

# TILBUD

til rene nettopriser!



Pr. stk.... 559,-



Pr. stk.... 625,-



Pr. stk.... 489,-



Pr. stk.... 498,-



Pr. stk.... 665,-



Pr. stk.... 899,-



Pr. stk.... 498,-



Pr. stk.... 379,-



Pr. stk.... 389,-



Pr. stk.... 385,-



Pr. stk.... 349,-



Pr. stk.... 568,-



Pr. stk.... 398,-



Fra..... 298,-



Pr. stk.... 428,-



Pr. stk.... 448,-

Alle priser er excl. moms og levering



Vejlevej 96 · 7000 Fredericia  
Tlf.: 75 92 70 22 · Fax 75 91 30 07  
www.toft-erhverv.dk

## CO<sub>2</sub>-neutral gletsjervand

**DEN NORSKE** mineralvand 'Isklar' er ny på det danske marked. Isklar er en CO<sub>2</sub>-neutral flaskevand. Vandet kommer fra gletsjeren Folgefonna ved Hardangerfjord og har et lavt indhold af mineraler og salt og en høj ph-værdi. Også flaskeanlægget er et af verdens mest miljøvenlige, og der er på alle måder taget hensyn til miljøet i produktionen og transporten af Isklar. Hele Isklar-anlægget smider kun én affaldspose ud om ugen – alt andet kan genbruges ifølge producenten selv.

Yderligere oplysninger om Isklar fås på [www.isklar.no](http://www.isklar.no) og ved kontakt til Michael Holm, tlf. 40 78 72 72, [michael.holm@isklar.no](mailto:michael.holm@isklar.no)

## Choco Ale

**ØRBÆK CHOCO ALE** har en moderat humleprofil med noter af citrus, abrikos og fersken, som går godt i spænd med chokolade.

Choco Ale er en klassiker til de fleste gryderetter, frokostborde, specielt velegnet til ost og som dessertøl.

Ørbæk-bryggeriet producerer i dag økologisk øl, cider, sodavand, smoothie og spiritus, herunder en økologisk 'Vinter Snaps', som har trukket på appelsinskal, vanilje, stjerneanis, ingefær, kaffebønner, nelliker og kanel. Bryggeriet blev grundlagt som malteri og hvidtølsbryggeri i 1906. På Fyn blev bryggeriet specielt kendt for dets stakitøl, som blev fremstillet af røgmalt fra bryggeriets eget malteri. [www.orbæk-bryggeri.no](http://www.orbæk-bryggeri.no)



## Emma Gad som pixibog

–**DER SKAL SÅ LIDT** til at yde det lille ekstra, siger Camilla Frank.

Camilla Frank har 20 års erfaring i restaurationsbranchen både herhjemme og i London. Det er med den bagage, hun har stiftet konsulentfirmaet CF1701. Her er hun forbindelsesled mellem erhvervsfirmaers behov for foredrag, fester, konferencer og event og restaurationsmarkedet. Hun har desuden udviklet et kort servicekursus om gæstepleje.

–Det er naturligvis ikke de faglærte, jeg henvender

mig til med et servicekursus. Det er serveringspersonalet, som måske er studerende med bijob og kommer i kontakt med gæsterne. For dem kan det være godt at kende Emma Gad i pixiudgave, siger Camilla Frank. Hun fortsætter:

–Der er jo ingen i branchen, som ønsker at give dårlig service. Det er ofte misforståelser eller uvidenhed, der ligger til grund for en manglende ydelse ved restaurantbesøget.

### Viden om vin

Vintapper Niels Rønne er

knyttet til servicekursets del om vin.

–Vi mener, man ikke behøver at være sommelier for at kunne en smule om vin og vejlede gæsterne.

Niels Rønne giver konkret viden om vin og specifikt om den enkelte restaurants vinkort. Sammen tilbyder Camilla Frank og Niels Rønne servicekursus, der varer to og en halvtime, til restauranter, hoteller mv. Se yderligere på [www.cf1701.dk](http://www.cf1701.dk), *Serving your business* og servicekursus, og på [www.vintapperen.dk](http://www.vintapperen.dk).