

*Gjør mat til
god butikk*



**Slik lykkes du med
lønnsom pizzadrift**



God mat. Effektiv drift. Bedre marginer.

Hos Orkla Foods Partner hjelper vi profesjonelle kjøkken med å skape drift som fungerer – hver eneste dag.

Orkla Foods Partner er Orklas dedikerte selskap for serveringsmarkedet i Norge. Vi leverer mat, måltidsløsninger og fagkompetanse til profesjonelle kjøkken over hele landet.

I tillegg til Orklas kjente merkevarer tilbyr vi et bredt sortiment utviklet for serveringsbransjen kombinert med rådgivning, opplæring, innsikt, verktøy og støtte som bidrar til bedre drift og mer lønnsom servering.



Hva skaper god butikk?

God butikk starter med god kjøkkendrift. Det handler om produkter som fungerer i en travel hverdag, løsninger som sparer tid og menyer som gir både fornøyde gjester og sunnere marginer, uansett hvem som står ved komfyren.

Hva får du som kunde hos Orkla Foods Partner?

- Effektive matløsninger som forenkler driften
- Sterke merkevarer gjestene kjenner og velger
- Jevn kvalitet – skift etter skift
- Løsninger som kan redusere svinn og frigjøre tid
- Rådgivning, opplæring og menyinspirasjon
- Innsikt og støtte som bidrar til bedre lønnsomhet





Gjør mat til god butikk



Visste du at...

Pizza er Norges mest spiste rett og en favoritt hos gjester i alle aldre. Dette gjør pizza til et trygt og relevant valg på menyen.

Kilde: Middagsdagboken 2025

PIZZA

- en lønnsomhetsmulighet i storkjøkkenet

Pizza er en rett mange liker og velger hvis de får muligheten. Likevel serveres pizza sjeldnere enn etterspørselen tilsier.

For storkjøkkenet kan pizza være en god mulighet til å øke uttaket av varmmat, med en rett som de bespisende elsker.



Lønnsom pizzadrift starter med riktig planlegging

Pizza kan bidra til høyere uttak av varmmat når den planlegges godt inn i menyen. Når produksjon, sortiment og etterspørsel henger sammen, kan en populær rett som pizza bidra til bedre kapasitetsutnyttelse og redusert svinn. Derfor handler lønnsom pizzadrift om å velge pizza som både gjestene ønsker og kjøkkenet kan drifte effektivt.



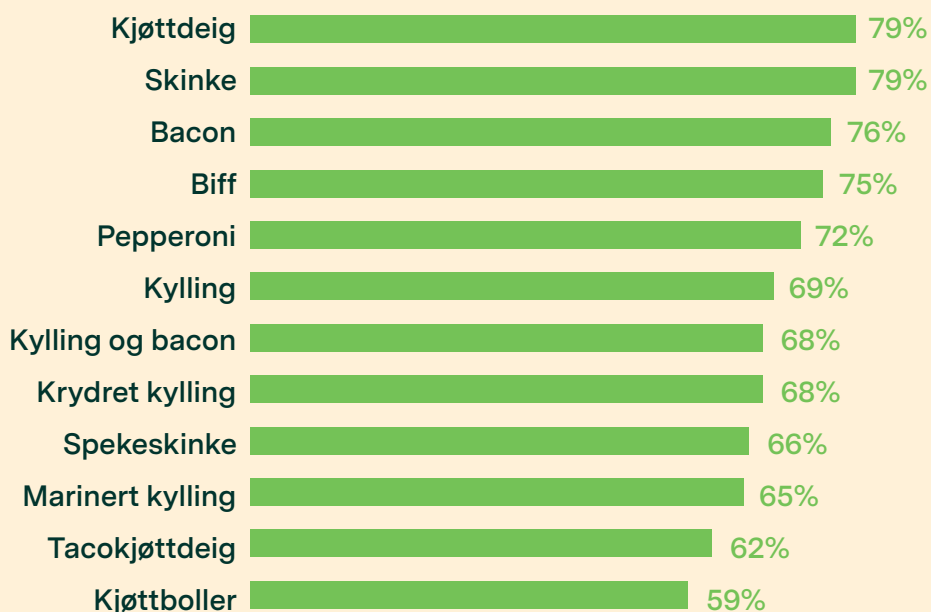
Server smakene gjestene velger

Det kan være fristende å skape variasjon med nye og spennende smaker. Samtidig viser innsikt og erfaring at det er de klassiske pizzaene som er de mest populære.

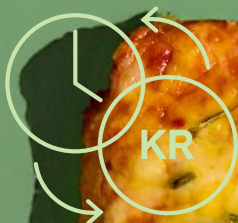
Smaker som skinke, pepperoni, bacon og kjøttdeig treffer bredt. Når målet er høyt uttak, bør menyen bygges rundt gjestenes favoritter.

Pizza med populære toppinger treffer bredt og blir valgt av flere, derfor er dette viktig for lønnsom drift.

Mest populære pizzatoppinger:



Kilde: Kantar pizzatopping analyse 2020 "kunne tenke meg en pizza med"



3 grep for lønnsom pizzadrift

Lønnsom pizzadrift handler om tre ting:

1

Server pizza gjestene ønsker

2

Velg løsninger som forenkler og passer din drift

3

Ha kontroll på råvarer, tid og kostnader

Sammen kan dette gi mer effektiv drift og bedre lønnsomhet.

Stabburet Gastronorm Pizza er utviklet for storkjøkkendrift

Formatet gjør den enkel å produsere, porsjonere og servere effektivt – med jevn kvalitet og god kontroll i drift.

Velg mellom ferdigtoppede pizzaer og pizzabunner som kan tilpasses ulike behov i kjøkkenet.



3 gode grunner til å velge pizza fra Stabburet!



- 1 Format:** tilpasset gastronormbrett
- 2 Robust:** Bunnen tåler rikelig med fyll og holder strukturen godt. Edamerosten bevarer kvaliteten og tåler opptil 90 minutter under varmelamper.
- 3 Effektiv drift:** Kan stekes rett fra fryst tilstand, som gir fleksibilitet, og kan bidra til mindre svinn.



**Visste
du at...**

Selv små avvik på topping
påvirker kostprosent direkte.

Full kontroll på de viktigste kostnadsdriverne



Råvarer, topping og arbeidstid påvirker den totale kostnaden ved å servere pizza. Ferdigtoppede løsninger gir bedre kontroll på mengde, kvalitet og tidsbruk. Det gjør driften mer forutsigbar og enklere å kalkulere.

Eksempel: Det er fort gjort å toppe for mye.

Når du topper pizza selv, er det fort gjort å legge på litt for mye ost eller saus. La oss se hva det koster å toppe 100g ekstra av tomat-saus og ost.

+ 100 g saus

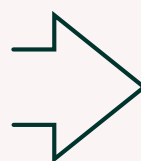


+ 4 kr

+ 100 g ost



+ 16 kr



20 kr
økte
kostnader
per pizza

Stabburet Gastronorm Saus og Ost er ferdigtoppet med perfekt mengde ost og saus. Dette er starten på god kostnadskontroll. Vær videre varsom med øvrig topping.



280 g
Edamerost

250 g
pizzasaus

Oppskrifter utviklet for storkjøkkendrift

To enkle oppskrifter utviklet for storkjøkken. Oppskriftene kombinerer klassiske smaker med enkel produksjon og effektiv drift.



Kjøttdeig

Stabburet Pizzabunn med saus & ost

INGREDIENSER (1 pizza)

- 1 stk **Stabburet Pizzabunn m/saus & ost gastronom**
- 100 g **Stabburet Stekt Kjøttdeig**
- 100 g tomat (skivet)
- 60 g rødløk (strimlet)
- 1 g persille (finhakket)

FREMGANGSMÅTE

1. Skjær tomat i skiver og rødløk i strimler.
2. Fordel kjøttdeig, tomat og rødløk jevnt over pizzabunnen.
3. Stek pizzaen i varmluftsovn på 180 °C i 8–10 minutter, eller til osten er gyllen. Steketiden kan variere fra ovn til ovn.
4. Topp med finhakket persille etter steking.
5. Del pizzaen i ønsket antall stykker og server.

EPD	VARENAVN	ALLERGENER
6856579	Stabburet Pizzabunn m/saus & ost gastronom 1,25 kg	Gluten, melk, kan inneholde spor av soya
1830082	Stabburet Stekt Kjøttdeig 2,5 kg	-



Tips

Stabburet Pizzabunn er en luftig bunn som holder seg saftig og god, og tåler opptil 90 minutter i varmeskap eller under varmelamper.

Gjør pizza til et driftssikkert valg på menyen.



Skinke

Stabburet Pizzabunn med saus & ost

INGREDIENSER (1 pizza)

- 1 stk **Stabburet Pizzabunn m/saus & ost gastronom**
- 90 g **Stabburet Skinkebiter**
- 60 g grønn paprika (strimlet)
- 4 g **TORO Oregano**

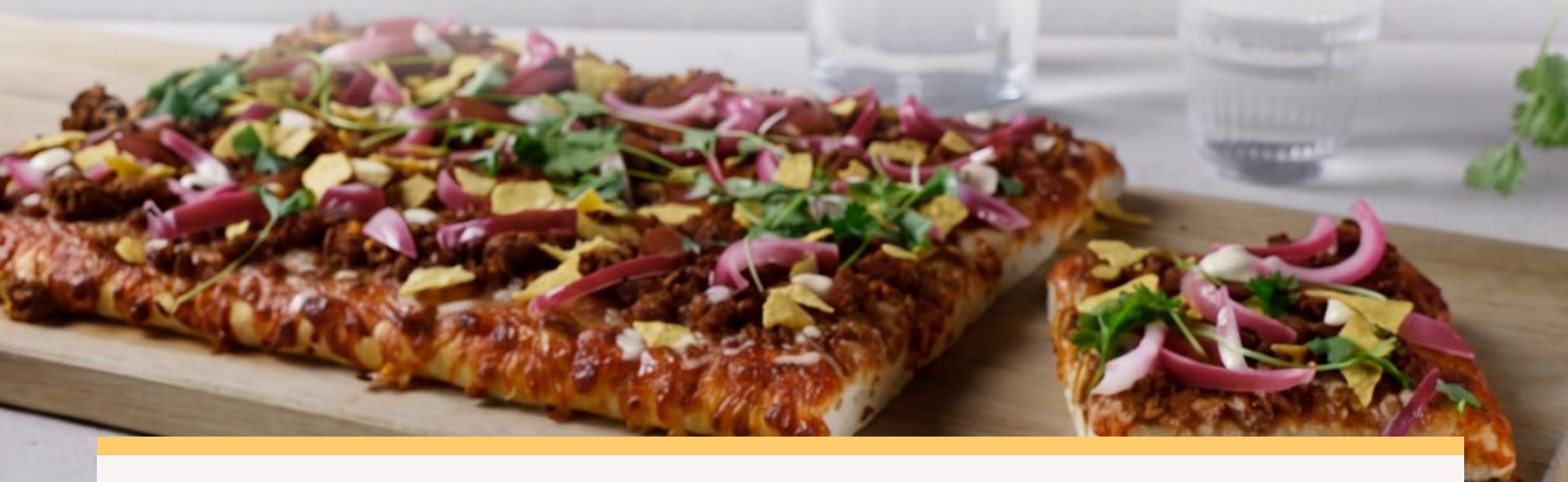
FREMGANGSMÅTE

1. Skjær paprika i strimler.
2. Fordel skinkebiter og paprika jevnt over pizzabunnen.
3. Stek pizzaen i varmluftsovn på 180 °C i 8–10 minutter, eller til osten er gyllen. Steketiden kan variere fra ovn til ovn.
4. Dryss over oregano etter steking.
5. Del pizzaen i ønsket antall stykker og server.

EPD	VARENAVN	ALLERGENER
6856579	Stabburet Pizzabunn m/saus & ost gastronom 1,25 kg	Gluten, melk, kan inneholde spor av soya
1830249	Stabburet Skinkebiter 2,5 kg	-
5186176	TORO Oregano 80 g	-

Oppskrifter utviklet for storkjøkkendrift

To enkle oppskrifter utviklet for storkjøkken. Oppskriftene kombinerer spennende smaker med enkel produksjon og effektiv drift.



Mexicana

Stabburet Pizzabunn med saus & ost

INGREDIENSER (1 pizza)

FARSEBLANDING

- 1 stk **Stabburet Pizzabunn m/saus & ost gastronom**
- 250 g **Stabburet Vegetar Farse Formbar**
- 70 g løk (ternet)
- 24 g **TORO Tacokrydder**
- 50 ml **TORO Rapsolje**

TOPPING

- 50 g rødløk (syltet)
- 20 g nachos
- 50 g **Idun Pizzadressing**
- 45 g **Idun Salsa**
- 5 g koriander (frisk)
- 4 g Tajín Clásico (kan erstattes med limesaft)

FREMGANGSMÅTE

1. Bland vegetarfarsen med olje, finhakket løk og tacokrydder. La blandingen marinere i minst 1 time.
2. Stek farseblandingen raskt i panne, og fordel den jevnt over pizzaen.
3. Stek pizzaen i varmluftsovn på 180 °C i 8–10 minutter, eller til osten er gylden. Steketiden kan variere fra ovn til ovn.
4. Topp pizzaen med syltet rødløk og knuste nachos etter steking. Ha deretter over pizzadressing og salsa i dotter. Avslutt med frisk koriander og et dryss Tajín, eller noen dråper limesaft.
5. Del pizzaen i ønsket antall stykker og server.

EPD	VARENAVN	ALLERGENER
6856579	Stabburet Pizzabunn m/saus & ost gastronom 1,25 kg	Gluten, melk, kan inneholde spor av soya
6350433	Stabburet Vegetar Farse Formbar 3 kg	Soya
2705507	Idun Pizzadressing 800 g	Egg, melk, sennep
5994637	Idun Salsa 870 g	-
985325	TORO Tacokrydder 500 g	-
2636926	TORO Supreme Rapsolje m/smørsmak 2 l	-



Tips

Bruk toppstrø for å booste smaken og for et mer premium utseende, som for eksempel urter, revet parmesan, chiliflak eller annet krydder.

Kebab

Stabburet Pizzabunn med saus & ost

INGREDIENSER (1 pizza)

- 1 stk **Stabburet Pizzabunn m/saus & ost gastronorm**
- 200 g **Stabburet Kebab Supreme**
- 40 g rødløk (i ringer)
- 60 g fefferoni (i skiver)

TOPPING

- 100 g tomat (i skiver)
- 70 g kinakål (strimlet)
- 140 g **Idun Kebabaddressing**
- 70 g **Idun Kebabaddressing Sterk**

FREMGANGSMÅTE

1. Kutt rødløk i ringer, fefferoni og tomat i skiver, og strimle kinakål.
2. Fordel kebabkjøtt, rødløk og fefferoni jevnt over pizzaen.
3. Stek pizzaen i varmluftsovn på 180 °C i 8–10 minutter, eller til osten er gyllen. Steketiden kan variere fra ovn til ovn.
4. Topp den ferdigstekte pizzaen med tomatskiver og kinakål.
5. Ha over mild og sterk kebabaddressing i dotter.
6. Del pizzaen i ønsket antall stykker og server.

EPD	VARENAVN	ALLERGENER
6856579	Stabburet Pizzabunn m/saus & ost gastronorm 1,25 kg	Gluten, melk, kan inneholde spor av soya
5764279	Stabburet Kebab Supreme 5 kg	-
5573357	Idun Kebabaddressing 825 g	Melk
1826395	Idun Kebabaddressing Sterk 890 g	-

Oppskrifter utviklet for storkjøkkendrift

To enkle oppskrifter utviklet for storkjøkken. Oppskriftene kombinerer fylldige smaker med enkel produksjon og effektiv drift.



Loaded Meat

Stabburet Pizzabunn med saus & ost

INGREDIENSER (1 pizza)

- 1 stk **Stabburet Pizzabunn m/saus & ost gastronorm**
- 40 g **Stabburet Bacon**
- 60 g **Stabburet Pepperoni**
- 70 g **Stabburet Biffkjøtt (marinert)**
- 70 g cherrytomat (delt i to)

TOPPING

- 30 g vårløk (skivet)
- 30 g parmesan (revet)
- 2 g persille (finstrimlet)

FREMGANGSMÅTE

1. Fordel bacon, pepperoni, marinert biffkjøtt og delt cherrytomat jevnt over pizzabunnen.
2. Stek pizzaen i varmluftsovn på 180 °C i ca. 8–10 minutter, eller til osten er gyllen. Steketiden kan variere fra ovn til ovn.
3. Topp pizzaen med vårløk, parmesan og finstrimlet bladpersille etter steking.
4. Del pizzaen i ønsket antall stykker og server.

EPD	VARENAVN	ALLERGENER
6856579	Stabburet Pizzabunn m/saus & ost gastronorm 1,25 kg	Gluten, melk, kan inneholde spor av soya
1083633	Stabburet Bacon 500 g	-
485490	Stabburet Pepperoni 250 g	Soya
1852094	Stabburet Marinert Biffkjøtt 640 g	-



Tips

Legg på ønsket topping ytterst først og jobb deg inn mot midten. Grønnsaker først, deretter kjøtt/kjøtterstatning. Da sikrer du jevn topping på hver slice.



Biff & Bearnaise

Stabburet Pizzabunn med saus & ost

INGREDIENSER (1 pizza)

- 1 stk **Stabburet Pizzabunn m/saus & ost gastronom**
- 150 g **Stabburet Biffstrimler (marinert)**
- 40 g purreløk (skiver)
- 40 g rød paprika (strimlet)
- 120 g **Idun Bearnaisesaus**
- 10 g ruccula

FREMGANGSMÅTE

1. Skjær purreløk i skiver og paprika i strimler.
2. Fordel biffstrimler, purreløk og paprika over pizzabunnen.
3. Stek pizzaen i varmluftsovn på 180 °C i ca. 8–10 minutter, eller til osten er gyllen. Steketiden kan variere fra ovn til ovn.
4. Topp pizzaen med bearnaisesaus i dotter og ruccula etter steking.
5. Del pizzaen i ønsket antall stykker og server.

EPD	VARENAVN	ALLERGENER
6856579	Stabburet Pizzabunn m/saus & ost gastronom 1,25 kg	Gluten, melk, kan inneholde spor av soya
1852094	Stabburet Marinert Biffkjøtt 640 g	-
1827211	Idun Bearnaisesaus Ferdig 825 g	Egg, melk, sennep

Oppskrifter utviklet for storkjøkkendrift

To enkle oppskrifter utviklet for storkjøkken. Oppskriftene kombinerer smaksrik topping med enkel produksjon og effektiv drift.



Pepperoni

Stabburet Pizzabunn med saus & ost

INGREDIENSER (1 pizza)

- 1 stk **Stabburet Pizzabunn m/saus & ost gastronorm**
- 150 g **Stabburet pepperoni** (skivet)
- 60 g tomat (skivet)
- 40 g purreløk (skivet)
- 4 g **TORO Oregano**

FREMGANGSMÅTE

1. Skjær tomat og purre i skiver.
2. Fordel pepperoni, tomat og purreløk over pizzabunnen.
3. Stek pizzaen i varmluftsovn på 180 °C i ca. 8–10 minutter, eller til osten er gylden. Steketiden kan variere fra ovn til ovn.
4. Dryss over oregano etter steking.
5. Del pizzaen i ønsket antall stykker og server.

EPD	VARENAVN	ALLERGENER
6856579	Stabburet Pizzabunn m/saus & ost gastronorm 1,25 kg	Gluten, melk, kan inneholde spor av soya
485490	Stabburet Pepperoni Skivet 250 g	Soya
5186176	TORO Oregano 80 g	-



Tips

Stabburet Pizzabunn med saus og ost også kan serveres som en margherita. Topp med basilikum og litt olivenolje, så er pizzaen klar.

Chicken Salsa

Stabburet Pizzabunn med saus & ost

INGREDIENSER (1 pizza)

- 1 stk **Stabburet Pizzabunn m/saus & ost gastronorm**
- 100 g **Stabburet Kylling (marinert & strimlet)**
- 60 g grønn paprika (strimlet)
- 60 g **Idun Rømmedressing**
- 60 g **Idun Salsa**
- 4 g **TORO Oregano**

FREMGANGSMÅTE

1. Skjær paprika i strimler.
2. Fordel kylling og paprika over pizzabunnen.
3. Stek pizzaen i varmluftsovn på 180 °C i 8–10 minutter, eller til osten er gyllen. Steketiden kan variere fra ovn til ovn.
4. Topp pizzaen med oregano, rømmedressing og salsa etter steking. Ha dressingen på i dotter for jevn fordeling og et penere uttrykk.
5. Del pizzaen i ønsket antall stykker og server.

EPD	VARENAVN	ALLERGENER
6856579	Stabburet Pizzabunn m/saus & ost gastronorm 1,25 kg	Gluten, melk, kan inneholde spor av soya
5008982	Stabburet Kylling marinert strimlet 1,2 kg	-
1826437	Idun Rømmedressing 800 g	Melk
5994637	Idun Salsa 870 g	-
5186176	TORO Oregano 80 g	

Et pizzasortiment utviklet for storkjøkkenet

Velg mellom ferdigtoppede pizzaer, pizzabunner med saus og ost eller pizzabunner for egen topping.

Sortimentet er utviklet for profesjonelle kjøkken med ulike behov for enkelhet, fleksibilitet og kontroll.

EPD NR	VARENAVN	VEKT/KRT	STK/KRT	ALLERGENER
6908727	Pizzabunn gastronom 720 g	6,50 kg	9 stk	Gluten, kan inneholde spor av soya
6856579	Pizzabunn m/saus & ost gastronom 1,25 kg	6,25 kg	5 stk	Gluten, melk, kan inneholde spor av soya
6856561	Pizza m/ pepperoni gastronom 1,4 kg	7,00 kg	5 stk	Gluten, melk, kan inneholde spor av soya
6850408	Pizza m/kjøttdeig gastronom 1,35 kg	6,75 kg	5 stk	Gluten, melk, kan inneholde spor av soya

Hev smaken med Idun dressing

EPD NR	VARENAVN	VEKT/KRT	STK/KRT	ALLERGENER
6821532	Idun Glaze 970 g	5,82 kg	6 stk	Soya
4364626	Idun Sweet hickory barbeque saus 1 kg	6,00 kg	6 stk	Sennep
5994637	Idun Salsa 870 g	5,22 kg	6 stk	-
1827211	Idun Bearnaisesaus ferdig 825 g	9,95 kg	6 stk	Egg, melk, sennep
2705507	Idun Pizzadressing 800 g	4,80 kg	6 stk	Egg, melk, sennep
1826437	Idun Rømmedressing 800 g	4,80 kg	6 stk	Melk

For mer informasjon, se
www.orklafoods.no/orkla-foods-partner





Se vårt utvalg av ferdigtoppet halvgastronorm.

To pizzaer passer perfekt inn på en gastronormbrett.
Spennende smaker nordmenn elsker!

EPD NR	VARENAVN	VEKT/KRT	STK/KRT	ALLERGENER
6842983	Firkantpizza Taco halvgastronorm 700 g	7,00 kg	10 stk	Gluten, melk, kan inneholde spor av soya
6843031	Firkantpizza halvgastronorm m/sopp & løk 710 g	7,10 kg	10 stk	Gluten, melk, kan inneholde spor av soya
6842926	Firkantpizza mexicana halvgastronorm 700 g	7,00 kg	10 stk	Gluten, melk, kan inneholde spor av soya
6842942	Firkantpizza m/ pepperoni halvgastronorm 700 g	7,00 kg	10 stk	Gluten, melk, kan inneholde spor av soya
6842934	Firkantpizza m/ biff halvgastronorm 700 g	7,00 kg	10 stk	Gluten, melk, kan inneholde spor av soya
6842991	Firkantpizza Spicy BBQ Chicken halvgastronorm 700 g	7,00 kg	10stk	Gluten, melk, kan inneholde spor av soya
6843007	Firkantpizza halvgastronorm m/skinke 700 g	7,00 kg	10 stk	Gluten, melk, kan inneholde spor av soya
6842959	Firkantpizza halvgastronorm Chili Cheese 609 g	6,09 kg	10 stk	Gluten, melk, kan inneholde spor av soya



Lokale kontaktpersoner

REGION NORD



REGIONSJEF

Husby, Thor Egil
Tlf: 909 88 445
thor.egil.husby@orkla.no

TROMS / V. FINNMARK



SALGSSJEF

Ness, Yngve
Tlf: 957 04 142
yngve.ness@orkla.no

NORDLAND / TROMS Ø.FINNMARK



Nordahl, Jan Arne
Tlf: 913 06 255
jan.arne.nordahl@orkla.no

TRØNDELAG / NORDLAND



Arntsen, Per Anders
Tlf: 917 37 990
per.anders.arntsen@orkla.no

TRØNDELAG



Stokdal, Kevin
Tlf: 980 15 261
kevin.stokdal@orkla.no

SUNNMØRE



Olsen, Line Skogtro
Tlf: 958 83 444
line.skogtro.olsen@orkla.no

MØRE / TRØNDELAG



Beite, Rolf Jarle
Tlf: 950 79 192
rolf.jarle.beite@orkla.no

REGION ØST



REGIONSJEF

Einbu, Stian
Tlf: 480 36 678
stian.einbu@orkla.no

SKØYEN / BUSKERUD



SALGSSJEF

Reiersrud, Jens M.
Tlf: 905 87 435
jens.morten.reiersrud@orkla.no

OSLO / AKERSHUS / INNLANDET



Greni, Morten André
Tlf: 910 06 787
morten.andre.greni@orkla.no

ØSTFOLD



Folkestad, Geir S.
Tlf: 928 96 734
geir.sindre.folkestad@orkla.no

OSLO / AKERSHUS / INNLANDET



Spiel, Truls Oddvar
Tlf: 900 31 063
truls.spiel@orkla.no

OSLO / AKERSHUS



Andresen, Espen
Tlf: 926 41 714
espen.andresen@orkla.no

REGION SØR



REGIONSJEF

Grimstad, Jeanette S
Tlf: 482 36 855
jeanette.sorum.grimstad@orkla.no

SKØYEN



SALGSSJEF

Iversen, Tore
Tlf: 928 96 974
tore.iversen@orkla.no

VESTFOLD / DRAMMEN



Øyahals, Håvard
Tlf: 482 57 306
havard.oeyahals@orkla.no

AGDER



Jenssen, Ådne
Tlf: 957 39 218
adne.jenssen@orkla.no

OSLO VEST / VALDRES / HALLINGDAL



Andersen, Jon
Tlf: 907 61 435
jon.andersen@orkla.no

TELEMARK / LARVIK



Amundsen, Morthen L.
Tlf: 911 74 190
morthen.ludvig.amundsen@orkla.no

REGION VEST



REGIONSJEF

Espedal Olsen, Glenn Martin
Tlf: 402 20 315
glenn.martin.espedal.olsen@orkla.no

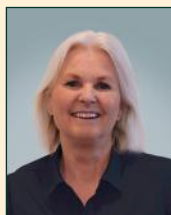
SKØYEN



SALGSSJEF

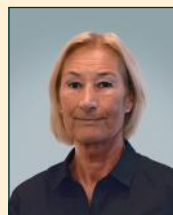
Iversen, Tore
Tlf: 928 96 974
tore.iversen@orkla.no

VESTLAND



Eide, Kari Hoff
Tlf: 928 96 718
kari.hoff.eide@orkla.no

VESTLAND



Sundt, Marianne
Tlf: 928 96 915
marianne.sundt@orkla.no

ROGALAND



Kvinen, Thor-Arve
Tlf: 928 96 925
thor-arve.kvinen@orkla.no

ROGALAND



Rognsvåg, Tommy
Tlf: 958 79 296
tommy.rognsvag@orkla.no

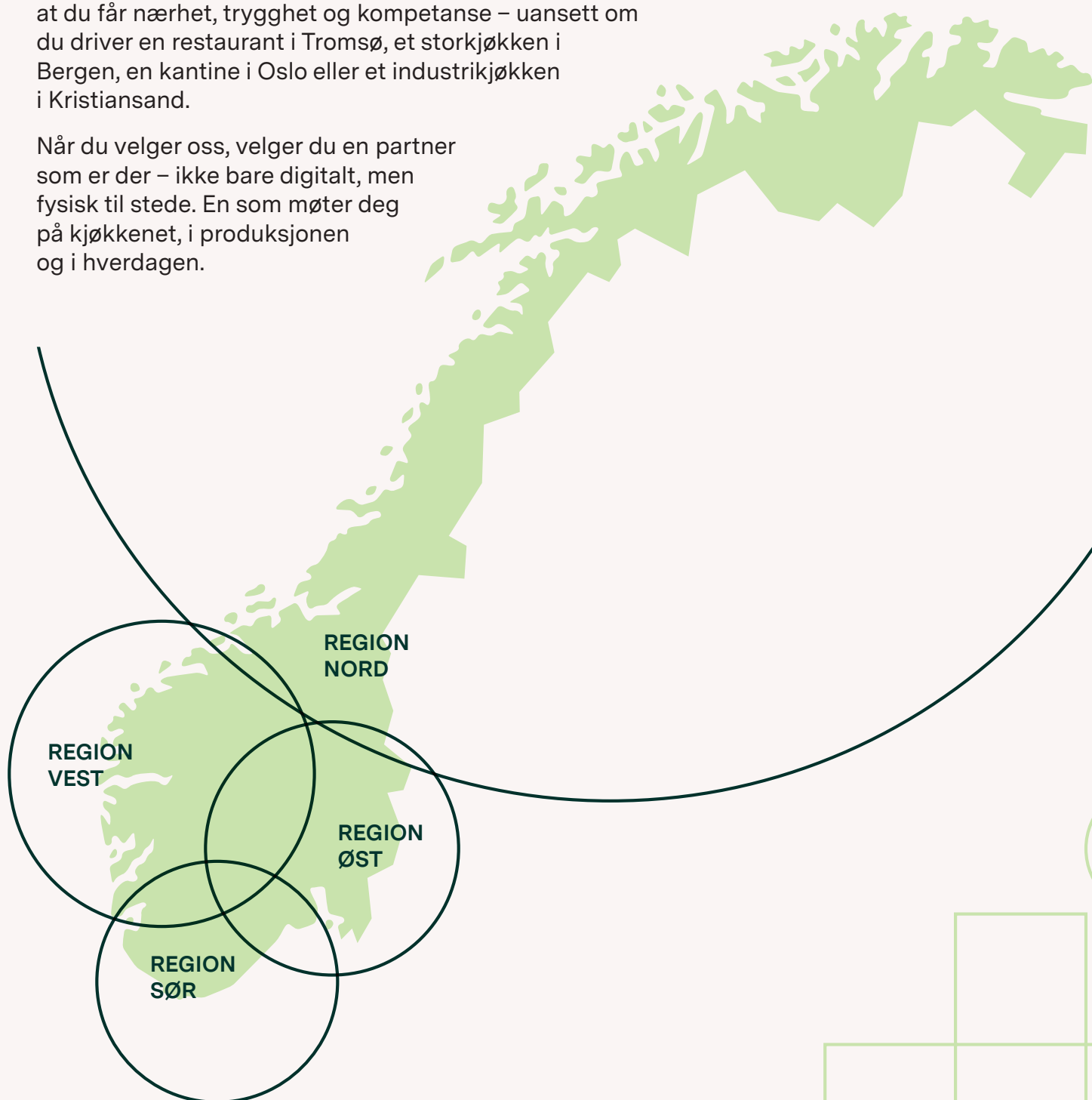
Fire regioner ett mål

– Din lønnsomme drift!

Uansett hvor i landet du driver kjøkken, møter du oss – og samme høye standard.

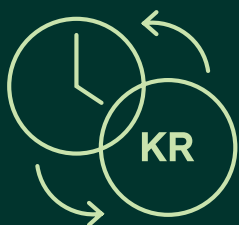
Vi er til stede i alle regioner fra sør til nord, med dedikerte fagfolk som kjenner både regionen og bransjen. Det betyr at du får nærhet, trygghet og kompetanse – uansett om du driver en restaurant i Tromsø, et storkjøkken i Bergen, en kantine i Oslo eller et industrikjøkken i Kristiansand.

Når du velger oss, velger du en partner som er der – ikke bare digitalt, men fysisk til stede. En som møter deg på kjøkkenet, i produksjonen og i hverdagen.



Gjør mat til god butikk

Med Orkla Foods Partner får du en samarbeidspartner som hjelper med god smak og forutsigbare kostnader. Våre løsninger gjør det enkelt å ta gode valg for både drift og gjester.



For inspirasjon og tips, besøk:

www.orklafoods.no/orkla-foods-partner/

Her finner du også vår produktkatalog med informasjon om ingredienser, næringsinnhold

