

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS



En bid tættere på dit mål

Fuldkorn

Økologi

Bagt i
Danmark



Dæk op med fuldkorn og få alle fordelene

Fuldkorn er en del af svaret på, hvordan du sammensætter menuen, så den bliver mere bæredygtig og sund.

Korn og andre vegetabiliske fødevarer er mindre ressourcekrævende at producere, end animalske fødevarer. Det skyldes, blandt andet, at fuldkorn kræver væsentligt mindre vand, end næsten alle andre fødevarer.

Med mere fuldkornsbrød på menuen er der også styr på spørgsmålet om mæthed i en mere plantebaseret kost. Fuldkorn mætter – og dét er med til at sikre, at dine gæster spiser mindre (www.altomkost.dk).

Brød er den vigtigste kilde til fuldkorn i kosten.

64% siger, at de altid, eller meget ofte, vælger fuldkornsbrød.

Fuldkorn



Fuldkornsburgerbolle med linsebøf. Få opskriften her.



Find dine fuldkornsbrød

Tilbyd fuldkornsbrød til alle måltider. Her finder du fuldkornsbrød til alt fra smørrebrød og burgere til sandwiches.





Godt brød, bagt i Danmark

Her får du nemt et overblik over de brød,
vi bager på vores danske bagerier.



Fem danske bagerier og egen mølle i Vejle

Foretrækker du at handle med lokale leverandører?

Vores danske historie går tilbage til 1880, hvor Viggo Schulstad åbnede sit første bageri. I dag driver vi fem danske bagerier.

Melet er vores største og vigtigste råvare. Vi vælger kornet med omhu, så du kan servere brød af den bedste kvalitet.

Kornet til vores hvedemel bliver dyrket i Danmark, Sverige og Tyskland, inden vi maler det på vores egen mølle i Vejle, der er 100% drevet på vindenergi.



Smørrebrød på rugbrød, der er
bagt i Danmark på dansk rugmel.

Smørrestet
rugbrød med
gulerodstatar.
Få opskriften her.



Bagt i Danmark

Hæv din øko-grad med brød og tiltræk flere gæster

Har du et mål om at hæve øko-graden i dit køkken? Så kan økologisk brød være en god og velsmagende kilde.

Når du synliggør økologien på menuen, minder du gæsterne om, at din kantine er med til at gøre en positiv forskel for klodens ressourcer.

Vi bager udvalgte af vores mest populære brød i økologiske varianter, så flest mulige får adgang til økologi. Gennem innovation sikrer vi, at vores økologiske brød har samme gode smag og kvalitet, som vores ikke-økologiske brød.

Se opskrifterne
med vores
ØKO burgerbolle.



Økologi



Dæk hele bordet med
økologisk brød

Økologisk bake off brød er en god
løsning til travle køkkener.



Tre veje til en grønnere menu med brød

Hver dag spiser mere end én million danskere i landets kantiner. Det giver de professionelle køkkener muligheden – og et stort ansvar – for at skubbe gæsternes spisevaner og adfærd i en mere plantebaseret og bæredygtig retning.

Men hvor skal du begynde for at få en mere bæredygtig kantine-hverdag?

Vores mål er at tilbyde brød, som hjælper dig godt på vej – uanset om du vil have mere økologi, mindske dit madspild eller skrue op for det sunde og det grønne på menuen. Vi har brødet til at dække bordet fra morgen til aften.

Her er tre veje, du kan gå, når du vil finde brødet til en mere plantebaseret, sund og bæredygtig menu:



Læs mere på schulstadbakerysolutions.dk/baeredygtighed

Kom godt i gang med den grønne omstilling i din kantine



Uffe Kjeldgaard Truelsen er uddannet kok og ejer af virksomheden Køkkenkultur, hvor han hjælper professionelle køkkener til at arbejde mere grønt og bæredygtigt:

“Den grønne omstilling begynder i de professionelle køkkener. Men der er for få, der ved, hvordan de skal gøre.

Mit mål er at skabe “spiselige forandringer” – i form af plantebaserede måltider, der smager fantastisk. Men det er også vigtigt at gøre forandringerne “spiselige” for de køkkener, der skal løfte opgaven.”

Læs hele interviewet, og få Uffe Kjeldgaard Truelsens råd til, hvordan du kommer godt i gang med den grønne omstilling i dit køkken.



Uffe Kjeldgaard Truelsen er uddannet kok og grøn forandringsagent.



Vores ansvar fra kornet på marken til duften af nybagt brød i dit køkken

Som en stor virksomhed og arbejdsplads har vi et betydeligt ansvar for at bidrage til et bedre klima, bedre sundhed og for at være en attraktiv arbejdsgiver for vores ansatte.

Vi arbejder for at reducere CO2e i vores egen drift, mindske spild og for at optimere vores brøds sundhedsprofil, så du kan servere brød med god smag i munden.

Vi er ejet af svenske landmænd, der sikrer, at vi stiller de rigtige krav hele vejen fra jord til bord. Og sammen med vores søsterselskaber og leverandører arbejder vi for at fremme bæredygtig dyrkning af vores mel, korn og råvarer.

Vi bager for en bedre verden. Se mere her.



Else Marie Christensen
Distriktschef
Nordjylland
Mobil: 29 21 64 75
else.marie.christensen@
lantmannen.com

Jacob Jensen
Salgskonsulent
Hovedstaden & Nordsjælland
Mobil: 21 34 37 40
jacob.jensen@
lantmannen.com

Bente Bach Simonsen
Distriktschef
Midtjylland
Mobil: 21 15 74 12
bente.simonsen@
lantmannen.com

Lotti Kaibinger
Distriktschef
Fyn, Syddjylland &
Vestsjælland
Mobil: 20 12 69 25
lotti.kaibinger@
lantmannen.com

Pia Løvgren Sørensen
Distriktschef
Hovedstaden, Øst-/
Sydsjælland & Bornholm
Mobil: 40 44 95 25
pia.lovgren.sorensen@
lantmannen.com

