

UDELIV

Ud i det fri



BÄKO
DANMARK

Haven, picnic, skovtur, strandtur & ud i det blå...

UDELIV

Ny sæson, nyt fokus. Foråret er her og det betyder at naturen indbyder endnu mere til at være ude og omkring. Så med dette hæfte vil vi igen have fokus på, hvad kunderne vil have i en krisetid, denne gang med afsæt i UDELIVET - altså produkter to go, på farten, på tur og ja altså bare ud i det blå.

Hvor er det fantastisk, at håndværksbagerne kan levere alle de produkter, der egner sig super godt til at tage med på en picnic, en skov-vandring, en tur på terrassen i solen eller måske endda en tur til vandet.

Hvis du skruer op for din markedsføring af TO GO / "nemme at spise på farten produkter", bliver dine kunder mere opmærksomme på, at det er en mulighed at købe hos bageren. Det kunne være reklamer for:

- **Picnic pakker** (mad, kage og drikkevarer)
- **Sandwich og salater i TO GO emballage**
- **Varme og kolde drikke TO GO**
- **Kager der er nemme at spise i det fri**
- **Desserter der egner sig til udelivet**
- **Bålmad** (der kan laves/varmes over bål/grill)

Jo mere du tilbyder og gør opmærksom på, jo mere vil du få ud af det. Kunderne har forpuppet sig der hjemme siden vinteren kom, og når foråret så viser sig fra sin tørre og solrige side, vil det i den grad give anledning til at komme ud i det fri. Hvordan ser dit sortiment ud i denne kategori?

Vi har sammen med vores samarbejdspartnere samlet en masse idéer til lige det - **UDELIVET**.

Frem til sommer (hvor vi forhåbenligt kan rejse igen) vil den danske natur være danskernes frirum - ud i naturen og opleve. Her skal man selvfølgelig have mad med på farten. Det skal være lækkert, nemt at spise, godt og praktisk emballeret ...

BAGELS

Et stykke bagværk, der også har fået en del opmærksomhed i denne folder er en klassiker, der mætter dejligt, er nem at variere og egner sig yderst godt til at tage med på farten, nemlig BAGELLEN. Dette stykke bagværk stammer helt tilbage fra 1600 tallet, hvor den er "vandret" fra Europa til USA.

Læs mere om den, hvordan den kan varieres.

BÄKO DANMARK ONLINE

Har du set at vi er begyndt at lave LIVE webinarer? De næste 2, er den 7/4 og den 26/4-2021. Se temaer og tilmelding i vores nyhedsbreve. På vores første webinar havde vi 30 bagerier med og håber på, at vi kan få flere med og få lov at sende noget inspiration ud til jer. Webinarer er nyt for de fleste, også for bager branchen, men de giver så meget mening. Vi har hver gang en ekstern "expert" med, som taler ud fra et givent relevant tema. Det er ikke produkt specifikt, men decideret ment som inspiration til udvikling til DIN forretning.

Hiv en time ud af din travle kalender, sæt dig til rette med en kop kaffe eller hør med mens du pakker varer. Alt det kræver er en telefon, ipad eller pc, der er på internettet. *Vi ses.*

Drikke - TO GO

Kaffe, latte, te, chai, limonade, smoothies, iskaffe mf., er i den grad noget du kan sælge i disse særlige tider, især nu til foråret, vil de kolde drikke være populære. En kaffeshop med respekt for sig selv tager gerne 45,- for en iskaffe eller 40,- for en smoothie. Hvis du samtidigt tænker "i sæt", når du sælger drikkevarerne, så er der en god fortjeneste her.

Et sæt kunne være: *Kaffe og en cookie, Smoothie og en panini, Lemonade og et pølsehorn, eller en Frappé og en brownie.*

 *Drikke TO GO er meget populært og især forår/sommer inviterer til de kolde varianter*

Du kan også gøre det mere attraktivt at købe drikkevarer hos dig ved at tilbyde, at når man køber en kold eller varm TO GO drik, så får man et mini stykke af "dagens kage" med.

Se en masse idéer, opskrifter og alle produkterne til at lave de kolde drikke TO GO i vores folder der hedder *Smoothies, Iskaffe og Shakes HER.*



Bagels er...

Der findes flere teorier om, hvordan bagelen blev opfundet. Ingen ved helt med sikkerhed hvor og hvordan den blev opfundet men denne fortæling her, er den, der går mest igen.

Ifølge en fortælling rullede bagelen ind i historien i 1683. En lokal jødisk bager i Wien ville takke den polske konge for at redde Østrigerne fra Tyrkernes invasion. Derfor bagte han en speciel hård bolle, der lignede en stigbøjle. På Østrigsk hedder stigbøjle "beugel", og dette blev med tiden til "bagel".

"Beugel" betyder ring eller armbånd. Bagelen blev hurtig populær i Polen. Da tusindvis af polske og østeuropæere i 1880'erne immigrerede til Nordamerika, tog de bagel-traditionen med. De fleste tog til New York, der den dag i dag er udnævnt som "bagelmekka".

Produktionen af bagels skød for alvor i vejret, da bagelmaskinen blev opfundet i 1958 og både produktion og distribution af bagels blev effektiviseret, og bagels spredte sig efterhånden til hele USA. I 1980'erne var bagelen blevet så almindelig i USA, at amerikanerne spiste bagel en gang om ugen i gennemsnit og i 1998 spiste hver amerikaner gennemsnitligt 8 kg. bagels på et år. I dag er bagels stadig et af de mest populære brødprodukter i USA.

Bestiller man en original New York-bagel, får man en bagel med creamcheese og røget laks og intet andet. For i New York skal en original bagelsandwich være meget simpel. Bagels blev oprindeligt betragtet som morgenmad, men de bliver nu spist hele dagen.

I mange år var bagelopskriften en velbevaret hemmelighed blandt østeuropæerne i USA.

Bagels bages traditionelt af gærdej og er en af de eneste brød der koges, inden det bages. Det sker for både at sænke indholdet af stivelse og for at give bagelen den karakteristiske seje overflade og den tunge krumme.

Kilde: wikipedia

Bagels - TO GO

Bagels er et klassisk stykke bagværk, der som en af de eneste i sin art, bliver både kogt og bagt, hvilket giver produktet sin specielle tætte krumme. Bagels mætter godt og egner sig godt til sulten på farten, til picnic-kurven, frokost på en bænk eller morgenmad på terrassen. Se nogle gode basis opskrifter på bagels i CSM foldren HER. På side 7 i denne folder, finder du også Bagels på frost - nemt og lækkert, hvis det skal prøves af.

Oprindeligt var Bagels udelukkende en morgenmads spise. Smurt med frisk ost, marmelade eller ristet og smurt med smør. Senere hen er det også blevet en "frokost ting", da bollen med hul i med den tætte krumme, egner sig yderst godt til noget lækkert fyld, som laks, kylling og masser af friske grøntsager. I USA ser man især også at Bagelen brugt i dessert lignende serveringer, med nutella, marmelade og frugt, næsten som en bror til den hypede donut 😊

Læs hele historien om Bagelens oprindelse på side 4 og brug det i din marksføring. Se idéer til spreds, dressinger og fyld i vores opdaterede TO GO folder HER.

☞ Morgenmads Bagels - Sandwich Bagels - Dessert Bagels



Emballage til Bagels

Når man skal tilbyde Bagels til sine kunder, som de skal have med ud i det fri eller blot med på farten, er det meget vigtigt, at denne er pakket ind. Både så Baglen holder på formen og så den er nem at spise. Her nedenfor kan du se nogle idéer til Bagels emballage fra Multiline. På en traditionel Bagelbar pakker man en Bagel ind i 2 lag papir. Man pakker det første stykke papir stramt rundt om baglen, skærer brødet over på midten og pakker et stykke papir mere udenom. Dette er lidt besværligt, så vi har her forslået nogle alternativer nedenfor.

Se kataloget med alt emballage til TakeAway HER. Bestil produkterne direkte hos MultiLine på www.multiline.dk




MultiLine

CSM Bagels

Amerikanske bagels - det moderne grundlag for et alsidigt brød - ideel til alle pålægsvarianter. Vores typiske amerikanske bagels, der er lavet af klassisk gærdej i forskellige varianter, har altid været populære. Med deres håndværksmæssige udseende, deres ekstra bløde dej og den specielle overflade er de lige i øjet - ikke kun blandt unge brødselskere. Mange af dine kunder vil blive ægte bagel-fans - prøv det!

Vil du lave dine egne bagels (se opskrifter HER), eller vil du købe disse varianter på frost. Se også den inspirationsfyldte folder "American Bagels" HER.

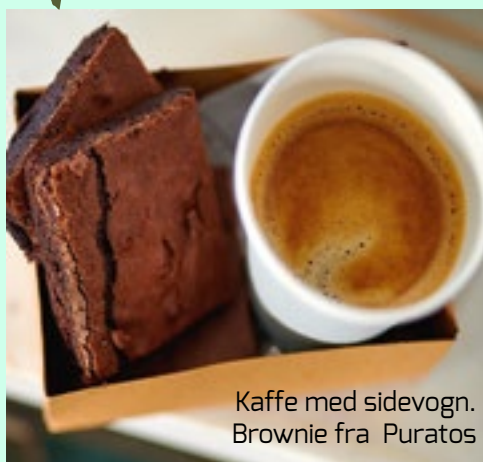
 **PRODUKTERNE: 401893*, Kraftkorn Malt Bagel. 408192*, Sesam Bagel.**



Idéer til picnic



WBB spinat rulle med feta,
varenummer: 401439



Kaffe med sidevogn.
Brownie fra Puratos



Puratos
Morgenmads sandwich.
se opskrift i "Mad på farten" HER.



CSM veganske muffins.
Se CSMs veganske folder HER



TO GO DRIKKE

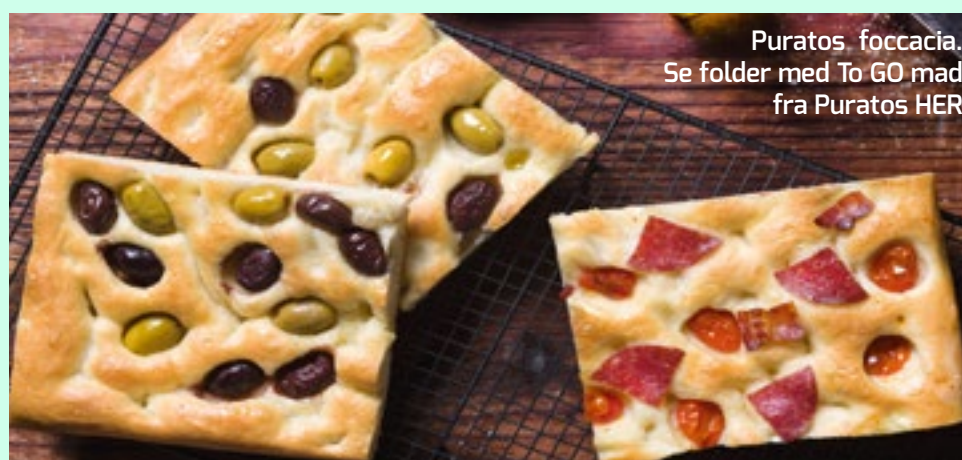


Kaffe med "sidevogn". Her er det en kaffe med en muffin sat i kaffe kop, toppet med frisk fløde og nødder.

Egner sig godt til "Ud i det blå pakker" med forskellige drikke kolde som varme og forskellige kager på siden.



CSM veganske kanel stykker.
Se CSMs veganske folder HER.



Puratos foccacia.
Se folder med To GO mad
fra Puratos HER

Kage på pind/i kop

Når man er på farten og ude i naturen, er det skønt at have noget forplejning med sig, som er nemt at gå til, nemt at spise og ikke grisser for meget. Puratos har mega gode idéer til hvad hvordan du kan lave nogle kager der egner sig godt til at tage med ud i det fri.

Variationer og pynt er der mange muligheder af. Se opskrifter på kager i Puratos folder HER. Hvis man ønsker at bage en kage i en engangskop, kan man bage en almindelige muffin/cupcake og servere den sammen med kaffe i en kop og pynte den af med fx fløde og nødder.

🍰 Kager på pind – Kager i TO GO kop



Køb forme &
ispinde hos BÄKO.
Se folder "forme
til is og kage"
HER

Dessert TO GO

Æble/blomme sylt med vanilje, kanel og Chiagrød (308029) lavet på Mandelmælk (715532*). Det er blot én idé til en dessert til picnic-kurven. Se opskrifter fra Puratos på Desserter i Glas HER. Desserten/kagen kunne også pakkes i et plastbæger, eller en lille brunt bæger.

Se alle dessertglas, sylteglas, flasker, patentglas, i folderen "Desserter TO GO" HER. Glassene her nedenfor har Multiline varenummer 111028 & 111023.

Købes hos Multiline, direkte på:

www.multiline.dk

 *Blåbær Cheesecake i glas*



 *Æble/blomme sylt
& Chiagrød*



GRILL & BÅLMAD

Mad på grill, mad på bål, mad i udekøkkenet, skal jo også nogen gange være nemt og lækkert, derfor giver det god mening at kunden kan hente sine grill flutes, focaccia, pandebrød, pizzadej, snobrødsdej, bål-desserter, kiks til at lave Smores af (skumfiduser, kiks og chokolade over ild) osv. hos bageren.

Pita fest

Skal der være ude-fest, bål-fest eller have-fest, så lad der fx være "PITA-fest", "Fladbrøds-fest", "Pizza-fest" eller noget helt 4., med ubagt/bagt brød som hovedperson. Tilbyd fx dine kunder en "byg-selv-PITA"-løsning med pita brød, grøntsager, dressing og lidt kød, fisk eller falafel. Pakket i praktisk emballage, så det er nemt at tage "PITA festen" med ud i det fri.

Få idéer til dine grill og bål HER hos Puratos og HER hos CSM.



Forår 2021
Ud i det fri,
hygge i haven, mad
over bål, grill,
picnic,
skovtur...



BÄKO DANMARK

Kontakt din BÄKO konsulent

John Clausen
KAM, Jylland
Tlf. 2057 5707
john-c@baekodanmark.dk

Steen Kristensen
Konsulent, Jylland
Tlf. 3073 4765
steen@baekodanmark.dk

Henrik Pelsen
Konsulent, Sjælland
Tlf. 3073 7352
henrik@baekodanmark.dk

Kontakt BÄKO kundeservice

Marlies Jessen
Kundeservice
Tlf. 4422 6815
marlies@baeko.dk

Ben Grosche
Kundeservice
Tlf. 4422 6818
ben@baeko.dk

Michael Bley
Kundeservice
Tlf. 4422 6816
michael@baeko.dk

Alexandra Karg
Kundeservice
Tlf. 4422 6819
alexandra@baeko.dk