

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

Økologi & brød

STORT
ØKO BRØD
SORTIMENT



Stort øko sortiment

Økologi er blevet for alle, og markedet forventes fortsat at vækste fremover.

Med Schulstad Bakery Solutions store udvalg af lækre og velsmagende økologiske brød kan du give dine gæster det, de efterspørger. Vælg imellem frisk brød, bake-off eller den nemme rådej. Vi følger øko-sortimentet til dørs med inspiration, tips & idéer samt professionel rådgivning, så det bliver nemt for dig at få økologi på din menu.

Skær til, udvid, forny, forandr din menu... med vores spændende og varierede udvalg af økologiske brød, har du god mulighed for at sammensætte en spændende menu og øge din indtjening – nu og i fremtiden.

Køkkenerne siger:

"JEG HAR EN HOLDNING TIL, AT ØKOLOGI ER EN DEL AF MIT KØKKENS FREMTID"

Kilde: Schulstad Bakery Solutions forbrugeranalyse 2016

MORGEN

MIDDAG

AFTEN

SNACK



ØKO-BRØD TIL ALLE dagens måltider

Lyse, mørke, grove, sprøde, bløde, runde, flade eller firkantede – her er økologiske brød for enhver smag. Schulstad Bakery Solutions' økologiske brød kan spille en vigtig rolle i et hvert måltid – morgen, middag, aften eller som snack.

Netop bredden i vores øko-sortiment er en oplagt løsning til dig, der ønsker et fuldt sortiment, men også til dig, der ønsker muligheden for at have økologi som en del af din menu.

VORES ØKO – et stærkt sortiment

Vi følger markedets udvikling og omsætter de nye fødevareretrends til stærke forretningskoncepter og lækre, velsmagende brød.

At vælge økologisk er for mange et naturligt valg og vi er stolte af at kunne præsentere 4 nye økologiske brød, som spænder fra det indbydende stenovnsbagte Gulerodsbrød til det karakterfulde Rugbrød med ølmalt. Nyheder, der vil gøre sig bemærket på din menu. Go' appetit!

Brug den sidste krumme

Ud af den samlede mængde madspild i Danmark står restauranter, institutioner, storkøkkener m.fl. for cirka 8%, hvilket giver 60.000 tons madspild om året.* Sådan behøver det ikke at være. Brød, der ikke bliver brugt, kan med lidt kreativitet blive til knasende tilbehør, som fx crostini toppet med sæsonens råvarer.

*Kilde: www.madspild.dk

Scan koden og se idéer og opskrifter til at minimere madspild.



4

NYHEDER der gør sig bemærket

  
Økologisk Mørkt landstykke, skåret
Stenovnsbagt med sprød skorpe samt en saftig og åben krumme. Bagt med bl.a. durum og groft rugmel. (5000068)

   
Økologisk Rugbrød med ølmalt og gulerod
Karakterfuldt rugbrød med en fugtig og lækker krumme. Bagt med bl.a. rugkerner og ølmalt, der giver en let eftersmag af malt og lakrids. (26306)

  
Økologisk Gulerodsbrød
Lækkert og indbydende stenovnsbagt brød med gyldne toner fra gulerødderne. Bagt med bl.a. surdej, solsikkefrø og majsflager. (80230)

   
Økologisk Solsikkerugbrød
Saftigt og kernefyldt rugbrød. Bagt med bl.a. rugsurdej, som giver den helt rigtige rugbrødssmag, rugkerner og solsikkekerner. (26305)



Viden om øko mærkerne

De to økologi-mærker er forbrugernes garanti for, at varen er fremstillet efter økologiske principper. Uanset hvilket mærke, der anvendes, skal økologiske fødevarer i Danmark som minimum overholde EU's økologiregler (det grønne mærke). Alligevel har vi i Danmark fastholdt det røde Ø-mærke, fordi 100% af befolkningen* kender det og har stor tillid til det.

*Forbrugermåling, YouGov har udarbejdet for Miljø- og Fødevarerministeriet, publiceret 6. marts 2016.



Det røde Ø-mærke er garanti for, at det er de danske myndigheder, der fører kontrol med de gårde og virksomheder, der producerer, forarbejder og pakker eller mærker de økologiske varer. Mærket kan påsættes økologiske varer fra udlandet, hvis de ompakkes i Danmark under de danske myndigheders kontrol.

Det er frivilligt at sætte Ø-mærket på økologiske varer.



EU's grønne økologi-logo er dokumentation for, at en økologisk vare er produceret efter EU's økologi-regler:

- Mindst 95% af produktets ingredienser af landbrugsoprindelse er økologiske
- Produktet lever op til de officielle kontrolkrav
- Produktet kommer direkte fra producenten eller forarbejdningsselskabet i forseglet emballage
- Produktet bærer navnet på producenten, forarbejdningsselskabet eller distributøren samt navn og kode på kontrolmyndigheden

EU's grønne økologi-logo er siden 2010 obligatorisk på alle økologiske varer inden for EU. Du kan læse mere om økologisk mærkning på fx Landbrug & Fødevarers hjemmeside www.lf.dk

DET GÅR KUN EN VEJ for økologien



"Vi spår at næste økologiske bølge kommer i udebespisningen – alle prognoser peger den vej".

Torben Blok,
markedschef ved
Økologisk Landsforening.

Den økologiske omsætning inden for foodservice (kantiner, storkøkkener og restauranter) var i 2015 1.7 mia. kroner og forventes fortsat at vækste markant. "Jeg kender ikke til nogen andre områder med så hastig vækst, som vi oplever det med økologien", siger Torben Blok, markedschef ved Økologisk Landsforening om tallene fra Danmarks Statistik.

Argumenterne for en god forretning og en god bundlinje er til stede som aldrig før, vurderer Torben Blok. Kunderne efterspørger aktivt Det Økologiske Spisemærke, blandt andet via henvendelser til Torben Blok og hans kolleger. Væksten flytter ud af byerne og ind i landområderne. Det er en meget markant udvikling. Økologien er blevet for alle. "Det giver solid basis for at lægge om til økologi. Hvorfor skulle kunder, der køber økologisk i supermarkederne have lyst til at vælge anderledes, når de spiser ude?", spørger han.

Der er imidlertid ikke så mange inden for foodservice, der endnu har valgt det til. Ud af 1933 økologiske spisemærker er kun 147 inden for Horeca-segmentet, oplyser Torben Blok: "Der er rig plads til first movers. Det er et marked, der er underrepræsenteret i forhold til de mennesker, der handler økologi. Derfor spår vi, at næste økologiske bølge kommer i udebespisningen – alle prognoser peger den vej".

Med Guld-, Sølv- og Bronze-spisemærkerne sender spisestederne et signal om, at de har taget et valg. Og det gør det let som gæst eller turist i en by at finde og vælge præcis den restaurant eller café, man ønsker.

Men det handler ikke kun om at få mærket, som i øvrigt er gratis og tilgængeligt for alle, der vil deltage og engagere sig. For økologi er holdninger, Torben Blok forklarer... "så ved man, at kokken har truffet et valg om bedre dyrevelfærd, rigere natur og bedre grundvand. Med Det Økologiske Spisemærke fortæller han, at her kan vi tilbyde dig en vare, der er bakked op af en holdning".

Man skal altså kun gå efter at få disse kunder, hvis man har en holdning til sine råvarer, lyder rådet fra Torben Blok. "En god spisoplevelse kræver sit håndværk, det er hele forudsætningen. Det Økologiske Spisemærke bidrager med troværdighed og viser gæsterne, at maden er tilberedt med økologiske råvarer, hvor der er en holdning bag".

Køkkenerne siger:

"JEG ER I ET KØKKEN, HVOR
BÆREDYGTIGHED OG SYNLIG
ANSVARLIGHED ER EN
NATURLIG DEL AF VORES
KØKKENPROFIL"

Kilde: Schulstad Bakery Solutions
forbrugeranalyse 2016



Spisemærket kan anvendes af alle professionelle køkkener, og det er gratis at være med.

www.oekologisk-spisemaerke.dk



Dæk op med økologi

"Alt brød på menuen er økologisk!" Smag på dette statement. Det har power og gennemslagskraft. Med ét vil du skabe opmærksomhed, og dine gæster vil tage imod det med glæde, for interessen for økologiske fødevarer har aldrig været så solidt og bredt funderet i Danmark som nu*.

*Kilde: Artikel af 3. marts 2017, Økologisk Landsforening.

FROKOST



MORGEN



AFTEN



Køkkenerne siger:
"I VORES KØKKEN VIL VORES KUNDER GERNE HAVE ET ØKOLOGISK VALG, DERFOR GØR JEG ØKOLOGISKE TILVALG PÅ BRØDSIDEN."

Kilde: Schulstad Bakery Solutions forbrugeranalyse 2016

SNACK



Hos Schulstad Bakery Solutions har du altid adgang til inspiration, de seneste fødevaretrends, spændende cases m.v. Scan koden og få et overblik over vores koncepter og find skønne opskrifter.

Det er ikke længere nok at have fokus på håndværk og tilberedning af brødet. Bageglæde og faglighed har fået konkurrence af dokumentation og tal. Vores økologiske rådejsprodukter hjælper dig på vej – med dem sparer du både tid og ressourcer.

FA NEMT ET GODT REGNSKAB

Vidste du, at øko-regnskabet nemt bliver bedre, når du bruger økologisk rådej? I økologisk rådej tæller hele vægten – altså inklusive vandet – i dit øko-regnskab.

Bager du selv, tæller kun vægten fra hver af de økologiske bageingredienser. Et godt tip er derfor at bage dine brød af vores lækre økologiske rådeje – det bonner positivt ud i dit øko-regnskab, og kan være med til at booste din placering inden for Det Økologiske Spisemærke.

Flere fordele ved ØKO RÅDEJ

Tø op og spring direkte til den kreative bageglæde. Rådej kan bruges til bagværk til alle måltider. Den er nem og hurtig at gøre til dit eget, og du bestemmer selv, hvor meget du vil forme, folde, snitte eller tilføje af drys. Prøv fx brød i hævekurv, stjernebrød, flettet brød, baguetter eller boller – kun fantasien sætter grænser...

DEJ TIL BÅDE SALT OG SØDT

UÅNEDE MULIGHEDER FOR INDHOLD, FORM OG DRYS

SKABER NEMT BAGEGLÆDE I DIT KØKKEN

GØR DET NEMT AT VÆRE KREATIV OG SÆTTE SIT PERSONLIGE PRÆG

EN DEJ – MASSER AF MULIGHEDER

FORARBEJDET ER KLARET – SKAL BARE FORMES OG BAGES!

NEM AT HÅNDTERE

MANGE MULIGHEDER MINDSKER MADSPILD

Det siger køkkenerne:

”VI VÆLGER ØKOLOGISK BRØD, FORDI KØKKENETS ØKOLOGIGRAD DOKUMENTERES I VIRKSOMHEDENS SAMLEDE GRØNNE REGNSKAB OM BÆREDYGTIGT FORBRUG”

Kilde: Schulstad Bakery Solutions forbrugeranalyse 2016



Bageberegner

er et værktøj, du kan bruge for at få et klart overblik over, hvad der er mest hensigtsmæssigt i dit bagebudget. Det er en hurtig og smart måde at få et kvalificeret grundlag at træffe beslutningerne ud fra. Resultatet viser dig dine årlige omkostninger ved de valgte bageformer og dine mulige besparelser ved anvendelse af henholdsvis bake-off, rådej eller bag selv. Hvad er bedst i dit køkken? Få svar på www.schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.





Økologisk Focaccia med multigrain

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



Økologisk Focaccia med rosmarin

85213 · 100 g · 50 stk.
4-6 min. ved 190°C



Økologisk Mørkt landstykke, skåret

50000068 · 112 g · 46 stk.
Tø og server



Økologisk Cafébolle, skåret

50000092 · 100 g · 46 stk.
Tø og server



Økologiske Blandede Morgenbrød

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



Økologisk Gulerodsbrød

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

Et stærkt øko sortiment

Næste økologiske bølge kommer i udebespisningen – alle prognoser peger den vej*. Med Schulstad Bakery Solutions' stærke, smagfulde og lækre sortiment er du klar og klædt på til at servicere de øko-bevidste gæster.

*Udtalelse fra Torben Blok, markedschef ved Økologisk Landsforening.



Økologisk Solsikkerbrød i skiver og bagepose

26240 · 850 g · 12 stk.
40 min. ved 100°C



Økologisk Rugbrød Multigrain

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



Levebrød – Økologisk Multikerne Rugbrød

26057 · 725 g · 12 stk.
Klar til servering



Kornkammeret – Økologisk Kernerugbrød

26029 · 500 g · 15 stk.
Klar til servering



Kornkammeret – Økologisk Solsikkerbrød

24297 · 500 g · 15 stk.
Klar til servering



Økologisk Kernerugbrød

26204 · 1450 g · 8 stk.
Klar til servering



Økologisk Mørkt Rugbrød

26236 · 1350 g · 8 stk.
Klar til servering



Økologisk Solsikkerbrød

26305 · 1450 g · 8 stk.
Klar til servering



Økologisk Rugbrød med øl-malt og gulerod

26306 · 1500 g · 8 stk.
Klar til servering



Økologisk Grovbolle (rådej)

6839 · 80 g · 130 stk.
Hæv, bag og server



Økologisk Grovbrød (rådej)

50252010 · 600 g · 12 stk.
Hæv, bag og server



Økologisk Landbrød (rådej)

50252011 · 600 g · 12 stk.
Hæv, bag og server



Økologisk Solsikkebrød (rådej)

50252012 · 1000 g · 10 stk.
Hæv, bag og server

GODE RÅD er kun et opkald væk

Konsulenter

Giv os et ring, når du har brug for viden om produkter og priser.



Else Marie Christensen
Distriktschef

Mobil: 29 21 64 75
else.marie.christensen@lantmannen.com



POSTNUMRE: 7470, 7700-7990,
8370, 8400-8420, 8500-8586, 8800,
8830, 8850-8870, 8900-9990



Bente Bach Simonsen
Distriktschef

Mobil: 21 15 74 12
bente.simonsen@lantmannen.com



POSTNUMRE: 6880, 6900-7080,
7130-7171, 7260, 7270, 7280,
7323-7451, 7480-7680, 8000-8362,
8380-8382, 8450-8471, 8600-8783,
8831-8840, 8881-8883



Lotti Kaibinger
Distriktschef

Mobil: 20 12 69 25
lotti.kaibinger@lantmannen.com



POSTNUMRE: 5000-6870, 6893,
7100, 7120, 7182-7250, 7300, 7321



John Ibsen
Distriktschef

Mobil: 23 68 51 12
john.ibsen@lantmannen.com



POSTNUMRE: 2600-2630, 2640,
2740, 2750, 2765, 3630, 3660,
3700-3790, 4000, 4030, 4050-4593,
4621-4640, 4653-4656, 4682-4990



Katja Alban
Distriktschef

Mobil: 29 10 50 71
katja.alban@lantmannen.com



POSTNUMRE: 2100, 2200, 2400,
2700-2730, 2760, 2800-3600, 3650,
4040



Pia Løvgren Sørensen
Distriktschef

Mobil: 40 44 95 25
pia.lovgren.sorensen@lantmannen.com



POSTNUMRE: 231, 900, 999,
1001-2000, 2300, 2450, 2500,
2635, 2650-2690, 2770, 2791,
4600, 4652, 4660, 4681

Vi ønsker at have en nær og direkte relation til både eksisterende og potentielle kunder. Derfor opfordrer vi dig til at tage kontakt til os – uanset hvad du har på hjertet. **Alle typer af henvendelser er velkomne.**

Tilmeld dig vores online nyhedsbrev på

schulstadbakerysolutions.dk



Lantmännen Unibake Academy

Giv os et ring, når du har brug for inspiration eller uddannelse.



Hanne Bojsen
Uddannelseskonsulent

Mobil: 21 48 51 17
hanne.bojsen@lantmannen.com



Jonas Stenholm Allermann
Uddannelseskonsulent

Mobil: 61 18 51 73
jonas.allermann@lantmannen.com



Hans Henrik Thyrsted
Markedschef

Mobil: 23 68 52 64
hans.henrik.thyrsted@lantmannen.com



Mette Thomsen
Key Account Manager

Mobil: 23 68 54 28
mette.thomsen@lantmannen.com



Jørgen Knudsen
Salgschef

Mobil: 40 42 95 25
jorgen.knudsen@lantmannen.com



Kim Mikkelsen
Key Account Manager

Mobil: 23 68 51 29
kim.mikkelsen@lantmannen.com



Jens Thuesen Kyhn
Salgschef

Mobil: 29 16 41 30
jens.thuesen.kyhn@lantmannen.com



Alice Vejs Thisgaard
Salgskordinator

Fastnet: 76 28 52 65
alice.vejs.thisgaard@lantmannen.com



Sanne Brøndum Søndergaard
Salgskordinator

Mobil: 23 68 51 26
sanne.sondergaard@lantmannen.com

VI BAKKER OP

om dine økologiske valg

Vores brede, økologiske brødsortiment bakker op om en stærk tendens. Flere køber økologisk, også når de spiser ude. Schulstad Bakery Solutions er din sikkerhed for, at du kan tviste, forny og forandre din menu – med økologi.

Med professionel vejledning og rådgivning står vi bag dig med de nyeste trends, spændende brød og innovative koncepter, så du kan træffe holdbare beslutninger, der flytter noget, og får flere gæster ind ad døren.

Opskrifter

Søger du gode tips og idéer? Scan koden og få inspiration til nye, spændende opskrifter.



Historier

Vi fortæller de relevante og interessante historier, som ligger gemt i vores produkter.



Rådgivning

Vi tilbyder kompetent rådgivning, der hjælper vores kunder med at gøre brød til en god forretning.



Innovation

Vi nytænker og udvikler løbende vores produkter og sørger for, at de imødekommer kundernes behov.



Koncepter

Vi støtter op om vores produkt-kategorier med koncepter, der har fokus på inspiration og forretningsoptimering.



Indsigter

Vi kender de skiftende krav fra slutbrugerne og har altid de nyeste foodtrends for øje i vores produktudvikling.



Inspiration

Vi underviser i brugen af vores produkter og inspirerer med nye og innovative opskrifter.



Lantmännen
Unibake