



**bāma**

Storkjøkken

Din samarbeidspartner,  
ikke bare en leverandør





# Velkommen til BAMA Storkjøkken

**«Vi gjør Norge ferskere og sunnere», sier visjonen vår. På de neste sidene kan du lese mer om hva vi mener med dette, og hvordan vi oppfyller denne visjonen hver eneste dag – i samarbeid med våre kunder.**

Mens alle kan være en vareleverandør og få gulrottene levert fra punkt A til punkt B, skal det mer til for å være en god samarbeidspartner. Dette er noe vi

tar oss mål av å være i BAMA Storkjøkken, og for å være det, må vi jobbe tett sammen med kundene våre. Enten det dreier seg om å utvikle riktige produkter til rett pris, inspirere til økt forbruk av frukt og grønt på kjøkkenet, eller spesielle ønsker om kortreist mat – vi hjelper kundene våre. På denne måten oppleves BAMA som en kvalitetsleverandør, og derfor velger stadig flere oss som sin samarbeidspartner.

Dette valget må jo igjen bety at vi gjør noe riktig i samarbeid med storkjøkkenkundene våre. Les mer om hva vi kan gjøre sammen med akkurat din bedrift. Har du egne ideer om et nytt prosjekt eller ønsker å komme i kontakt med oss? Ta en titt bakerst i brosjyren, så er veien kort til en samtale med våre lokale representanter.

Vi gleder oss til et samarbeid!

# Kvalitet til å stole på

I BAMA Storkjøkken jobber vi med kvalitet. Det gjelder nok alle kundene våre også. Kvalitet er i bunn og grunn å tilfredsstille en forventning. Bli forventningene innfridd, har vi levert kvalitet.

BAMAs Kvalitetsavdeling har bred kompetanse innenfor områdene produktkvalitet, mikrobiologi, plantevern, sensorikk, emballasje og miljø. Den har utviklet bransjens beste systematiske kvalitetssystem. Å sikre høy kvalitet på varene er ikke bare en konkurransefaktor. Det er også et ledd i BAMAs samfunnsansvar. Kundene skal til enhver tid kunne stole på at produkter levert av BAMA er trygge å spise. Vi prioriterer leverandører som tar miljø og sosiale forhold på alvor og som gjennom

samarbeid vil bidra til forbedringer og bærekraftige lokalsamfunn.

Sporbarhet er blitt stadig viktigere i en verden der produkter fraktes over store avstander. BAMA har definert sin egen sporbarhetsgaranti til å gjelde innen to timer innenfor normal arbeidstid. Dette betyr at om det avdekkes avvik ved et produkt, vil vi fra den aktuelle produsenten få skriftlig dokumentasjon på hele produksjonsprosessen; hvilket frø det er dyrket av, i hvilken jord, med hvilket vanningsvann, produksjonsland, når det ble høstet og hvordan det er behandlet før det nådde frem til kunden.

Fordi vi handler over hele verden, må vi være spesielt oppmerksomme på to

områder når det gjelder **samfunnsansvar**: Ethisk handel og miljø. Ut fra dette klare fokuset arbeider vi med prosjekter og tiltak som er så målrettede og konkrete som mulig. Vårt mål er å være ledende i Europa innen vår bransje når det gjelder samfunnsansvar. Det gjør vi gjennom å integrere sosiale og miljømessige vurderinger i alle forretningsmessige forhold og bidra med tiltak som går ut over det lovpålagte.

BAMA Storkjøkken leverer produkter i alle slags utførelser, fra enkel og grei proffgulrot til den lekreste og mest dyrebare trøffel. Uansett hvilket produkt som er riktig for deg og spisegjestene dine, så skal du kunne stole på kvaliteten i våre produkter. Vi innfrir dine forventinger.





*Grønnsaker er en viktig kilde til kostfiber, så vel som til vitaminer, mineraler og tusenvis av antioksidanter. Velg fargerikt for aller best variasjon!*



## De rimeligste råvarene

Det er god kjøkkenøkonomi å bruke mer grønnsaker og frukt. Det vet en pengelens student på hybel så vel som stjernekokken. Likevel er det mange som synes at frukt og grønt er dyrt. Sammenliknet med hva?

Enten du serverer porsjoner på tallerken eller gjestene dine har en buffé å

velge fra, så er det klart at en tallerken med mye brokkoli og poteter og lite kjøtt, er rimeligere enn en tallerken med mye kjøtt og lite poteter og brokkoli. Kiloprisen er rett og slett ikke sammenliknbar – på kjøkkenet betaler du ca 25 kroner i gjennomsnitt for frukt og grønt, mot minst 150-200 kroner for kjøtt og fisk.

Ved å **inspirere** gjestene til å spise mer frukt og grønt, er det rett og slett god økonomi for deg. I tillegg til at det er smakfullt, sunt og ser innbydende og fargerikt ut! BAMA Storkjøkkenet hjelper deg gjerne til bedre kjøkkenøkonomi ved å gå gjennom buffeen eller menyoppsettet ditt:

- Hvordan er buffeen satt opp?
- I hvilken rekkefølge presenteres maten for spisegjestene?
- Hvilke råvarer inngår i de vanlige reseptene?
- Hvilke nye resepter kan introduseres på menyen?
- Hvilke produkter og råvarer skaper best økonomi i ditt kjøkken?

Det du sparer ved å ha mer frukt og grønt på tallerkenen, kan du sette inn på andre områder – enten som ren fortjeneste, eller til å kjøpe enda mer spennende råvarer av andre slag, eller til og med til å fikse opp kjøkkenet eller kantinen? Mulighetene er mange.



# Laksespidd med paprika, squash og sopp

Kalde laksespidd er spennende lunsj, enten du spiser dem hjemme eller pakker i matboksen. Du gjør dem enkelt klare kvelden i forveien.

## Ingredienser

4 porsjoner

500 g laksefilet

2 stk paprika, oransje

2 stk paprika, rød

1 stk squash

8 stk aromasjampinjong

8 ss grillmarinade/-olje

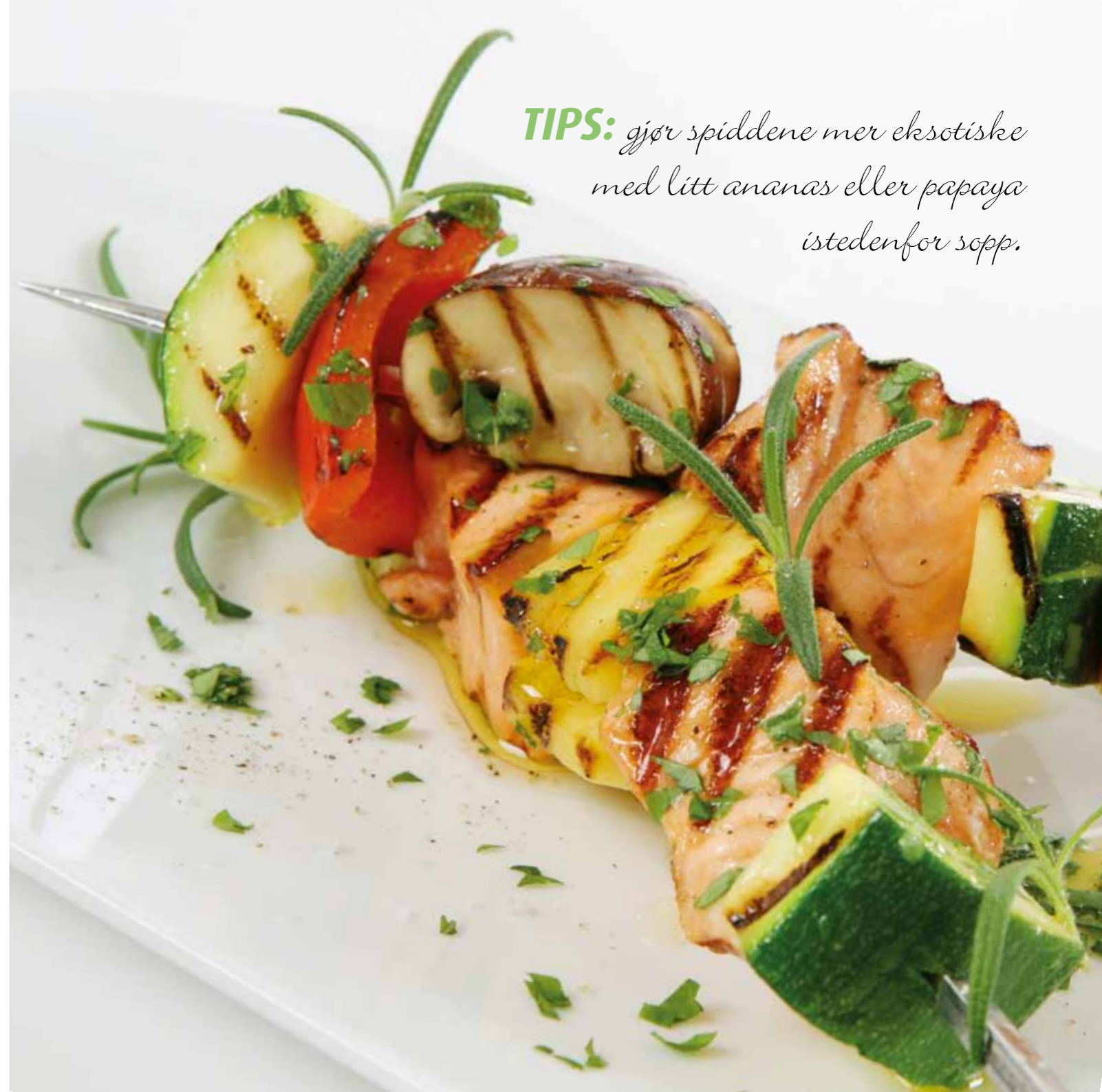
krydre med salt og pepper

## Slik gjør du

Del laksen i terninger. Del paprikaene i tykke biter og squashen i tykke skiver.

Del soppene i to. Fordel laks, paprika, squash og sopp på åtte spidd, pensle med grillmarinade og stek på alle kanter i varm panne. Serveres varme eller avkjølte, for eksempel med salat til.

**TIPS:** gjør spiddene mer eksotiske med litt ananas eller papaya istedenfor sopp.





# Nær naturen, nær deg

Da en storkjøkkenkunde i Førde ringte den lokale BAMA Storkjøkken-avdelingen for å høre hvor mye bringebær det var på lager som han kunne få kjøpt, var svaret som følger: «Hvor mye vil du ha? Buskene står på jordet utenfor lageret, vi bare ber produsenten plukke til deg!»

I BAMA Storkjøkken er vi svært bevisst rollen som en stor og trygg, men likevel **lokal leverandør** av lokalt dyrket frukt og grønnsaker, bær og poteter. Så langt det er mulig, unngår vi å frakte produkter via store terminaler. Med 18 lokale Storkjøkken-avdelinger og avtale med ca. 1250 lokale produsenter over hele Norge, er vi godt skodd for å levere lokale varer til kundene våre i distriktene rundt jordene der maten dyrkes.



Kortreist mat er også en viktig del av vårt **miljøfokus**. Alle BAMAs avdelinger vil innen utgangen av 2011 være sertifisert som Miljøfyrtårn. Stiftelsen Miljøfyrtårn er en nasjonal sertifiseringsordning som hjelper virksomheter med å skape miljøvennlig drift og tydelig miljøprofil. For BAMA betyr dette spesielt fokus på energi, transport, innkjøp og renovasjon.

For den økologisk bevisste kunden er det også godt å vite at alle BAMA Storkjøkkens produkter også kan leveres **økologisk**. Med myndighetenes klare mål om 15 % økologisk produksjon og forbruk i Norge innen år 2020, er vi din beste samarbeidspartner for å nå dette målet. Visste du for eksempel at vi stadig utvider vårt sortiment av **ferskforedlete** økologiske produkter?





# Sammen gjør vi hverandre bedre



Gjennom mange års erfaring har BAMA Storkjøkken opparbeidet en betydelig kunnskap og kompetanse i sine markedssegmenter, det være seg HORECA, offshore eller offentlig sektor. Gjennom gode relasjoner definerer vi behov i samarbeid med våre kunder og sørger for utvikling av produkter og konsepter som treffer riktig.

Det er BAMAs totale fag- og forbrukerkunnskap som er grunnlaget for utviklingen i storkjøkkenmarkedet. Forbrukere som vi ellers møter i dagligvarehandelen, kan også være pasienter på sykehus, fotballspiller på Norway Cup, lunsjgjester i kantinen på jobben eller gjester på et hotell eller i en gourmetrestaurant. BAMA Storkjøkken har tro på at en kunnskapsrik forbruker

er mer krevende og bevisst og av den grunn vil spise mer frukt og grønnsaker.

Her er eksempler på noen konsepter vi har utarbeidet i samarbeid med våre kunder:

«**Mat som medisin**» startet i april 2008 med en arbeidsgruppe bestående av kjøkkensjefer fra offentlig sektor, Landsforeningen for hjerte- og lungesyke (LHL) og BAMA. Målet er å sette mat, medisin og økonomi i en helhet. Prosjektet er under stadig utvikling fordi ingen brukere eller brukersteder er like. Vi har hittil jobbet med sykehjem, kommunal hjemkjøring av mat, hjertepasienter ved et spesialistsykehus og nettverksbygging i en gruppe kommuner. Mat som medisin kan også bety fokus på sunne kantiner, sunn kost i

barnehagen, SFO-måltidet, sunn kost i fengsler osv. BAMA Storkjøkken stiller kostøkonom og ernæringsfysiolog til disposisjon i slike konsepter.

«**Brain Food**» er et konsept som ble lansert i 2011 og som er et samarbeid mellom BAMA Storkjøkken og Rezidorgruppen (Radisson Blu og Park Inn). Sammen har vi identifisert og erobret et viktig område innen hoteldrift – konferansemåltidene. Konseptet bygger på all den ernæringskunnskapen som fins om hvordan kosten påvirker hjernen vår, og omsetter den til velsmakende måltider gjennom dagen for Rezidors konferansegjester. Kosten hjelper gjestene til en produktiv, kreativ og våken arbeidsprosess. BAMA Storkjøkken stiller restaurantkokk og ernæringsfysiolog til disposisjon i slike konsepter.

# Her finner du oss:

AGDER	BAMA Storkjøkken	Tlf: 37 26 12 80	bamaagderssh.bestilling@bama.no
BERGEN	BAMA Storkjøkken	Tlf: 55 53 57 00	berb@bama.no
BODØ	BAMA Storkjøkken	Tlf: 75 58 87 20	bodo.storkjokken@bama.no
DRAMMEN	Lundteigen Storkjøkken	Tlf: 32 27 44 20	lundteigen.shh@bama.no
GOL	Lundteigen Storkjøkken	Tlf: 32 02 93 80	storkjokken.lundteigen.gol@bama.no
HAMAR	BAMA Storkjøkken	Tlf: 62 35 13 00	storkjokken.hammar@bama.no
KRISTIANSUND	BAMA Gruppen	Tlf: 71 58 80 80	storkjokken.kristiansund@bama.no
KONGSVINGER	BAMA Kongsvinger	Tlf: 62 88 27 70	wlh@bama.no
OSLO	Augusta Arnesen	Tlf: 22 72 70 70	augusta@bama.no
OSLO	Carl Heftye Engros	Tlf: 22 65 08 10	post@carl-heftye.no
SOGN	BAMA Storkjøkken	Tlf: 57 65 29 99	bama.storkjokken.sogndal@bama.no
STAVANGER	BAMA Storkjøkken	Tlf: 51 63 40 45	stavanger.shh@bama.no
TELEMARK	BAMA Telemark	Tlf: 35 90 02 70	btst@bama.no
TROMSØ	Olav Aakre	Tlf: 77 66 82 00	olav.aakre@bama.no
TRONDHEIM	Sverre Johnsen	Tlf: 73 88 31 70	storkjokken.sverre.johnsen@bama.no
VESTFOLD	BAMA Storkjøkken	Tlf: 33 34 96 50	sksv@bama.no
ØSTFOLD	BAMA Storkjøkken	Tlf: 69 23 30 50	kssko@bama.no
ÅLESUND	Bama Storkjøkken	Tlf: 70 19 16 00	bamastorkjokkenalesund@bama.no

ta kontakt i dag!





**bāma**  
Storkjøkken

– gjør Norge ferskere  
og sunnere