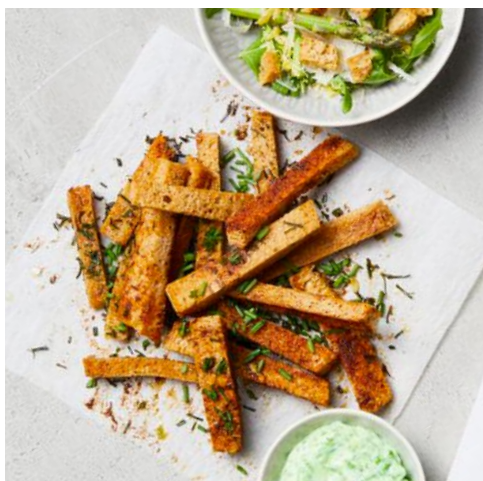




SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

# Fast Casual



CUSTOMIZE  
dit brød



Vi besøger  
4 spisesteder



Nye tendenser  
til dit køkken



# FAST CASUAL

GLOBAL & LOKAL MADKULTUR

På rekordtid har konceptet Fast Casual slået rod i den globale madkultur. Krydsningen mellem Fastfood og Casual Dining har vist sig at være lige det, gæsterne efterspørger; et hurtigt og smagfuldt måltid af god kvalitet, serveret i uhøjtidelige omgivelser. Konceptet rummer alt, hvad gæsterne vil have – lige fra det nemme hurtige måltid til serveringer med kniv og gaffel.



**30%**

SPISER OFTERE UDE I HVERDAGEN  
END FOR 2 ÅR SIDEN

Kilde: Opeopl Analyse 14.10.2018

## Få det bedste ud af et succesfuldt koncept!

Fast Casual breder sig fra de største metropoler til selv de mindste byer. Folk lever travle liv og spiser i stigende grad ude – både til hverdag og i weekender, hvor det gerne må gå stærkt, men samtidig skal det være godt.

Undersøgelser viser netop, at noget af det vigtigste for dine gæster er, at maden er veltillavet, smagfuld og serveres i hyggelige omgivelser\*.

Hos Schulstad Bakery Solutions er vi konstant på forkant med det, der rør sig på den nationale og globale madscene. Med Fast Casual får du relevante tendenser, gode historier og masser af inspiration – alt sammen med udgangspunkt i, hvad der kan skabe merværdi og give mening for din forretning.

**GO' FORNØJELSE!**

## Indhold

### INDSIGTER:

Verden bag Fast Casual	4
Inspiration fra de største metropoler	5
Fast Casual Go Green	14
Bæredygtighed fylder mere	15
Nemme bæredygtige tip	15
Mere forretning med side orders	18
Vær med, hvor dine gæster er	19
Food tendenser til dit køkken	20

### 4 SPISESTEDER:

Stacy's Diner, Køge	9
Esbjerg Streetfood	13
Franks Cykel Toast	17
Lima i Aarhus	21

### BRØDET:

Customize dit brød	6
Foodpairing	8
Skab den perfekte burgermenu	10
Legendarisk okseburger	11
Super Subs	12
Premium Toast	16
Fast Casual brødoversigt	22

### OPSKRIFTER:

Jackfruit BBQ Burger	8
True Pink Burger	9
Vada Pav Sub	12
Vegansk Sub Rug	14
Sub-dog	14
Pop-up med brødresten	15
Toast Salt & Sødt	17
Side orders	18

Alle miljøbilleder er serveringsforslag.

PRØV DE  
**3 NYHEDER**

**BURGER-  
BOLLE**  
m/grillmærker  
Se side 10

**SUB  
RUG**  
Se side 12

**SUB  
MØRK  
BRIOCHE**  
Se side 12

Sådan oplever du meget mere!



Hent nemt meget mere inspiration – hold øje med ikonerne "Se film" og "Læs mere" her i magasinet og tilmeld dig vores nyhedsbrev på [schulstadbakerysolutions.dk](mailto:schulstadbakerysolutions.dk)

# VERDEN BAG FAST CASUAL

Overalt i verden er passionerede foodies med til at udvikle madscenen. Et fælles kendetegn for de spisesteder der lykkes er, at de har fingeren på pulsen og er forandringsvillige. Gæsterne er konstant i bevægelse. De rejser mere, efterspørger koncepter, de har set i udlandet og forventer, at du følger med og skaber personlighed i den samlede oplevelse. Gør du det, er der fortsat et kæmpestort forretningspotentiale i Fast Casual.

# Inspiration fra de største METROPOLER

**TOKYO** elsker streetfood! At spise ude er normen her – gerne ved et af de mange streetfood-telte. Madscenen varierer og tendensen "artisan food movement" er slået stærkt igennem; dvs. gæsterne vil gerne vide, hvor maden kommer fra og kende håndværket bag en ret.

**LONDON** og byens multikulturelle indbyggere sætter scenen for det store udbud af streetfood, som spænder bredt. Autentisk, etnisk og lige nu stærkt præget af den veganske bølge. Der er gademarkederne, der popper op omkring frokosttid, der er de mere etablerede markeder, som er mest besøgt i weekender og af turister – og så er der pop-up markeder til natteravne på jagt efter drinks og selskab.

**SEOUL** og koreanernes kærlighed til mad går hånd i hånd. Her er åbne madboder med alt, hvad både lokale og turister kan ønske sig – fra de traditionelle boder til skæve, nye tiltag. Streetfood-kulturen bærer præg af det amerikanske køkken – bl.a. på grund af koreakrigen, hvor lokalbefolkningen lavede mad til de amerikanske tropper.

**NEW YORK** har en streetfood-scene præcis lige så alsidig, som byens indbyggere. Her er alt, hvad hjertet begærer både på gadehjørner og i mere etablerede fødevarerhaller, hvor du kan få alt fra traditionelle hotdogs til gourmetmad. Vegetarretterne dominerer over veganerretter og ost indgår i det meste.



## THEATRE

En vigtig del af det at lykkes med Fast Casual er at fortælle sin unikke historie. Hvilket land stammer maden fra, og hvordan præsenteres landet bedst både i smag, udseende og omgivelser? Når en ret serveres på en unik måde, tager kunderne ofte billeder – det får Instagram-værdi, og historien om dit spisested lever videre på de sociale medier.

## AUTHENTICITY

At fremstå ægte er en vigtig del af Fast Casual. At mærke passionen og stoltheden bag spisestedet er essentielt. Det skal kunne ses, smages og mærkes, hvor maden kommer fra. Gæsterne køber ind i originaliteten, og når den dyrkes, skiller spisestedet sig ud fra mængden.



## TRANSPARENCY

Gennemsigtighed er en meget vigtig faktor i Fast Casual. Da maden ofte tilberedes i et mindre køkken, fra en bod eller måske fra en foodtruck, vil kunden gerne se, at både hygiejne og kvalitet er i top. Man kan fx vise, hvordan maden tilberedes ved at illustrere det i grafik eller billeder på skilte, man kan vise de friske råvarer frem, og man kan sørge for at servere retter, hvor gæsterne tydeligt kan se indholdet.

## VEGANISM

Vegansk mad hitter ikke mindst i storbyerne. I London åbnes der 100% veganske madmarkeder og flere og flere eksisterende markeder tilbyder boder med kun vegansk mad. Retterne tager ofte udgangspunkt i velkendte navne og smage fra ikke-veganske retter, så man dermed appellerer til gæster, der ellers normalt ikke ville vælge vegansk.



# CUSTOMIZE dit brød

**- GØR DET TIL DIT EGET!**

Hvordan gør du dine retter til signaturretter? Hvordan husker gæsterne netop dit brød? Hos Schulstad Bakery Solutions er brød vores passion. Ja, bare kald os brødnørder, men vi ved, hvor stor en rolle smag, tekstur og udseende spiller i kampen om gæsterne. Det gode brød er udgangspunktet, og giver du brødet dit eget præg, er det nemt at gøre et godt brød til dit helt eget.



## 5 NEMME

Hvordan kan du customize dit brød?

Med korrekt brødvalg, kan du nemt gøre vores brød til dit, skille dig ud og give dine retter ekstra personlighed. Her giver vi dig fem ideer til, hvor nemt det er – og herfra kan du selv eksperimentere og være kreativ, fx med krydderier, krydderurter, olier, toppings, crumbles, farver og stempler – ja, kun fantasien sætter grænser!



Øko SUB  
med smør & brændt brøndkarse



Cafébolle  
malet pink med tandoori/  
masala & fløde



Brioche pølsebrød  
friteret i panko

LÆS  
MERE  
sbs1.dk/fe

SE HOW TO HER!



Brioche burgerbolle  
smurt med søl  
& sennep



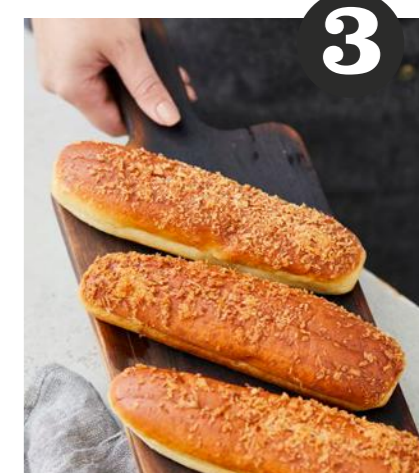
Sandwichbrød  
med mayo,  
gurkemeje & timian



1  
Dyp brødet i pisket æg og mælk og vend derefter toppen i panko.



2  
Læg brødet i olien med toppen ned og fritér i ca. 40-60 sek. til det er sprødt.



3  
Godt match til grillet krydderpølse, sprøde løg, urter og sennep.

# Foodpairing – det perfekte match

**50%  
VÆLGER  
OFTE NYE  
SMAGE  
NÅR DE SPISER UDE**  
Kilde: Opeopl Analyse 14.10.2018

At mestre foodpairing er at sammensætte smage, der får det bedste frem i hinanden. Det gælder om at skabe en sensorisk spiseoplevelse, og som altid spiller brødet en vigtig rolle. Men hvilket brød går til hvad? Her får du et par pejlemærker, der er værd at huske, når du udvikler din menu.

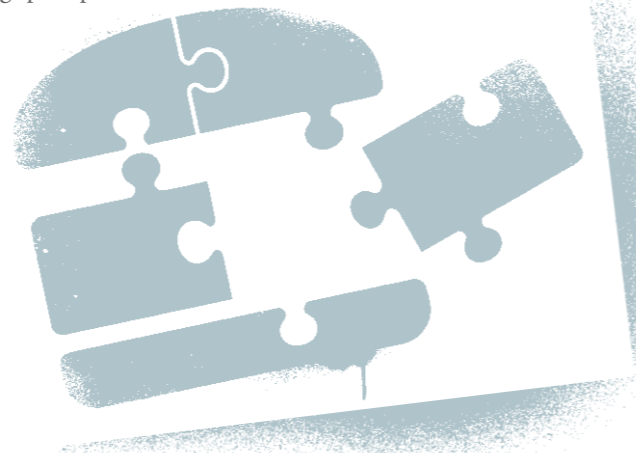
**Søde brød (fx brioche):** passer til både det fede, salte og sure (fx blåskimmel og chili). Sød brød kan være en god dæmper og kontrast til meget kraftige smage.

**Salte brød:** er gode til både det fede, sure, stærke og kraftige (fx grillmad, ost, mayo, ribs, relish og basilikum). Salte brød er med til at forstærke en smag.

**Lyse og mørke brød med korn og kerner:** er et godt match til surt og salt. Nødder går godt til begge brødtyper, hvorimod fed ost går bedst til det mørke brød og mager ost til det lyse. Vær opmærksom på ikke at varme brødet for hårdt, da du så mister smagen fra korn og kerner.

**Lyse brød:** går godt til sure, søde, salte og stærke smage samt grill, røg og ristede noter.

**Rustikke brød:** skaber god harmoni til fyld med meget smag og kraft, som supplerer grove kornsorter og giver en god og saftig spiseoplevelse.



## Sydamerikansk inspireret

# JACKFRUIT BBQ BURGER

Burgerbolle m. grillmærker fuldender en saftig veggie burger med pulled Jack Fruit på BBQ af ananas/chili, limemayo, frisk koriander og rød mizuna. Hertil kokossalsa, der giver burgeren ekstra karakter og smag.\*

\* Se opskrifter på sbs1.dk/fc



# DINERSUCCESES I KØGE



## Alt kan lade sig gøre, hvis man vil det!

Saftige burgere, frisklavede milkshakes, rockabilly-musik i højtalerne... Måske tror du, man skal krydse Atlanten for at opleve en vaskeægte amerikansk diner, men faktisk skal du bare en tur til Køge. Her slog Stacy's Diner dørene op i maj 2018.

Alt er gennemtænkt ned i mindste detalje – fra de seje lamper lavet af billygter og toiletternes håndvaske lavet af bilhjul – til menuen, hvor hver eneste ret er nøje sammensat. ”Jeg får tics, når jeg ser ting, der ikke er i orden. Jeg gør intet halvt. Så vil jeg hellere lade være. Jeg tror, at alt kan lade sig gøre, hvis man vil det, og jeg har troet 100% på det her lige fra begyndelsen”, fortæller indehaver Linné Sommer.

Menukortet på Stacy's bugner af lækkerier, men burgerne er dem, der trækker flest folk til – især Cadillacen – en klassisk burger med bøf, bacon og ost. ”Vi har pt. 10 burgere på menuen samt skiftende sæsonburgere; halloweenburger, juleburger m.fl. Vi kan hurtigt se, om en ret hiter og prøver gerne noget nyt af”, fortæller Linné.

Stacy's Diner oplevede stor succes lige fra start, og folk kommer både fra Køge og de omkringliggende byer for at spise på dineren eller



## VI CUSTOMIZER BRØDET

”Vi brændemærker vores burgerboller med Stacy's logo. Det tager tid – i højsæsonen havde vi to mand på i otte timer hver dag – bare for at håndtere boller. Det er en investering, men mærket er prikken over i'et og en måde at skille sig ud på.”

Linné Sommer, indehaver, Stacy's Diner

LÆS  
MERE  
sbs1.dk/fc

hente take-away. Når man spørger Linné, hvad hemmeligheden bag succesen er, svarer hun: ”Vi går ikke på kompromis – hverken med kvalitet på maden eller konceptet. Jeg kender enhver krog af min forretning. Jeg har selv været med i alt – lige fra at skrue lamper op – til at stå i køkkenet eller lave milkshakes bag baren. Det betyder, at jeg ser mine ansattes udfordringer og dermed, hvor der skal sættes ind. Jeg optimerer hele tiden, og mit motto er: ”Du er aldrig bedre end den sidste tallerken, du har serveret.”

## TRUE PINK BURGER

Gi' din burger ekstra blikfang og signatur – mal vores Stenovnsbakte Cafébolle pink med tandoori/masala og fløde. Server med delikat lynggrillet tatarbøf, hjemmelavet ketchup, syltede rødløg og saltsyltede agurker i gennemført amerikansk stil.\*

Alle miljøbilleder er serveringsforslag.



SE FILM  
sbs1.dk/fc1

## Burgerbolle m. grillmærker

Skåret, tøj & server, ca. 83 g

En saftig mørkristet bolle, der med sin velbalancerede sødme supplerer burgeren helt perfekt. Bollen har tydelige grillmærker, er blank udenpå, fløjlsblød indeni og skabt til at holde på burgerfyldet. (1676)

**NYHED**



## GRILLMÆRKER DER VIRKER

Gæsterne siger:

”Ser ud som om, den er blevet grillet; lækker, smagfuld og frisk”

”Smagen af den søde bolle supplerer smagen af burgeren”

Kilde: Insight on Foods

# SKAB DEN PERFЕКTE BURGERMENU

Brødet holder det hele sammen – både praktisk og smagsmæssigt, og med vores store udvalg af lækre burgerboller er det nemt at finde præcis det brød, der beriger den samlede spiseoplevelse.

Skær ned på antallet af ingredienser i din signaturburger, løft i stedet kvaliteten og lad gæsterne vælge til i stedet for fra. Harmonerer brød med indhold, gør du nemt din signaturburger til en udsøgt smagsoplevelse.

## VORES 5 MEST POPULÆRE BURGERBOLLER

### Cafébolle,

skåret, tøj & server, ca. 100 g

Stenovnsbagt med flot krumme og hjemmebakket udtryk. Bagt af bl.a. fuldkornshvedemel, rugsigtemel og solsikkekerner. (50000080)



### Burgerbolle/125 sesam, skåret, tøj & server, ca. 82 g

Tæt krumme og blød skorpe samt en diameter på ca. 125 mm, hvilket gør den ideel til Husets Burger. (80302524)



### Premium Brioche hamburgerbolle, ca. 75 g

Amerikansk inspireret burgerbolle bagt med smør for at opnå den perfekte bløde bolle med mild og sødlig smag. (26845000)



### Cafébolle m. ramsløg, skåret, tøj & server, ca. 100 g

Nordisk inspireret burgerbolle. Bagt af durum, rugsigtemel, havreflager og ramsløg. (50000083)



### Buffalo burgerbolle,

skåret, tøj & server, ca. 90 g

Ekstra stor, lækker blød og bagt med surdej, som giver en tættere krumme. (80303132)

# LEGENDARISK OKSEBURGER



## STORFAVORIT!

En smagslegende med det helt rigtige match af smagskontraster; sødt, surt og salt i en himmelsk god kombination, der kalder på mere.

Find tip til, hvordan du gi'r din okseburger signatur og smag på [schulstadbakerysolutions.dk](http://schulstadbakerysolutions.dk)

## BOLLEN OG BØFFEN

– SÅDAN KOMPONERES DE BEDST!

- Afpas bøffen til bollen. Bestem om bøffen skal være høj og lille – eller stor og flad.
- Til burgerboller med en fyldig smag, er det bedst med en flad bøf, så du opnår mest mulig karamellisering og smag til brødet.
- Til søde burgerboller (fx brioche) kan du med fordel vælge en tykkere bøf, så smagen ikke forsvinder i den søde bolle.
- Brug kraftige smage til søde boller (brioche).

**69%**  
**VÆLGER**  
**BURGER**  
**MED OKSEKØD**

Kilde: Opeep Analyse 14.10.2018

# 2 NYHEDER

## SUB Mørk Brioche

Skåret, tøj & server, ca. 140 g  
Blød og saftig krumme med sart sødme. Stenovnsbagt med smør. Perfekt i klapprister som giver flot karamelliseret skorpe. (214409)

## SUB Rug, Skåret, tøj & server, ca. 140 g

Saftig og fin krumme uden kerner. Stenovnsbagt med vores signatur surdej og fuldkornsrugmel. Brødstrukturen giver en mættende sandwich som er nem at spise. (214410)

# SUPER SUBS TØ & SERVER

Subs er perfekte både som sandwich og panini. Kombinationen af en tæt krumme, blød skorpe og kort bid giver en god spiseoplevelse. Samtidig er der fin balance i mængden mellem fyld og brød. Med vores 2 sub nyheder får dine gæster også mulighed for at nyde briochens sarte sødme eller den saftige rugsmag.

**Mørk SUB m. drys, skåret, ca. 140 g**  
Stenovnsbagt med tæt krumme, blød skorpe og fin sødme. Drysset med solsikke-, sesam-, hørfrø og havregryn. (200832)



**Øko SUB m. drys, skåret, ca. 140 g**  
Lækker stenovnsbagt med blød krumme, blød skorpe og kort bid. Bagt med 20% fuldkornshvedemel. Drysset med græskar-kerner og havregryn. (200833)

**SUB Sandwich m. drys, skåret, ca. 110 g**  
Stenovnsbagt med saftig krumme, kort bid og blød skorpe. Pyntet med græskar-kerner og havregryn. (200831)



## Indisk inspireret VADA PAV

Sub mørk brioche med sart sødme og maltnoter passer perfekt til fluffy, sprødstegt kartoffelmos, varme indiske krydderier, frisk koriander og mynte. Grøn æblechutney giver den nyskabende subservering ekstra kant. \*

\* Se opskrifter på sbs1.dk/fe

# STREETS OF SAIGON

– FRA RESTAURANT TIL STREETFOOD I ESBJERG



**RÅDEJ FRA SCHULSTAD ER HELT PERFEKT TIL VORES GUA BAO.**

Chi Nielsen, Indehaver

Familien Lam/Nielsen driver flere restauranter og cafeer i Esbjerg, og spørger du Jacob Lam, daglig leder af Streets of Saigon i Esbjerg, hvad han synes er den største forskel på at drive en restaurant og en streetfood-bod er svaret:

”Du arbejder hele tiden, og så kan du ikke rigtig gemme dig. Du er på, når du er her – både når du servicerer gæsterne, og når du står og laver maden. Det sætter krav til, at du er virkelig serviceminded og kan lide kundekontakten. Men det er også den direkte kundekontakt, der gør det hele meget sjovere. ”Folk kommer op, efter de har spist og fortæller, hvad de synes om maden. Det giver os en rigtig god mulighed for hele tiden at kunne justere menuen”.

Stedets Gua Bao er i dag sammen med forårsruller og pho-suppe en af de mest populære retter på menuen, som tæller i alt 6 retter, og alt laves fra bunden. Menuen skifter hver måned, men Gua Bao er altid på. Den har nemlig vist sig også at være en stor succes som take-away – en mulighed, som mange gæster i alle aldre sætter pris på.

” Vi så det som en rigtig spændende mulighed. Mange af vores vietnamesiske retter er skabt til streetfood, så selvfølgelig skulle vi være med her”.

Jacob Lam, daglig leder, Streets of Saigon



Gua Bao er en dampet bolle med fyld af friske grøntsager samt kød af kylling, gris, and eller tofuyld.



Alle miljøbilleder er serveringsforslag. Den oplyste vægt er som solgt tilstand.

# FAST CASUAL GO GREEN

I takt med at fokus på mindre kød, mere grønt og en bæredygtig livsstil vokser, gør udbuddet af grønne retter og spisesteder det også. Ønsket om gennemsigtighed, omtanke og nærhed går hånd i hånd med Fast Casual konceptet, som netop giver gæsten mulighed for at være tæt på tilberedelsen og se hvad der kommer i retten. Især dine yngre gæster tænker sundere og grønnere. De har et langt mere globalt perspektiv end den øvrige befolkning\*, og derfor er det vigtigt, at du husker de grønne alternativer på menuen.

\* Kilde: Landbrug & Fødevarer, 2018.

## VEGANSK RUGSUB

Den stenovnsbagte og saftige Sub Rug får fylde og smag i kombination med lækker nødde-/svampebøf. Skab kontrast og harmoni med årstidens søde/syrlige pickles og sprødstege tang. \*

## SUB-DOG

Den bløde Øko Sub er et perfekt match til plante-baseret pølse med Karl Johan og edamame a la cannelloni og frisk kålsalat. Protein og sprødhed med røgede BBQ melorme. \*



FOR  
**25%**  
HAR DET BETYDNING  
FOR VALG AF SPISESTED,  
AT DER ER FOKUS PÅ  
BÆREDYGTIGHED.

Kilde: Opeopl Analyse  
14.10.2018

\* Se opskrifter på sbs1.dk/fc

## BÆREDYGTIGHED FYLDER MERE

Man kan sagtens spise en plantebaseret pølse den ene dag og en saftig bøf den anden. Faktat er, at de ellers meget kødspisende danskeres spisevaner bevæger sig i en mere klimavenlig retning. Nogle er 100% til den grønne, kødfrie livsstil, mens andre er det på deltid. Cirka 680.000 danskere spiser overvejende vegetarisk og 32% af danskerne har en kødløs dag om ugen og antallet vokser\*.

\*Kilde: Coop Analyse & DVF 2018.

## NEMME TIP BÆREDYGTIGE

Fortæl dine gæster om dine bæredygtige tiltag - grønt er hipt!

Skriv "med årstidens grønt" på dit menukort til de serveringer det er muligt, så du kan bruge det du har.

Brug og udnyt sæsonens råvarer - også de uperfekte grøntsager og frugter.

Giv dine gæster mulighed for at vælge mellem forskellige portionsstørrelser.

Sørg for at dit menukort altid indeholder en vegansk servering.

Server en fleksibel Dagens Ret hvor du kan bruge dine rester.

Brug brød kreativt som starters, snacks eller side orders. Anvend det cirkulært, brød er CO<sup>2</sup> venligt og ofte vegansk - brug det til sidste krumme.

Giv dine gæster mulighed for at tage rester med hjem.

Lad andre få glæde af dine rester og benyt To Good To Go eller Redmaden app.

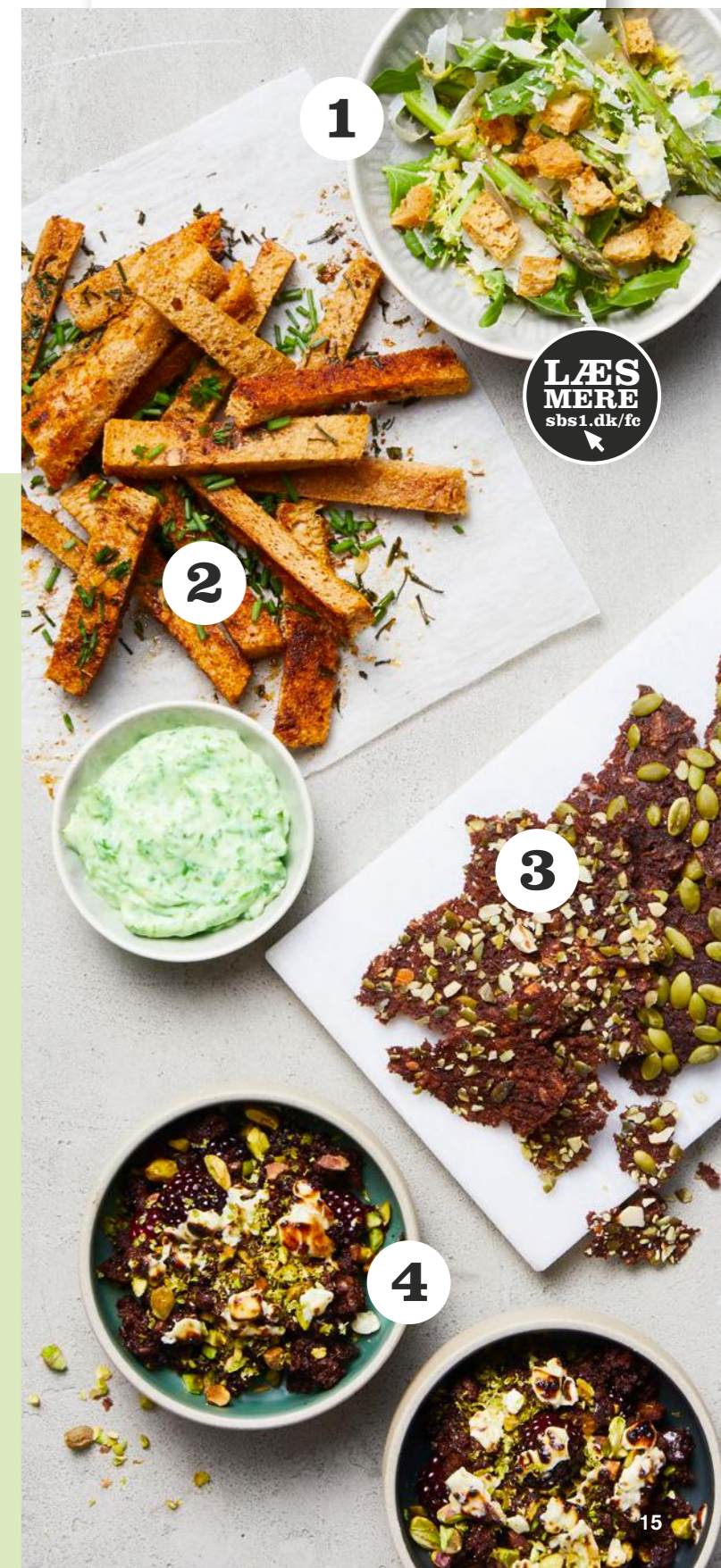
Tilbyd overskuds-mad til lokale organisationer for socialt udsatte.

Alle miljøbilleder er serveringsforslag.

## POP-UP

### PÅ DIT MENUKORT MED BRØDRESTER

1. Sæsonens salat med brødcroutoner.
2. Crispy brødfritter med urtedip.
3. Rugbrødschips.
4. Søde minitærter med choko-rugbrødscrumble.



LÆS  
MERE  
sbs1.dk/fc



PREMIUM

# TOAST

Folk er vilde med gourmet-toasts! Der er ligefrem spisesteder, der med stor succes kun sælger toasts. Mulighederne for at komponere et lækkert fyld - gerne med masser af ost og udvælge et godt brød er mange.

Schulstad Bakery Solutions har flere smagsfulde brødløsninger til dig, der vil forkæle dine gæster med lækre gourmet-toasts. Du kan vælge de nemme skiveskårede tømter & server sandwichbrød eller et af vores mange helbrød, der giver toasten et rustikt udseende.

**23%**  
VIL SANDSYNLIGVIS  
VÆLGE EN  
GOURMET-TOAST,  
HVIS DEN ER PÅ  
MENUMKORTET.

Kilde: Opeopl Analyse  
14.10.2018



**Sandwichbrød, mørkt,  
tømter & server, ca. 900 g**  
Bagt med hvedekerner, fuldkornshvedemel,  
surdej og bygmaltsirup. (80123)

**Sandwichbrød, lyst,  
tømter & server, ca. 900 g**  
Klassisk og mildt. Bagt med hvede-  
kerner og surdej. (80122)

**VÆLG HELBRØD HVIS  
DU ØNSKER TOAST MED  
RUSTIKT UDTRYK**

**Havrebød, ca. 687 g**  
Bagt i stenovn med havreflager,  
som giver brødet en særlig saftig krumme  
og karakteristisk smag. (80354)



## MALT HAVRE TOAST

Lufttørret skinke, Gammel Knas,  
sennepsmayo, brændt blomkål &  
frisk dild. \*

SE FILM  
sbs1.dk/fe3



## SØD SAFTIG TOAST

Vaniljecreme, sødsyltede æbler, salt  
karamel & ristede hasselnødder. \*

## FRANK'S TOAST – make toast great again!

Frank's Toast kører over hele København – primært omkring streetfood-markeder, ved gadefestivaler og andre events. Arkim Ilaz Ilazi, medejer af Frank's Toast fortæller:

”Vi vidste, at folk var vilde med toasts. Alligevel var vi ikke helt forberedt på succesen. Første gang vi var med på en event, måtte vi melde udsolgt i løbet af en time.

Kvaliteten på brødet og råvarerne er hele hemmeligheden bag vores succes. Vi laver stort set alt fra bunden i et professionelt køkken, forbereder så meget vi kan på forhånd og griller toasten foran gæsterne, så den altid er varm. Vi sælger ikke ”bare” toast fra en cykel. Vi finder selv de events, vi synes passer til Frank's Toast, og så søger vi om at være med. Det tager tid at skabe et brand, og det er netop det, vi vil med Frank's Toast. Cyklen har været og er en fantastisk mulighed for at introducere et koncept.”

”

**Vil man det nok, gi'r  
man den gas – ja, så  
kan man også lykkes”.**

Arkim Ilaz Ilazi, medejer af Frank's Toast

LÆS  
MERE  
sbs1.dk/fe



# MERE FORRETNING MED

# SIDE ORDERS

35%\* vælger ofte side orders, når de køber en burger og 21%\*, når de køber en sandwich.

Mange spisesteder tilbyder pommes frites eller kartoffelbåde, og det er populært, men prøv også at give dit menukort et personligt præg ved at tilbyde nye typer af side orders og udfordre dine gæster med helt nye smagsoplevelser.

Du kan også øge dit salg af side orders ved at hjælpe gæsterne i deres valg. Fx kan du:

- Afpasse størrelsen af side orders til den primære ret.
- Undgå at servere side orders for store og i stedet foreslå bestilling af flere varianter.
- Skrive på menuen, hvor store side orders er.
- Fortælle hvor mange side orders, du anbefaler pr. person/ret.

\*Opepl Analyse 14.10.2018.

Tørret kål med chili og havsalt



Hjemmelavede rodchips



Baconbombs

Bacon med masser af smeltet mozzarella og panering med brødkrumme.



Bønnefritter  
Saltede og friterede.



## SE

ALLE SIDE ORDER  
OPSKRIFTER PÅ  
sbs1.dk/fc

Tempurastegte forårsløg



Alle miljøbilleder er serveringsforslag.

## VÆR MED, HVOR DINE GÆSTER ER!



### POP-UP PÅ FESTIVAL

Maden er de sidste år blevet en vigtig del af en festivals DNA. I dag er landets festivaler fyldt med gourmette, og publikum forventer næsten ligeså meget af maden, som af musikprogrammet. For dit spisested er det en oplagt mulighed for at møde gæsterne udenfor de faste rammer og måske endda teste nye retter af.

### SOCIAL DINING

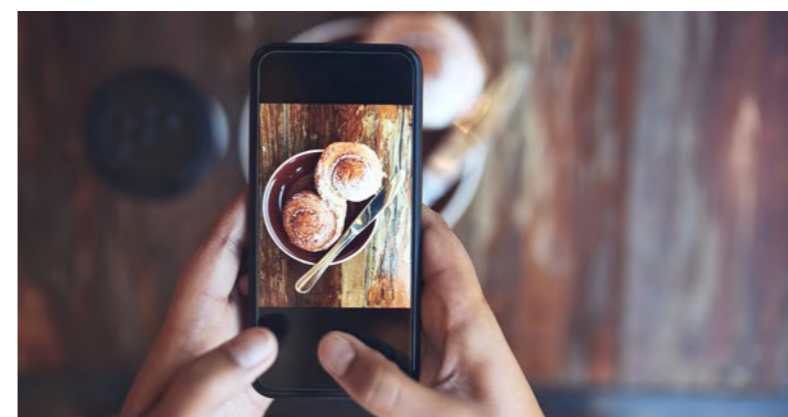
Hverdagen er travl! Vi leder konstant efter nye måder til at gøre det hele lidt nemmere uden af den grund at miste det sociale omkring måltidet. Hele 26%\* af danskerne synes i nogen grad, at det er en byrde at skulle tilberede aftensmaden. Som spisested kan du invitere gæsterne til social dining omkring langborde, hvor flere kan spise sammen – evt. på de ellers mere stille dage, hvor du fx kan tilbyde grupperabat.

\*YouGov, Food & Health Nordics 2018.



### INVITER FOOD-BLOGGERE

SoMe-scenen har en kæmpe indflydelse på spisesteder. Inviter food-bloggere og influencers du synes er interessante til at kommentere og anmelde dit spisested, da det kan have stor betydning for din synlighed. Vær selv aktiv på de sociale medier – og husk at fortælle om eventuelle events, nye retter på menuen og andre spændende tiltag.



### UDVID MED TAKE-AWAY

Flere og flere af dine gæster erstatter en del af dagens måltider med take-away. Selv morgenmaden tages med på vejen, og mange af dagens pauser udfyldes med en take-away-snack – både formiddag, eftermiddag og aften. Udnyt at dine gæster søger nemmere løsninger, gi' dem en hjælpende hånd ved at fortælle dem, hvilke retter, der egner sig som take-away – og pak maden i praktisk emballage, der gør det ekstra nemt.



**32%**  
KØBER TAKE-AWAY  
1-3 GANGE PR. MD.

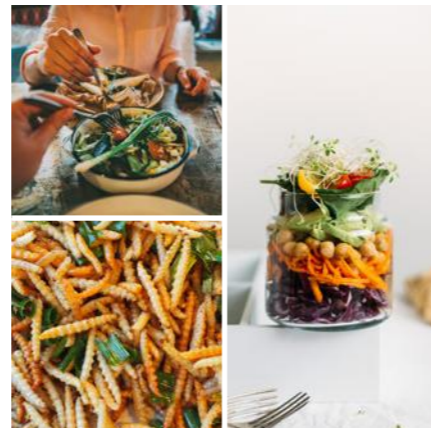
Kilde: Opepl Analyse  
14.10.2018

# FOOD TENDENSER TIL DIT KØKKEN



## GASTRO-LYKKE

Økonomisk optimisme bringer livsnyderen tilbage. Den lille hverdagsluksus afspejler sig i alt, hvad vi køber af mad. Både når det gælder om selv at tilberede maden, spise ude eller hente take-away vælger vi pt. lidt dyrere og lidt lækre.



## LOKAL

Det lokale valg er en klar tendens hos den klimabevidste forbruger, som vægter miljø, nærhed og sundhed højt. Der er et behov for at komme tættere på råvaren og for at kende producenterne i lokalområdet, hvor man nyder at mærke ægthed og se håndværket bag.



## KLIMACOOOL

Vi vil være sundere og mere miljøbevidste. Vi vælger grønnere og mere økologisk. Flere og flere skifter hakkebøffen ud med kødfrie dage, bliver flexitarer og erstatter gerne kød med planter eller med insekter, som et godt og proteinrigt alternativ.



## MAD MED OPLÆVELSER

Kreativitet og mod er i højsædet, når tidens kokke og foodies eksperimenterer, leger og bryder med vanetænkning. Alt kan lade sig gøre og målet er ofte at høste mange likes på Instagram.



## FERMENTERING

Omtrent alle kulturer i verden kender til fermentering, men i tråd med ønsket om at bruge råvarerne optimalt og forlænge deres levetid dyrkes fermentering nu for alvor igen. I køkkener verden over fermenteres sæsonens grøntsager, og opræder derefter på menuen senere på året med ny smag og konsistens.



## MODERNE KLASSIKERE

Vi er vilde med klassikere, men de må gerne få et tvist, så vi får en ny smagsoplevelse. Det skal være en blanding af nostalgi og nytænkning – og på den måde lever de klassiske retter videre i nye udgaver.

## HOLD DIG AJOUR!

Her får du en lille bid af verdens spændende madtendenser. Få meget mere inspiration og viden.

Tilmeld dig vores nyhedsbrev på [schulstadbakerysolutions.dk](http://schulstadbakerysolutions.dk)

## SYDAMERIKA

Vi kender alle det mexicanske køkken, men det sydamerikanske køkken, som blander afrikansk, spansk og portugisisk madkultur med indianske traditioner, har også meget andet godt at byde på. Tendenserne bevæger sig pt. lidt væk fra chili-smagen og tegner mere en kombination af jalapeño, lime og hvidløg – mindre hakket oksekød og mere i retning af tacos med fisk.



## INDIEN

En af de største tendenser indenfor indisk streetfood lige nu er en "vada pav" – også kendt som den indiske burger. Det er en bolle med en friturestegt kartoffelmasse og forskellige krydderier – fx koriander, chili eller hvidløg. En anden tendens er Dhokla'en, som er en vegetarret lavet på fermenteret ris og kikærter.



## MELLEMØSTEN

Der er ekstra spot på det libanesiske køkken – bl.a. kendt for sin manousheh – en form for pizza toppet med masse af krydderier og evt. sesam. Krydderblandingens baharat med koriander, hvidløg og sort peber er en populær smags giver. Den bruges fx til retter med lam, bulgur og yoghurt med mynte, så smagsindtrykket bliver cremet, kølende og en smule spicy.



”Gæsterne er vilde med vores rå helleflynder marineret i chili, salt, løg, koriander og lemon.”

## AARHUS HAR FÅET SMAG FOR PERU

Et af de steder du kan udforske smagen af Peru er på restaurant Lima i Aarhus. Restauranten ligger midt i det hyggelige latinerkvarter og slog dørene op i maj 2018.



”Jeg troede umiddelbart, det ville kræve noget ekstra at få folk til at bestille ceviche, men vores gæster er vilde med den, og vi sælger flere ceviches end sandwich. Og så er der selvfølgelig en del, der har rejst i Peru og har noget nostalgi, de gerne vil genopleve. Fx kommer mange forbi for at få en INCA KOLA – en legendarisk peruviansk cola, som alle fra Peru kender og rigtig mange danskere har smagt på deres rejser.”

Martin Juel Iversen, Indehaver, LIMA



LÆS  
MERE  
[sbs1.dk/fe](http://sbs1.dk/fe)

# 3

## NYHEDER



### HAR DU SET DET SIDSTE NYE?

Vi er hele tiden i gang med at nørde med nye brød og deler altid spændende inspiration, lækre opskrifter og gode historier. Gå ikke glip af noget!





Tilmeld dig vores nyhedsbrev på [schulstadbakerysolutions.dk](http://schulstadbakerysolutions.dk)

## BURGER- & CAFÉBOLLER

NYHED

- |   |   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
| <br><b>Fuldkornsburgerbolle, skåret</b><br>80302534 · ca. 80 g · 30 stk.<br>Tø og server                       | <br><b>Grove Buffalo burgerbolle, skåret</b><br>80303124 · ca. 90 g · 48 stk.<br>Optøet: 2 min. ved 180°C  | <br><b>Buffalo Burgerbolle, 90 g, skåret</b><br>80303132 · ca. 90 g · 48 stk.<br>Optøet: 2 min. ved 180°C | <br><b>Sandwichbolle/90, lux, skåret</b><br>80302506 · ca. 45 g · 72 stk.<br>Tø og server  | <br><b>Burgerbolle m. grillmærker</b><br>1676 · ca. 77 g · 48 stk.<br>Tø og server        |
| <br><b>Burgerbolle/125, sesam, skåret</b><br>80302524 · ca. 82 g · 24 stk.<br>Optøet: ca. 1,5-2 min. ved 200°C | <br><b>Brioche burgerbolle, skåret</b><br>58701014 · ca. 110 g · 24 stk.<br>Optøet: ca. 1-2 min. ved 180°C | <br><b>Brioche burgerbolle, glaseret, skåret</b><br>1502 · ca. 72 g · 48 stk.<br>Tø og server             | <br><b>Premium Brioche hamburgerbolle</b><br>26845000 · ca. 75 g · 60 stk.<br>Tø og server | <br><b>Glutenfri burgerbolle</b><br>1201075 · ca. 100 g · 20 stk.<br>Tø og server         |
| <br><b>Surdejs Cafébolle, skåret</b><br>50150083 · ca. 100 g · 35 stk.<br>Tø og server                         | <br><b>Cafébolle, skåret</b><br>50000080 · ca. 100 g · 35 stk.<br>Tø og server                             | <br><b>Cafébolle m. sesam, skåret</b><br>50000081 · ca. 100 g · 35 stk.<br>Tø og server                   | <br><b>Økologisk Cafébolle, skåret</b><br>50000092 · ca. 100 g · 46 stk.<br>Tø og server   | <br><b>Cafébolle m. ramsløg, skåret</b><br>50000083 · ca. 100 g · 35 stk.<br>Tø og server |

## HOTDOG BRØD







- |  |   |
|--|---|
| <br><b>Grove pølsebrød løsbagt, skåret</b><br>80303805 · ca. 40 g · 120 stk.<br>Tø og server        | <br><b>Buffalo Hotdogbrød, skåret</b><br>80303163 · ca. 57 g · 80 stk.<br>Optøet: 2 min. ved 180°C |
| <br><b>Hotdogbrød løsbagt, skåret</b><br>80303811 · ca. 50 g · 128 stk.<br>Optøet: 2 min. ved 190°C | <br><b>Pølsebrød løsbagt, skåret</b><br>80303804 · ca. 30 g · 168 stk.<br>Tø og server             |
| <br><b>Chicago hotdogbrød m. sesam, skåret</b><br>80303164 · ca. 57 g · 80 stk.<br>Tø og server     | <br><b>Royal Durum</b><br>3521 · ca. 50 g · 96 stk.<br>Tø og server                                |

- |  |   |
|--|---|
| <br><b>Jumbo Brioche</b><br>1547 · ca. 80 g · 48 stk.<br>Tø og server           | <br><b>Fuldkornsflutes m. hul</b><br>80302845 · ca. 65 g · 40 stk.<br>Tø og server |
| <br><b>Flutes m. stort hul</b><br>80302850 · ca. 65 g · 32 stk.<br>Tø og server |   |


## SPECIAL-BRØD

- |   |   |
|---|---|
| <br><b>Sandwich wrap</b><br>29700036 · ca. 65 g · 84 stk.<br>Optøet: 30 sek. ved 230°C i toaster | <br><b>Thebolle (rådej)</b><br>6826 · ca. 49 g · 150 stk.<br>12 min. ved 190°C |
|---|---|

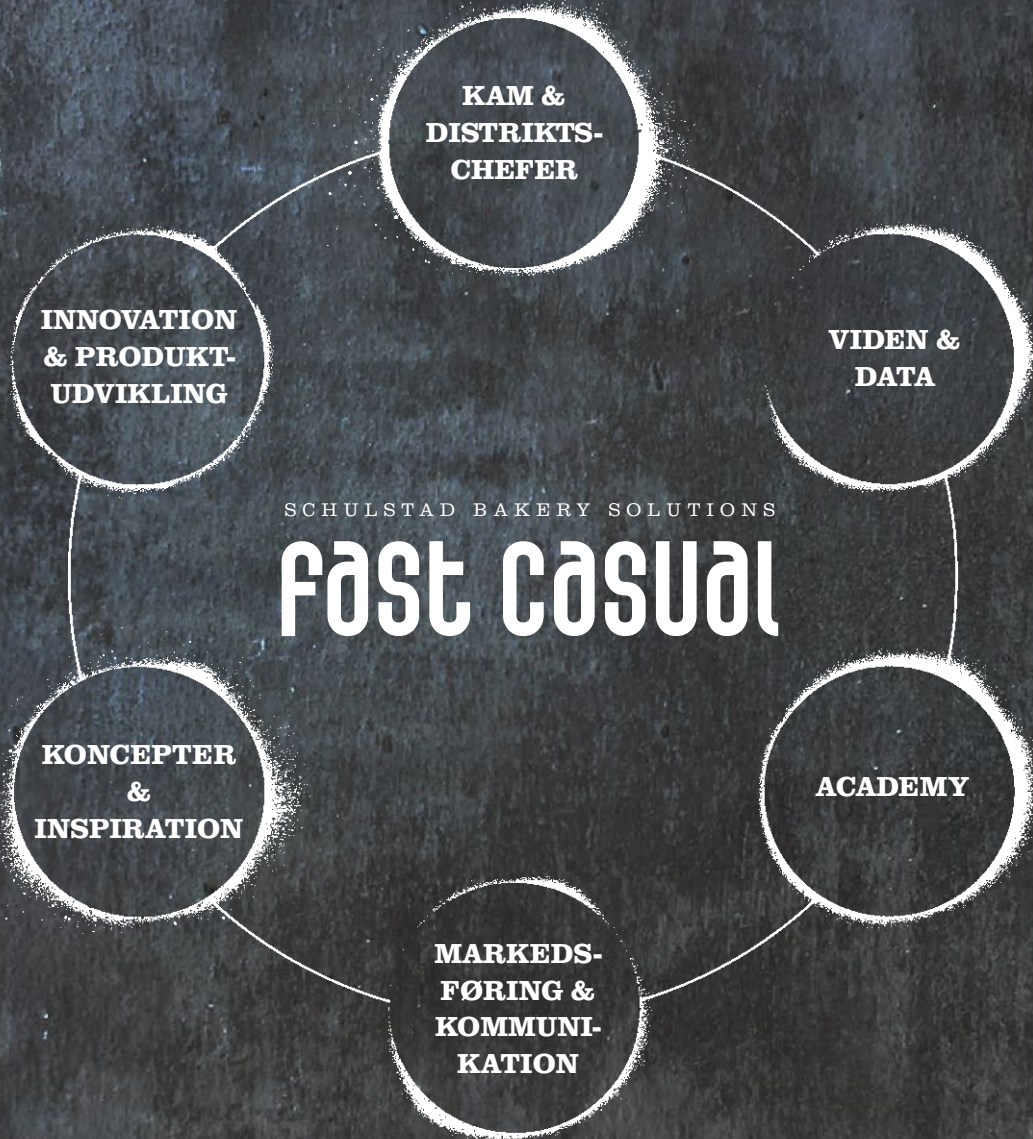
## BRØD TIL TOAST

- |  |   |
|--|---|
| <br><b>Havrebød</b><br>80354 · ca. 687 g · 8 stk.<br>Optøet: 11 min. ved 190°C          | <br><b>Speltbrød, mørkt</b><br>23507411 · ca. 500 g · 12 stk.<br>Optøet: 11 min. ved 190°C |
| <br><b>Durumbød</b><br>80259 · ca. 612 g · 8 stk.<br>Optøet: 11 min. ved 190°C          | <br><b>Softkernerugbrød</b><br>26123 · ca. 900 g · 8 stk.<br>Optøet: 25 min. ved 160°C     |
| <br><b>Sandwichbrød, lyst</b><br>80122 · ca. 900 g · 6 stk.<br>Tø og server · 19 skiver | <br><b>Sandwichbrød, mørkt</b><br>80123 · ca. 900 g · 6 stk.<br>Tø og server · 19 skiver   |

## SUBS

- |  |  |
|--|--|
| <br><b>SUB Rug</b><br>214410 · ca. 140 g · 52 stk.<br>Tø og server              | <br><b>SUB Mørk Brioche</b><br>214409 · ca. 140 g · 42 stk.<br>Tø og server |
| <br><b>Mørk SUB m. drys</b><br>200832 · ca. 140 g · 42 stk.<br>Tø og server     | <br><b>Øko SUB m. drys</b><br>200833 · ca. 140 g · 42 stk.<br>Tø og server  |
| <br><b>SUB Sandwich m. drys</b><br>200831 · ca. 110 g · 46 stk.<br>Tø og server |  |

# VI GØR BRØD TIL DIN SUCCES



Hos Schulstad Bakery Solutions vil vi give dig de bedste forudsætninger for at få succes. Derfor tilbyder vi mere end godt bagværk. Vi er din sparringspartner, hvor rådgivning, uddannelse og inspiration ledsager vores brød, så du kan skabe nye smagsoplevelser for dine gæster. Det mener vi er den rette opskrift på at gøre brød til din succes.

TILMELD DIG VORES NYHEDSBREV PÅ [SCHULSTADBAKERY SOLUTIONS.DK](http://SCHULSTADBAKERY SOLUTIONS.DK)

