

Madspild

- få mest muligt ud af dit brød!



Restepie
med croissant-
smuldrelæg



”

Her bliver minus
madspild til et stort
plus – både for bund-
linje og samvittighed.”

Læs hvordan Aalborg
Handelsskole minimerer
madspild.



Få over 30 lækre
opskrifter, der mini-
merer madspild.

Mindre madspild

At mindske madspild er ikke en ny trend. I gamle dage var det kutyme i ethvert køkken, og heldigvis er der igen fokus på at få mest muligt ud af sine fødevarer – også hos Lantmännen Unibake.

Et minimum af madspild er nemlig ikke bare god stil, men også et plus for ethvert køkkenbudget. Derfor sætter vi fokus på madspild – på vores website schulstadbakerysolutions.dk.

Frostbrødets mange muligheder

Det praktiske ved vores frostbrød er, at du kun behøver at tage det op, du har brug for. Og får du alligevel overskud, har vi brugt vores store viden om brød og udviklet en masse spændende og utraditionelle opskrifter, som alle findes på vores website. Opskrifterne spænder vidt – og dækker alt lige fra hovedretter til tilbehør – alle sammen lækre og lige til at sætte på menuen.

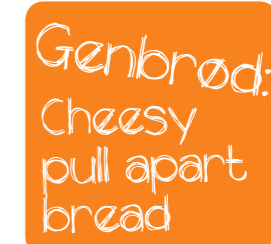
Rigtig god læselyst!

Lantmännen Unibake



Menu med omtanke

Mad skal være lækker, og menuen bliver bestemt ikke mindre indbydende af at sætte fokus på madspild. Det handler om at ændre rutinerne i køkkenet, beregne korrekte mængder og se kritisk på, hvad der smides ud og hvorfor. Og så handler det om at tænke kreativt og få brugt råvarerne på helt nye måder.



Det sker på nettet

Hos Lantmännen Unibake udvikler vi altid – ikke bare nye brød, men også ideer til hvordan du i dit køkken undgår madspild og får brugt vores produkter ned til mindste krumme. Det vil vi gerne dele med dig, og derfor har vi samlet masser af inspiration og spændende opskrifter i et univers på vores website.

Vi opdaterer sitet med nye, spændende opskrifter hver måned og deler gerne gode historier og fif fra vores mange, dygtige kunder – f.eks. kan du læse hele historien om, hvordan Aalborg Handelsskole har minimeret deres madspild. Klik ind og find vores "Undgå-madspilds-univers" på

schulstadbakerysolutions.dk



Få nye opskrifter hver måned

Gamle dyder og nye trends

Det er et godt gammelt husmodertrick at putte daggammelt brød i farsen. Og hvem husker ikke mormors krebinetter med de sprøde brødkrummer? Men der er mange flere muligheder. Vidste du f.eks., at daggamle croissanter er perfekte til en tærte? Eller at revet rugbrød gør sig godt i vegetarmuffins? Vores opskrifter tager både udgangspunkt i gamle dyder og nye trends.

Godt genbrød

Brød fra i går kan hurtigt blive en bestseller i dag. Det handler om at se råvarernes mange forskellige muligheder. En daggammel sandwich bliver f.eks. nemt til en varm panini efter en tur i klapristeren. Og boller fra i går er altid et hit, når de serveres som madbrød dagen efter – f.eks. med smeltet ost eller en lækker pesto. En byg-selv-sandwich-buffet er ofte populær, og har du efterfølgende overskud af kød eller grønt, kan det evt. bruges i en færdigsmurt sandwich eller på smørrebrød.

Inviter til "restival"

Interessen for mindre madspild er generelt stor – også hos dine kunder. Kommunikerer jeres indsats mod madspild positivt, kan køkkenet høste stor anerkendelse. I kan f.eks. overveje at skrive på menuen, at I har fokus på madspild, lancere en "genbrødstærte" eller hvorfor ikke invitere til "restival"?





Her bliver minus madspild til et stort plus

– både for bundlinje og samvittighed.

På Aalborg Handelsskole er de ikke bare hoppet med på en bølge. Her handler minimering af madspild i første omgang om at få mest muligt ud af budgetterne. Men at indsatsen samtidig øger gejsten i køkkenet og giver plus på samvittighedskontoen, er også en gevinst.

”

Vores avance
er forbedret
med 2% i
første
kvartal.”



Per Nielsen
Kantineleder, Aalborg Handelsskole



Se hele det
inspirerende
interview og
opskrifter på
schulstadbakerysolutions.dk

”Vores frostbrød fra Schulstad Bakery Solutions er godt, fordi vi kan bage løbende og kun det, vi har brug for. Og skulle der f.eks. være grove rundstykker, vi ikke får brugt, bliver de skåret op og serveret som madbrød til en ret. Vi laver også restbrød om til ostebrød med pesto og krydderier, og det er noget, der virkelig hitter hos vores kunder. Alle vores ansatte har ydet en stor indsats i arbejdet mod madspild, og det kan ikke bare mærkes i køkkenet og på samvittigheden, men også ses på bundlinjen.”



Lantmännen
Unibake