiter

Smaksprofil:

		
Sødme	Bitterhet	Fruktighet

Passer til:

		
---	---	---

SOMERSBY
DOUBLE
PRESS
PREMIUM DRY CIDER

KALENDER

<p>1. AUG - 3. AUG</p> <p>▶ Trøndersk Matfestival</p> <p>Trondheim, Norge www.oimat.no/trondersk-matfestival/</p>	<p>24. SEP - 26. SEP</p> <p>▶ Seatrade E</p> <p>Hamburg, Tyskland www.seatrade-er.com/</p>
<p>13. AUG - 18. AUG</p> <p>▶ Aqua Ncr</p> <p>Trondheim, Norge www.nor-fishing.no/aqua-ncr</p>	<p>26. SEP - 27. SEP</p> <p>▶ A la Carte</p> <p>Bergen, Norge 89.248.1.44/alacarte</p>
<p>13. AUG - 16. AUG</p> <p>▶ Tomatfestivalen</p> <p>Finnøy utefor Stavanger, Norge www.tomatfestivalen.no</p>	<p>5. OKT - 9. OKT</p> <p>▶ Anuga</p> <p>Köln, Tyskland www.anuga.de</p>
<p>21. AUG - 22. AUG</p> <p>▶ NM i kokkekunst</p> <p>Ålesund, Norge www.nkl.no</p>	<p>10. OKT</p> <p>▶ Matomsorg</p> <p>Utdeling kl. 11:00 www.matomsorg.no</p>
<p>5. SEP</p> <p>▶ Bjørnulfs Engros AS</p> <p>Mjørdalen, Norge www.servicegrossisten.no</p>	<p>18. OKT - 22. OKT</p> <p>▶ Host</p> <p>Milano, Italia www.host.fieram.it</p>
<p>5. SEP - 9. SEP</p> <p>▶ Euwend</p> <p>Köln, Tyskland</p>	<p>30. OKT - 31. OKT</p> <p>▶ Østlandske</p> <p>Hamar, Norge</p>

HAUGALAND STORHUSHOLDNING AS



HAUGALAND STORHUSHOLDNING
- MED EVNE TIL
OG VILJE TIL

© 2014 Haugaland Storhusholdning AS

Det handler om service hele veien, service, tillit, pris og leveringsdyktighet.

auksjon, og kjølebiler som forlater Holland lørdag morgen og leverer på Sveio søndag kveld. Alt må gå på skinner, og det gjør det.

ERFARING, TILTIT OG STATISTIKK

Selvfolgelig kommer ikke alle varene fra Holland. Nordmenn vil ha norske tomater, borkål og agurker i sesongen. Og salten kommer alltid fra norske drivhus. Dessuten er det år siden Haugaland Storhusholdning bare handlet med frak og grønt, fjerre og pommes frites - bedriften er i dag totalleverandør på de fleste varer innen storhusholdning.

På spørsmål om hvordan Oskar Kirkeleit balanserer innkjøpskvanta mot etterspørsel, svarer han ganske enkelt erfaring. Vi har det i fingrene, vet hvor mye sora går. Samtidig som selgstatistikker forteller og bekrefter.

LOGISTIKK ER ALFA OG OMEGA

Det meste skjer via webshop. Ikke bare bestilling og effektivisering, men også nye funksjoner som varetelling, statistikk, kampanjer, historikk og enklere redigering av plankjøp, ligger klare. PC, mobiltelefon, nettbrett - alle plattformer er kompatible. Det betyr at en kunde kan starte med å bestille over PC, for så å fullføre bestillingen direkte fra telefon eller nettbrett.

Verktøyene forenkler ikke bare hverdagen for klat i Hemsbrot Storhusholdning

for å kunne tilby produksjon kundene til enhver tid etterspør.

Det handler om service hele veien, service, tillit, pris og leveringsdyktighet. Omsetningsøkningen viser innsatsen i praksis - fra 7 millioner i 1996 til eventyrlige 100 millioner i dag. Og Oskar Kirkeleit har ingen intensjon om å stoppe der, han vil videre. Og takker medlemskapet i Servicegrossistene for mye av suksessen. Samarbeidet har støttet og inspirert, og ikke minst forpliktet ham og Haugaland Storhusholdning til å søke et stadig høyere nivå på alle tjenester.

SUKSESS SOM FORTJENT, OG TID FOR SOMMER

Kirkeleit takker også alle ansatte som virkelig har stått på, både før og etter innflyttingen i de nye lokalene. Noen barnesykdommer er det alltid når så mange brikkeskal på plass på kort tid. Men folket på Haugaland Storhusholdning har løftet i flokk og løst oppgavene underveis. De er stolte av arbeidsplassen sin, og Kirkeleit av dem.



INVENTUM



HAUGESUND PÅ KORT MED MENY TIL



Det er i Haugesund og øyriket Haugalandet
- lyrikk, film, sildajazz, viser og viking

 minioliva



TOMA
SÆR

Vi er inne i årets store sesonghøydepunkt for oss som elsker smakfulle, saftige, søte norske tomater. I mellomene fra over hele norske tomatene i særklasse - både når det gjelder kvalitet og popularitet.

Og nordmenn elsker tomater. Denne svært sunne grønnsaksfrukten har en stor appell og et bredt bruksområde. Spis den som den er, kokt, smørdampet, stekt, gratinert, syltet. Tomat som pålegg, i salater og supper, i gratenger og gryteretter, i sommerdrinken og i smoothies...

Ikke rart vi spiser stadig mer tomater. Gjennomsnittlig har konsumet økt med ca. 5 % hvert år det siste tiåret. I 2011 spiste vi nordmenn litt i underkant av 7 kilo tomater hver.

Tomatutvalget har eksplodert i løpet av få år. Nå kan vi gå i butikken og velge og vrake blant ca. 30 sorter tomater: Biffomat, cherytomat, cocktailtomat, plommeomat, dråpetomat, dadlellomat, tigertomat, grønn tomat, gul tomat og svart tomat (kumato). Og ikke nok med det, de aller fleste av disse sortene tilbys i tillegg som 'mini' og i klasse.

OGSÅ FOR HELSEN

Ved siden av å være kalorifattig og vitaminrik, er også tomater svært rike på antioksidanten lykopen. Lykopen er et karotenoid som finnes naturlig i fargestrøket frukt og grønnsaker. Lykopeninnholdet i tomater er imidlertid spesielt høyt.

Lykopen har vist seg å ha en beskyttende virkning mot hjerte- og karsykdommer og visse krefttyper, spesielt prostatakreft. Det har kommet frem en økende mengde

TOMATFAKTA

Oppbevaringstemperatur: 10 - 12°C

Tomat kommer opprinnelig fra Syd-Amerika. Tomatplanten ble først brukt som pryddyr. Tomat ble populær som mat i Italia og andre land som etter første verdenskrig. I Italia ble aks dyrkes både på friland og i drivhus over store og relativt tynt fruktkjøtt, som omgir en geléaktig frø. Den bløte massen, hvor frøene sitter, ligger er runde, glatte tomater, ca. 4 - 7 cm i diameter. Tomater i et utall av varianter, de kan være 10-15 cm i diameter. Størrelsen varierer fra de minste cherytomat biffomater som kan veie over 250 g. Arttall 11, og farge varierer fra rødt, til avlang, glatte og jevne eller ha tydelige langsgående striper på fruktkjøttet og smaksegenskapene. Tomat stilk. I de senere årene har tilbudet av tomat flere typer som kissetomater. Tomater kan om skallet ikke har fått fullstendig farge. Dett

Egenskaper

Tomat er kalorifattig, og er rik på A- og C-vitamin. Den inneholder også store mengder lykopen, som skal være ekstra gunstig for å hindre utvikling

Bruksområde

Tomat har et stort bruksområde og kan tilberedes på mange måter. Tomat kan spises naturlig, kokt, smørdampet som tilbehør. Grønne tomater er godt egnet til

Oppbevaring

Modne tomater har kort holdbarhet. Ved overmodning blir smaken søtere og bløt. Tomat lagring holdes borte fra varer som er omfattet av

FESTBRØD MED LØK

SAMARBEID MED REMA 1000



STERKERE SA

*Servicegrossistene og REMA 1000
distribusjonssamarbeid. Samarbeid
kraft for begge parter.*

STRATEGISK SAMARBEIDE

STYRKER KONKURRANSKRAFTEN

gjennom felles logistikk og distribusjon, og det gir våre egne selskap i REMA Industriér enda større mulighet til å utvikle produkter som igjen gir konkurransekraft. På sikt hadde det vært moro om vi kunne bidra til å tilby de aller laveste prisene innen storhusholdning også, slik vi gjør med REMA 1000 i dagligvare, sier Ole Robert Reitan.

SPENNENDE TESTPROSJEKT

Storhusholdningskundene til Servicegrossistene befinner seg i følgende segmenter: Offentlig sektor, horecanarkedet, offshore og servicehandel. Kjøden er en av to landsdekkende grossist-aktører som er igjen i storhusholdningsmarkedet, og leverer til blant annet hoteller, kantiner, restauranter, og rederier.

- Vi er veldig opptatte av fokus hos oss. Fokus på de riktige tingene og full fokus på rendyrking og konsept. Derfor er det ikke slik at vi nå kaster oss inn i et nytt marked og har kjempestore planer for å ta så og så stor del av den kaken.

Men dette er en flott mulighet til et fruktbart samarbeid med Servicegrossistene, og da synes vi det er morsomt å være med. Så får vi se hva fremtiden bringer. Kanskje det enkle er ofte det beste innen storhusholdning også? sier Ole Robert Reitan.

BRA FOR KONKURRENSEN

Totalt omsettes det for ca. 21 milliarder innen storhusholdning i Norge, der Norgesgruppeneide ASKO er den største aktøren. Mens både Coop Link og Menigo Foodservice (ICA) har lagt ned sin virksomhet innenfor dette markedet de siste årene.

ASKO, som eies av Norgesgruppen, er Norges største grossist innenfor både storhusholdning og dagligvare. Grossistansvarlig Torbjørn Johansson i Norgesgruppen oppgir Askos markedsandel i storhusholdning til å være rundt 36 prosent, noe administrerende direktør for Servicegrossistene mener er en underdrivelse.

- Asko er egentlig mye større enn det, men får til et lavt tall på grunn av måten de definerer totalmarkedet på. Asko har for eksempel alle hotellkjedene, samt kantineselskapene ISS og Farest. Reelt sett har Asko kanskje 70 prosent av storhusholdningsmarkedet, mens vi har rundt 20 prosent, så vi er spente på om samarbeidet med REMA 1000 gjør at vi kan utfordre ASKO enda bedre, sier administrerende direktør Jan van der Burg i Servicegrossistene.



OPPSKRIFT

1

GRILLSPYD MED NYPOTETER OG

4 personer // 1 kg nypotet // 20 stk stjernekok eller annen smøkk // 1 stk gul squash //
// 4 stk grillspyd

Om du bruker grillspyd av tre, så må de legges i vann en halv time før bruk for å unngå at de tar fyr. Kok nypoteter så vidt møre og trø dem på grillspyd sammen med småkok og biter av squash. Du kan gjerne bruke olje og dryss på salt og pepper som tilbehør til spydene som tilberes til grillen.

Foto: Opplysningskontoret for frukt og grønt

2

BLÅSKJELL MED TOMAT OG VÅRLØK

4 personer // 2 kg blåskjell // 1/2 dl sitronsaft // 1 dl hvitvin // 3 stk store tomater // 1 dl hakket frisk kruspersille // 1 dl hakket frisk dill // 1 ss stort ark dill

Skjær tomater i terninger og vårløk i skiver. Knus hvitløken og finhakk kruspersille og dill. Vask blåskjellene, fyll alle ingrediensene på et stort ark dobbel aluminiumsfolie. Blett godt sammen slik at pakken blir tett og legg lokk. Grill i 4-6 minutter blåskjell med ferskt godt

Foto: Opplysningskontoret for frukt og grønt

3

GRILLET FENNIKEL MED PARMESE

4 personer // 2 stk fennikel // 1 ss salt til kokte vann // 100 g parmesan //

Del fennikelene i to og kok de i lettsaltet vann i 5 minutter. Tørk av og snittflaten. Grill fennikelen med grillstriper under og oven

Foto: Opplysningskontoret for egg og kjøtt

4

MARINADER



Santa Maria

NYHET!

4 NYE DRØMMEGJESTER PÅ KJØKKENET

- Heit rene krydder uten noen tilsetningsstoffer.
- Høyt konsentrerte smaker.
- Enkle oppskrifter med få ingredienser.
- Ditt verktøy for å lage god, spennende mat til mange.



CR
Str
EPI
FF
Me
og
EPI
C

Tipiak REN MATO



Couscous krydder
EAN: 57507310

Bulgur Hvete
EAN: 57507320

Couscous Gour
EAN: 57507310



Chinet - verdens beste engang

Kampanje
Chinet miljøtallerken 24cm
EPD nr. 2684676

Chinet miljøtallerken 17cm	EPD nr. 2684652
Chinet miljøtallerken 22cm	EPD nr. 2684660
Chinet miljøtallerken 3-delt	EPD nr. 2684694
Chinet miljøtallerken 400ml	EPD nr. 2684728

Huhtamaki Norway AS
Neshovveien 1, 3514 Hordfoss - tlf: 32 11 40 00
sag@no.huhtamaki.com - www.huhtamaki.com

NYHET

UTVALGTE ITALIENSKE FERDIGE PÅ KUN 90 SEK

- Pasta og saus er separert - pakningen - for å garantere en fresh smak og høy kvalitetsopplevelse
- Laget kun med ingredienser av høy kvalitet for å sikre en autentisk italiensk måltidsopplevelse
- Enkel oppbevaring - i romtemperatur
- Enkel tilberedning - sett pakken i mikro'n i 90 sekunder

1

HJEMMELAGDE KRYDDERPØ

8 porsjoner // 2 kg medisterdeig // 4 ts salt // 2 ts pepper // 2 ss frisk
// 1 ts paprikapulver // 2 ts sukker // 2 ts chilipulver // 1 dl

Bland alle ingrediensene godt. Finn frem ca 3 meter svinetarm eller svinerind (30 mm). Fyll svinetarmene med pølsefarsen. Lag knuter på tarmen eller sinnr rundt en gaffel for du stoler de

2

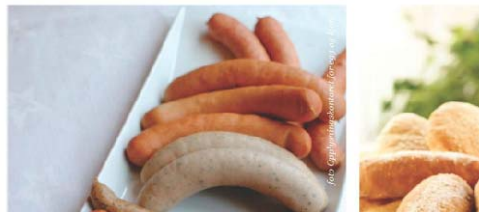
HAMBURGER- OG PØLSEBRØD

12 pølsebrød eller 8 hamburgerbrød // 3 dl melk // 1/2 pk gjær // 1 ts salt
// 200 g sammalt hvete_mel // 250 g hviteme

Varm melken til den er fingervarm. Smulcre gjæren i bakebollen, tilsett litt av den lunkne melken og rør ut gjæren. Hell i resten av melken, sukker, salt og olje. Rør inn sammalt mel og tilsett hvitemølet. Elt deigen jevn og smidig til den slipper rødskap og holle. Dekk bakebollen med plast, og la deigen heve til dobbel størrelse. Elt deigen lett, og trill den til en jevn pølse som deles i tolv like store

deeler. Trill jevne og avlans som du skal bruke dem på bakepapir på en stekeplatt. Stek pølsebrødene lett til dobbel størrelse. Pensel med eggvass og stek på 225 °C i 10-15 minutt

Tips: Stro gjerne sesamfrø på hamburgerbrødene for steking. Det gir en god smak og utseende.



INTERVJU



ØLFØR STEMNING I SKUMMENDE L

*Sigrød Strøtkøen er glad i øl
i Rimnes Bryggerier og ikke*

Maten og ølet skal være på samme nivå for å skape harmoni, slik at alle smakene kommer til sin rett

punkt i at det bør være lett og lett mat, og gjerne folddigere øl til mer smaksrik mat – maten og ølet skal være på samme nivå for å skape harmoni, slik at alle smakene kommer til sin rett.”

Så enkelt er det likevel ikke for oss uinnvidde, å brygge øl er avansert viterenskap. Hele 600 smaksaromaer kan det være i øl, og Sigrid nevner i forbifarten at Carlsberg har et eget forskningscenter der ett hundre ivrige ansatte som forsøker på øl.

”Tenk bare på humken – mengden av humle, hva slags humle og hvor lenge den skal koke – alt har betydning for smaken.”

”HUMLE?”

”Humle ja, den høstes fra slyngplanter som kan bli ti-tolv meter høye. Plantene trives best i jordsmonn som er geografisk plassert mellom pletene og elvator, humlen kan smake av blomster, gress, hvæ, pinje eller ulike sitrusfrukter. Her er ølet for kaldt, så vi importerer stort sett humle fra Tsjekia og Tyskland, og USA er kjemmet sterkere på banen de siste årene. Det er forresten bare humbløsten som kan brukes.”

TENKTE VI DET IKKE.

”Fett,” sier Sigrid. ”Det finnes ikke fett i øl, det er det mange som ikke vet. Det er fjerne kalorier i øl enn i lettmelk, et er noe av det minst kalorierke du kan drikke.

HAR GLASSETS FORM BETYDNING?

”Det er klart. Drikkes ølet av et høyt glass treffer smaken bak i gansen, mens øl drikket av klokkeformede glass gjør at smaksløkene foran i munnen fanger opp sødmen i ølet. Jo mer korppeles et øl er, desto større klokkeglass. Øl liker ikke lys, står glasset i direkte sollys for lenge påvirkes iso alfa syren fra humla, og ølet smaker rett og slett fryktelig vondt.”

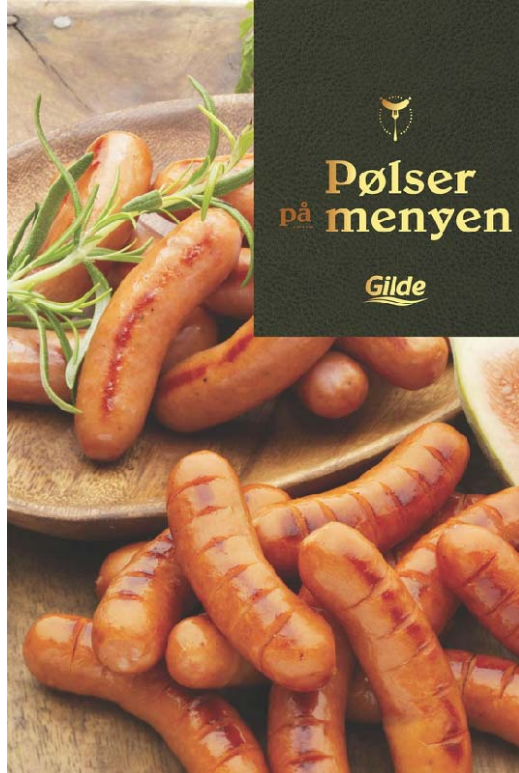
SVABERG, GRILLING, SOMMER OG ØL - HVA BØR KJØPES INN FOR Å VÆRE RUSTET TIL ET LIV I NYTELSE?

”Pils for folk flest. Duggende kald pils er aldri feil, alene eller sammen med mat – en deilig tørstestillende sommerdrikk. Serveres i høyt, rent glass i godt selskap.

Hveteøl er ølets svar på hvitvin. Hveteøl har lite bitterhet og god sødme. Den kan smake av krydder, med lett sitrus og god fruktig aroma. Ølet skal være litt uklart med rester av gjær, som også gir ølet litt syrlig preg. Serveres på samme måte som pils, men skjenkes i to omganger, med reringer av flasken, for å få med all gjæren.

Bayer, til grillmat med stekeskorpe. En bayer tåler litt høyere temperatur, men bør ikke serveres varmere enn 8 grader. Serveres i rent klokkeglass, når som helst

I
c
å
l
r
I
I
e
v
c
f
r
I
e
s
-



Pølser
på
menyen

Gilde

SIGRID STRÆTKVÆF

Stemmings

Sigrød Strætkvæf er stemmingskapener i Ringnæs som holder ø kurs i byggeriets stædelig i Oslo. Hun reiser i Norge, Europa og Russland for ærbasistikk å lære folk om øl og mat sammen. Hun har skrevet boken Øl med kniv & gaffel og deler gode øl tips til sommerens t

*En enkel hovedregel er likevel at lyse og lette øltyper passer til lettere matretter, mens øltyper, øl med mørkt øl, er god match til kraftigere kost, forteller Strætkvæf.

Bok: Øl med kniv &



DET NORSKE ØLET

Hvilke nordmenn som først stiftet bekjentskap med ølets gleder, og når, er usikkert. Men vi vet at vikingene hadde et overmiddels godt forhold til både øl og mjød. (Mjød nå ikke forveksles med øl. Det er brygget på lønning vann og gær, og ofte tilsett krydder eller frukter.) Norron mytologi er blant de tidlige kildene som omtaler øl i Norge. Her het det at ølet ble skjenket menneskene av Odin selv, men nå er nok de fleste enige om at det kom utenlands fra, muligens via Baltikum.

ØL PÅ TINGET

I Norge, med sine fjorder, fjell og daler, fungerte drikkelagene også som Ting, der tvistemål og problemer kunne bli løst over

ølloven som gikk rundt bordet. Den enkelte deltagere brakte selv med øl til felles drikke, og veksels.

I Gulatingsloven hadde man allerede påbudet om at hver gård skulle bygge et øl til jul. Det skulle drikkes jøl, og feire at sola snudde. Minst tre naboer skulle samles og bringe en påbudt mengde øl til fellesskapet og julematen skulle gårdsfolkene drikke sammen til ære for Freya og Odin, og for godt år og fred.

VEKTEN AV BONDEN OG FRUA

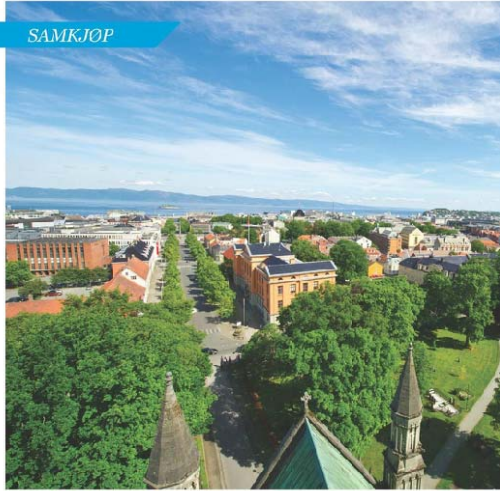
Mengden av malt skulle tilsvare minst den samlede vekt av husbond og husfrue på gården. Var de kraftige av veist kunne nok jula være heldig til påske.

Ølet skulle velsignes julematen til ære for Krist og Santa Maria. Strengt straffer rammet den som ikke fulgte påbudet. Betegnelsen jøl (jøl) ble beholdt, og ikke Kristmesse (Christmas) som det kalles i andre land.

RINGNÆS Pils

FRYDEN/IND BAYER

SAMKJØP



INNKJØPSKJEDE MED REKLAME I SORTIMI

*Innkjøpere er naturlig nok gode
Sankjøpgruppen AS hjelper de*

Tett dialog og samarbeid med kundene er alfa og omega

annet salg fremmende materiell. Vi ser på dette som en god investering, og ikke minst som et vesentlig ledd i vår kundeservice, sier Paulsen.

INGEN SKOTUPP I DØRA

Arne Paulsen er selvlært og har arbeidet med salg mot butikker og HORECA-markedet i 46 år. Han kan dermed trygt karakteriseres som "drever". Mye av det han har lært opp igjennom årene, er kunnskap som brukes aktivt i driften av Samkjøpgruppen AS. Det gamle knepet med skotupp i døra påingen er definitivt ikke nytt i salalogen over salgsteknikker.

- Hvis ikke genuin interesse for å gjøre livet enklere og bedre for kundene ligger i bunnen, er andre teknikker bare tull, sier Paulsen. - Vi er læresøkende og har både små og store kunder. Vi fokuserer gjerne på å det fins fem gode grunner til å velge å samarbeide med oss:

- De beste innkjøpsbetingelsene
- Et effektivt, internettbasert innkjøpsystem
- Et faglig støtteapparat som inkluderer fakturakontroll
- Tilbud om profesjonell (f. eks. GO2 grill, GO2 arena, GOD MAT og GO bakeren.)
- Tilbud til egnede kjedemedlemmer med reklamekampanjer
- Tilbud om rimelige reklamejocaster utmann over avtalt casellim

folk er derfor utdannet gjennom skole og arbeidserfaring fra aviser og reklamebransjen. Salgsfolkene har relevant arbeidserfaring som kokker og bar-ansatte, og har drevet egne virksomheter. De vet hvor skoen trykker, sier Paulsen.

- Hvordan fungerer samarbeidet med Servicegrossisten AS?

- Vi er nå inne i det sjuende avtaleåret, og det sier vel sitt. Servicegrossisten AS var et naturlig valg som leverandør, da de har gitt oss de beste grossistbetingelsene fram til dags dato. Samarbeidet har vært tilfredsstillende til nå. Det er en del endringer på gang, og vi ser med spenning fram til å finne ut hva det innebærer for våre medlemmer.

- Hva venter Samkjøpgruppen AS seg av framtida?

- Vi sitter på god kompetanse og verdifulle ressurser. Vår største fordel er et velutviklet intranett, proffhusene og ikke minst mine medarbeidere som er meget dyktige på hvert sitt felt. Den største utfordringen er det døgnt åpne BK-markedet som spiser av vår omsetning.



NYE GLEDESPREDE SOM GARANTERT SOMMERSTEMNING UANSETT V

Brownies & Karamell

Pæresplitt

Hasselnett

Diplom-Is
diplom-is.no - telefon 02001

The advertisement features a vibrant blue background with a splash of white milk. In the center, there are four ice cream items: a swirl of white soft-serve ice cream, a green spherical ice cream, a round ice cream with brownie and caramel pieces, and a round ice cream with hazelnut pieces. The Diplom-Is logo, which includes a stylized girl's face, is positioned on the left side.

NYHET

ZEDah!

ZEDah!

The advertisement shows four clear plastic bottles of ZEDah! drinks in different colors: orange, light green, dark red, and yellow. A red diagonal banner in the top left corner contains the word 'NYHET' in white. The ZEDah! logo is visible on the bottom of the bottles.



MÅLTIDE

- BÅDE FYSISK OG PSYKISK

Servicecrossstene ønsker å bidra til at ansatte på de ulike postkøkkene rundt om i Oslo Kommune får inspirasjon og kunnskap til å gjøre hverdags-

KA står med tidligere landslagskokk og høyt engasjert. Middagen kommer ferdig tilberedt til insituasjonene, dermed ble frokost, lunsj og lveids ti



Sertifiserte produkter

Vi tilbyr en rekke varianter av kaffe som er sertifisert av Fairtrade eller UTZ Certified, og også en Fairtrade-sertifisert appelsinjuice.



Spesialkaffe

Vi har en rekke eksotiske kaffevianter fra hele verden som hele bønner.



illy

Italienske illy har av mange regnet som verdens beste espresso, og er anerkjent i hele verden for sin smak og kvalitet.



Friele Frokostkaffe

Friele Frikostkaffe har vært trolfast tilsette i det norske markedet siden 1939 og er i dag Norges største kaffemerke.



Rauch premium juice

Svært velsmakende juice og nektar i 0,2-liters glassflasker. Vi tilbyr fem spennende smaker, bl.a. mango, appelsin og tranebær.



Zengo juice og is

Zengo Express Juice og is er laget av frøstklassede frukt som blir presset, konsentrert, frosset og pakkes i en praktisk og pakkingsløs emballasje. Gjør det enkelt å ta med seg juice og is til arbeidsplassen eller på tur.

Cafitessa

Cafitessa er det perfekte konsept ved konferanser og andre anledninger hvor mange mennesker skal serveres kaffe på ett tid. Du låner lysestikkere tilgjengelig på oss, og all service er gratis. Vi tilbyr flere velsmakende kaffeblandinger, bl.a. to som er UTZ-sertifiserte.



Friele Varm Sjø

Vår delige, varme sjokoladede kaker bakte nede og gamle, "hennmalagde" smaker vil bli i vårt brevsertifiserte sjokoladede og pulver til disse perlepospakninger med sjokolade. Kom i gang med et fantastisk produkt.

NYHETER FRA MAREXIM



TIRAMISU KAKE - Epd: 2787778

Klassisk italiensk dessert laget av mascarpone, chantillykrem, ingefærkake og en sukkerblanding dykket med kaffe og toppet med kakao. Server som dessert eller på halvbordet.

MERINGBATA KAKE - Epd: 2787786

Lag med mering, fylt med chantillykrem. Perfekt rødt rett: her til. Kan nytes som iskake.

BAVAROIS MINI ASSORTERT - Epd: 2787364

Lekre delikatesser med smaker av røde bær, passionsfrukt og mango, sjokolade eller cappuccino toppet på en bunn av lys kjeks. Smelter i munnen!

SJOKOLADENOUSSE BELGISK SPREYTEPOSE - Epd: 2787737

Ekstremt deilig: 44% kakao sjokoladenousse. Fyllt i sprayteposer reduserer smitt. Holdbar i 4 dager på kjøll etter tining. Tin og server i cup, tallerken eller i glass uten svinn.

MINIOLIVIA ER SUNNE OG NATURLIGE PRODUKTER FRA MIDDELHAVSONRÅDET.

Ny innovativ og smart kvertpakning, formet som en oliver. Praktisk - lett å åpne og posjonere. Hygienisk - ikke søl eller drypping.

Olivenele ekstra virgin - Epd: 2787265

Balsamico dressing luvert - Epd: 2787273



NYHETER FRA VAASAN

MARENGS- OG TIRAMISUKAKE INNTAR DESSERTBORDET! VÆR SÅ GOD - BARE TIN OG SERVER!

Marengskaken har deilig, sprø marengs utend og frossen krem med belgisk sjokolade mini. Den spiser seg spesielt godt på meny og buffett, og kan stå i flere timer uten å falle sammen!

Tiramisukaken er laget etter en original tiramisuppskrift, men er uten alkohol og dermed kjølevennlig! Likevel har den en perfekt smakstilsetning av Marsala.

Marengskake - Epd: 2785887

Tiramisukake - Epd: 2786176

STEINOVNSBAKTE NAPOLI MAXI OG PIEMONTE MAXI

Vår italienske suksessformle med borsstonsbunn har fått to strøke, veska-



Spennende nyhet fra ti som smaker himmelsk mer i praktisk i kg flasl matenda bedre!

NORGES BESTE HAI

Det er ikke snart på noe Stabburet Beef Hamburger skal bli en skikkelig råvare, og en lekende

Beef Hamburger 15

- Epd nr: 2019735

Beef Hamburger 20

- Epd nr: 2022077

Beef Hamburger 10

Beef Hamburger 25

STABBURET LØVSTI

KOMMER NÅ OGSÅ

Stabburet har siden 19 at: flast matig skal bli gl: halvt løvstik 120 g. Su gjennom mattrygghet av å kunne levere trygg

Stabburet Halal Lov

NYHETER FRA

MELKE-/GLUTENFF

il Gelato 3 Pinnis best vaniljesmak. Deretter e generise størrelsen gje suppleelse.

Pinniser fra Valsoia i som har lactosetofu

Produktet inneholder i produksjonsanlegg, il C

inneholder ikke animal

il Gelato 3 Pinnis, l

ØKOLOGISKE MAN

STØRST I NORDEN PÅ KYLLING



Nå er det klart at CapVest Equity Partners ('CapVest') og Lantmännen oppretter et nytt, ledende selskap innenfor kyllingmarkedet med over fem milliarder SEK i omsetning. Det nye selskapet, som får navnet Scandi Setandard, har kjøpt Cardinal Foods AS i Norge fra CapMan og Kronfågelgruppen i Sverige og Danpo i Danmark fra Lantmännen.

Konkurransetsilsynene i Norge, Sverige og Danmark har nå alle godkjent foretningen mellom Lantmännen og CapVest, og closing ble gjennomført i dag den 4. juni. Med den nye eierstrukturen er de riktige forutsetningene på plass for å utvikle foretningene ytterligere.

– Det at vi oppretter et nytt selskap er positivt for alle involverte. Vi skaper et godt grunnlag for et samlet fokus på kyllingvirksomheten. Vi samler nå noen av Skandinavias sterkeste varemerker som sammen representerer det hvite, røde.

Vi får større muligheter til produktutvikling og innovasjon som gir økt mer verdi for kunder og forbrukere, sier Leif Bergvall Hansen, som er tiltenkt rollen som adm. dir. i det nye selskapet.

REKORDMAI



Det er nå mer enn 500 markeder.

Produkt nummer 500 fests.

– Aldri har det vært store innkjøpere og i milepælen med 500 på rett vei, sier nyslått

Det er stor variasjon i Alt fra dopapir til ba med det offisielle, nøy bolig, kropp og elektr muligheter. Hvert fen Det mest største grup såper og pleiemidler u sterkt forbundet med

HARLEM FO



ETABLERER MATVAREBRANSJENS FAGLIGE UTVALG (MFU)



Representanter for produsenter, handel og spisesteder presenterte denne uka Matvarebransjens Faglige Utvalg (MFU) for ledermønstret Jonas Gahr Støre. MFU er en ny ordning hvor en samlet næring har forpliktet seg til å skjerme barn mot markedsføring av en rekke mat- og drikkevarer. Det er Annonserforeninga (ANFO), NHO og Virke som står bak ordningen som vil tre i kraft etter sommeren.

Slutt på markedsføring mot barn

Den nye ordningen vil sikre at markedsføringsaktiviteter av mat og drikke særskilt rettet mot barn vil bli stoppet.

– Løsningen vi har utarbeidet sikrer at barn under 13 år ikke skal være en målgruppe for markedsføring av en rekke produkter. Dette innebærer at det ikke skal annonseres for produktene som omfattes av ordningen i typiske barneblader, gjennomføre konkurranser for barn under 13 år, eller ha kampanjer i butikk som særskilt appellerer til barn. Det ansvaret er næringslivet klare til å ta, sier administrerende direktør, Vibeke Madsen i Virke.

REKORD FOR SJØMATEKSPORTEN



Norge eksporterte sjømat til en verdi av hele 4,5 milliarder kroner i mai. Det er en økning på 965 millioner kroner eller 21,5 prosent mot

FPD	VAPE
2749307	Kyllin Tilstig
2709880	Kyllin Stans

Vesfold fugl lant

INNKJØPSAT SYSTEMFOR



Systemkjøp er en innkjøpskjede for store og små bedrifter i storhus- og detaljhandelsbransjen. Som medlem av Systemkjøp nyter du godt av lønnsomme storforhandelsfordeler uten å måtte binde deg til noe annet. Du kan 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 andre nyttige tjenester. Alle rabatter kommer i sin helhet medlemmens bedriftene til gode i form av gunstige priser. Systemkjøp har i dag ca 2.500 medlemmer på landsbasis, alle medlemmer er kunder av Systemkjøp AS.