

SERVICE  
GROSSISTENE



# SG GOURMET

*magasinet*

Nr. 6 – 2014

MED SANS FOR  
VILT, PINNEKJØTT,  
HAV OG HISTORIE

PÅ BARRIKADENE  
FOR PASIENTENES BESTE

kreativitet i skummende glass

# ØL TIL MAT OG SJEL



## Tradisjon og matkultur

2014 går mot slutten og vi nærmer oss den tiden av året hvor tradisjoner, samvær, god mat og godt drikke står i høysete hos de fleste nordmenn. Mat- og drikkekulturen i det ganske land har endret seg en del over de siste årene, men i førjulstiden og under selve høytiden er det visse ting vi bare må ha for å få den riktige stemningen.

Behold derfor gjerne de tradisjonelle råvarene på menyen i denne tiden, men ta en titt i bladet og se om du kan inspireres av for eksempel å bruke øl som smaksforsterker. Du finner også noen tips til hva slags øl som kan benyttes til hvilke typer mat.

Du kan også lese om vår grossist Måkestad Engros sin kunde Bryggeloftet & Stuene i Bergen, som trekker kunder langveisfra til sine tradisjonelle julebord med historie tilbake til 1910. Der er det lutefisken som er det virkelige store trekkplasteret.

2014 tegner til å bli et godt år for Servicegrossistene hvor vi er stolt av å registrere stadig flere kunder i et marked som basert på våre tilbakemeldinger fra bransjen og kunder er nokså lik som 2013. Vi tar derfor stadig større markedsandeler og er dermed ennå bedre rustet for å kunne være den beste og fleksible partneren for deg som kunde.

Servicegrossistene ønsker sine kunder en innbringende førjuls tid med mange gjester, og en riktig god jul.



Med vennlig hilsen  
Jan van der Burg



### UTGITT AV

Servicegrossistene AS  
Postboks 504, 1327 Lysaker  
www.servicegrossistene.no

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

### DESIGN

Moodboard Reklamebyrå, www.moodboard.no

### PRODUKSJON

Lkt Digital AS, lkt.no

Agder Grossisten AS	37 09 79 90
Arne Sjøle AS	75 19 88 88
Cater Drammen AS	32 23 12 00
Cater Kongsvinger AS	62 88 84 30
Cater Mysen AS	69 89 88 99
D. Danielsen AS	51 64 88 00
Encon AS	56 52 09 20
Euro Supply AS	55 39 46 60
Haugaland Storhusholdning AS	52 73 64 66
Måkestad Engros AS	55 14 10 30

Måkestad Engros Øst AS	63 82 21 21
Nær Engros AS	74 22 61 00
Nær Engros Levanger AS	74 08 55 60
Nær Engros Trondheim AS	73 95 73 00
Paul Nygaard AS	75 11 14 30
Safari Engros AS	57 75 77 50
SG Møre	81 53 00 38
Selboe & Aasebø AS	77 84 04 22
ServiceNord Engros AS	77 00 22 40
Willys Engros AS	33 14 00 40

## 05

### FØLG 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 bidra til en enklere hverdag med en enkel oversikt over noen merkedager verdt å følge med på.*

## 06

### PATRIOTISME, VEKST OG ÅPENHET i byen mellom de syv fjell



*“Det er bra aktivitet hos oss, vi vokser jevnt og trutt.” Det er driftssjef Thor-Arne Andersen hos Måkestad Engros AS som sier dette. Og han overdriver ikke. Omsetningen som var nær 300 millioner kroner i fjor, vil etter alt å dømme øke med nye 10 millioner i inneværende år.*

## 10

### ØLBRYGGING, JULEKRYDDER OG KREATIVITET I SKUMMENDE GLASS



*Å brygge øl til jul har noe nostalgisk over seg. Ikke rart, ølets historie er uløselig knyttet til vår egen.*

## 22

### GLEDEN I ET GJÆRINGSKAR OG LUKTEN AV SUKSESS



## 24

### TØFFE ANBUDSRUNDER OG MATGLEDE



*Ga. Nam commoloreces am rem etur sit latibusdae. Ostistiam aute velit molorio nemporem essit reriore ssenem ut ipiet remolor suntis essum autet et, quis dolupta turessi nciasped quis anditas quo omnis*

## 28

### PÅ BARRIKADENE FOR PASIENTENES BESTE



*Gunnar Kvamme, kokk og enhetsleder ved St.Olavs Hospital i Trondheim, liker å slåss for det han tror på.*



Har du alt du trenger til jul?

# Komplett julebuffet

- med trygg norsk kvalitet

## Gildes julepølser

er en sikker vinner i julen. Våre tradisjonsrike pølser lages med kun naturlige ingredienser og mye kjøtt.

### Julepølse u/skinn 64g

Fryst 5 kg  
Gildenr. 417117  
EPD-nr. 2653046



## Gildes medisterkaker

er tradisjonelt og godt krydret med pepper, ingefær og muskat – en smak som mange forbinder med julen.

### Medisterkaker grove 66g

Fryst 5 kg  
Gildenr. 417076  
EPD-nr. 2843712



## KALENDER

30. OKT - 1. NOV

### Norsk Rakfiskfestival

Fagernes/Valdres, Norge - [rakfisk.no](http://rakfisk.no)

1. DES - 2. DES

### Julemøte NHO Reiseliv Midt-Norge

Oppdal, Norge - [www.nhoreiseliv.no](http://www.nhoreiseliv.no)

1. NOV - 2. NOV

### Vinexpo Nippon i Tokyo

Tokyo, Japan - [Nippon.vinexpo.com/en/](http://Nippon.vinexpo.com/en/)

8. JAN - 2015

### Finale av Det Norske Måltid

Stavanger, Norge - [Detnorskemaaltid.no](http://Detnorskemaaltid.no)

9. SEP - 11. SEP

### World Travel Market i London

London, England - [Wtmlondon.com](http://Wtmlondon.com)

10. JAN - 2015

### Tromsø Whiskyfestival

Tromsø, Norge - [Whiskyfestival.no](http://Whiskyfestival.no)

7. NOV - 8. NOV

### Oslo Whiskyfestival

Oslo, Norge - [Whiskyfestival.no](http://Whiskyfestival.no)

15. JAN - 2015

### Gress-messen

Lillestrøm, Norge - [Messe.no/gress](http://Messe.no/gress)

14. NOV - 15. NOV

### Fjellmatfestivalen

Torsetlia på Dagalifjellet, Norge - [Fjellmatfestivalen.no](http://Fjellmatfestivalen.no)

20. JAN - 21. JAN - 2015

### Sjømatdagene

Hell, Norge - [Nsl.no](http://Nsl.no)

16. NOV - 20. NOV

### Equip' Hotel 2014

Paris, Frankrike - [www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com)

22. JAN - 24. JAN - 2015

### TineCup og NorgesCup

Stavanger, Norge - [Nkl.no](http://Nkl.no)

22. NOV - 27. NOV

### Culinary World Cup Expogast

Luxembourg - [allevents.in/luxembourg/expogast-2014/171856229506139#](http://allevents.in/luxembourg/expogast-2014/171856229506139#)

27. JAN - 2015

### Bocuse d'Or 2015

Lyon, Frankrike - [bocusedor.com](http://bocusedor.com)

Følg med på [sg.no](http://sg.no) for lokale messer





# PATRIOTISME, VEKST OG ÅPENHET i byen mellom de syv fjell

“Det er bra aktivitet hos oss, vi vokser jevnt og trutt.” Det er driftssjef Thor-Arne Andersen hos Måkestad Engros AS som sier dette. Og han overdriver ikke. Omsetningen som var nær 300 millioner kroner i fjor, vil etter alt å dømme øke med nye 10 millioner i innværende år.

Måkestad Engros har et solid fotfeste i Hordaland, et fylke i vekst - Bergen by alene fikk 3999 nye innbyggere i løpet av 2013. Det betyr flere skoleklasser, flere institusjonsplasser, flere ansatte i privat og offentlig sektor.

Nye spisesteder etableres stadig vekk, og dagens 270.000 innbyggerne har et vell av restauranter, barer, kaféer og menyer å velge i, alt etter lyst, anledning og smak.

Bergen, Norges kanskje mest patriotiske by, har alltid hatt et åpent vindu mot verden. At byen er internasjonal med stadige tilskudd av innflyttere fra andre kontinenter, merkes godt på ordrekontoret til Måkestad. For der er engelsk blitt dagligspråk nummer to. Og det snakkes mye. Kokker og innkjøpere med andre tungemål enn bergensk søker tips og kunnskap om norske matvaner og råvarer. Det får de, ansatte i Måkestads stab lever

etter grossistens filosofi: “Kunden i sentrum.”

“Alle kan jo si at de har kunden i sentrum,” sier Thor-Arne Andersen, “for oss betyr det fleksibilitet i praksis, hver eneste dag. Det er ikke kundene som skal tilpasse seg oss, men vi dem. Det innebærer at de kan bestille varer når som helst på døgnet. Vi har effektive bestillingssystemer, men ingen rigide rutiner og krav om at de må benyttes. Ved akutte behov, som når en kokk står ved grytene og plutselig mangler en ingrediens, tar han bare kontakt på den måten som passer ham best, og vi leverer.

*- Den stadige omsetningsøkningen, hva mer ligger i tallene enn befolkningsøkning og ny-etableringer?*

“Vi mener at vi tar godt vare på kundene våre. Og særlig i utelivsbransjen er det en viss jobbrulling

blant kokker og andre matfaglige. Det er bare naturlig at de som har hatt et godt kundeforhold til oss, tar med seg erfaringene inn i ny jobb.”

*Det er ikke kundene som skal tilpasse seg oss, men vi dem. Det innebærer at de kan bestille varer når som helst på døgnet.*

T.L. Måkestad ble etablert allerede på 1950-tallet. Familien har vært driftig og virksomhetene har vokst fram i takt med tiden.”

*- Tilbake til omsetningsøkningen, hva er det viktigste i forholdet mellom grossist og kunde?*

“Vi må innfri i alle ledd – tillit, fleksibilitet, kvalitet, konkurransedyktige priser, personlig service - det er ikke én ting, det er summen av alt.”

*- Personlig kontakt, innebærer det at deres treffes på felles grunn utenfor bestillingssonen?*

“Først og fremst innebærer det at kunden kan snakke med hvem han vil her hos oss, våre folk er ikke opptatt av egne firkanter, hver enkelt fyller oppgaver etter behov. Når det gjelder arrangementer har vi de siste årene invitert til julematsmaking. I år har vi rett og slett ikke rullet det, det har vært for travelt. Men fordi vi opplever det som utrolig hyggelig å møtes, har vi tenkt å invitere

kundene våre til andre kundearrangementer i fremtiden.

Og det gleder han seg til, Thor-Arne Andersen, driftssjef og noen ganger vikar for daglig leder, Odd- Øivind Måkestad. For heller ikke Andersen er opptatt av firkanter, men av fleksibilitet og frihet under ansvar. Både i jobben, hjemme på Askøy og på hjortejakt under åpen himmel.

Det handler om å levere varene, hele veien.

*- Dere har jo en rekke skoler med matfaglige linjer på kundelisten, er skolene en rekrutteringsarena?*

“Det er hyggelig å vite at det satses på faget, bransjen vil alltid trenge flinke folk, og vi er opptatt av de får en hyggelig opplevelse av å handle hos Måkestad fra starten av.”

*- Dere holder hus i et bygg med en grunnflate på 4500 m2 som rommer alt av mat og nonfoodvarer, pluss drikke. Fører dere også alkoholholdige varer?*

“Med puber, restauranter, hoteller og barer på kundelisten vår må vi ha vin, øl og brennevin i sortimentet – blant annet har vi øl fra det nye microbryggeriet her i Bergen, 7Fjell Bryggeri. Forøvrig deler vi bygget med T.L. Måkestad AS som er leverandør av frukt og grønt, både til oss og til andre kundegrupper. Mange av kundene holder til her i Bergen by, som fylkeskommunen, Bergen kommune, Haukeland sykehus og en rekke restauranter og hoteller. Men mange hører også hjemme ute i distriktene. Det er lønnsomt for oss å samkjøre vareleveransen. Når det blir færre biler på veiene tjener også miljøet på ordningen.”

*- Hverken dere eller T.L. Måkestad AS eier bygget, det gjør Måkestad Eiendom AS?*

“Ja, eierne har organisert det slik. Måkestad Eiendom er i tillegg involvert i annen virksomhet, de eier blant annet parkeringsplassen i tilknytning til bygget her, som de leier ut til et parkeringsselskap i tilknytning til Flesland flyplass.

THOR-ARNE ANDERSEN  
Driftssjef







## Stamrestauranten for lutfiskelskere og alle andre MED SANS FOR VILT, PINNEKJØTT, HAV OG HISTORIE

*Det nærmer seg jul, og togturen fra Oslo til Bergen tar 6-7 timer. For noen av passasjerene blir timene ekstra lange, de vet hva som venter der framme og kan knapt sitte i ro. Samtidig, på kjøkkenet til Bryggeloftet & Stuene med adresse Bryggen 11 i Bergen, er det travel aktivitet. For det er ikke bare Oslo-gjester og andre langveisfarende som skal trakteres med lutfisk. Alle bordene er booket for lengst og gjerne året før – for byens borgere har et førjulsbesøk på Bryggeloftet & Stuene vært fast tradisjon siden 1910.*

Det er noe med Bryggeloftet & Stuene i Bergen. Og det er noe med lutfisken. Noe som i sum trekker byens borgere og tilreisende innenfor de historiske veggene. Heller ikke kjøkkensjef Gunnar Egil Haugen kan gi et eksakt svar på dette, men så er han da heller ikke født i Bergen, men kom fra Hallingdal for 20 år siden. Det til tross, lutfisken han tilbereder smaker himmelsk av hav.

Haugen er selvfølgelig ikke alene på kjøkkenet, 8 kokker, 4 lærlinger og ekstrahjelpere ved behov er i sving. Ikke alle alltid samtidig, men de er aldri for mange, og alle er drillet og vet hva som gjelder. For lutfisksesongen i denne restauranten varer over tid, fra sent i september til tidlig vår. Et eksakt tall på hvor mange tusen mennesker som setter til livs et lutfiskmåltid på Bryggeloftet & Stuene i løpet

av halvåret, vites ikke. Men restauranten har 290 sitteplasser og i julesesongen er det flere bordsettinger hver dag.

Av de totalt 290 stolene befinner 100 seg i første etasje, mens kjøkkenet og de øvrige 190 ligger i annen etasje, fordelt på stuer. Stuene er i varierende størrelser og bestilles både av firmaer og familier som ønsker å nyte et måltid i ekstra lune omgivelser. I denne etasjen feires det også brylluper, konfirmasjoner og andre av livets store øyeblikk.

For kjøkkensjef Haugen er ferske råvarer utgangspunktet for alt godt. Og det er mye. Menyen til Bryggeloftet & Stuene er rik på retter basert på råvarer hentet fra naturens spiskammer - viltretter av elg, hjort og rein, hvalbiff og en rekke fiskeretter. Menyen følger årstidene, krittthvit torsk fra havet fanges og serveres i januar, hvalkjøttet er alltid ferskt og kommer rett fra fangstfeltene i mai/juni.

*For kjøkkensjef Haugen er ferske råvarer utgangspunktet for alt godt. Og det er mye.*

Det finnes også alltid en fyldig à la carte meny å velge fra, og én rett er fast året rundt. Ikke en torsdag uten raspeballer, bergenserne går mann av huse, som de har gjort det i generasjoner. Historien bak skal være at det var på torsdager strilene kom til byen, og det de ville spise var raspeballer og ingenting annet. Haugen og kollegaene lager og serverer raspeballer av potet- og byggmel, med kålrabi, bacon, saltkjøtt og vossakorv som følge. "Du blir mett av én", sier Haugen, og mer enn antyder at hvile



etter måltidet er obligatorisk for mange.

Bryggeloftet & Stuene serverer også lunsj, og er et selvfølgelig møtested for forretningsfolk som vil gi gjestene sine en smak av byen. Historien ligger i veggene, da huset ble oppført i 1910 var restauranten i første etasje en del av Bryggens hospits. Senere er annen etasje bygget ut og om, i en stil som ivaretar byggets historiske arv. Gjester ved bordene i annen etasje kan nyte den fantastiske utsikten over Vågen og livet på Fisketorget. Kanskje kan noen av dem også fornemme historiske begivenheter som har utspilt seg på fjorden. Som da nederlandske krigsskip søkte nødhavn her i 1665, etter å ha blitt forfulgt av britiske krigsskip. Sikkert er det at sjøfolk av alle slag har søkt Bryggene gjennom alle år, både før og etter slaget på Bergens Våg.

I årets sommer var det ekstra livlig på bryggene, over alt, i gater og streder, og i og utenfor restauranten myldret det mennesker i et fargerikt fellesskap. Bergen var vertskap for The Tall Ships Races, 70 av verdens flotteste seilskip inntok Bryggene. 2.000 sjøfolk og 500.000 tilskuere skapte folkefest i strålende solskinn, og besøkte Bryggeloftet & Stuene etter tur. Ikke rart da, at restauranten er kjent langt utover landets grenser, og får matanmeldelser fra en hel verden.

Kjøkkensjef Haugen har slått røtter i Bergen, at han opprinnelig er hallingdøl avsløres bare av dialekten. Med stoisk ro bærer han ansvaret for innkjøp og at alle gjestene forlater restauranten med en god opplevelse av mat, service og stemning.

For rundt 5 år siden valgte restauranten Måkestad Engros AS som sin leverandør, et samarbeid begge parter har glede av. Flere



**GUNNAR-EGIL HAUGEN**  
Kjøkkensjef

ukentlige leveranser sikrer alltid ferske varer. Og skulle plutselige behov oppstå, vet Haugen at mangelvaren bare er en telefon eller et tastetrykk unna.

Og det kan komme godt med. For et stykke ut i lutfisksesongen starter også serveringen av pinnekjøtt og annen julemat i den tradisjonsrike restauranten ved Bryggene - byens borgere og andre heldige har mye å glede seg til.

*Flere ukentlige leveranser sikrer alltid ferske varer.*





## Ølbrygging, julekrydder og KREATIVITET I SKUMMENDE GLASS

*Å brygge øl til jul har noe nostalgisk over seg. Ikke rart, ølets historie er uløselig knyttet til vår egen. Gulatingsloven, som ble skrevet ned rundt år 1000, var rimelig hardtslående overfor bønder som unndro seg pliktbrygging av juleøl. De to første årene måtte de betale solide bøter til biskopen. Lot bøndene være å brygge øl 3 år på rad, kunne de bli landsforvist, mens kongen og biskopen delte eiendommene deres mellom seg.*

Bondeplikten til å brygge er for lengst borte, men øl er like næringsrikt i dag, det inneholder både proteiner og karbohydrater. Men det er den gode smaken som verdsettes, og det sosiale i å møtes over et glass. Med historien i ryggen kan det trygt hevdes, som øldrikkere gjør, at øl er kultur.

En kultur det er forbudt å reklamere for. Et glass, flere glass, alt for mange glass. Øl kan gjøre godt, eller skade. Det er i dette spennet mellom nytelse og misbruk ølets utfordringer ligger. Politikere og andre folk har høyst ulike oppfatninger om øl. Men for Petter Nome, direktør for Bryggeri- og Drikkevareforeningen, er målet klart. Han

kjemper for ølets omdømme. Året rundt, og særlig mot jul.

Nome hadde en rik og variert erfaringsbakgrunn ved tiltredelsen i 2009: Journalist og programleder i NRK, et fjernt studie i kriminologi, fartstid i Flyktningehjelpen, og ekte kjærlighet til øl. Likevel ble læringskurven rimelig bratt. Bak de to små bokstavene i ØL skjuler det seg et hav av avansert viten som berører alt fra vekstforhold til humlen og oksidering fra flasker, til produksjonsmetoder og miljøspørsmål. Han jobber i en bransje i konstant utvikling. Nærmest daglig er det lansering av nye øl-sorter. I løpet av året vil det trolig være tett

opp mot 1000 norske ølsorter på markedet. Det er en ny trend som sveiper over landet, øl er blitt in, mye takket være fremveksten av de lokale mikrobryggeriene. Disse bryggeriene henter fram gamle oppskrifter og tilfører nye og spennende ingredienser, ølet blir dristigere, mer kreativt. Og det er håndtverk hele veien. Skikkelig håndtverk som du kjenner på smaken.

Øl er den nye vinen, trenden er tydelig. Selv Vinmonopolet, som selger alt øl som inneholder mer enn 4,76 % alkohol, hevder dette på sine nettsider. Nome bekrefter utsagnet, og sier at øl virkelig kan drikkes til alt – også til kaker, desserter og sjokolade. Det finnes flere øl-sorter som matcher det søte, noen er nær hetvin på smak.

Juleøllet derimot skal være mørkt, sterkt og kraftig, brygg tilsatt julas krydder, ingefær, nellik, muskat og kanel. I tidligere tider fantes det like mange typer juleøl som det fantes hjemmebryggere, alle hadde sin versjon. Men det er nok å velge i, idag også. Vinmonopolet tilbød i fjor flere enn 70 typer juleøl. Det er dermed noe for enhver smaksreferanse, utfordringen er å finne akkurat den øl-sorten som passer best til de ulike matrettene.

Nome forteller om vinekspertene som anbefaler vin til lutfisk – helt feil ifølge ham. Til den tradisjonsrike lutfisken skal det drikkes øl, kort og godt. Men å velge riktig øl til denne retten krever sin mann eller kvinne. For lutfisk har ikke bare smak av lut og fisk, men også av sirup, grønne erter, bacon, sennep og kanskje brunost. Ølet skal jobbe

mot sødmen og samtidig ha en bitterhet som kan hamle opp med bacon eller ribbefett. I tillegg skal smaken harmonere med akevitten – greit å vite at Vinmonopolets folk har ekspertisen inne.

Det er ikke til å komme unna, øl har vært litt macho, drikken har appellert til flere menn enn kvinner. Ikke nå lenger. Med alle mikrobryggeriene og lanseringene av nye sorter, har kvinnene kommet på banen. Særlig unge kvinner har byttet ut vin med skummende øl i tulipanglass. Og de er nysgjerrige, våger å teste ut, prøvesmake og dele oppdagelsene med seg.

Direktør Petter Nome og Bryggeri- og drikkevareforeningen lobber for norsk øl-kultur

Kunnskapen om øl i matlaging er kjent fra gammelt av, en kunnskap som er høyst levende innen kokkefaget. Øl benyttes i supper, i sauser og i marinader til kjøtt og skaldyr. Du kan dynke kaker i øl, koke egg i øl og bake brød med øl. Ringnes Bryggeri uttrykker det slik "Øl i mat er kokkekunstens skjulte sjel."

"Norge er et fantastisk øl-land," sier Nome. "Vi produserer øl på rent vann og bruker naturlige råstoffer. Det spirer og gror over alt, bransjen er utrolig kreativ, åpen og raus. "Det som er godt for meg, er godt for deg,"

## PETTER NOME



Bryggeri- og drikkevareforeningen, forkortet til BROD, har 69 medlemmer. 4 av dem produserer kun vann, de 7 store bryggeriene produserer både øl, vann og mineralvann, mens øvrige 58 kun produserer øl. Disse siste er mikro- pub- og gårdsbryggerier. Tilsammen produserte medlemsbryggeriene 234 millioner øl i 2013, antall årsverk var 3.120.

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

går igjen. Ingen sitter på hemmeligheter, og det er ingen sjalusi mellom mikrobryggeriene og de store produsentene. Tvertimot, de styrker hverandre."

I Nomes jobb inngår det å drive lobbyvirksomhet og å øve press på de rette instansene. Det skal informeres om bryggerienes arbeid, om produktene, og om deres roller innen samfunn, klima og miljø. Bryggeriene er solide verdiskapere, hvert år bidrar de med godt over 10 milliarder kroner til statskassen.

Informasjonsarbeid skjer også i åpent landskap, på messer og arrangementer over hele landet. I sommer arrangerte Innovasjon Norge "Matstreif" på Rådhusplassen i Oslo, i samarbeid med Landbruks- og matdepartementet og Nærings- og fiskeridepartementet. Mer enn 180.000 mennesker besøkte festivalen, og de fleste var innom ølteltet der de kunne prøvesmake 120 øl-merker signert 23 produsenter.

Det føres en restriktiv alkoholpolitikk i Norge og vi har verdens høyeste alkoholavgifter. Men det er to sider av saken og kanskje skjer det noe snart. Forskriften om alkoholreklame er ute på høring- direktør Petter Nome og medlemmene i Bryggeri- og Drikkevareforeningen gleder seg forsiktig. Kanskje blir det snart tillatt å informere om hvordan ølet er laget, hvordan det smaker og hva slags mat det passer til?



1

## PINNEKJØTT PÅ POTETRIST

4 personer // 4 kg saltet og røkt pinnekjøtt // 2 kg mandelpoteter // 1 ½ dl vørterøl // vann

Legg pinnekjøttet i bløt i en stor kjele et par døgn, skift vann flere ganger. Legg mandelpoteter i 2–3 lag i bunnen av kjelen og hell over vann til det nesten dekker potetene. Legg kjøttet i tette lag oppå, kok opp og la kjøttet dampe på svak varme under lokk i ca 3 timer, til det er mørt og løsner lett fra beina.

2

## HVETEØLBAKT TORSK MED LUN TOMAT- OG KAPERSSALAT

4 personer forrett // 800 g beinfri torskfilet // 5 dl Hoegaarden Wit // 4 dillstilker // 1 terning fiskebuljong  
 Tomat- og kaperssalat: 1 dl presset sitronsaft // 2 ss lake fra kapers // ½ dl Leffe Blonde // ½ dl sukker // 1 dl olivenolje // 12 luksuskapers i lake // 1 finhakket rødløk // 24 cherrytomater delt i to // 2 ss finhakket dill // pepper og salt

Varm opp stekeovnen til 200°C. Skjær fisken i 4 like store biter og legg den i en smurt ildfast form. Hveteølet helles i kjele, drei på flasken så alle rester av gjær kommer med. Varm opp ølet sammen med dillstilker og buljongterning. Hell den varme laken over fisken og stek den i ovnen i 5–8 minutter.

Tomat- og kaperssalat: Bland sitronsaft, kaperslake, øl, sukker og olje i en kjele. Varm laken til den blir lunken. Legg i kapers, finhakket rødløk og halve tomater, dryss over finhakket dill til slutt. Fordel den lune salaten på tallerkener og anrett med fisken oppå. Serveres med kokte poteter.

3

## SILD NEDLAGT I JULEØL

4 personer // 8 fileter av spekesild eller kryddersild // 2 kvaster dill // 20 hele pepperkorn // 3 dl juleøl fra butikken // 1 løk, finhakket // 1 lite glass kapers // 1 lite glass rødbeter // rugbrød // kalde kokte poteter // smør

Fine fileter av spekesild eller kryddersild legges i en form. Legg pepperkornene og rikelig med dill over. Hell over juleølet og sett til kjøling i seks timer. Ta filetene ut av marinaden og anrett med hakket rå løk, kapers og rødbeter som tilbehør. Server med rugbrød, smør og kalde kokte poteter.

4

## JULEØLMARINERT LAKS MED APPELSIN OG BASILIKUM

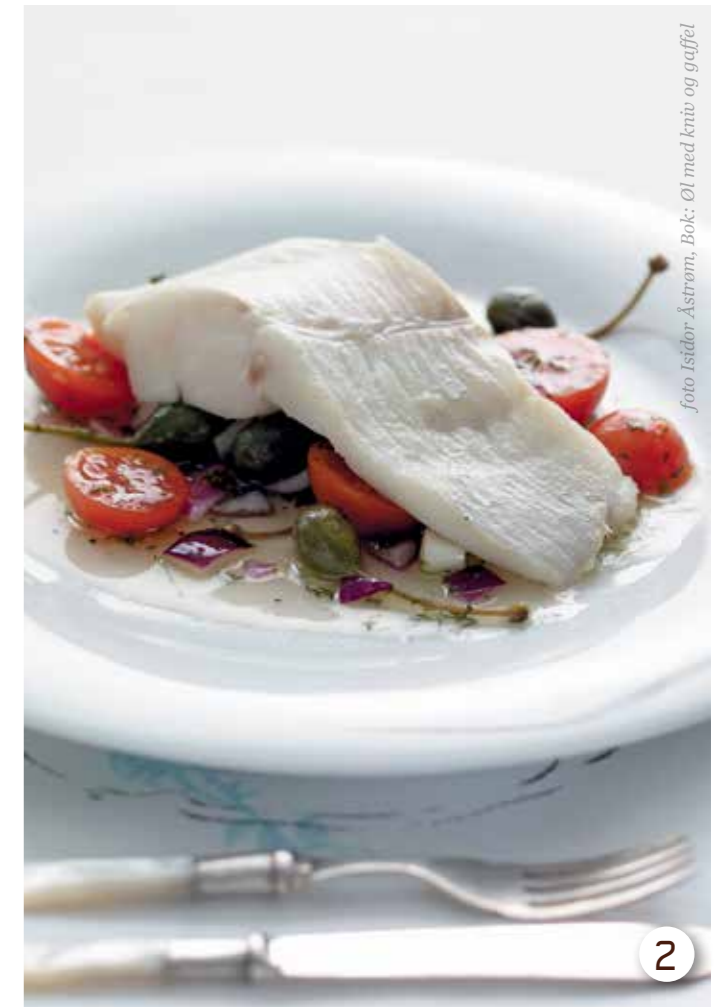
4 personer forrett // 400 g laksefilet uten skinn og bein // 2 dl juleøl fra butikk // 1 dl kaldpresset olivenolje // skall og saft fra 1 lime // 1 appelsin // 1 potte basilikum // salt og nykvernet pepper // ruccolasalat til servering

Skjær laksen i pene skiver og legg den i en bolle. Ha i øl, olivenolje, en halv potte basilikum samt saft og finrevet skall fra en lime. Skjær vekk skallet fra appelsinen og skjær ut filetene, unngå de hvite hinnene. Legg appelsinen sammen med laksen og la dette marinere en times tid. Finhakk resten av basilikumen og smak til med salt og nykvernet pepper. Fordel vasket ruccola på 4 tallerkener, anrett fisken med litt av marinaden oppå.

Tips: Alkohol har kokepunkt på 78,3°C og fordampingen starter allerede ved 40–50 °C. Jo lenger koketid, desto lavere alkoholinnhold.



1



2



3



4



# WORLD-TO-GO INSPIRED BY STREET FOOD

## KONSEPT INSPIRERT AV STREET FOOD!

En mulighet for deg til å tilby autentiske, trendye retter i din restaurant. Enkle oppskrifter som fornyer menyen og får din restaurant til å skille seg ut i mengden. Et nytt sortiment med sauser som er noe utover det vanlige, med uendelige muligheter for å skape nye retter eller fornye gamle favoritter.

10 SAUSER & TOPPINGSS  
I HENDIGE SQUEEZFLASKER

EPD	PRODUKT	PAKNING
2953586	PIRI PIRI SAUCE	950 G
2953594	SWEET CHILI SAUCE	1100 G
2953602	TERIYAKI SAUCE	1090 G
2953610	BOURBON BBQ SAUCE	1100 G
2953628	MEXICAN HOT SAUCE	1060 G
2953636	CHIPOTLE SAUCE	890 G
2953644	RANCH STYLE SOURED CREAM	960 G
2953651	GUACAMOLE STYLE TOPPING	970 G
2953925	SALSA	970 G
408811	DICED JALAPEÑO TOPPING	980 G

NYHET

DICED JALAPEÑO TOPPING  
VI HAR FORSØKT Å FYLLE FLASKEN MED SÅ MYE GREEN  
JALAPEÑOS SOM MULIG. DU VET HVOR IRRITERENDE DET ER Å  
MÅTTE TELLE JALAPEÑOSKIVER? VEL, DET TRENGER DU IKKE NÅ.  
SMAKER KJEMPEGODT PÅ PØLSER OG BURGERE!

Santa Maria

Mer inspirasjon og idéer på vår hjemmeside  
[www.santamariafoodservice.no](http://www.santamariafoodservice.no)

# ØL TIL MATEN

## LUTEFISK /TORSK

Ægir Siv Witbier (5,5%)  
Ægir Hod Julebrygg (4,7%, kryddra med rosepepper)  
Haandbryggeriet India Saison  
Haandbryggeriet Bavaria  
Lervig juleøl, Lervigs Jul og Lervig Pilsner

## RIBBE/SVINESTEK

Ægir Ylir Julebrygg (7%)  
Ægir Lindisfarne Scotch Ale (7%)  
Ægir Skumring Dubbel (7%)  
Haandbryggeriet Fyr & Flamme  
Haandbryggeriet Norse Porter  
Lervig juleøl, Lervigs Jul, Lervig Pilsner, Winter Ale og Hoppy Joe

## PINNEKJØTT

Ægir Julebrygg (4,7%, raud etikett)  
Ægir Rallar Amber Ale (4,7%)  
Ægir Lindisfarne Scotch Ale (7%)  
Haandbryggeriet Hesjeøl  
Lervig juleøl, Lervigs Jul, Lervig Pilsner, Lucky Jack, Winter Ale og Hoppy Joe

## KALKUN

Ægir Hod Julebrygg (4,7%, kryddra med rosepepper)  
Ægir Bryggve Blonde Ale (6%)  
Haandbryggeriet Ardenne Blond  
Lervig juleøl, Lervigs Jul, Lervig Pilsner og Hoppy Joe

## VEGETAR, EKS NØTTESTEK

Ægir Rallar Amber Ale (4,7%)  
Ægir Witbier/Siv Witbier (4,7% / 5,5%)  
Lervig juleøl, Lervigs Jul, Lervig Pilsner og Winter Ale

## MULTEKREM

Ægir Lir Dry Irish Stout  
Ægir Skumring Dubbel  
Ægir Tors Hammer Barleywine  
Aass Bockøl  
Kinn Tomasmesse

## RISGRØT / RISKREM

Ægir Lir Dry Irish Stout  
Ægir Skumring Dubbel  
Ægir Tors Hammer Barleywine  
Aass Juleøl premium 6,5%

## SMÅKAKER, FRUKT OG NØTTER

Ægir Ylir Julebrygg  
Ægir Skumring Dubbel  
Aass Juleøl Vellagret 9%  
Kinn Tomasmesse

## SJOKOLADE

Aass Bockøl  
Kinn Svartekunst  
Ægir Natt Imperial Porter  
Ægir Lynchburg Natt barrel-aged Imperial Porter



# NÅ RELANSERER VI VÅR SPESIALKAFFE SOM NORWEGIAN ROAST

Norwegian Roast-serien vil romme mange av våre klassiske spesialkaffevarianter. I tillegg vil den inneholde nye kaffetyper med blant annet lysere brent kaffe, som fantastiske Pitalito fra Colombia.

## NYHET!

### PITALITO, FRA HUILA I COLOMBIA

Vi lanserer nå en fantastisk kaffe fra Huila-regionen i Colombia. Kaffebønnene er produsert av et kooperativ i den lille fjellandsbyen Pitalito. Kaffen er lyst brent, og har en ren smak med nyanser av røde bær og blomster. Den er syrlig, og har god fylde.

Huila-regionen er kjent for sin særlig høye kaffekvalitet, og det er derfor med stolthet vi tilbyr denne ettertraktede kaffen.

HELE BØNNER 500 G  
Frieles varenr: 52312  
EPD-NR: 4092151  
12 poser per kartong



## NYE EPD-NUMRE!

- **EMBU KENYA \***  
Leskende, fruktig og med smak av solbær og te. Frisk syrlighet med innslag av sitrus  
Hele bønner 500 g  
Frieles varenr: 52412  
EPD-NR: 4092177  
12 poser per kartong
- **IPANEMA BOURBON BRASIL \***  
Brasiliansk kaffe med lav syrlighet. Gode smaker av nøtter og sjokolade. Kaffen er fylldig, søt og med lav bitterhet  
Hele bønner 500 g  
Frieles varenr: 52512  
EPD-NR: 4092193  
12 poser per kartong
- **BLUE JAVA INDONESIA**  
Elegant kaffe med smaker av grønne urter. Lav syrlighet og bitterhet. Avslutningen er fylldig og krydderaktig  
Hele bønner 500 g  
Frieles varenr: 52112  
EPD-NR: 4092128  
12 poser per kartong
- **ESPRESSO 1799 \***  
Velbalansert, brasiliansk espresso med aroma av mørk sjokolade og kakao. Fylldig og rund smak.  
Hele bønner 500 g  
Frieles varenr: 54212  
EPD-NR: 4092243  
12 poser per kartong
- **MALABAR MONSOONED INDIA**  
Særpreget indisk kaffe med lav syrlighet. Fylldige aromaer av karamelliserte nøtter og varme krydder  
Hele bønner 500 g  
Frieles varenr: 52612  
EPD-NR: 4092201  
12 poser per kartong
- **FAIRTRADE GUATEMALA \*\***  
Fylldig og frisk kaffe med kraftig smak av grønne urter. Smak med tydelige innslag av nøtter og sitronblad  
Hele bønner 500 g  
Frieles varenr: 52212  
EPD-NR: 4092136  
12 poser per kartong
- **FRENCH ROAST \***  
En frisk, mørkbrent kaffe med smaker av plomme, lakris og marsipan. Sødme mot karamell og en dempet bitterhet.  
Hele bønner 500 g  
Frieles varenr: 52712  
EPD-NR: 4092219  
12 poser per kartong
- **FRIELE ESPRESSO UTZ \***  
En mørkbrent og fylldig, brasiliansk espresso med lav syrlighet.  
Hele bønner 500 g  
Frieles varenr: 54112  
EPD-NR: 4092235  
12 poser per kartong



**FRIELE**

Kaffehuset Friele, Postboks 175, 5852 Bergen

SERVICE  
GROSSISTENE



# UKESKAMPANJE

UKE 45 - 52  
3 NOV - 28 DES

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	32	33
34	35	36	37	38	39	40	41
42	43	44	45	46	47	48	49
50	51	52					

UKE 45 (3. nov - 9. nov)



### Angus Hamburger homestyle 200g

En skikkelig hamburger starter med den beste råvaren. Dette er en hamburger med hjemmelaget fasong som passer for deg som er på jakt etter det unike.

27 STK - 5,4 KG KARTONG

÷ 20%

EPD: 4 088 407

UKE 46 (10. nov - 16. nov)



### Creme Dolce

Topping som holder formen lenger i varme og kalde desserter og drikker. Profesjonelt design og funksjonell spraytut som gjør det enkelt å dekorere.

12 X 500 ML

÷ 20%

EPD: 2 949 386

UKE 47 (17. nov - 23. nov)



### Kalkun Karbonadeig

Kalkun Karbonadeig fra Vestfold Fugl er et magert produkt. Dette kan du bruke på samme måte som tradisjonell kjøttdeig. Et godt tips kan være å krydre kjøttet med urter og hvitløk, det smaker kjempegodt.

4 X 2,5 KG SKÅL

÷ 20%

EPD: 1 409 531

UKE 48 (24. nov - 30. nov)



### Medisterkaker grove 66 g

Gilde Medisterkaker egner seg like godt til førjulsmiddager og lunsjbuffet, som til selve julemiddagen. Gilde medisterkaker er tradisjon! De inneholder mye kjøtt, er godt krydret og har en smak som mange forbinder med julen.

5,0 KG FRVST

÷ 20%

EPD: 2 843 712

UKE 49 (1. des - 7. des)



### Medisterpølse skinnfri 64 g

Gilde Julepølser lages med kun svinekjøtt, naturlige ingredienser og har en god krydder-smak av muskat, pepper og kardemomme. Dette er en bestselger til jul – på alle tallerkener.

5,0 KG FRVST

÷ 20%

EPD: 2 653 046

UKE 50 (8. des - 14. des)



### Gulrotkake Mors

Klassisk gulrotkake med saftig bunn, deilig ostekrem og nøttestrøsel.

1 X 1500 G

÷ 20%

EPD: 4 019 451

UKE 51 (15. des - 21. des)



### Barilla Basilico saus, 2 kg

Tomatbasert saus med basilikum og olivenolje. Velbalansert smak og konsistens, klar til bruk. Kan lagres i romtemperatur. Inneholder ingen konserveringsmidler.

KART MED 4 KART Å 2 KG SAUS

÷ 20%

EPD: 1 164 797

UKE 52 (22. des - 28. des)



### Andebryst

Vi tilbyr smakfulle, saftige og møre Norske andebryst fra Vestfold. Anderasen er nøye valgt ut for å sikre at våre kunder får en råvare av høy kvalitet.

4 X 2 KG SKÅL

÷ 40%

EPD: 2 991 230



JAN FEB MAR APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT

NOV DES

## MÅNEDSKAMPANJE

BARILLA NORGE AS



### Barilla Lasagneplater Gastronorm

Bølgede lasagneplater tilpasset Gastronorm former. 100% durumhvete. Inneholder ikke egg.

KARTONG Å 5 KG

EPD: 241 034

÷ 15%

BARILLA NORGE AS



### Barilla Basilico saus, 2 kg

Tomatbasert saus med basilikum og olivenolje. Velbalansert smak og konsistens, klar til bruk. Kan lagres i romtemperatur. Inneholder ingen konserveringsmidler.

KART MED 4 KART Å 2 KG SAUS

EPD: 1 164 797

÷ 15%

BAXT AS



### Red Velvet

En rød kakebunn med lys og luftig krem toppet med strøssel.

5 X 1200 G

EPD: 2 711 976

÷ 15%

JAN FEB MAR APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT

NOV DES

## NOVEMBER & DESEMBER

LERUM AS



### Tyttebærsyltetøy

Tyttebærsyltetøy  
6 x 1,0 kg, EPD 259 804  
Tyttebærsyltetøy  
1 x 9,5 kg, EPD 671 362

÷ 15%

EPD: se tekst

MILLS



### Mills Salat- og Dressing- majones

En majones spesielt egnet til produksjon av dressinger og salater. Tåler utspeing utmerket og er meget stabil.

9,5 KG

EPD: 2 793 453

÷ 15%

NORREK DYPFRYS AS



### Kålrotstappe

Nydelig kålrotstappe som er enkel å tilberede og porsjonere. Ha alltid kålrotstappe lett tilgjengelig på frys.

4 POSER Å 2 KG

EPD: 460 881

÷ 15%

FINDUS NORGE AS



### Alaska Pollock, 55 - 115 g løsfryst MSC

Renskårne fileter, kokes fra dypfryst tilstand - har bredt bruksområde.

4,54 KG

EPD: 971 416

÷ 15%

FINDUS NORGE AS



### Gulrot Tricolore, 3 x 2 kg

Ferskdampet gulrot skåret i grovere kutt. Blanding med flere farger gir en delikat og anvendelig garnityr-løsning til tallerkenen.

6 KG

EPD: 2 028 470

÷ 15%

KAFFEHUSET FRIELE



### Kaffe

Pitalito Colombia, hel  
EPD 4 092 151  
Blue Java Indonesia, hel  
EPD 4 092 128  
Friele Espresso 1799, hel  
EPD 4 092 243

12 X 500 G

EPD: se tekst

÷ 15%

NORTURA SA



### Medisterkaker grove 66 g

Gildes Medisterkaker egner seg like godt til førjulsmiddager og lunsjbuffet, som til selve julemiddagen. Gilde medisterkaker er tradisjon! De inneholder mye kjøtt, er godt krydret og har en smak som mange forbinder med julen.

5,0 KG FRVST

EPD: 2 843 712

÷ 20%

NORTURA SA



### Medisterpølse skinnfri 64 g

Gilde Julepølser lages med kun svinekjøtt, naturlige ingredienser og har en god kryddersmak av muskat, pepper og kardemomme. Dette er en bestselger til jul - på alle tallerkener.

5,0 KG FRVST

EPD: 2 653 046

÷ 20%

RIDDERHEIMS



### Ølpølser

Hot amigo  
EPD 4 066 643  
Bierbanger  
EPD 4066 619  
White angel  
EPD 4 066 445

40 X 50 G

EPD: se tekst

÷ 15%

IDUN INDUSTRI



### Marsipankake rund 18 cm

Nydlig marsipankake med bringebærsyltetøy og krem. Tines 6 timer på kjøll. Pakket singel i selgende kakeeske.

KARTONG Å 4 KAKER

EPD: 2 989 440

÷ 15%

IDUN INDUSTRI



### Kransekake 18 ringer

Bakt med brun kransekakemaske (35% mandelinnhold) Tines 2 timer i romtemperatur. Gluten fri.

KARTONG Å 6 STK

EPD: 2 990 554

÷ 15%

LANTMÄNNEN UNIBAKE



### Kokosbolle/rull/stubbe

Kokosbolle gigant 60 g: EPD 2 968 816  
12 stk pr krt  
Kokosbolle stubbe 45 g: EPD 2 968 675  
24 stk pr krt  
Kokosrull 38 g: EPD 2 968 618  
24 stk pr krt

GLUTENFRIE

EPD: se tekst

÷ 15%

TINE SA



### Brie Reverend

Brie Révérend er en myk, mild stabilisert brie som er ferdig modnet og spiseklar.

3 KG

EPD: 496 984

÷ 15%

TINE SA



### Ridder 38% Classic

Ridder er en halvfast, kittmodnet ost med enestående fyldig og pikant smak og aroma.

1,7 KG

EPD: 622 456

÷ 15%

VAASAN NORGE AS



### Kaker

Gulrotkake Mors  
EPD: 4 019 451  
Sjokoladecake Mors  
EPD: 4 019 469  
Mor Monsen Mors  
EPD: 4 019 444

1 X 1500 G

EPD: se tekst

÷ 15%



JAN FEB MAR APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DES

## MÅNEDSKAMPANJE



VESTFOLD FUGL

### Kalkun Karbonadedeig

Kalkun Karbonadedeig fra Vestfold Fugl er et magert produkt. Dette kan du bruke på samme måte som tradisjonell kjøttdeig. Et godt tips kan være å krydre kjøttet med urter og hvitløk, det smaker kjempegodt.

4 X 2,5 KG SKÅL

EPD: 1 409 531

÷ 15%



VESTFOLD FUGL

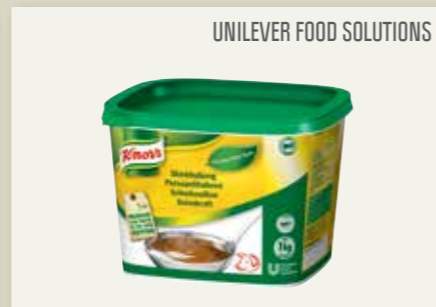
### Andebryst

Vi tilbyr smakfulle, saftige og møre Norske andebryst fra Vestfold. Anderasen er nøye valgt ut for å sikre at våre kunder får en råvare av høy kvalitet.

4 X 2 KG SKÅL

EPD: 2 991 230

÷ 35%



UNILEVER FOOD SOLUTIONS

### Knorr Svinekraft

Klassisk svinekraft med en søt smak av einerbær. Egner seg godt til julematen. Gluten- og laktosefri.

40 LITER

EPD: 2 467 181

÷ 15%



UNILEVER FOOD SOLUTIONS

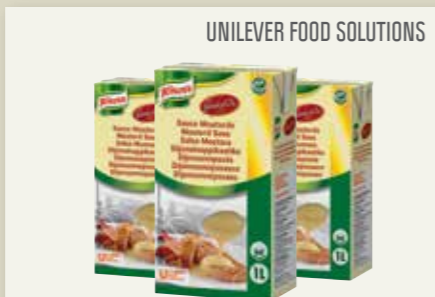
### Oksebuljong konsentrert

Flytende buljong med fyldig, god og autentisk oksesmak. Allsidig og kan tilsettes når som helst i matlagingen og i mange ulike retter, både varme og kalde. Gluten- og laktosefri.

40 LITER

EPD: 2 844 249

÷ 15%



UNILEVER FOOD SOLUTIONS

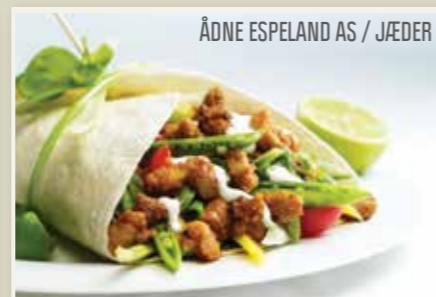
### Dijonsennepssaus, ferdig

Serveringsklar sennepssaus som egner seg godt til julematen. Kan også videreutvikles. Del av et serveringsklart sortiment bestående av Bearnaise, Hollandaise, Pepper, Dijonsennep og Demi-Glace. Varmes i vannbad, mikro eller kjele.

1 LITER

EPD: 4 018 701

÷ 15%



ÅDNE ESPELAND AS / JÆDER

### JÆDER Kyllingkjøtt strimlet / marinert

Kyllingen er laget av renskåret lårkjøtt og Jæder-marinaden gjør dette produktet unikt og er en sikker vinner. Har utallige bruksområder.

6 PK X 1,2 KG

EPD: 1 826 924

÷ 15%



ÅDNE ESPELAND AS / JÆDER

### Jæder Pulled Pork

Jæder Pulled pork er kokt på lav temperatur over lang tid og marinert med en smakfull barbeque marinade. Produktet er ferdig revet og klar til bruk. Her er det null svinn og ingen søl.

5 X 1 KG

EPD: 2 969 665

÷ 15%



DUNI AS

### Dunicel dukskjørt

Dunicel dukskjørt 0,72 x 4 m, hvit  
EPD: 320 044  
Dunicel dukskjørt 0,72 x 4 m, rød  
EPD: 320 036  
Dunicel dukskjørt 0,72 x 4 m, mørk grønn  
EPD: 320 002

5 X 1

EPD: se tekst

÷ 15%



HUHTAMAKI

### Kaffebeger Coffee To Go 250 ml

Kaffebeger Coffee to Go i kraftig kartong materiale til varmt drikke. Begeret har maks. fyllevolum 280 ml og 80 mm lokk benyttes. Produsert av PEFC sertifisert kartong.

20 X 80 STK

EPD: 2 730 240

÷ 15%

**TORO**

## Lasagne

med glutenfrie lasagneplater og saus

- Glutenfrie lasagneplater
- Lett å håndtere
- Robust produkt
- Tåler lagring i vannbad
- Super smak og konsistens

Nyhet!



Lasagneplater - Glutenfrie  
Krt. à 3 kg, 60 plater - - 5 1/1 GN-former  
EPD: 2 853 117

Allergener: Soya



Lasagnesaus  
2 spann à 18 l - 5 1/1 GN-former  
EPD: 2 319 473

Allergener: Melk



Lasagnesaus  
6 bokser à 8 l  
EPD: 1 767 599

Allergener: Melk

orklafoodsstorhusholdning.no

800 33 005

ORKLA FOODS NORGE AS  
Postboks 711 - 1411 Kolbotn



GAHR SMITH-GAHRSEN  
Bryggemester

# GLEDEN I ET GJÆRINGSKAR OG LUKTEN AV SUKSESS

*For fem år siden var det fire-fem mikrobryggerier i Norge. Nå er det flere enn femti. 7Fjell Bryggeri er ett av dem, og kanskje det bryggeriet som har markert seg sterkest på kortest tid. Med bryggemester Gahr Smith-Gahrnsen i spissen har mikrobryggeriet i Bergen brygget øl som har begeistret både ølnerder, Vinmonopolet og alle andre med sans for godt øl.*

Egentlig skulle de ikke starte bryggeri i det hele tatt, Jens Eikeset og Steinar Knutsen. De skulle starte brygg-pub. Planene var klare, alt som gjensto var å signere leiekontrakten på sentrumslokalet de ville ha. Så skjedde det som ikke skulle skje, folk med opsjon snappet kontrakten fra dem dagen før dagen. Skuffelsen ga grobunn for kursendring og nye planer ble lagt. Bryggeri denne gangen. De tenkte, ville, våget og regnet på tall. Eikeset kontaktet Gahr Smith-Gahrnsen som sa opp lærerjobben på flekken. Nå hadde de både bryggmester og en solid presentasjon, alt de manglet var kapital. Beregningene viste at de trengte 13 millioner kroner. Halvparten fra private investorer.

## EMISJON OVER FORVENTNING

De gikk ut i markedet, hadde møter med restauranteiere og folk som Herman Friele. Over alt ble de møtt av begeistring. Klart Bergen skulle ha sitt eget mikrobryggeri. Snart var emisjonen mer enn fulltregnet. De måtte si nei til noen, justere ned andre og takket ja til 7,5 millioner kroner. De var i gang, kalenderen viste juni 2013.

“Det gikk greit,” sier daglig leder for 7Fjell Bryggeri, Jens Eikeset, som selv har mangeårig erfaring fra restaurantlivet i Bergen.

- Var det bryggmesterens meritter som tente gløden hos investorene?

“De tente på hele konseptet. Og selvfølgelig veide Gahr Smith-Gahrnsen tungt, veldig tungt. Han har et kjent navn i bryggerikretser, og er ølbrygger av natur. Kreativ, kunnskapsrik, kort og godt den mannen vi trengte. Gahr har vunnet en rekke priser, blant annet to Norgesmesterskap i ølbrygging.”

## GJÆRINGSKAR FRA KINA OG HUMLE FRA FLERE KONTINENTER

Å bygge opp et komplett bryggeri er ikke gjort i en fei. Gjæringskar og alt annet utstyr for produksjon ble bestilt fra Kina, og kunne først leveres ut på nyåret 2014. Tappelinjen ble bestilt fra Italia. I ventetiden var det nok av oppgaver å gyve løs på. Det skulle læres og testes, knyttes kontakter med leverandører, opprettes logistikk og lages nettsider. Tid til å brygge øl i andres lokaler ble det også. Bryggeriets tre første ølsorter, “Vinter”, “Svartediket Black IPA” og “Walkendorff Amber Ale” ble til hos Lervig Aktiebryggeri i Stavanger.

Sommeren 2014 var produksjonen i gang i eget hus. Tre måneder senere hadde de tre ansatte utviklet flere egne ølsorter og brygget 50.000 liter. Ølet går ut så fort det er tappet, så langt har de ikke rukket å bygge opp lager.

På 7Fjell Bryggeri er det håndverk som gjelder, alle arbeidsoperasjoner skjer manuelt. Fra bæring av 25-kilos sekker med malt og humle til pakking av flasker. Det kan bli mange tunge løft i løpet av en arbeidsdag.

- Fysisk styrke, kunnskap, kreativitet og begeistring er det som skal til?

“Ja, det og mer. Når du driver et bryggeri med mål om å lykkes må du ha kontroll på det administrative også. På innkjøpsiden handlet det om å etablere et internasjonalt nettverk. Vi kjøper humle fra New Zealand, USA, Tsjekkia, Tyskland og noe fra Storbritania.

Humletypen vi ønsker er ikke nødvendigvis lett å få tak i, leverandørene er prisgitt vekstforholdene der plantene dyrkes. Er det tørke i områdene, bli det mangel. Vi er nye på markedet, og ser hvor viktig det er å inngå faste leverandøravtaler for å sikre plassen i køen.

## ØL -LANGT MER ENN EN VEI TIL PROMILLE

-Vi forstår at ølet dere brygger har falt i smak?

“Ja, og med all respekt for de store bryggeriene. Bryggmester Gahr har fått carte blanche for utviklingen av sortene. Folk opplever ølet vårt som mer utfordrende, smaken større og dypere enn øl de har drukket før. Det er mange prosesser som avgjør smaken - brenningsgrad, sødme, gjær, humle, temperatur, farge, bitterhet og hva vi ellers tilsetter. Prosessen er kompleks og uhyre spennende. Ulike typer malt og mesketemperaturer er en oppdagelsesferd i seg selv - vi har aldri en kjedelig dag på jobben.”

- Hvilke sorter har dere utviklet?

“Vi lager alt fra lyst øl med alkoholprosent-er som kan selges i dagligvarebutikker, til mørkere og kraftigere øl med mye humle, øl som inngår i Vinmonopolets sortiment. Pr i dag har vi utviklet og produserer 14 ulike sorter.”

## I KØ FOR STIL OG GOD SMAK

Horecamarkedet på Vestlandet tar i mot det meste, Vinmonopolet noe. Da polets utsalgsted “Valken” i Bergen tok inn 600 flasker av “Vinter”, ble det kø på polet, samtlige flasker ble solgt i løpet av to timer. Etikettene som pryder øleflaskene til 7Fjell Bryggeri er ikke bare stilrene og tøffe, de informerer om ølet og foreslår matretter ølet kler.

“Hva hvis dere hadde byttet ut flasker med

bokser,” spør vi Eikeset, “ville det ha svekke ølets eksklusive uttrykk?”

“Nei, det kan vi ikke se. Flaske eller boks, eller begge deler, er ikke bare et spørsmål om markedsføring eller hva som ligger best i hånden. Bokser forlenger holdbarhetstiden fordi boksene er 100 % lystette og hindrer oksidering. En flaske veier 220 gram, en boks 2 gram, det betyr noe for håndtering og frakt. Og også bokser kan pantes og gjenvinnes - og ha en ren og sterk dekor. Vi lytter til markedet og vurderer fortløpende.”

Det er høyt under taket i 7Fjell Bryggeri. Stadig nye sorter brygges på en blanding av kjærlighet, tradisjoner, kunnskap og kreativitet. Bryggeriet vil vokse, men Jens Eikeset lover, ølet vil alltid utfordre og alltid smake av ekte håndverk.







# TØFFE ANBUDESRUNDER OG MATGLEDE

*Det bor og lever flere enn en halv million små og store mennesker i Hordaland, Norges tredje største fylke i areal. Tre fjerdedeler av landskapet består av fjell, og samtlige trettifire kommuner har grenser til havet.*

Administrasjonen i Hordaland fylkeskommune holder hus midt i Bergen. Herfra styres en rekke oppgaver. Samfunnsoppdraget er "å ta vare på fortiden, nåtiden og fremtiden." Konkret innbefatter ansvarsområdene kultur, friluftsliv og videregående skole. Videre kollektivtransport, veisamband, tilrettelegging for verdiskaping og næringsliv, samt den offentlige tannhelse-tjenesten.

Katrine Berntsen er én av de rundt regnet fem tusen som har Hordaland fylkeskommune som

sin arbeidsgiver. Hun er økonom og rådgiver med ansvar for å følge opp inngåtte innkjøpsavtaler med leverandørene. Det trives hun godt med, og opplever jobben som spennende.

## MED MAT SOM PENSUM

Måkestad Engros har hatt rammeavtaler med fylkeskommunen i snart ti år, hver avtale løper i fire år. Måkestad Engros er dermed inne i sin tredje avtaleperiode – denne siste i segmentet frukt/grønt og kolonialvarer. Og med videregående skoler som den viktigste målgruppen.

Fylket har førtifire videregående skoler og én folkehøgskole. Åtte av skolene har linjer for restaurant og mat. Kokk, baker, konditor, slakter og servitør er noen av yrkene elevene kan velge å utdanne seg til. Alle skolene kan benytte seg av Hordaland fylkeskommunes matvareavtale. Trettitre av skolene får faste leveringer til egen-drevne kantiner eller matundervisning, mens de øvrige bestiller mer sporadisk etter behov og anledning.

## STRENGE KRAV OG FULL KONTROLL

Det er særlig elevene på kokkelinjen som er forbrukere av frisk frukt, grønnsaker, mel og andre kolonialvarer levert av Måkestad Engros. Forbruket er stort og avtalen regnes i millioner. "Det er skolene selv som bestiller," sier Berntsen, "de har elektroniske bestillingssystemer direkte mot grossisten. Mens innkjøpsseksjonen sentralt er ansvarlig for den juridiske delen av rammeavtalen, og oppfølging av denne på et overordnet nivå."

*Det er særlig elevene på kokkelinjen som er forbrukere av frisk frukt, grønnsaker, mel og andre kolonialvarer levert av Måkestad Engros.*

Fylkeskommunen stiller strenge krav til kvalitet, leveringsdyktighet, service, og selvfølgelig pris. Det er flere titalls kravpunkter leverandørene må innfri. Eventuelle små uregelmessigheter løses lett mellom leverandør og skole, mens større avvik følges opp av fylkeskommunen. "Regler er bra," hevder Katrine Berntsen, "de kan synes omfattende og byråkratiske, men er nødvendige for å opprettholde et høyt nivå på tjenestene våre."

## MILJØ OG KRONGLETE GEOGRAFI

På spørsmål om vektleggingen av økologisk mat, svarer Katrine Berntsen at de i anbudskriteriene også ber om priser på økologiske varer, men uten at det stilles krav til en bestemt prosentandel. Et av tildelingskriteriene i forrige anbudstilsynning var "Utval av økologisk mat." For miljøfokus har de, avtalen innebærer flere punkter vedrørende miljø, blant annet

skal leverandørene ta emballasjen i retur og sørge for at destrueringen av denne skjer forskriftsmessig.

I tillegg har Hordaland fylkeskommune miljøsertifisert sine enheter og innført miljøstyring. Leverandørene leverer hvert år miljøstatistikk til fylkeskommunen for foregående år. På bakgrunn av denne statistikken utarbeides det et miljøregnskap for hver enhet - skoler, tannklinikker og kontorenheter. Miljøregnskapet gir tall og oversikt over innkjøp av miljømerkede produkter og økologisk mat.

Det er mange tråder å holde i, både for Hordaland fylkeskommune og Måkestad Engros. Når varene er plukket, pakket og lastet skal kjørerutene følges presist etter avtale. Hver skole får varelevering én eller flere ganger i uka, og de fleste foretrekker levering på morgenkysten, før skolestart. Ferden gjennom geografien er utfordrende, fra tett bytrafikk gjennom Bergen til varetransport over fjell og vann. Avstandene er lange og fergene og fjordarmene mange i Hordaland -det hender jo også at det er litt vær på Vestlandet.

## LÆRERIK NÆRKONTAKT OG KOKKEKUNST

Katrine Berntsen forteller at leveransene ikke er det eneste kontaktpunktet mellom leverandør og skole. Kurs arrangert av leverandørene og messebesøk er populært blant elevene. De lærer, smaker, og både gir og får impulser.



De er fremtiden disse ungdommene, og de er ambisiøse. På flere skoler er det de som sørger for kantinematen til lærere og elever. Og det skjer ofte at de lager mat ved offisielle arrangementer. Katrine Berntsen opplevde selv hvor dyktige de er under et fylkeskommunalt besøk i Fusa. De matfaglige elevene komponerte, laget og serverte en utrolig velsmakende tre-tretters middag på beste restaurantnivå.

Det er definitivt håp for rekrutteringen.







# NYE SAMARBEIDSPARTNERE

## og spennende retter for folk i farta



JOHN ARNE JØRGENSEN  
Markedssjef

*De var tre partnere i Norsk Storhusholdning. Slåtto Marketing AS, HOFF SA og Ådne Espeland AS. Nå er de to. I sommer trakk Espeland seg ut mens de to gjenværende satser offensivt videre sammen. De har beholdt hele salgsapparatet og har inngått samarbeid med nye kjøttprodusenter, nemlig Krone kjøttprodukter AS og Finsbråten AS.*

Han har bare godt å si om om årene med Espeland, markedssjef John Arne Jørgensen i Norsk Storhusholdning. Og helt slutt på samarbeidet er det ikke, Espeland skal fremdeles levere hamburgerne til kundene deres. For driften handler fortsatt om fastfood, streetfood eller ganske enkelt om mat for folk i farta.

*- Virker det nye samarbeidet med Finsbråten og Krone lovende? spør vi Jørgensen.*

Ja, virkelig. Krone Kjøttprodukter har et topp moderne produksjonsanlegg bare

200 meter unna våre kontorer. Vi opplever at vi kompletterer hverandre. De har kvalitet i alle ledd, dedikerte fagfolk og maskiner og muligheter for å utvikle nye produkter. Og ikke minst, vilje til å satse. Mens vi har nærkontakt med storhusholdningsmarkedet, idéer og et landsdekkende salgsapparat. Pluss at vi gjennom våre samarbeidspartnere sørger for alt tilbehør, det kan ikke bli annet enn godt!

*- Salgsapparatet må være gull verdt, hvordan er det organisert?*

Vi har 21 medarbeidere med tittel og

funksjon som key account Manager spredt over det ganske land. Disse ressurspersonene fanger opp behov og fungerer som konsulenter på alle plan vedrørende driften. Sammen informerer vi om produkter, om trender, næringsinnhold og bistår også i forbindelse med drift og lønnsomhet hvis ønskelig.

*Kvalitet, nye konsepter. Utvikling på alle plan. Glede. Inspirasjon. Og spennende nye smaksopplevelser hentet fra en hel verden!*

*- Det ligger i navnet, Slåtto Marketing, dere lager også markedsførings- materiell for kundene deres?*

Det gjør vi. Særlig for spisesteder som veikroer, kiosker og snackbarer. Alle tjener på å gjøre nye produkter kjent på plakater og i annet salgsmateriell. Som vi gjør det nå ved å fronte Duo-burgen med kylling og kjøtt, og Gyros, den greske utgaven av pita. Sortimentet bredder seg stadig, pizza-varianter, posteier, patéer og wraps i alle mulige sunne og fargerike varianter. Folk



er åpne og prøver gjerne noe nytt, så sant de vet om at det tilbys. Innenfor menykonseptet "Det lille EXTRA" gir vi menyforslag, opplæring og hjelp til markedsføring.

*- For det er mange ufaglærte der ute som lager mat for mange og har begrenset erfaring i drift?*

Ja, det blir stadig flere spisesteder og samtidig flere kokker som hopper av i fart. Det stiller krav til industrien, vi må bestrebe oss, så langt det er mulig, på å erstatte kokken i de produktene vi lager. Det er også i vår interesse å drive opplæring på serveringssteder. Våre folk kan gå detaljert til verks, vise hvordan maten bør legges opp på en tallerken, foreslå garnityr og snakke om hygiene og kundebehandling.

*Hva kan kundene deres forvente av det nye samarbeidet med Krone og Finsbråten?*

Kvalitet, nye konsepter. Utvikling på alle plan. Glede. Inspirasjon. Og spennende nye smaksopplevelser hentet fra en hel verden!

*- Men poteten er alltid in?*

Det kan jeg love deg! Både som selvstendig rett, som ingrediens og som siderett. Bare for å nevne noe varianter vi tilbyr: Bakte poteter, Pommes Frites, Pommes Snacks, Pommes Strips, Gourmet Frites, Friterte potetskiver, Pommes Frites Glatt, Pommes Bistro, Pommes Chateau, potetmos og Røstipoteter- alle produkter signert HOFF.

*- Enn Sous Vide-poteter, holder de stand?*

De er etterspurt som aldri før. Det er nesten ingen som skreller poteter selv lenger, og aldri i stort volum. De vakumpakkede posene med Sous Vide-poteter ivaretar næringsstoffer og sparer tid og arbeid, og uansett matfaglig bakgrunn er du garantert et godt resultat.

*- Det rapporteres at stadig flere av oss blir allergiske, det snakkes høyt både om coliaci og glutenallergi. I hvilken grad tar dere hensyn til disse gruppene?*

Allergi er en utfordring. Vi tilbyr blant annet glutenfrie pizzabunner, hamburgerbrød og pølsebrød. Men mange spisesteder vegrer seg for å ta inn disse produktene, de er redde for kryss-smitte under tilberedningen. Det skal så lite til, det glutenfrie produktet må ikke være i kontakt med en kniv eller en



*fra venstre Runar Eriksen- distriktssjef Oslo, Jørn Libekk- kjøkkensjef NSH og Vidar Holtet- produksjef Hoff*

plate som tidligere har vært i berøring med hvetemel eller ordinære melkeprodukter. Håndteringen krever strenge rutiner. Vi samarbeider med coliaciforeningen for å finne løsninger, og leverer allerede produkter i aluminiumsformer og singelpakninger.

*- Idéene til nye produkter, hvor kommer de fra?*

Fra alle og alle steder. Jobben blir en livsstil. Selv har jeg alltid jobbet med mat og elsker å teste ut nye retter. Det kan min egen familie bekrefte, de er testpanelet mitt. Og når vi i vennegjengen setter oss på motorsyklene med kurs for kontinentet, vet alle godt hva som venter – det er ikke severdigheter vi skal se, det er spisesteder å besøke. Sier markedssjef John Arne Jørgensen. Som er like glad i livet, som i mat og jobben.

Matcher de øvrige 16 ansatte i markedsavdelingen og partner HOFF markeds-sjefens energi, dedikasjon og entusiasme, går Norsk Storhusholdning fremtiden trygt i møte.





# PÅ BARRIKADENE FOR PASIENTENES BESTE

**Gunnar Kvamme, kokk og enhetsleder ved St. Olavs Hospital i Trondheim, liker å slåss for det han tror på. Gjennom alle de 25 årene han har jobbet ved sykehuset har han hatt sterke meninger. Vel sterke vil noen mene. Veien fra gulost i spagat på tørre brødiskiver til dagens grønne pasientmeny er brolagt med kunnskap, nytenkning, provokasjoner, sunn fornuft og kampvilje.**

Fremfor alt er Gunnar Kvamme tydelig: "Du kan godt si at jeg ikke sliter med å vise hvilket ståsted jeg har". Og legger til at han ikke har særlig sans for folk som bare dilter etter. "Du må være litt hard for å nå målene dine. Og målene skal være målbare. Når et mål er satt må du virkelig jobbe for å nå det, og ikke gå av veien for å terge noen, det kan være effektivt å sette ting på spissen."

#### MAT SOM MEDISIN

Men om Kvamme mer enn gjerne tar en kamp, er humoren aldri langt unna og målene myke. Det handler om pasientenes beste. Fra dag én i jobben har han sett mat som en del av behandlingen, mat som medisin. Maten skulle friste, være næringsrik og skape glede. "Det er måltidet som skal være dagens høydepunkt, ikke

febermålingen." Mens maten tidligere kom fra et sentralkjøkken på sykehuset, har Kvamme stått i spissen for en helt ny modell. Da nye St. Olavs Hospital ble offisielt åpnet i juni 2010 kunne de vise fram 7 satelittkjøkken i tillegg til produksjonskjøkkenet.

#### NÆRHET BETYR ALT

Hvert satelittkjøkken ligger nær den avdelingen det skal betjene, og aldri mer enn 5 minutter unna pasienten. Maten de serverer er spesialtilpasset pasientgruppene og også hver enkelt pasient. Kvamme forteller at ulike stadier i en behandlingsperiode kan påvirke smakssansen hos pasienten, det som smaker godt den ene dagen, kan oppleves kvalmende den neste. Kjøkkenet går derfor langt for å innfri individuelle behov og ønsker.

Maten de serverer er spesialtilpasset pasientgruppene og også hver enkelt pasient.

Kvamme leder en stab på 100 medarbeidere, hvert satelittkjøkken har mellom 5 og 10 ansatte. Hver dag lager de det meste av maten fra grunnen av, supper, kjøtt og fiskeretter, salater, grøt og kaker til kaffen. De 1300 pasientene kan velge tradisjonelle retter, eller nyere som pulled pork, tapas eller wraps. Brødet baker de riktignok ikke selv, men fersk er det, det leveres hver morgen rett fra bakerens ovn.

#### ØKOLOGI OG ØKONOMI

Daglig koker staben også 250 kg poteter til pasientene, friske poteter av sorter Kvamme i samarbeid med bøndene har funnet fram til som de beste. Økologiske poteter, fra jorder nær sykehuset.

Økologisk mat er et stikkord. Høsten 2002 ble kjøkkenet ved St. Olavs Hospital med i pilotprosjektet "For helse, glede, daglig brød...Økologisk mat i sykehus." Det var også i 2002 at Mat&Café så dagens lys, et konsept der matforsyningen ble definert som en leverandørfunksjon, og i prinsippet organisert som et aksjeselskap. Flere sykehuskaféer og kantiner inngår i kjeden. Disse har separate produksjonskjøkken

og pløyer gevinstene tilbake til pasientserveringen. Forøvrig kan det nevnes at pengene til mat på sykehuset hentes fra sykehusets totale driftsbudsjett og utgjør i underkant av 0,5 %.

#### EVNEN TIL Å LYTTE

Veien mot målet om økologisk sykehusmat tok 5 år, i 2007 vedtok sykehuset at minst 30 % av all mat skulle være økologisk. Seieren gav forståelse på mange fronter, og styrket samtidig samarbeide med lokale produsenter. Kvamme roser også Nær-Engros som en partner som evner å lytte og har oversikt. For akkurat det er ikke hverdagskost i følge Kvamme, "store grossister som er sentralt styrt trer ofte ting nedover hodet på oss. Jeg liker å styre varelageret selv."

Mat er kreativitet. Forslag til nye retter kastes inn, vurderes, de beste realiseres. En alltid pågående prosess som involverer lytting til pasienter i alle aldre og med ulike diagnoser og behandlingssopplegg. Kvammes tidlige tanker om at mat er medisin fikk full uttelling i 2012 da ernæringsstrategi ble forankret i hovedledelsen med matomsorg som en del av behandlingen.

#### LUKTEN AV VAFLER

Kvamme brenner for opplæring og motivasjon, både av egne folk og bransjen generelt. Han ønsker sterkere rekruttering og heving av status. "Status er ikke viktig for statusen selv, men for mulighetene statusen gir."

Mat er også kos, måltider stimulerer til sosialt samvær, knytter mennesker sammen. "Før," sier Kvamme, "fikk pasientene beskjed om å legge seg i sengene sine når det var tid for mat. I dag samles alle oppgående pasienter i spiserom som til forveksling ligner en kantine eller kafé. Og enten de ligger, sitter eller står vil de alltid kunne kjenne lukten av vafler eller kaker når vi steker på et satelittkjøkken. Det gir en følelse av hjem, av nærhet, av trygghet."

#### FRA KONGENS BORD TIL SKOGENS RO

Nye St. Olavs Hospital er både et lokalsykehus og et universitetssykehus - integrert med NTNU og eid av Helse Midt-Norge. Kong Harald var tilstede ved åpningen, og selv sagt ble festmiddagen laget av husets folk. Det er også de, som i tillegg til å sørge for mat til konge og pasienter, lager maten til tusenvis av ansatte og besøkende.



**GUNNAR KVAMME**  
Kokk og enhetsleder

Og som gjennom Kvammes ledelse og egen innsats bidrar til helsegevinst for alle.

Ledelse, foredrag, ansvar, møter, prosjekter - det blir iblant behov for time-out for Gunnar Kvamme. Da reiser han til den lille røde stua han har i Sverige. Her finner han fred og ro og lader batteriene -det er alltid en ny kamp som skal vinnes.

#### Priser

Gunnar Kvamme ble i 2009 tildelt to utmerkelser:

"Ingrid Espelid Hovigs matkulturpris" som "tildeles personer som gjør en særlig stor innsats for å formidle norsk mat og matkultur med vekt på tradisjon."

Og, "Matomsorgsprisen" utdelt av Kost- og ernæringsforbundet og Horeca med følgende begrunnelse: Årets vinner av Matomsorgsprisen har vist seg som en innovativ leder av et av Norges største sykehuskjøkken. Det innbefatter både mat og organisasjon. Hans visjon har vært: Vi skal bidra til at måltidene er dagens høydepunkt for pasientene. Han har lyktes, også med bruk av en økologisk preget meny. I dag fremstår Mat & Café med tilhørende serveringssteder og -opplegg som et av landets aller beste sykehuskjøkken.



# TINE revet ost til pizza

Mange gode varianter å velge mellom!



TINE Pizzaost Original 2,5 kg	TINE Jarlsberg Revet 2,5 kg	TINE Norvegia Revet 2,5 kg
Art. nr: 1558 EPD nr: 436295 Pakning: 2 x 2,5 kg	Art. nr: 1538 EPD nr: 480632 Pakning: 2 x 2,5 kg	Art. nr: 1539 EPD nr: 505479 Pakning: 2 x 2,5 kg

Bestilles gjennom ServiceGrossistene.



## MESSER

Hvert år arrangerer og deltar servicegrossistene på forskjellige messer med ulikt innhold. Vi har tatt turen innom for å se hvordan det har gått.

### Besøksrekord i Mjøndalen

Servicegrossisten Cater inviterte til storhusholdningsmessen i Mjøndalen idrettshall 4. september. Det var 50 utstillere, flere kurs og besøksrekord. Over 300 var innom den dagen.

Det blir laget masse god mat på en slik messe, og ikke på langt nær alt blir delt ut. Det som blir til overs pakkes, settes på bil og kjøres til Kirkens bymisjon slik at andre kan få glede av all den gode maten.

### Storhusholdning i nord

Nordnorsk storhusholdningsmesse i Bodø ble avholdt 17.-18.

september i Bodø Spektrum. Tilsammen var det ca. 1500 besøkende i løpet av de to dagene. Det var over 1000 innom første dag og ca 500 andre dag. 60 utstillere og kokkekonkurranse, hvor Espen Ramnstedt fra Restaurant Smak i Bodø vant, var med på å skape en vellykket messe.

### Meny 2014 Trondheim

23. og 24. september møttes storhusholdningsbransjen i Trondheim spektrum og Norges beste kokk og servitør ble kåret. Christian André Pettersen fra Bodø sikret seg nok en gang seieren i NM i Kokkekunst og Thomas Pedersen fra Le Benjamin i Oslo vant NM i servitørfaget.

Mange fant veien til messen; tirsdag var det 1840 besøkende og onsdag nesten 1400. Og hele 97 utstillere fikk vist seg frem.

Følg med på [sg.no](http://sg.no) for flere av våre messer.





# AND på menyen

Det har aldri vært enklere å ha smakfull and på menyen!

Vestfold Fugl er stolte av å kunne tilby storkjøkkenmarkedet kvalitets and fra Vestfold. At anden har god smak og er saftig er viktig for oss.

Vi garanterer at prosessen fra egg til produksjon av leveringsklart produkt er nøye overvåket. Vestfold Fugl gir deg flere valgmuligheter med denne fantastiske råvaren.



Borgeskogen 42 • 3160 Stokke  
vf@vestfoldfugl.no • www.vestfoldfugl.no

Nyhet!

## POTETTERNINGER

GROVKUTTET OG BLANSJERT



Kartong 10 kg, 4 poser á 2,5 kg  
EPD: 4101853

**SUNNE RÅVARER**  
til enhver meny



www.norrek.no

Norrek Dypfrys AS Helgeroveien 892, Eidsten, 3267 Larvik  
T: 33 16 54 00 | mail@norrek.no

### NORGES BESTE KOKK OG SERVITØR ER KÅRET

Jubelen på banketten til Norges Kokkemestres Landsforening (NKL) på Rica Nidelven Hotell i Trondheim ville ingen enda ta da det ble kjent at Christian André Pettersen fra Bodø nok en gang sikret seg seieren NM i Kokkekunst. Pettersen arbeider til daglig på Spiseriet ved Konserthuset i Stavanger. Parallelt med NM i Kokkekunst gikk NM for servitører av stabelen og Thomas Pedersen fra Le Benjamin i Oslo er landets beste servitør.

### KANTINEMAT SKAL ALLERGIMERKES

Nye EU-forskrifter skal sikre at matallergikere vet hva de spiser i kantiner og andre spisesteder. Nå skal all mat som serveres i kantiner og restauranter merkes for allergikere. Reglene gjelder fra 13. desember, og det skal informeres om 14 allergener.

– Dette vil være til stor hjelp for allergikere som tidligere ikke har turt å spise ute. Mange har vært nødt til å ha med seg matpakke fordi maten i kantina ikke har vært merket, sier fagsjef Helle Stordrange Grøttum i Norges Astma- og Allergiforbund, NAAF.

Den nye merkingen skal være skriftlig, enten som en merkelapp ved maten eller i menyen.

### FÅR RIS OG ROS ETTER POSTKORTSTUNT

«Etter nydelige dager på Hotel Ullensvang i sommer, måtte vi bare innom denne helgen for å nyte disse spektakulære omgivelsene nok en gang.» Slik innledes postkortet som havnet i postkasser i Hordaland og Rogaland rundt månedsskiftet. Tilsynelatende er avsenderne parene Hans og Ellen, men postkortet er egentlig et reklamestunt fra Hotel Ullensvang.

Gimmicken har ført til mye oppmerksomhet, blant annet i sosiale medier. Vi har fått ros, men også den del ris, forteller hotelldirektør Hans Edmund Harris Utne til Vest24.no.

– Vi burde kanskje føyet til på slutten at dette var reklame for Hotell Ullensvang. Men da hadde vi nok ikke fått den samme effekten, sier Harris Utne. Hotell Ullensvang er i hovedsak et sommersezon-hotell. Nå venter en lang og tung lavsesong.

– Vi sliter fra september til mai. Da driver vi på luft og kjærlighet, og kunne egentlig stengt hotellet, sier Utne. Han vil ikke ut med prisen for reklamekampanjen.

Hotell Ullensvang fikk et overskudd på 1,8 millioner kroner før skatt i 2013, mot et underskudd på 1,4 millioner året før, viser nøkkeltall fra proff.no.

For øvrig er Hans og Ellen navnene på hotelldirektørens besteforeldre, som drev hotellet i mange år fra 1962.



- lett å like!



FAZER and Dumle are trademarks of Oy Karl Fazer Ab or its affiliates and are used under licence

**DUMLE MUFFINS**

Vekt: 100 gram  
Ant.krt: 16 stk  
EPD: 2 999 654



**BLUEBERRY MUFFINS**

Vekt: 102 gram  
Ant.krt: 16 stk  
EPD: 2 947 166



**DOUBLE CHOCOLATE MUFFINS**

Vekt: 102 gram  
Ant.krt: 16 stk  
EPD: 2 947 182



**MILK CHOCOLATE MUFFINS**

Vekt: 102 gram  
Ant.krt: 16 stk  
EPD: 2 947 208



Foto: Rolf Magnus W. Sæther



## DET BESTE FRA ISHAVET

Våre skalldyr er ikke bare rike på smak og kvalitet, de er også fylt med yrkesstolthet, spisskompetanse, håndverk og arbeidsglede!  
Vi deler matgleden – du smaker forskjellen.



Vi skaper matgleder  
PH. THORSTENSEN AS

Ph.Thorstensen AS | Fiskehallen Vipppetangen, 0150 Oslo | Telefon 22 40 33 50 | skalldyr.com

## SUNT OG ENKELT ALTERNATIV TIL KJØTT

Soyaproduktet Soy4you er en innovativ nyhet på det norske markedet og er et sunt og enkelt alternativ til kvernet kjøtt. Det har i tillegg et høyt innhold av proteiner og er nesten uten fett.

Soy4you er et naturprodukt og produseres av Agger Foods i Danmark, og importeres av Brynildsen AS i Norge.

I tillegg til å være et smakfullt alternativ til kjøtt, er dessuten Soy4you et svært bærekraftig produkt. I motsetning til produksjon av kjøtt, kan man på samme dyringsareal brødfø opptil 50 ganger så mange mennesker. Dette kan bidra til å løse en av vår tids store utfordringer – mangelen på fremtidige matvareressurser.



## BRØDRA. REMØ

## SUNN & VELSMAKENDE NYHET!

Kjøkkensjefens Gourmetlaks er utviklet sammen med våre dyktige kunder og egner seg like godt i en ala carte rett som på en buffet. Den er mildt saltet og røkt på god gammel måte og kuttet i porsjoner på 120-140 g. Den kan tilberedes enten på en grill eller evt. en grillpanne når høsten kommer og du ønsker å utvide grillsesongen med en sunn og velsmakende nyhet.

Kjøkkensjefens Gourmetlaks for grill  
120-140 g  
EDP: 2 853 695

Kjøkkensjefens Gourmetlaks er mildt saltet og røkt på god gammel måte. En sunn og velsmakende nyhet!



## SMAKFULLE PÅLEGG MED HJEMMELAGET PREG

To nye og eksklusive pålegg som garantert skiller seg ut fra Gilde. De er utviklet i samarbeid med Jostein Medhus fra Det norske kokkelandslaget. Produktene selges helt og kan dermed like gjerne tilbys som en tallerkenrett eller på en varmbuffet, som i påsmurt og salat.

### Gilde Svinenakke med asiatiske smaker

Gilde Svinenakke med asiatiske smaker er et pålegg som har en flott marmorering og et hjemmelaget utseende. Det er uten tilsetningsstoffer, og er inspirert av det asiatiske kjøkken med deilige smaker av koriander, chili, sitron og ingefær.

Gilde Svinenakke med asiatiske smaker hel, 2,0 kg, fersk  
EPD: 4 096 020

### Gilde Lammebog med timian og hvitløk

Til Gilde lammebog med timian og hvitløk er det brukt frisk timian, noe som setter god smak og gir et fristende utseende. Det er brukt klassiske smaker som fungerer godt til dette kjøttet, og som gir spillerom til forskjellig tilbehør. Pålegget har ingen tilsetningsstoffer og har et lavt saltinnhold.

Gilde Lammebog med timian og hvitløk hel, 1,0 kg, fersk  
EPD: 4 096 038

## FERDIGLAGET KRAFT - DITT NYE HEMMELIGE VÅPEN!

Endelig kan du få deilig ferdiglaget Prior kyllingkraft og Gilde oksekraft. Kraften er kokt på tradisjonelt vis akkurat slik du ville gjort hjemme på kjøkkenet, med en autentisk og hjemmelaget smak. Her kan du lage alt fra sauser, til gryter og supper, eller bruke som drikkebuljong. Kraftene er ikke tilsatt salt eller tilsetningsstoffer, noe som gjør det mulig å redusere kraften til fond. Du får også med alle de gode næringsstoffene som forsvinner i kraft fra konsentrat.

Prior Kyllingkraft, Fersk, 1,5 L  
EPD: 4 094 751

Gilde Oksekraft, Fersk, 1,5 L  
EPD: 4 094 736



NYHET!

A BETTER WAY TO ENJOY WATER  
**ZERoh!**

0 KALORIER 0 SUKKER NATURLIG FARGE OG AROMA





# Litt ekstra julekos

**Kong Haakon 1kg**

EPD-NR.: 1 913 631



**Kong Haakon 450g**

EPD-NR.: 1 913 250

**Freia Preium 70% Tynne Pletter 130g**

EPD-NR.: 4 064 143



**Freia Dessertsjokolade 250g**

EPD-NR.: 970 814



**Freia sylinder 2,3 kg**

EPD-NR.: 2 856 573



**Twix sylinder 2,5 kg**

EPD-nr.: 2 543 379



**Daim sylinder 2,5 kg**

EPD-NR.: 2 619 898



**Toblerone Tiny mix sylinder 1,98 kg**

EPD-nr.: 2 543 361

*For flere produkter som passer til jul - ta kontakt med grossisten din, og få flere gode produktforslag.*