



Konrad Sel drar i trådene hver gang Østlandske Storhusholdning arrangeres. (Foto: Morten Holt)

# Kamp om messeplassene

Østlandske Storhusholdning er en populær messe. Lokalene ble fylt opp tidlig i sommer, og onsdag 19. og torsdag 20. oktober er det klart for den niende utgaven av messen.

■ MORTEN HOLT  
morten@askmedia.no

– Årets utgave av Østlandske Storhusholdning ble fulltegnet allerede tre måneder før åpning, og viser at det er rift om plassene, sier Konrad Sel, daglig leder for Utstillingsplassen Messer AS og arrangør av Østlandske Storhusholdning, og fortsetter:

– Vi ønsker alle ansatte i hotell, restaurant, catering, storkjøkken velkommen til 1200 kvadratmeters utstillingslokale der over 70 utstillere/leverandører vil by på en innholdsrik og variert utstilling.

## – En møteplass som er mer enn lokal

– Dette viser at næringen til horecamarkedet trenger en møteplass som er mer lokal – i tillegg til den store messen på Norges Varemesse. Leverandørene/utstillerne møter sin riktige målgruppe og det blir svært høy kvalitet og gode relasjoner å bygge videre på i etterkant av messen. Vi håper nå på at alle ledere og ansatte i bransjen fra hele Innlandet setter av tid til å komme til Hamar, for å se på spennende nyheter og knytte verdifulle kontakter inn mot leverandørled-



Messestyret for Østlandske Storhusholdning 2011: Fra venstre Kari Olstad fra Utstillingsplassen Messer, Tore Haug fra NHO Innlandet, Frode Myklevik fra Kokkenes Mesterlaug, Jan Granli fra ASKO Hedmark, Geir Krisian Øvrevik fra Kost og Ernæringsforbundet, Magne Norseng fra RNI, og bak Konrad Sel fra Utstillingsplassen Messer. (Foto: Storhushold.no)

det, sier Tore Haug, Seniorrådgiver i NHO Innlandet.

## Siden 1996

Østlandske Storhusholdning arrangeres annet hvert år på Hamar, og ble arrangert



Liv og røre på Østlandske Storhusholdning i 2009. Her fra Land Storkjøkken og Kaffehuset Frieles stander. (Foto: Morten Holt)

første gang i 1996. Arrangementet er et samarbeid mellom NHO Reiseliv Innlandet og Utstillingsplassen Messer AS.

Østlandske Storhusholdning er en ren fagmesse for leverandører til storhusholdninger innenfor både privat og offentlig sektor, leverandører til hotell, restaurant, kafeteria, institusjoner, kantiner, catering, kiosker og leverandører til storhusholdningene i Hedmark, Oppland, Buskerud, Oslo/Akershus, Telemark, Vestfold og Østfold.

## Åpningstider

Åpningstider for publikum er:

Onsdag 19. oktober: 10.00 – 18.00

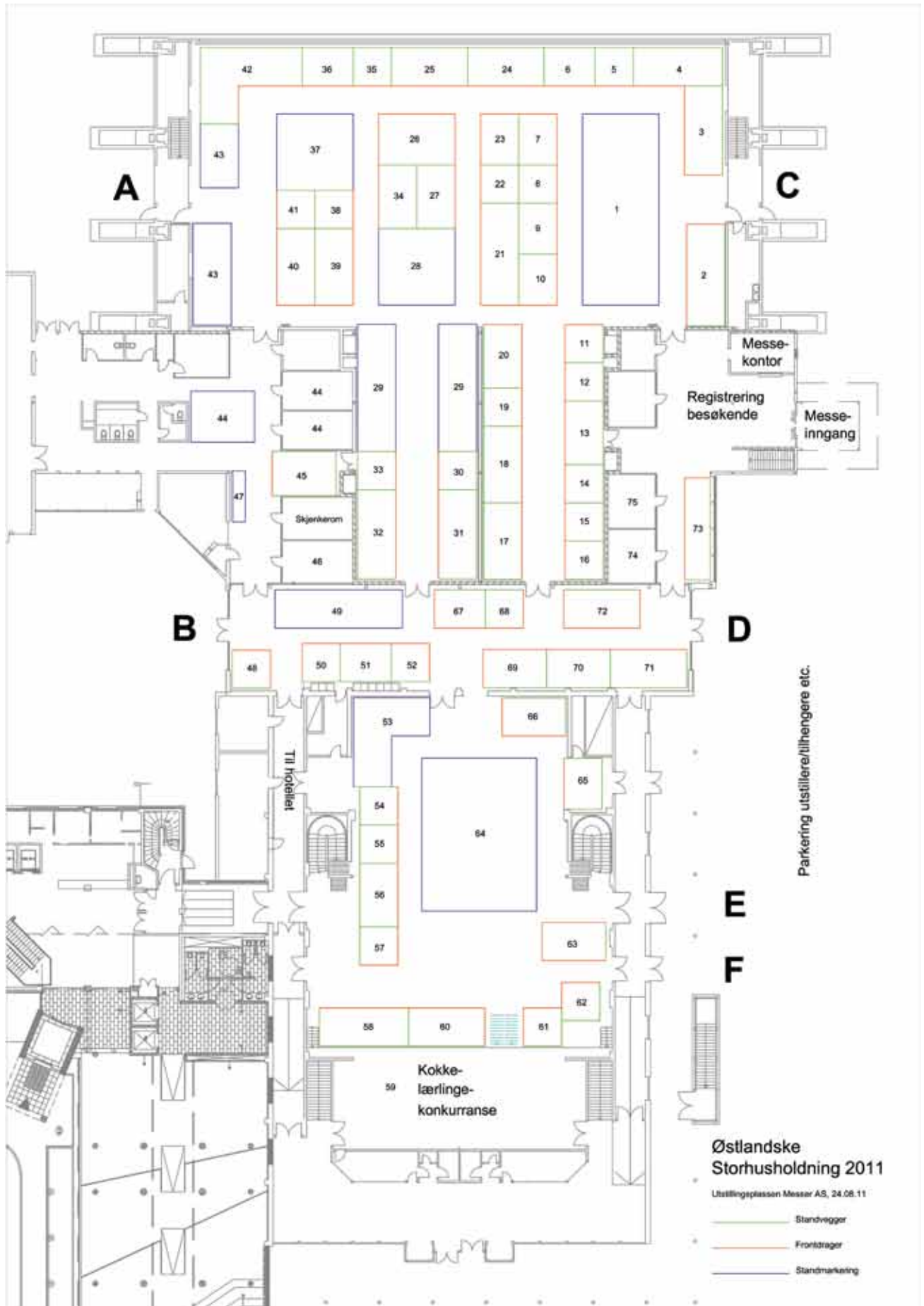
Torsdag 20. oktober: 10.00 – 17.00

Alle relevante skoler og undervisningsinstitusjoner er velkommen til Østlandske Storhusholdning – med faglærer som ledsager. Messearrangøren ber om at skoler besøker utstillingen i tidsrommet 10.00 – 13.00.

Messesenteret ligger langs hovedveien Vangsveien 121, i samme bygningsmasse som Scandic Hotel Hamar.

1651 besøkende registrerte seg på Østlandske Storhusholdning sist gang den ble arrangert, i 2009.

Se hvilke utstillere som er på plass på de neste sidene.



# Utstillerliste Østlandske Storhusholdning 2011

Under finner du informasjon om alle de om lag 70 utstillerne (i alfabetisk rekkefølge) på Østlandske Storhusholdning i Hamar 19. og 20. oktober.

<b>2080.no</b> Produktopplysninger: Storkjøkkenutstyr Stand: 50	<b>EVI</b> Produktopplysninger: Serveringsautomater Standnr: 31	<b>Kokkelærlingekonkurranse</b> Standnr: 59	<b>Maestro Storkjøkken</b> Produktopplysninger: Storkjøkkenutstyr Standnr: 29	<b>kjøpskjede</b> Standnr: 06
<b>AE Foodtech</b> Produktopplysninger: Storkjøkkenmaskiner Stand: 51	<b>Feldts Fisk &amp; Skalldyr</b> Produktopplysninger: Skalldyr i lake, sild og røkt/gravet laks, frossen fisk. Standnr: 16	<b>Konsum Gruppen Norge</b> Produktopplysninger: Innkjøpskjede Standnr: 13	<b>Marexim</b> Produktopplysninger: Kaker, Boboli, Condito, Lindahls Yoghurt etc. Standnr: 69	<b>SCA Hygiene Products</b> Produktopplysninger: Mykappir og dispensere Standnr: 33
<b>Alternativ Mat</b> Produktopplysninger: Økologiske, allergivennlige og miljøvennlige produkter Standnr: 38	<b>Findus Norge</b> Produktopplysninger: Diverse matvarer, næringsmidler Standnr: 65	<b>Kontorleverandøren Lillehammer</b> Produktopplysninger: Kassasystemer og bankterminaler Standnr: 35	<b>Maske Gruppen</b> Produktopplysninger: Diverse nonfood-produkter til horecamarkedet Standnr: 08	<b>Select Flavour</b> Produktopplysninger: Sjokolade, bakeriprodukter, gastro-nomiprodukter, vaniljestand, fruktpure Standnr: 68
<b>Arvid Nordquist Norge</b> Produktopplysninger: Kaffe, hermetikk, rosiner, nøtter og barnemat. Standnr: 41	<b>Forsvaret</b> Produktopplysninger: Informasjon Standnr: 62	<b>Kost- og ernæringsforbundet</b> Produktopplysninger: Informasjon Standnr: 60	<b>Metos</b> Produktopplysninger: Storkjøkken, teknisk utstyr, kombidamper, oppvask, serveringsutstyr, møbler Standnr.: 18	<b>Servicegrossisten Bjørn Kristiansen</b> Produktopplysninger: Matvaregrossist Standnr: 40
<b>Ask Media</b> Produktopplysninger: Fagbladet Horeca Standnr: 73	<b>Georgia-Pacific Nordic</b> Produktopplysninger: Dispensersystemer, papir- og såpe produkter Standnr: 30	<b>Kraft Foods</b> Produktopplysninger: Sjokolade, kaffe- og annen varm-drikk, ost, kjeks, tygggegummi og øvrig food fra Kraft Standnr: 32	<b>Mills Proff Partner</b> Produktopplysninger: Diverse varer for storhusholdningsbransjen Standnr: 66	<b>Sigerfjord Fisk</b> Produktopplysninger: Ishavsroye Standnr: 05
<b>ASKO Hedmark</b> Produktopplysninger: ASKO Netthandel, Unill/Norsk Polar diverse matvarer, Hennig Olsen Is og Joh. Salg AS m/ kaffe og sjokolade. Standnr: 64	<b>Gilberg Engros Menypartner</b> Produktopplysninger: Totalleverandør til storhusholdning Standnr: 72	<b>Krone Kjøttprodukter AS/ Finsbråten</b> Produktopplysninger: Karbonader, kjøttboller, pålegg, pølser Standnr: 48	<b>NHO Reiseliv</b> Produktopplysninger: Informasjon Standnr: 63	<b>SPIS Storkjøkken</b> Produktopplysninger: Kjøtt og kjøttprodukter Standnr: 20
<b>Bama Storkjøkken</b> Produktopplysninger: Frukt, grønnsaker, salater, fine food, viltkjøtt og gårdsfugl Standnr: 53	<b>Haugen Gruppen</b> Produktopplysninger: Vin, øl, cognac, diverse nyheter, Heinz, oljer, Twining, Texmex, Balsamico Standnr: 45	<b>Land Storkjøkken</b> Produktopplysninger: Storkjøkkenutstyr Standnr: 43	<b>Norengros Johs Olsen</b> Produktopplysninger: Produkter for storhusholdning, emballasje, kontor- og data-rekvisita og helse Standnr: 28	<b>Stabburet</b> Produktopplysninger: Diverse mat Standnr: 56
<b>Brødr. Remo</b> Produktopplysninger: Sjømatprodukter, røkelaks og skalldyr i lake Standnr: 14	<b>House of Coffee</b> Produktopplysninger: Kafemaskiner, vanntappetårn, serveringsautomater Standnr: 70	<b>Lantmännen Unibake</b> Produktopplysninger: Bakeoff, pølse- og hamburgerbrød, bagetter, wienerbakst, brød, porsjonsbrød Standnr: 34	<b>Norrek Dypfrys</b> Produktopplysninger: Dypfryste grønnsaker, frukt, bær og potetprodukter Standnr: 39	<b>Stenbaks</b> Produktopplysninger: Te, syltetøy, juice, suppe, saus, kraft Standnr: 67
<b>Butikkservice</b> Produktopplysninger: Kas-saapparater og betalingsterminaler. Standnr: 10	<b>IMS kjeden</b> Produktopplysninger: Informasjon om IMS-kjeden Standnr: 37	<b>Lerum Fabrikker</b> Produktopplysninger: Syltetøy, saft og juice fra Lerum, diverse produkter fra Norgesmøllene. Standnr: 26	<b>Nortura</b> Produktopplysninger: Diverse matvarer Standnr: 03	<b>Storcash</b> Produktopplysninger: Storhusholdningsprodukter Standnr: 54
<b>Coca-Cola</b> Produktopplysninger: Drikke Standnr: 57	<b>Ingvar Einemo Profilkjør</b> Produktopplysninger: Klær for ansatte i hotell- og restaurantbransjen etc., kniver Standnr: 49	<b>Lilleborg Profesjonell</b> Produktopplysninger: Rengjøringsprodukter og doseringsutstyr Standnr: 23	<b>Oluf Lorentzen</b> Produktopplysninger: Matvareprodukter for storhusholdningsbransjen Standnr: 02	<b>Storhamar videregående skole</b> Produktopplysninger: Informasjon om restaurant- og matfag på skolen Standnr: 61
<b>Diplom-Is</b> Produktopplysninger: Iskrem, desserter Standnr: 27	<b>ISS Facility Services</b> Produktopplysninger: Renhold, catering, sikkerhet, kontorstøtte, bemanning Standnr: 47	<b>Lillehammer Storkjøkkensenter</b> Produktopplysninger: Storkjøkkenutstyr, vaskeri og oppvask, samt småutstyr. Standnr: 01	<b>Pelias Norsk Skadedyrkontroll</b> Produktopplysninger: Skadedyrkontroll, hygienetjenester og -løsninger, Trygg Mat-tjenester Standnr.: 07	<b>Strand Storkjøkken</b> Produktopplysninger: Glass, porselen, bestikk, serveringsutstyr, kjøkkenutstyr, elektriske produkter, serverings- og kokkekjør Standnr: 24
<b>Duni</b> Produktopplysninger: Borddekning og serveringsprodukter. DF pakkemaskiner Standnr: 21	<b>Jema storkjøkken</b> Produktopplysninger: Storkjøkkenutstyr Standnr: 42	<b>Linnea Finnskogen</b> Produktopplysninger: Bærsirup og sirup av ville vekster Standnr: 11	<b>Rieber Foodservice</b> Produktopplysninger: Et brett utvalg av tørre næringsmidler fra TORO og diverse ferdigretter. Standnr: 71	<b>TINE</b> Produktopplysninger: Stekepizz, annen varm mat, laks (emballert og uemballert Tine Produkt). Standnr: 17
<b>Ecolab</b> Produktopplysninger: Rengjøringskemi og rekvisita Standnr: 19	<b>Kaffehuset Friele</b> Produktopplysninger: Kaffe-drikker, juice, sjokoladedrikk m/tilbehør og maskiner Standnr: 04	<b>Lokalprodusenter fra Ringsaker Kommune/ved Norsk Spelt</b> Produktopplysninger: Ulike mat- og drikkevarer, samt råvarer produsert lokalt i Ringsaker kommune Standnr: 12	<b>RNI</b> Produktopplysninger: Storkjøkkenutstyr Standnr: 58	<b>Unilever Foodsolutions</b> Produktopplysninger: Produkter for storkjøkkenbransjen Standnr: 22
<b>Empakk</b> Produktopplysninger: Pakkemaskiner, transportutstyr og emballasje for mat, storkjøkkenmaskiner. Standnr: 09	<b>Kiil InteriørDesign</b> Produktopplysninger: Møbler, interiørvarer, tekstiler, belysning Standnr: 44	<b>Lubeco</b> Produktopplysninger: Rengjørings- og hygieneprodukter Standnr: 36	<b>Roar Stang Kjøtt/Delicato</b> Produktopplysninger: Kjøtt og kaker Standnr: 15	<b>Vestfold Fugl</b> Produktopplysninger: Produkter av kylling/kalkun eller and Standnr: 25
<b>Du finner mer informasjon på Østlandske Storhusholdnings hjemmeside: <a href="http://www.storhushold.no">www.storhushold.no</a></b>				

## Nytt isbarkonsept

Diplom-Is gjennomfører en total revitalisering av sitt største isbarkonsept. Royal, som fra nå enkelt og greit heter Diplom-Is, kommer med et nytt, renere og tidsriktig design.

Omprofileringen kommer som en naturlig følge av at Diplom-Is i fjor relanserte sin kjente og kjære Eskimonika-logo, vel å merke i en ny og mer moderne drakt. Overgangen startet i år med omprofilering av 50 isbarer rundt omkring i landet. "Vi har konsentrert oss om funksjonalitet i isbaren, og tilbyr et utvalg elementer som hver og en har sin definerte rolle i konseptet. Elementene er sammen



med på å trekke kundens oppmerksomhet til disk, hjelpe kunden til valg og generere mersalg. På sikt vil det jobbes dypere med sortimentsanbefalinger, for best mulig tilpasning og utvalg tilpasset våre ulike utsalgssteder", heter det i en pressemelding.

**Standnummer: 27**

## En totalløsning

Frima Vario erstatter både kokegryten, stekepannen, frityren og kokeplaten. Frima VarioCooking Center matcher Rational SelfCooking Center, og blir en komplett totalløsning for moderne storkjøkken. En Rational duo, det vil si to Rational kombidampere stablet på hverandre, og en Frima Vario ved siden av, legger beslag på bare tre løpemeter. – En mer arealeffektiv løsning finnes knapt, mener Terje Andersen i Rational Norge AS.



Den multifunksjonelle teknologien for tilberedning med kontaktvarme, som gjør at stekepanne, kokegryte, komfyr og frityr er samlet i én enhet, gjør at matlagingen går inntil tre ganger raskere enn ved

konvensjonelt utstyr – med forbruk av 40 prosent mindre energi. På Østlandske Storhusholdning kan du se produktet hos Maestro Storkjøkken.

**Standnummer: 29**

## Støtter Røde Kors

House of Coffee gir "High Five" til ungdommen i samarbeid med Røde Kors.

Firmaet har sammen med Løfbergs Lila inngått et samarbeid med Røde Kors, som de har kalt High Five. For hver kopp kaffe fra en High Five-maskin, går fem øre direkte til Røde Kors hjelpekorps. Prosjektet vi nå støtter, er deres nye ungdomssatsning RØFF – som de selv beskriver slik: *Her får ungdommene spennende friluftsopplevelser, lære trygg ferdsel i vakker natur, og førstehjelp i en helhetlig sammenheng.*

**Standnummer: 70**



## Stemningslys

Gilberg Engros Menypartner AS er forhandler av Beverageman's stemningslys i Hedmark og Oppland. I tillegg er firmaet fullsortiments leverandør til storhusholdningsbransjen. Stemningslyktene er basert på flytende stearin refill, med



lang brennetid uten sot og lukt. – Vi presenterer følgende nyheter innen dette på messen, opplyser salgssjef Paal Haakenstad, og forklarer:

**"Rock"**: Elegant, stilfull serie, glassene leveres i tre høyder. Kompatibelt med tidligere serier som "Base" og "Star".

**"Cover"**: Stilige deksler til stearin refill, for de som ønsker å gjøre mer ut av disse. Passer til alle kombinasjoner.

**"Sheets"**: Assorterte dekorasjonsark til "star"-lyktene. Muligheter for levering med egen meny, logo, individuell tilpasning. Kan også levere ark, der kunden kan skrive på "Dagens meny" mv.

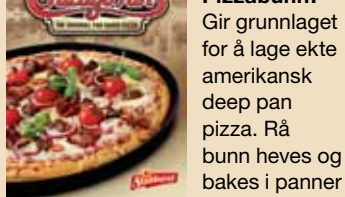
**Standnummer: 72**

## Stabburet på Østlandske Storhusholdning

Stabburet er på plass på messen, og her er noen av produktene som presenteres.

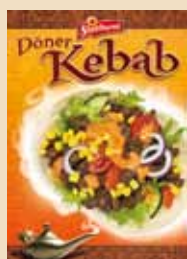
### Stabburet

#### Chicago Pizzabunn:



Gir grunnlaget for å lage ekte amerikansk deep pan pizza. Rå bunn heves og bakes i panner for den påføres saus og fryses ned. Dette gir en luftig konsistens samtidig som nedfrysningen bevarer ferskheten i bunnen. De forstekte pizzabunnene kan tilberedes rett fra frys og gjør det enkelt og tidsbespa-

rende å drive med pizza. Chicago Pizzabunner kommer ferdig med saus i 40 cm (stor pizza) og 30 cm (medium pizza) diameter.



#### Stabburet Döner Kebab med stang:

Stabburet Döner Kebab kommer i to størrelser, 5 kg og 10 kg, i spann med stang. Lanseringen

støttes av en omfattende virkemiddel-pakke, som blant annet består av salgsfremmende materiell og monteringsanvisninger. Idun mild kebabdressing og Idun sterk

kebabdressing passer til Stabburet Döner Kebab, alternativt kan de også tilby oppskrifter for å lage egne dressinger basert på Idun Majones og Idun Hot Chilisaus.



#### Stabburet Leverpostei Ovn-bakt Pepper:

I forbindelse med utvidelse og investeringer på leverposteifabrikken i Fredrikstad, ble Stabburet Dansk Grov Ovn-bakt Leverpostei relansert i mai 2010. Nå utvides sortimentet med en ny smak; Stabburet Ovn-bakt Lever-

postei Pepper – med nykvernet pepper. Leverposteien distribueres fryst og har derfor 12 måneders holdbarhet.

#### Tomtegløgg "er" jul i Norge:

Lys Tomtegløgg har smak av julekrydder. Denne blandes med vann eller hvitvin – akkurat på samme måte som

Original Tomtegløgg blandes med vann eller rødvin. Tomtegløgg på 5-literskanne endrer vekt pr d-pak fra 20 kg til 10 kg for å bli lettere håndterbar.

**Standnummer: 56**



## Lerum fikk pris for smak og kvalitet



Lerums Utvalde syltetøy ble nylig tildelt to gullstjerner i Superior Taste Award, en internasjonal pris for smak og kvalitet.

– Vi er strålende fornøyd. Vi vet at kundene våre er veldig glade i syltetøyet vårt, så å få den gode smaken stadfestet av de internasjonale smaksekspertene er et ekstra bevis for at Lerums syltetøy leverer på smak, sier FOU og kvalitetssjef i Lerum, Merete Lunde.

Det er Internasjonalt Institutt for smak & kvalitet (iTQi) i Brüssel som står bak smaksprisen. Den blir tildelt årlig av et omfattende dommerpanel med noen av verdens beste kokker og vinkelere. Det var produktene *Lerums Utvalde bringerbærsyltetøy, kirsebærsyltetøy og jordbærsyltetøy* som mottok to gyldne stjerner i smakstesten, en utmerkelse som bare blir gitt til produkter som scorer svært høyt i smaksbedømmingen. Du finner Lerum på Østlandske Storhusholdning.

**Standnummer: 26**

## Setter standarden for en bærekraftig maskinoppvask



I september 2011 lanserte Ecolab Solid Clean, en helt ny serie med miljømerkede maskinoppvaskmidler i fast form på det norske markedet. Alle de nye produktene er en del av Ecolabs Clean-sortiment, og vil være miljømerket med Svanen. Alle kjemiske produkter har en viss miljøpåvirkning, enten det er under produksjon, i bruk eller som avfall. I en pressemelding skriver Ecolab at de setter søkelys på å optimalisere den totale livssyklusen på produktene, og designer dem slik at de skal øke sikkerheten i bruk, redusere forbruket av vann og energi og ikke minst avfallsmengden som blir igjen.

**Standnummer: 19**

## Laks til buffeen

Selskapet Goldfish opplever stor etterspørsel etter deres einerøkte laks. Nå tas steget videre og en ny type kutt på laksen lanseres. Produktet er spesielt tilpasset nettopp hotellbuffeer og catering. Produktet har flere viktige egenskaper som skiller fra vanlig, oppskjært røkelaks; Produktet er skåret 90 grader i 5 mm tykkelse, noe som i de fleste tilfeller fører til at gjesten forsyner seg med mindre laks enn ved dagens slicede variant. Produktet trenger ikke å "legges opp" på fat, på samme måte som en sliced filèt, da produktet allerede er serveringsvennlig. Ved å skjære filetene i to på langs, kan man enkelt doble antall serveringsbiter, og man kan igjen forvente at forbruket av laks pr.gjest går vesentlig ned. Ideelt for buffeen.

Laksen er fremstilt på god gammeldags måte, der den først tørrsaltes før den røkes på flis av einer og bøk.

Brødr. Remø, Einerøkt laks, baguettskåret. Dersom kundene foretrekker tradisjonell sliced røkelaks, tilbys det også: Einerøkt laks, skåret.



**Standnummer: 14**

# PORSELEN

Supplere eller kjøpe nytt?  
Det er vi som har utvalget:

**FIGGJO**  
NORWAY

**ConGusto®**



PORSGRUNDS PORSELENSFABRIK

**Porsgrund**



**steelite**  
INTERNATIONAL

**Culina**

*I den gode smaks tjeneste*

Forhandler	Tlf	Forhandler	Tlf
Bergen	47 47 66 66	Lillehammer	61 05 75 70
Bodø	75 50 61 00	Oslo	67 17 10 00
Drammen	32 26 81 90	Skien	35 52 15 55
Fredrikstad	69 30 19 50	Stavanger	51 41 20 80
Kristiansand	46 63 00 03	Trondheim	73 95 65 00
		Tromsø	77 60 37 00

**culina.no**