

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

GRØNNE LØFT

Cirkulært - Økologisk - Plantebaseret

2
økologiske
morgenbrøds-
nyheder

Brød som nr. 1
mad-spildstopper

Økologi som
løftestang

Mere grønt
og groft

INDHOLD



4
Velkommen til GRØNNE LØFT
Introduktion af bæredygtighed og ”gør-en-forskel”



6
Gør-en-forskel CIRKULÆRT
Brød som nr. 1 madspild-stopper



12
Gør-en-forskel ØKOLOGISK
Økologi som løftestang for mere bæredygtighed



18
Gør-en-forskel PLANTEBASERET
Mere grønt og groft



24
Grøn & energi-rigtigt
Interview med Jakob Olesen, kantinechef ved Grundfos



26
Produktoversigt
Se udpluk af vores spændende sortiment

**Tilmeld dig vores
nyhedsbrev på
schulstadbakerysolutions.dk**



Hos Schulstad Bakery Solutions har vi fyldt året op med nyheder og spændende inspiration. Fx når vi i hjemmelavet brød på vores bagerier, og støtter op om bæredygtighed, når vi med GRØNNE LØFT – vores 3-i-1 værktøj - giver dig grønnere køkkentips.

Gå ikke glip af nye produkter, sæsonnære opskrifter, køkkentips, fede artikler ude fra køkkenerne, velmagende workshop og meget, meget mere. Vi udkommer 8-10 gange om året og kun når vi har noget på hjertet.



ØKONYHED



Med vores nyheder kan du byde på 2
sprøde økologiske morgenvækkere:

**Økologisk håndværker &
økologisk mørkt kernestykke**

Læs mere på side 14



214226 Økologisk håndværker
214243 Økologisk mørkt kernestykke

Godt brød til sidste krumme

Cirkulært - Økologisk - Plantebaseret

Der er noget i gære. Menuerne i mange køkkener er under forandring. Fælles er nemlig, at en ny generation spiser og vælger markant anderledes. De tager mange bevidste madvalg, tænker langsigtet, ressourcsmart, og gør det gerne til gavn for miljøet, klimaet og dyrevelfærden. De motiveres af at tage et bæredygtigt ansvar, til gavn for noget, så de gør en forskel*.

Det betyder, at bæredygtigt brød og sund mad både nu og i fremtiden, trækkes i en mere økologisk, grøn og ressourceoptimeret retning. En tendens vi støttede op om med konceptet Buffet med Mere Mening.

Nu følger vi op på succesen med GRØNNE LØFT. For vi ved, at flere og flere køkkener gør sig umage, udvikler og eksperimenterer med nye måder at præsentere maden på, så måltiderne fremstår økologisk, mere plantebaseret og i øvrigt er lavet på en rest som er råvare i næste ret. Det gør køkkenprofilen stærkere, samvittigheden større og giver mod til at være endnu mere kreativ og forandringsskabende i hverdagen.

Derfor udgiver vi inspirationsmagasinet GRØNNE LØFT, der er udformet som 3-i-1 værktøj efter dit køkkens fokusområder. Vi griber bæredygtighed an, så det gør-en-forskel, i både små og store køkkener. For der skal være plads til både små bæredygtige løft i hverdagen og store kvantespring, når det handler om at gå cirkulært, økologisk og plantebaseret til værks i køkkenet.

Velkommen til
GRØNNE LØFT
Cirkulært - Økologisk - Plantebaseret

3-i-1 værktøj

så du nemt kan komme godt i gang med flere bæredygtige måltider.



CIRKULÆRT

At vælge cirkulært gør en forskel.

Brød har en udnyttelsespotentiale på 100%.

Ikke noget med spildprocenter her.



PLANTEBASERET

At vælge plantebaseret gør en forskel.

Mere grønt, mindre kød og mere fuldkorn. Plantebaseret kost har fået ny madstatus.



ØKOLOGISK

At vælge økologisk gør en forskel. Når du vælger økologisk brød, undgår du rester af sprøjtegifte og du er med til at beskytte grundvandet. Økologi er med til at bevare en rig og ren natur*.

GØR-EN-FORSKEL

CIRKULÆRT

Brød som nr. 1 madspild-stopper

Vi vil gerne hjælpe til at undgå madspild. For madspild er en af tidens store klima-udfordringer. Udnyttelsespotentialet på brød er heldigvis 100%. Brød er absolut en af de mest taknemmelige rester at sætte ind i et recirkulært køkken-system. På de næste sider giver vi vores brød nyt liv i de næste retter.

IKKE så det er lavet på en masse nye ingredienser, og lange rest-opskrifter, der gør det endnu mere ressourcetungt. Nej – her gør vi i stedet brød-rester til madspild-stoppere, så det gør en forskel på en cirkulær og brugbar måde, og giver fylde, struktur, volumen og bid – i en ny bæredygtig buffet-ret.

Vi kalder det cirkulært, fordi mange køkkener bliver bedt om at udvise cirkulær omtanke, arbejde med cirkulær køkkenøkonomi og komposterer køkkenets madaffald, så det indgår i fx deres vækstarealer og kantine-haver.





Cirkulære Fiske-deller med brødkrummer, koriander & chunky-grøntsags-mayo

DU KAN RUGPANERE I HVILKET
SOM HELST RUGBRØD.

BRUG DINE BRØDGNALLINGER
SOM EN CIRKULÆR INGREDIENS,
DER GIVER FYLDE OG TEKSTUR I
HJEMMELAVET FARS.

Se de bæredygtige
opskrifter på
schulstadbakerysolutions.dk

PANÉR EVT. I BRØDKRUMMER
- DET HOLDER GODT PÅ FORM
OG SAFTIGHEDEN.

CIRKULÆRE

RugFritter med varme krydderier
til tapas og 2 møde-snacks

Se de bæredygtige opskrifter på schulstadbakerysolutions.dk

Bæredygtigt tip:

1-2-3 Cirkulær køkkenstil.
Flere kantiner arbejder med cirkulære
køkkenprincipper og planlægger
derefter. Det betyder fx at brød i
overskud ses som en råvareresource,
der kan re-anvendes cirkulært
i flere forskellige retter.

RUGFRITTER DYPPET I HVID
CHOKOLADE MED MATCHA GIVER
EN FLOT GRØN FARVE.





RUGFRITTER SOM SNACK
MED LETRØGET ØRRED,
ÆBLE OG PEBERROD.

RUGFRITTER DYPPE
I MØRK CHOKOLADE OG
HAKKEDE NØDDER.



CIRKULÆR

Vaniljemarineret græskarsalat med brød-cremolata og hvedekerner

Se de bæredygtige opskrifter på schulstadbakerysolutions.dk



Bæredygtigt tip

Du kan komme alverdens brød-rester i dine supper. Det tykner, det mætter og du stopper madspild.

RUGBRØDSFRITTER BLENDES TIL CREMOLATA MED CITRONSKALLER, GRÆSKARKERNER OG HVIDLØG, DER DRYSSES PÅ GRÆSKARSALATEN.

CIRKULÆRE

Panzanella-spyd i salatfad



Du kan bruge alle slags brød, når du laver brødspyd.

De anrettes direkte på grønne salater, hvilket giver en fantastisk dekorativ ret.

Brødspyd er også lækre som tilbehør til kødretter.



GØR-EN-FORSKEL

ØKOLOGISK

Økologi som løftestang for mere bæredygtighed

At vælge økologisk gør en forskel. På verdensplan kan vi være stolte over at være den mest økologisk-spisende nation! Mere end 2.400 professionelle køkkener har det økologiske spisemærke af enten guld, sølv eller bronze. Det svarer til en firedobling på fire år*.

Hertil kommer alle de køkkener, der ikke har et spisemærke, men alligevel går op i at have en høj økograd, fordi det på en ærlig måde, er noget man kan stå ved. Samtidig med at det skaber mere natur, og er med til at passe godt på vores miljø nu og i fremtiden.

Schulstad Bakery Solutions arbejder for at hjælpe flest mulige køkkener til bæredygtig omstilling, der rækker helt ud til de spisende gæster. Rigtig mange kantinegæster sætter pris på, at den kantine, de spiser i hver dag, udøver værtskab med holdning og er synlig helt ud på en indbydende menu med bla. flere grønne retter.

Derfor får du på de kommende sider grønne løft til at gøre morgenmaden, frokostens fad-salater, buffetbrød og sandwich markant mere økologisk.





ANRET MORGENBRØDET
MED APPELSINRØRT SMØR.



HVAD MED AT LADE KANTINEN SERVERE
ØKOLOGISK OG FRISKBAGTE MORGENBRØD
TIL PERSONALET'S MORGENMØDER? PRØV
ØKOLOGISKE MORGENBOLLER BAGT PÅ RÅDEJ.

Her er brugt følgende produkt:
50252011 Økologisk landbrød (rådej)



2 nye økologiske morgenvækkere

Økologisk håndværker med birkes og sesamfrø

Smagfuld økologisk håndværker bagt på hvede- og fuldkornsmel. Oplev smagen af klassisk morgenbrød med blød og saftig krumme samt fin sprød skorpe. Bollerne er drysset med en duo af blå birkes og sesam på toppen, inden de bages i stenovnen.

Økologisk mørkt kernestykke

Rustik økologisk kernestykke med en symfoni af hør, sesam og birkes samt hirse og solsikkekerner. Det ristede bygmaltmel giver en flot, mørk farve samt let karamelliseret smagsnuance, og sammen med frø og kerner giver det et karakterfuldt resultat til morgenbordet.

Størrelsen på brødene passer perfekt i en varieret brødkurv eller på morgenbuffeten.



214226 Økologisk håndværker

214243 Økologisk mørkt kernestykke



ØKOLOGISK

Rug-toast med scrambled eggs, ristet spinat, svampe og friskrevet ost

Her er brugt følgende produkt:

71700520 Økologisk rugbrød multigrain



ØKOLOGISK

Buffetbrød med urter, lufttørret skinke og ost

Her er brugt følgende produkt: 80230 Økologisk gulerodsbrød

INDBYDENDE OG LIGE TIL AT HÆVE
ØKOGRADEN OG SÆTTE PÅ BUFFETEN.

TAG HELBRØD MED PÅ
BUFFETEN. PIFT ØKO-BRØDET
OP MED MASSER AF FORSKEL-
LIGE KRYDDERURTER, SKINKE,
SMELTENDE OST.

Se de bæredygtige
opskrifter på
schulstadbakerysolutions.dk



ØKOLOGISK

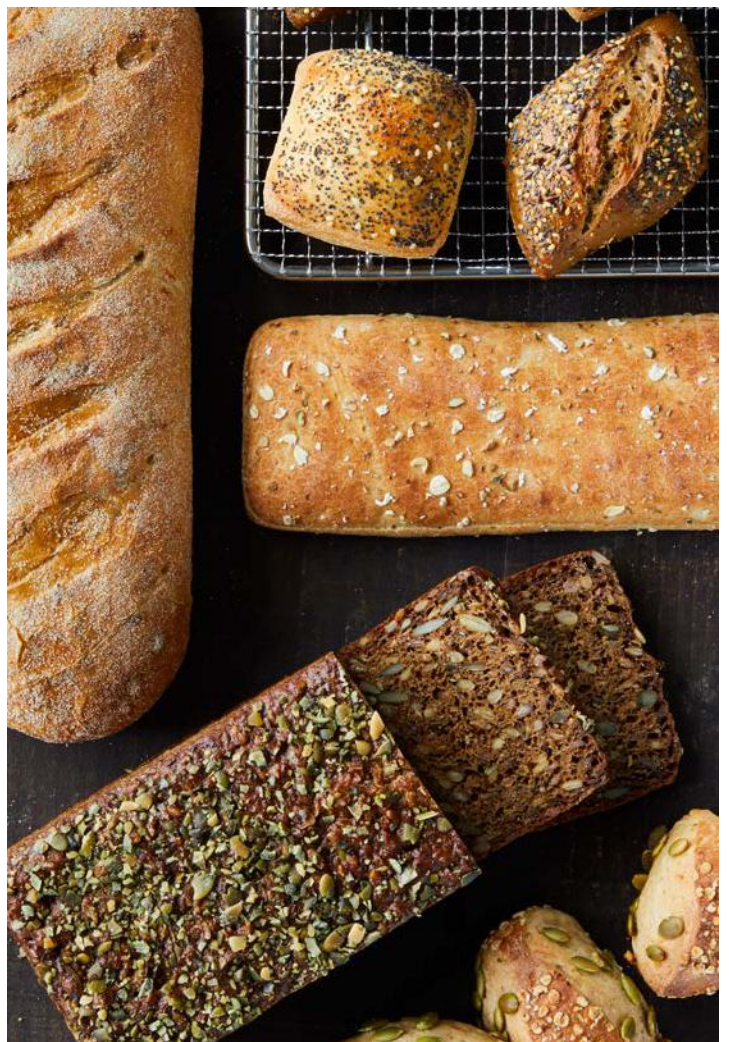
PokeBowl med
wasabi-brød, perlebyg,
grøntsager og marineret fisk

Her er brugt følgende produkt:
71700520 Økologisk rugbrød multigrain



Når du vælger økologisk*, er det:

- Fri for rester af sprøjtegifte
- Godt for grundvandet
- Med til at bevare en rig og ren natur
- Uden brug af GMO og stråforkortere



LET BRÆNDT BBQ-KOMPOT.

SYLTET SQUASHSALAT.

Bæredygtigt tip

Byg selv ØKO-SUB er populær på buffeten hele året og har stor variationsbredde med skift af økologisk grønt i sæson. Råmariner eller sylt øko-grøntsager i sæson og gem til senere brug.

ØKOLOGISK

ØKO-SUB med kefir-kylling, BBQ-kompot og syltet squashsalat

Se de bæredygtige opskrifter på schulstadbakerysolutions.dk

Her er brugt følgende produkt:
200833 Økologisk SUB m. drys



GØR-EN-FORSKEL

PLANTEBASERET

Mere grønt og groft

I mange køkkener er klimabudskaber som ”mere grønt og mindre kød” blevet en helt naturlig del af en bæredygtig og grønnere madprofil. Der kokkeres som aldrig før med vegetabiliske råvarer i hovedrollen, og plantebaseret kost har fået ny madstatus.

100% plantebaserede dage vinder frem i mange kantiner. Brød giver tekstur, fylde, mæthed og smagsdybde til vegetariske retter. Alle typer af brød kan bruges i retterne.

Som brødleverandør er det vigtigt at slå fast, at brød som oftest er plantebaseret. Det er en mættende, fyldig og kornrig næringskilde i ethvert måltid. Og er helt ideelt, når det handler om menusætning af varme vegetariske retter, delevnlige snack-planker, mellemmåltider, mødesandwich og grønne buffetbrød. Og vi gør det med baggrund i rådeje, rugbrød og grovere brødvarianter.





Bæredygtigt tip

I kantinen kan du sagtens gøre det streeet og servere en plantebaseret fuldkornssandwich. Fuldkornsslogoet er din garanti for mindre fedt, salt og sukker – og for et højere indhold af kostfibre og fuldkorn.

SESAMPESTO.

FULDKORNSCHILISTYKKE SMURT
MED TAHIN, MED MIX AF
GRILLEDE GRØNTSAGER.

Plantebaseret Fuldkornssandwich med grillet grønt og sesampesto

Se de bæredygtige opskrifter på
schulstadbakerysolutions.dk
Her er brugt følgende produkt:
30406511 Fuldkornschilistykke

PLANTEBASERET

VeggieWok med ingefær og
lakridsrøgede rug-sticks

**Se de bæredygtige
opskrifter på**

schulstadbakerysolutions.dk

RØGET RUGBRØD KAN LAVES
I RYGEOVN MED FX LYNGBLOMSTER,
CITRONTIMIAN OG RYGESAVSMULD
- ELLER MED EN SMOKEGUN I ET
FAD MED TÆTSLUTTENDE FILM.

Her er brugt følgende produkt:

71700520 Økologisk rugbrød multigrain

RÅDEJ HAR MANGE
ANVENDELSESMULIGHEDER OG
ER HELT UOVERTRUFFEN SOM
VEGETARISK FLADBRØD.

OPTØ, FORM, BAG OG SERVER.
KUN FANTASIEN SÆTTER GRÆNSER
FOR LÆKRE BUFFETBRØD PÅ DEN
GRØNNE MÅDE.



PLANTEBASEREDE

Fladbrød til mange med
kål, ribs og revet tofu

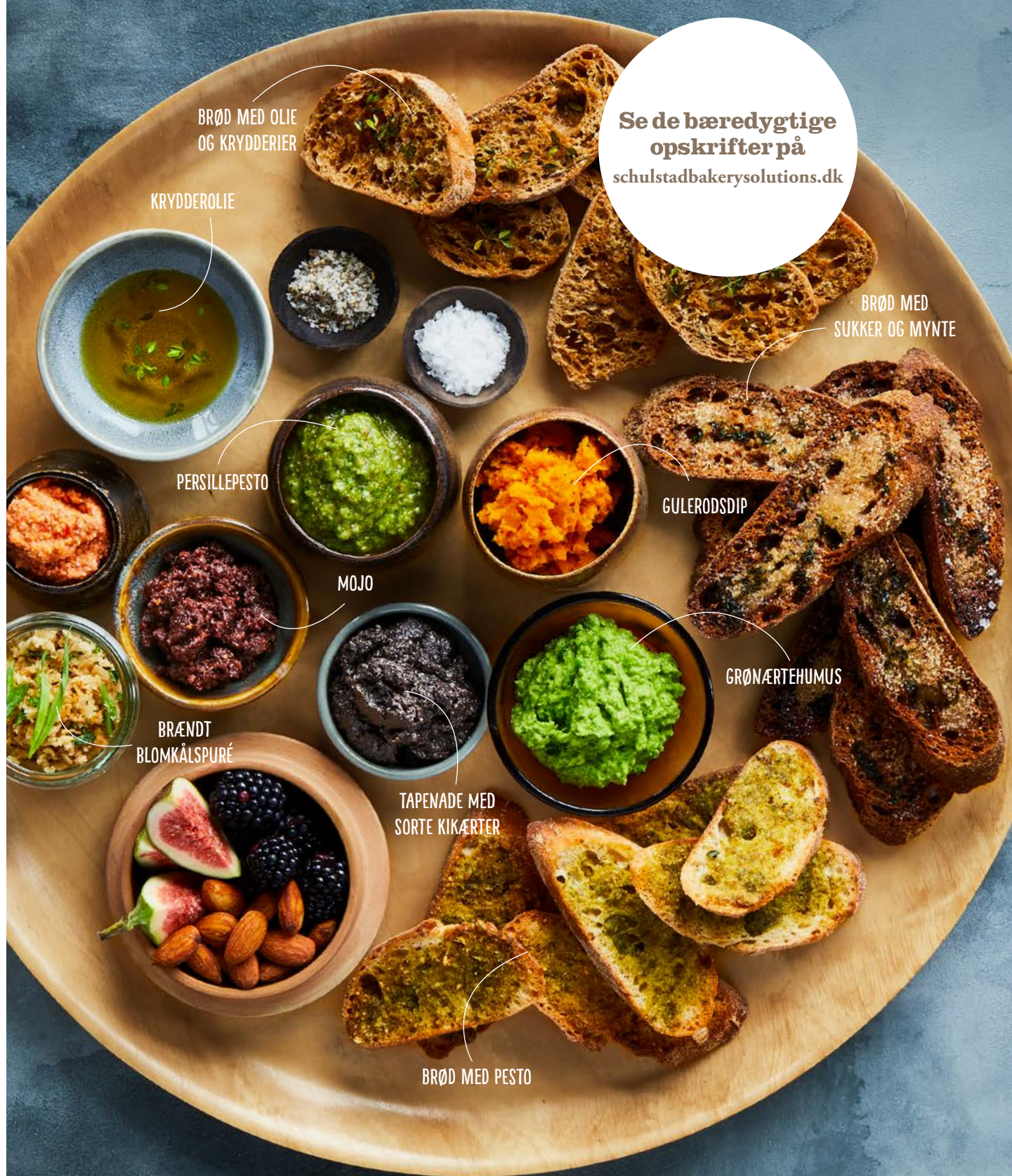
Se de bæredygtige opskrifter
på schulstadbakerysolutions.dk

Her er brugt følgende produkt:
50252011 Økologisk landbrød (rådej)



PLANTEBASERET

Den grønne runde snack-planke med stenovnsbrød



Her er brugt følgende produkter:
5000501 Rustic grov baguette
50150082 Surdejsbaguette



GRØNT DIP-TIP

Fermenteret kantinedressing

2 dl byg-miso
1 dl limesaft
2 spsk. hakket ingefær
Æbleeddike
2 spsk. flydende honning,
tilsmagt med lidt hvidløgsolie
Salt og peber



Nyderen, Deleren og
Den med det hele...

Den grønne runde
snack-planke kan anrettes
på frokostbuffeten eller
kan tages med ud,
til teammøde eller som
gå-hjem-tapas ved
fyraftens-møder.

Se hele vores
brødsortiment på
schulstadbakerysolutions.dk

Vi spørger dem, der gør en forskel

HVEM: Jakob Olesen. Kantinechef.

HVAD: Et bæredygtigt madportræt – med brød i centrum.

HVOR: Grundfos, Bjerringbro.

GRØN & ENERGI-RIGTIGT

Grøn & energirigtigt er madmottoet i de 12 kantiner hos Grundfos. For i verdens største pumpekonzern er de drevet af at indtage en aktiv, innovativ og offensiv rolle, når det handler om klima, miljø og energi. Også når det gælder kantinens 60 ansatte og den mad, der serveres dag og nat. Den fremstår markant grønnere end for bare få år siden – Læs her, hvordan kantinechef Jakob Olesen og køkkenteamet sætter brød ind i deres bæredygtige ligning.

”Vores opgave er at udvikle svar og løsninger, der medvirker til at vi ikke driver rovdrift på klodens ressourcer – det tvinger os madmæssigt til at tænke på en ny måde”

Nul-mission som løftestang

”Hos os var det bæredygtige tiltag ”stop madspild og støt genanvendelse” gennem ReFood et naturligt sted at starte. Det var med til at udfordre os og ændre vores adfærd gennem en nul-mission, der gik ud på at måle, veje og undgå produktions-spild og

serverings-spild. Det fik os til at tænke helt anderledes. Mere økologisk, mere klogt og mere udfordrende. Derfor er vi i dag på vej væk fra den traditionelle og spildtunge buffet. Vi tilbyder i stedet et balanceret og portionstilpasset koncept, der er mere café og a la carte lignende med dagens ret, en alternativ ret, frisksmurte sandwich, frokosttallerkener, madpakker, tapasbrædder, plus salat- og grøntbar til alle serveringer”, fortæller Jakob Olesen.

”Portions-princippet er kommet for at blive hos os. Det er en mere bæredygtig serveringsløsning sammenlignet med buffeter”

Brød er til at arbejde videre med

”Sætter vi brød ind i en køkkencirkulær tankegang, er det faktisk en god madspildstopper. Det er en af de råvarer, der ikke bør give et kantinekøkken madspild. Hos Grundfos kalder vi det ”noget at arbejde videre med”. Har du fx rugbrød til overs, kan det nemt laves til øllebrød, som fx kan

morgenserveres, og derefter laves til øllebrødschips, som kan bruges i grønne salater, på tapasbrædder, ved mødeserveringer eller som populær skuffe-snack til at tage med”.

Fleksible sandwich on demand

”Til frokost kører vi ”Up-front sandwich”. Dvs. vi laver frisksmurte sandwich efter gæsternes smagsønsker og på bestilling. På den måde undgår vi at have sandwich i overskud. De smøres efterhånden som gæsterne kommer i kantinen, på den måde er det mere fleksibelt og vi imødekommer fx plantebaserede og glutenfrie bestillinger – og det giver en super vigtig face-to-face dialog mellem køkken og gæster som vi ikke kan undvære”, runder Jakob Olesen af.

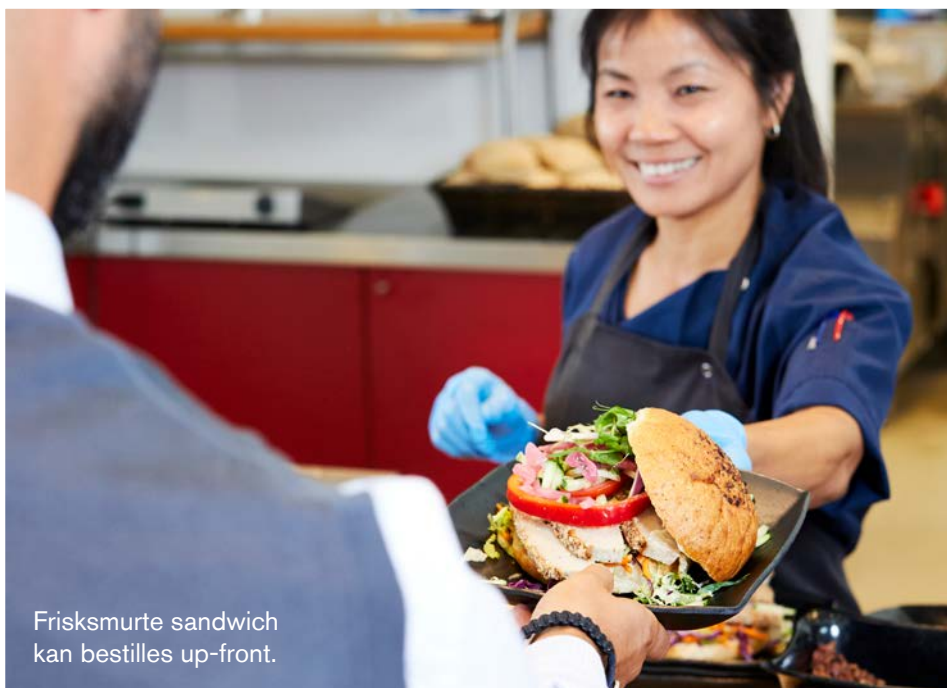
”I køkkenteamet udfordrer vi konstant hinanden og er nysgerrige. Har du set? Har du smagt? Har du hørt? er den måde vi bedst innoverer på i Grundfos”



Jakob Olesen, Hanne Glud og Philip Williams tilsmager dagens grønne suppe.



Portionsanrettet gazpacho med croutoner fra dagens rundstykker og brød.



Frisksmurte sandwich kan bestilles up-front.

SÅDAN!

Gør som Grundfos:
I kantinerne hos Grundfos vælges der til og fra på økologien, når det giver mening. Derudover er velsmag, sæson, tilfredshed og mættende måltider vigtigt.

Her er brødet bl.a. med til at give fylde i måltidet og bidrager til mæthedsfølelsen. Jo grovere jo bedre – set i forhold til et klimavenligt madvalg.

3 GRØNNE FRA GRUNDFOS

Portions-tilpas

–

Lav Up-front sandwich

–

Vælg råvarer du kan arbejde videre med



Øllebrødschips er meget populære – fx som snack i skuffen.



MORGENBRØD



**Økologisk håndværker
m. birkes og sesamfrø**

214226 · 50 g · 50 stk.
11 min. ved 190°C



**Økologisk
mørkt kernestykke**

214243 · 60 g · 60 stk.
11 min. ved 190°C



**Økologisk
blandede morgenbrød**

85211 · 73 g · 75 stk.
11 min. ved 190°C



Majsfryd

50150076 · 90 g · 36 stk.
Bag fra frost – 11 min. ved 190°C



Havrestykker

50150073 · 100 g · 40 stk.
Bag fra frost – 11 min. ved 190°C



Skagenslapper

219901 · 85 g · 75 stk.
11 min. ved 190°C



Gulerodshåndværker

80338 · 81 g · 40 stk.
11 min. ved 190°C



**Glutenfrit
flerkornsrundestykke**

40650010 · 60 g · 36 stk.
Optøs – klar til servering

FRANSKBRØD



Rundt franskbrød SG

80240 · 600 g · 10 stk.
Optøs – 11 min. ved 190°C



Durumbrod

80259 · 612 g · 8 stk.
Optøs – 11 min. ved 190°C



Speltbrød, mørkt

23507411 · 500 g · 12 stk.
Optøs – 11 min. ved 190°C



**Økologisk
gulerodsbrød**

80230 · 550 g · 10 stk.
Optøs – 11 min. ved 190°C

RUGBRØD



Klosterbrød

80203 · 1100 g · 8 stk.
Optøs – 25 min. ved 175°C



Softkernerugbrød

26123 · 900 g · 8 stk.
Optøs – 25 min. ved 160°C



Solsikkerugbrød

80324 · 1100 g · 8 stk.
Optøs – 25 min. ved 175°C



**Økologisk
rugbrød multigrain**

71700520 · 790 g · 12 stk.
Optøs – 25 min. ved 160°C



**Økologisk solsikkerugbrød
i skiver og bagepose**

26240 · 850 g · 12 stk.
Optøs – 30 min. ved 100°C



Gourmetbrød

80345 · 608 g · 12 stk.
Optøs – 11 min. ved 190°C



**Økologisk
kernerugbrød, 28 skiver**

26204 · ca. 1450 g · 8 stk.
Klar til servering



**Økologisk solsikke-
rugbrød, 28 skiver**

26305 · 1450 g · 8 stk.
Klar til servering

RÅDEJ



Gulerodsbrød (rådej)

80320 · 675 g · 12 stk.
Hæv – bag – server



Rugbrød (rådej)

8097 · 1000 g · 10 stk.
Hæv – bag – server



Rådejsplade

200510 · 1000 g · 8 stk.
Hæv – bag – server



**Økologisk
grovbolle (rådej)**

6839 · 80 g · 130 stk.
Hæv – bag – server



Økologisk grovbrød (rådej)

50252010 · 600 g · 12 stk.
Hæv – bag – server



Økologisk landbrød (rådej)

50252011 · 600 g · 12 stk.
Hæv – bag – server



**Økologisk
solsikkerugbrød (rådej)**

50252012 · 1000 g · 10 stk.
Hæv – bag – server

BAGUETTER



Baguette, mørk

8001 · 420 g · 25 stk.
11 min. ved 190°C



Baguette rustic durum

80645 · 391 g · 14 stk.
Bag fra frost – 11 min. ved 190°C



Surdejsbaguette ca. 35 cm

50150082 · 250 g · 22 stk.
Bag fra frost – 11 min. ved 190°C



Rustic grov baguette

50000501 · 375 g · 12 stk.
11 min. ved 190°C

SANDWICH- OG MADBRØD



**Rustikt
kuvertbrød, grov**

50000087 · 40 g · 100 stk.
Optøs – klar til servering



**Rustik
sandwich, grov, skåret**

50000086 · 115 g · 35 stk.
Optøs – klar til servering



**Fuldkornschilistykke,
skåret**

30406511 · 117 g · 40 stk.
Optøs – klar til servering



**Mørk SUB sandwich
m. drys**

200832 · 140 g · 42 stk.
Optøs – klar til servering



Økologisk SUB m. drys

200833 · 140 g · 42 stk.
Optøs – klar til servering



**Økologisk focaccia
m. multigrain**

85214 · 100 g · 50 stk.
Optøs – 4-6min. ved 190°C



**Økologiske
mørke landstykker**

50000068 · 112 g · 46 stk.
Optøs – klar til servering



**Glutenfrit
sandwichstykke**

332105 · 120 g · 30 stk.
Optøs – klar til servering



Buffetbrød, lys

50000095 · 350 g · 15 stk.
Bag fra frost – 11 min. ved 190°C



Thor rustik landbrød, grov

4451 · 450 g · 20 stk.
Optøs – 11 min. ved 190°C

BOLLER TIL FAST FOOD



**Burgerboller
sesam, skåret**

80302524 · 82 g · 24 stk.
Optøs – klar til servering



**Buffalo
burgerboller, skåret**

80303132 · 90 g · 48 stk.
Optøs – 2 min. ved 200°C



**Grove buffalo
burgerboller, skåret**

80303124 · 90 g · 48 stk.
Optøs – 2 min. ved 200°C



**Premium brioche
hamburger bolle, skåret**

26845000 · 75 g · 60 stk.
Optøs – klar til servering



**Glutenfri
burgerboller**

1201075 · 100 g · 20 stk.
Optøs – klar til servering



**Fuldkorns cafébolle
m. chia og hirsefrø, skåret**

50000079 · 100 g · 46 stk.
Optøs – klar til servering



**Cafébolle
m. ramsløg, skåret**

50000083 · 100 g · 35 stk.
Optøs – klar til servering

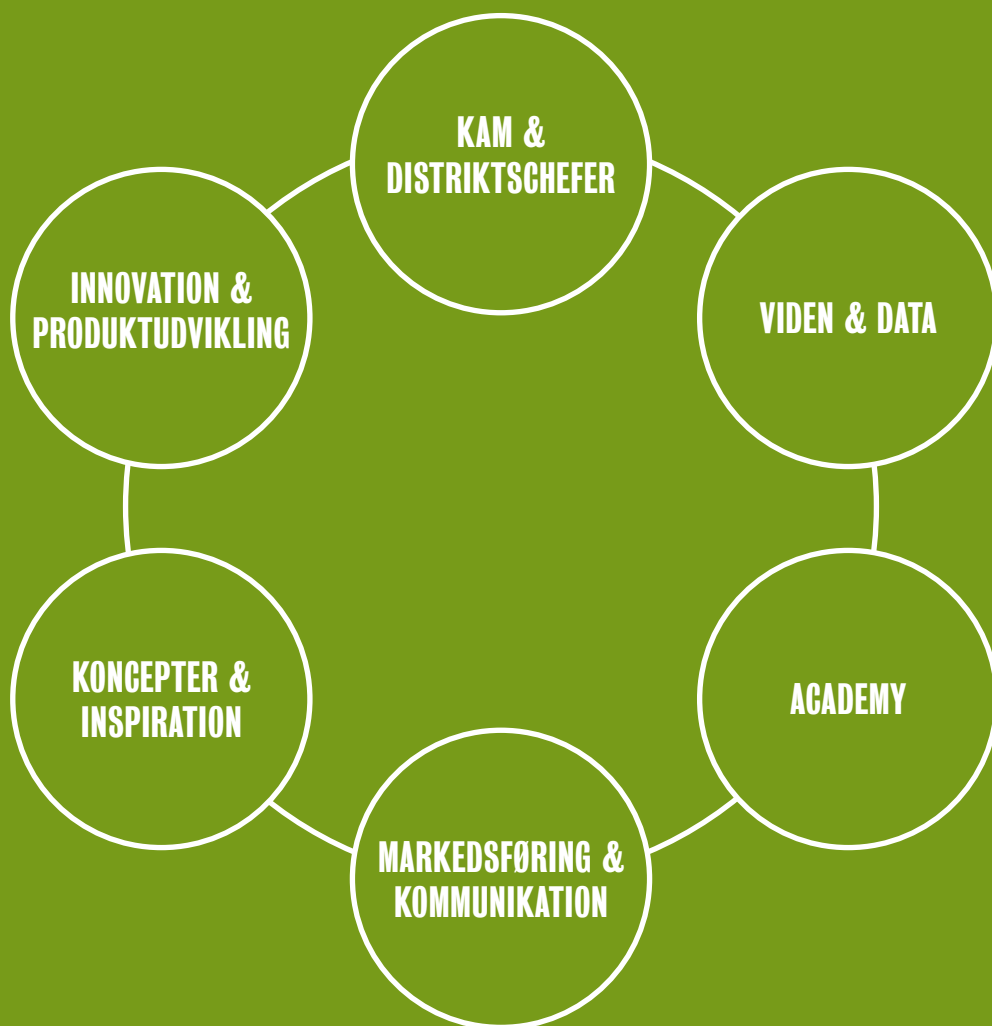


**Økologisk
cafébolle, skåret**

50000092 · 100 g · 46 stk.
Optøs – klar til servering

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

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.

