

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS



FAST CASUAL



Besøg hos Sliders København



- SÅDAN LØFTER DU DINE BESTSELLERE
- SMAG PÅ LONDON
- FÅ SUCCES MED PLANTEBURGER



Fast Casual

INDHOLDSFORTEGNELSE

BURGERS
MAKE ME
HAPPY.

TRENDS

- UK Trends - Less is more s. 3
- 3 hotte London style burgere s. 5
- London Sideorders s. 6

BEDRE BURGER BUISNESS

- På besøg hos Sliders KBH s. 7
- Sådan gør du din vegetar-burger til en gourmet-burger s. 12
- EM og burgere - gør sommeren sjovere s. 15
- Fem veje til øget burgersalg s. 17
- Styrk din synlighed lokalt via Facebook s. 18

LØFT DINE BESTSELLERE

- Kokken giver tip til at løfte dine bestsellere s. 20
- Burgerdressing anno 2021 s. 22
- Mød endnu en Buffalo s. 24



LESS IS MORE!

SÅDAN SERVERES GOURMET- BURGERE I LONDON

UK
TRENDS

London er lige så mangfoldig på mad som på mennesker, men én spise går aldrig af mode – nemlig gourmetburgeren. At den er populær betyder dog ikke, at burgeren ikke forandrer sig i takt med, at forbrugerne ændrer spisevaner. En hurtig søgning på de mest populære Instagram-profiler på den engelske burgerscene viser særligt tre tydelige burger-tendenser.

Gourmet-burgeren anno 2021

I mange år har Instagram bugnet af saftige burgerbilleder – jo mere kød, ost og dryppende sauce des flere likes. Den trend er aftagende og går mere i retning af ”less is more”, fortæller Gavin Lucas.

”Burgeren er blevet mindre og råvarerne vælges med omhu. Folk ønsker førsteklasses oksekød – dvs. langtidsmodnet kød, godt brød og høj kvalitet på ost og sauce”.

#1 Syndigt, men sobert – også når det skal være vegetarisk

Rigtig mange burgersteder i London har en plantebaseret burger på menuen. Både fordi der er kommet flere vegetarer og veganere, men også fordi kødelskere forsøger at spise mindre mængder kød.

”Der er kommet producenter til, der faktisk kan producere burgerbøffer, der steges, ligner og mætter som oksekød, men er lavet uden GMOs, soya eller gluten. Sådanne produkter kan få folk til at skære ned på kødet uden at ændre spisevaner,” siger Gavin Lucas.





#2 De bedste burgerboller på menuen

På brødsiden er briochen stadig kongen af burgerboller i London. ”Men vi oplever også en stigende efterspørgsel efter brød fri for fx æg og smør. Her er bl.a. Brioche Style et oplagt valg. Folk vil gerne skære ned på forskellige ingredienser og det er helt i tråd med, at man også i stigende grad vil have den plantebaserede mulighed som fx Buffalo Potato Burgerboller på menuen.

#3 Få ingredienser i de bedste gourmetburgere

Størrelsen på burgere i London er mindre end i Danmark. En engelsk gourmetburger er forholdsvis simpel og består af få ingredienser, men er til gengæld af højeste kvalitet og med fokus på smag.

Generelt er der også mindre grønt i Londons gourmetburgere. I London består det grønne fx af stegte eller syltede løg eller få andre fermenterede ingredienser, som giver dybde til den samlede smagsoplevelse og modvægt til de øvrige ofte lidt fede ingredienser.

Det primære fokus er på modnet kød med masser af umami-smag, godt brød, fed ost og en god burgerdressing. Alle de steder, vi besøgte, havde deres egen signatur-burgerdressing, som de ofte selv rørte eller havde sammensat.

Falder valget på en kyllingeburger, kan man forvente høj kvalitet – især de mange steder, som har specialiseret sig i kylling. Modsat Danmark, hvor vi ofte serverer stegt kyllingebryst i en burger, får man stort set altid sprødpaneret kylling i London.

Gavin Lucas er grundlægger af BurgerShack i London. Han kender byens burgersteder bedre end de fleste og ved om nogen, hvad der rører sig på madscenen i den engelske hovedstad!



3 HOTTE LONDON STYLE BURGERE

BBQ Chicken

Stor smagsoplevelse med sprøstegt BBQ kylling, syltede rødløg, dijonmayo og sprødt kyllingeskind i saftig Potato Burger Bun. Se opskrift [her](#).



Butter Bacon

Southern Fried Chicken



Uimodstælig oksekødsburger med smørnaisse og fermenterede løg, pakket i en blød Brioche burgerbolle. Se opskrift [her](#).

London-fortolkning, der på lækreste vis kombinerer stærkt, sprødt, sødt og surt med fed smørsmag fra briochen. Se opskrift [her](#).

LONDON SIDEORDERS

Sideorders er en god mulighed for ekstra indtjening, og de fleste kunder forventer, at du har et godt udvalg – især, hvis burgeren spises som aftenmåltid.



Tænk gerne ud af boksen og skab din egen signatur til klassiske favoritter – fx en lækker dip med nye smage og ingredienser til de klassiske fritter eller helt nye sideorders. Her får du ideer til London-inspirerede sideorders.

Glaseret pancetta med mynte

1 kg pancetta skæres i stave
50 g hakket mynte
1 spsk. sukker
½ dl vand

Steg pancettaen til den begynder at blive gylden.
Tilsæt sukker og rør godt rundt til sukkeret begynder at karamellisere.
Tilsæt vand og kog det indtil det hele er gyldent og vend den hakkede mynte i.
Server med lidt BBQ eddike til.

Sprøde sweet potato "fritter"

1,5 kg skrællede sweet potatos skåret i stave eller bølgeskåret for hyggen skyl
50 g salt
1 l vand

Bland vand, salt og kartofler sammen, lad dem stå ved stuetemperatur i 2 timer.
Hæld vandet fra og skyl dem rene for salt.
Dup dem tørre og fritér dem i ca. 2-3 min., læg dem på affedningspapir og drys med salt.

Tater tots – sprød paneret kartoffelmos

500 g kogte kartofler
1 dl sødmælk
50 g blødt smør
1 spsk. salt
1 tsk. hvid peber

Panering:
2 stk. æg
½ dl mælk
200 g pankorasp

Pisk kartofler, mælk, smør, salt og peber sammen til en ensartet masse. Der må gerne være mindre klumper i. Sæt på køl i 30 min. og rul derefter til små runde kugler på størrelse med kirsebær.
Varm frituren op og pisk mælk og æg sammen. Vend først kuglerne i blandingen og så i rasp.
Fritér dem til de er gyldne, læg dem på fedtpapir og drys med lidt salt.
Server dem som de er eller med revet ost og bacon.



Fem venner, en klar mission og en stor kærlighed til burgere

I vennegruppen, der tilbage i 2011 grundlagde Sliders, havde kun én af drengene erfaring fra et køkken. Til gengæld var de alle passionerede madelskere med en klar mission om at udfordre den velkendte burgerscene. Læs her, hvordan de fem venner, som nogle af de første i Europa, startede med at sælge små burgere og fik succes, fordi de havde en stålfast plan om at gøre ALT anderledes.

Vi rystede posen

Vil vi være som alle de andre, eller vil vi skille os ud? Det spørgsmål var nemt at besvare for de fem venner, da de kastede al deres tid og kærlighed i at åbne Sliders.

”Tilbage i 2011 var hele burgerkonceptet i Danmark utrolig ensformigt, og vi syntes, at folk fortjente et andet ”take” på, hvordan en burger også kan være. Vi vidste, at københavnernes er modige, så vi turde ryste posen og introducerede burgere på en anderledes måde, nemlig som små sliders.”

Anarki i køkkenet

Et hurtigt blik på Sliders' menu bekræfter, at intet er ordinært. Ta' fx en flammegrillet bøf i selskab med balsamicomarinerede jordbær og karamelliserede rugbrødscROUTONER. ”Da vi startede, eksperimenterede vi med ALT i køkkenet, ja vi puttede sågar kaffebønner i sliders – det var rent anarki, og det var og er stadig måden, vi arbejder på. Vi kommer aldrig til at lande i en ligegyldig gastronomisk boks,” fortæller Sliders direktør Christian Boysen.

Se Sliders' menu og fantastiske smagssammensætninger [her](#).



Enhver kan sælge små burgere

Holdet bag Sliders var fra starten meget bevidste om, at konkurrencen på burgerscenen var stigende. Derfor skulle de skille sig ud både på mad, kommunikation og indretning. ”To us, drinking responsibly means don’t spill”, står der på en kop, og den uformelle humor mærkes og ses tydeligt i Sliders’ kommunikation. ”Vores gæster er ikke i tvivl om, hvem vi er, og hvad vi står for. De møder vores udtryk i alt, hvad vi gør,” siger Christian Boysen.



Slangeskind og karaoke

Gulddrys på pomfritterne, kulsort emballage med guldlogo, karaokerum med røde slangeskinds-møbler og kandevis af lækre drinks er bare en del af det, der bidrager til de to restauranters stemning og brand. ”Noget – fx vores logo og emballage – har vi haft en hel klar plan for. Andet er opstået ret tilfældigt. Da vi indrettede restaurant i en tidligere Nordea filial, fulgte den gamle bankboks med. Vi drak os fulde og spurgte os selv; hvad er det absolut sjoveste, man kan bruge 16 m² lydisoleret rum på? Svaret var; karaoke!” Og karaokerummet har vist sig at være det hit, Christian Boysen forudså – især til polterabender og fødselsdage, hvor rummet bookes med menu og drinks.

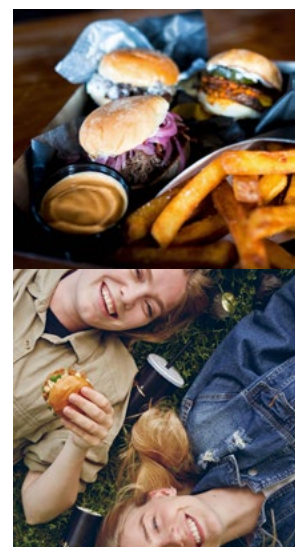
Glem CV’et!

Christian Boysen lægger ikke skjul på, at det kræver noget særligt at være ”slider”: ”Hos os betegner vi ikke hinanden som personale. Vi ser os som en familie, og behandler hinanden sådan. Det mærker kunderne, for vi giver den gas og har en fest med at gå på arbejde. Jeg ansætter ikke personalet efter, om de har erfaring fra en restaurant. Jeg ansætter dem efter væsen og ansætter selv hver eneste ”slider”. Vi arbejder hårdt, vi laver fantastisk mad og vi er samtidig de bedste venner, det er hele meningen.”

Verden venter

Sliders får konstant forespørgsler på, hvornår de åbner i andre dele af landet. ”Mine venner og jeg sprang jo bare ud i det her med den største begejstring og et kæmpestort gå på-mod. Det, i kombination med at vi lykkedes med at skabe et unikt koncept – noget nyt og anderledes, viste sig at være den helt rigtige cocktail. Vi drømmer stadig stort, og ambitionerne for Sliders er tårnhøje – for ja da – selvfølgelig drømmer vi om at erobre resten af Danmark – ja faktisk hele verden, slutter Christian Boysen.

Få inspiration til dine egne sliders fra vores kok [her](#).



Smagsbomben er bestseller

Kunderne taler om, at man kan have lyst til en burger, og man kan have lyst til Sliders. ”Vi ligner ingen andre, og det er hele vores grundidé. Der er ni faste sliders på menuen, hvoraf fem også fås i vegetarudgaver og en tiende melder sig hver måned som ”Slider of the month”. ”Slider of the month” er vores legeplads – der hvor vi holder fast i vores autonome gen og eksperimenterer,” fortæller Christian Boysen, direktør i Sliders.

I stedet for en traditionel cheeseburger kan du fx mæske dig i bestselleren Triple Truffle Cheese, som er en flammegrillet bøf med brie, parmesan, blåskimmelost og tre slags stegte svampe. ”Det er ikke bare kundernes, men også min personlige favorit. En sand smagsekspllosion,” siger Christian Boysen.



Potato Slider er håndtaget

Hos Sliders lægger de ikke skjul på, at det kræver unikke ingredienser og ekstra arbejde at skabe et anderledes menukort. ”Vi bruger rigtig mange ressourcer på at koge ind, sylte og braisere, så hver slider er noget særligt. Det gælder også brødet, som vi har valgt med omhu. En god bolle til en slider skal fungere som et godt håndtag – den skal holde på fyldet. Den skal være blød, den skal være luftig, og så må den endelig ikke være for dominerende i smagen. Alt det kan Potato Slider fra Schulstad Bakery Solutions. ”Vi vil give kunderne noget andet end det de forventer og derfor er Potato Slider en genial bolle, som komplementerer kødsaft, fedt og olie helt vildt godt,” udtaler Christian Boysen.

Se vores brød til sliders [her](#).



Gang i køkkenet

Da mange kunder begyndte at spørge, om Sliders ikke kunne levere til barnedåb, polterabend, fredagsbar eller filmpremierer, lå det lige til højrebenet at starte op med catering. ”Størrelsen på en slider passer perfekt til et stående arrangement og indpakningen gør, at den holder sig varm og er nem at håndtere. Vores største ordre var, da vi blev spurgt, om vi kunne levere 2000 sliders til en filmpremiere, og selvfølgelig kunne vi det! Det gav lidt ekstra travlhed i begge køkkener, men det var fantastisk,” beretter Christian Boysen.

Sliders er altid på vej

Hos Sliders har Christian Boysen ét råd, han tænker, at andre kan bruge, hvis de overvejer at springe ud i noget nyt: ”Lige meget hvad du gør, så gør noget, de andre ikke gør! Dem jeg ser lykkes har et klart koncept og en ordentlig eksekvering af det. Og så har de masser af gåpåmod. Min far har lært mig, at ni ud af ti problemer ikke bliver til noget, og alle udfordringer på vejen skal løses, mens man løber. Stopper du op og dvæler ved et problem, bliver du overhalet indenom, så det gør jeg ikke. Hos Sliders er vi altid på vej og på udkig efter nye måder at gøre tingene på.”

” En god bolle til en slider skal fungere som et godt håndtag – den skal holde på fyldet. Den skal være blød, den skal være luftig, og så må den endelig ikke være for dominerende i smagen. Alt det kan Potato Slider fra Schulstad Bakery Solutions.”

Christian Boysen, direktør, Sliders



Ideen til Sliders opstod blandt en gruppe venner i et lille køkken på Christianshavn tilbage i 2011. Sliders udsprang af en filosofi om at leve for at spise, frem for at spise for at leve og deraf kom idéen om at udfordre tapas konceptet med kærligheden til burgers. I dag har Sliders to restauranter på henholdsvis Vesterbro og Nørrebro, en årlig omsætning på 20 millioner og 60 medarbejdere. Stedet drives i dag af en af stifterne Christian Boysen, som er direktør og står for den daglige drift, mens den øvrige gruppe af medstiftere er partnere i virksomheden.





SMÅ SLIDERS MED STOR SMAG

Potato Slider er en super alsidig bolle, som med sin milde smag passer til en masse forskelligt fyld. Se gode tip til nye, lækre serveringer her:

Potato Slider med Dumpling:

Dumpling bøf, soyamayonnaise og frisk kinakål. Se opskrift [her](#).

Potato Slider med BBQ hakkebøf:

BBQ bøf, salat, tomat, syltede agurker, mayonnaise, BBQ sauce. Se opskrift [her](#).

Potato Slider med Falafel bøf:

Falafel bøf, grillet peberfrugt, sprød lotusrodchips, hummus, Masala mayonnaise. Se opskrift [her](#).



Potato Slider, skåret, 200 stk. á ca. 30 g (218397)

SÅDAN GØR DU DIN VEGETAR-BURGER TIL EN GOURMET-BURGER

VI GØR DET
NEMT
AT SKABE SUCCES



Overvejer du en plantebaseret burger på menuen? Så er mit bedste råd; tag det seriøst og giv den samme kærlighed, som dine øvrige retter! Grunden til at mange ikke-veganere fravælger planteburgen er, at den ofte ikke er nær så spændende, som den øvrige menu. Det er både synd og skam, for du har alle muligheder for at komponere noget mindst ligeså lækkert af planter.

”Burgere er kærlighed mellem to stykker brød - simpelthen”

Line Damgaard, Mikuna





Herunder får du Mikuna's fem gode råd, når du overvejer en plantebaseret gourmet-burger:

#1 Burgerfyldet: Sæt bid på konsistensen

Glem alt om at lægge en plantebøf af mosedede kartofler ind i en burger. Når du gør det, ender du med at mangle konsistensen og det bid, som kødet normalt giver. Når du tænker planteprotein i burgeren, er konsistensen faktisk vigtigere end smagen. Smag kan du tilsætte med saucer, dips, syltede, salte, søde elementer udover proteinet. Så tænk i konsistens, der lægger sig op af biddet fra kødet – det kan være svampe, plantebøffer på protein, jackfruit osv.

Tænk også over sprøde elementer – fx panerede, friterede løgringe, svampe eller chips, der giver crunch.

#2 Vælg det bedste brød

Burgerfyldet er vigtigt, men det er brødet også, så hvorfor ikke bruge de bedste burgerboller?

Der kan være en tendens til, at man synes planteburgeren også skal være den sundere, glutenfri version. Det kan også være skønt, men nogle gange vil de grønne kunder også gerne "synde" sammen med alle andre. Lad vegetarburgeren få en bolle, der kan måle sig med fx brioche burgerbollen, som de fleste elsker for smagen, duften og konsistensen.

Når først der er styr på konsistens af fyldet, er det perfekt at pakke den sprøde, søde, salte og syrlige herlighed ind mellem to stykker ristet, velsmagende bolle.

#3 Husk det sure, det salte og det søde – også i en vegetarburger

Vi skal have lidt af det hele; det sure, det salte og det søde. Det gælder i høj grad også i planteburgeren. Der er så mange muligheder, men de fleste af de planteburgere man får serveret indeholder ketchup, salat, en skive tomat og en form for bøf.

Det kan du gøre meget bedre, så tænk ud af boksen! Hvorfor ikke lave en vegansk signatur burgerdressing? Fx en nem estragon-mayo på plantemælk eller en sesam-burgerdressing til en asiatisk burger. Fermenteret kål, syltet grønt, friterede nudler, sprøde, salte løgringe, en ostesauce på sød kartoffel og miso. Mulighederne er mange.

#4 Find det bedste kødalternativ

Drop frygten for de nye kødalternativer af fx soja eller ærteprotein. Der er sket så meget, siden det første plantekød så dagens lys, og alternativerne er blevet gode. Så lad os vise skeptikerne, at det kan smage fantastisk, når man bare bruger det korrekt.

Hvis burgeren ligner og smager, som noget man kender, er det lettere at tage det grønne valg. Prøv dig frem, lav en testdag – og se hvor langt, produkterne er kommet.

#5 Frist kødspiseren

Lad planteburgeren skille sig ud og gør den fristende for kødspisere, så den ikke bare virker, som et alternativ kun tiltænkt veganere og vegetarer. Du kan lave en plantebaseret udgave af jeres bedste gourmetburger – altså en kopi, hvor ingredienserne er skiftet ud med planteversioner én til én. Eller du kan gøre planteburgeren til sin helt egen.

Tænk i verdenshjørner; lav fx en indisk udgave af den amerikanske klassiker Sloppy Joe, med en intens kikærtecurry i stedet for kødsauce og syltet kål i stedet for coleslaw – og smid så lidt poppadum på toppen, så det knaser og gør alle glade.

Mangler du inspiration til opskrifter, har Line Damgaard komponeret tre lækre bud på den plante-baserede burger:



Crispy Bananblomst
Burger

Koreansk Inspireret
Østershat-burger

Vegan Double
Trouble Burger

OM LINE DAMGAARD, MIKUNA

Line Damgaard er kok og en af tre ejere bag det veganske madkoncept MIKUNA.

MIKUNA startede som cafe i Aarhus, men er i dag et 100% vegansk festival- og streetfood køkken. Line har udgivet kogebogen "FRI – vegansk mad fra cafe MIKUNA".

I 2018 vandt MIKUNA konkurrencen om Danmarks bedste burger i konkurrence med alle burgere i Danmark – også dem med kød. Line er selv veganer på 11. år og elsker at lege med de plantebaserede råvarer – især at "plantificere" traditionelle kødretter.



GØR SOMMEREN SJOVERE



– grib bolden og skab ekstra salg til EM



Fodbold, burgere og hotdogs går hånd i hånd. EM er en oplagt mulighed for at sætte fokus på, at du har menuen, der gør EM festen til en endnu bedre oplevelse.

Skab opmærksomhed

Brug de lokale og sociale medier til at fortælle, at du har maden, der fuldender EM-oplevelsen.

Undgå kø før kampen

Ingen gider stå i kø, hverken når kampen starter eller i pausen. Gi' rabat til dem, der forudbestiller før kampen.

Konkurrence

Dine kunder er vilde med konkurrencer. Lav en quiz á la "Gæt kampens resultat og vind mad til kampen til dig og dine venner". Få kunderne til at skrive navn og telefonnummer bag på deres bon. Når vinderen kåres, annonceres det på Facebook og Instagram – evt. med en historie i den lokale avis.



BUFFALO POTATO MED KOREAN FRIED CHICKEN

Buffalo Potato Burgerbolle er en dejlig saftig bolle – perfekt fx til Korean Fried Chicken burger med den sprøde panering og friske kimchi.

Friteret kyllingelår i Korean BBQ sauce med ristet sesam, mayonnaise og frisk kimchi slaw.
Se opskriften [her](#).



Buffalo Potato Burgerbolle, 60 stk. á ca. 80 g (201746)



Mange forbinder en burger med aftenmåltidet, og det kan derfor være en udfordring at få flere kunder tidligere på dagen. Men faktisk er der måder, du kan sætte mere gang i frokostsalget på og dermed øge din omsætning.

#1 Gør det nemt

Frokostpausen er ofte kort, og kunderne skal have deres mad i en fart. Menuer gør det nemt og hurtigt for dine kunder at vælge. Både til sig selv eller måske til hele kontoret. Gør det evt. ekstra nemt ved at give kunderne mulighed for på forhånd at bestille via [click & collect](#).

#2 Gi' rabatter

Alle elsker en god rabat! Så beløn dine trofaste kunder og skab endnu mere loyalitet med rabatter – fx via et stempelkort, hvor kunden får den 10. burger gratis. Du kan også vælge at sætte fokus på dit burgersalg i de mindre travle perioder fx ved at give rabat på bestillinger fra 15-17. Overvej også at give studierabat, rabat til udvalgte virksomheder, der ikke har kantineordning, alle der spiller fodbold i den lokale klub – eller andre større grupper, du gerne vil tiltrække.

#3 Team op

Er der butikker eller steder i dit nærområde, som du gerne vil kobles sammen med, kan du indgå et samarbejde. Begge parter kan drage fordel af, hvad I hver især kan tilbyde hinandens kunder, og samtidig selv øge indtjeningen. Det kan fx være byens bedste koncertsted eller den lokale biograf.

#4 Gi' give-aways

Skal du introducere en nyhed på din menu, så overvej at udlevere små gratis smagsprøver. Gratis smagsprøver er en oplagt mulighed for at få fortalt kunderne om en nyhed.

#5 Vis hvem du er

Vi kan allesammen bedst lide at købe en burger fra et sted, der drives af passionerede mennesker. Vær ikke bange for at vise din personlighed og den mad, du brænder for – fx på de sociale medier. Din historie er unik, så brug den! Fortæl fx om månedens burger og om hvorfor du har valgt netop en bestemt sammensætning af råvarer, hjemmelavet mayo, specialiteter mv.

STYRK DIN SYNlighed LOKALT VIA FACEBOOK

- NEMT OG BILLIGT

facebook
Annoncering



Kun ca. 2-5% af dine følgere ser dine Facebook-opslag, hvis du blot laver et helt almindeligt opslag. Eller sagt på en anden måde, mellem 95-98% af dine potentielle kunder ser IKKE dit opslag. Læs med her og få nogle lette fif til hvordan du effektivt udnytter annoncemulighederne på Facebook og rammer en bredere målgruppe, helt uden at være annonceringshaj eller trække et stort budget op af lommen.

Som restauratør i Ringsted, Roskilde eller Rungsted, er du naturligvis først og fremmest interesseret i at være synlig overfor de potentielle kunder i netop din by – ikke de 3,8 mio danskere, der hver dag er aktive på Facebook.

Men hvordan sikrer du dig, at dine opslag bliver set af netop DINE potentielle kunder, i stedet for møster Kirsten og fætter Thomas?

I dette indlæg giver vi nyttige tip til, hvordan du med få klik og en lille sum penge bliver mere synlig på Facebook og dermed kan lokke flere kunder ind i din café eller restaurant.

Det gode Facebook-opslag

Inden du går i gang med at annoncere, skal du naturligvis have lavet et rigtig godt opslag:

Tænk video først: Som café-ejer skal du ud at vise dit ansigt! Få én af dine kollegaer til at optage en kort mobil-film af dig, der eksempelvis tilbereder jeres lækre take-away retter.

Vær kreativ: Opslagets video eller billede skal kunne tale for sig selv. Facebook-brugere reagerer på det kreative indhold i dit opslag, før de læser teksten (hvis de overhovedet gør det), og derfor bør din potentielle kunde kunne se videoen/billedet i opslaget og tænke 'wow det ser lækkert ud, hvilken café/restaurant tilbyder dette...?'

Læg op til interaktion: Det opslag du vælger at booste bør være det opslag, som du selv vurderer vil skabe flest delinger, kommentarer og 'tags' af venner og familier". Jo mere interaktion, jo større rækkevidde.

Annoncér eller boost dine opslag

Når du vælger at bruge Facebooks annonceringsmuligheder, kan du sikre dig, at dine kunder (og potentielle nye kunder) ser netop dine opslag.

Det kræver en smule teknisk kunnen at opsætte annoncer på Facebook. Hvis du ikke har mod på at springe ud i det projekt, kan du nøjes med at bruge Facebooks boost-funktion.

Sådan gør du



Både med *boost*-funktionen og annoncerne betaler du Facebook for at dele dine opslag med et større antal mennesker, end det ellers ville være tilfældet. Forskellen er, at annoncer er mere komplicerede at sætte op, men tilsvarende mere effektive. Hvilken af de to muligheder, du vælger, er selvfølgelig helt op til dig.

Vælg et budget

Med blot 100 kr. kan du nå 2.500 potentielle kunder i din by.

Hvis dit opslag har en god video/et godt billede og et relevant budskab, så kan du godt forvente at ramme 2.500 potentielle kunder i dit valgte lokalområde for kun 100 kr.

Annoncér lokalt

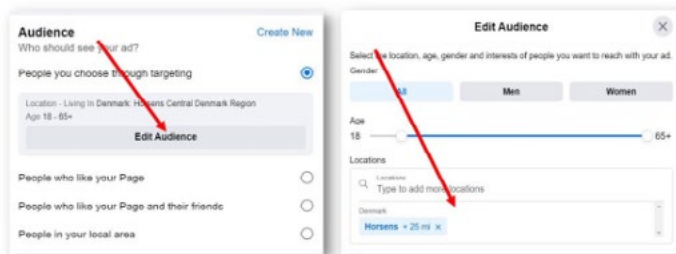
Nu skal du udvælge din kernemålgruppe, så du udnytter dine annonceringskroner bedst muligt.

Det er helt oplagt at henvende dig til de mennesker, der befinder sig i dit nærområde, eftersom det nu engang er lettest for dem at lægge vejen forbi dit spisested.

Desuden er det mere sandsynligt at få lokale gæster som stamkunder end turister eller gæster fra den anden side af landet.

For at nå potentielle kunder i dit nærområde, kan du målrette dine annoncer til dine potentielle kunder inden for en radius af fem kilometer fra dit spisested.

Sådan gør du



Få mere hjælp på YouTube

Der findes et utal af gode [YouTube-videoer](#), der helt enkelt guider dig igennem Facebooks annoncemotor. Men se dig for – alle og enhver kan kalde sig Facebook-ekspert på YouTube.

LØFT DINE BESTSELLERE

VI GØR DET
NEMT
AT FÅ GODE TIP



Portobello

Hamburger

Bacon Cheese

Pulled Pork

Vi har matchet et udpluk af vores bedst sælgende burgerboller med de mest populære burgerserveringer. Se vores nemme tip til, hvordan du løfter spiseoplevelsen.

TIP TIL BESTSELLERE



Bacon Cheese Burger

Brioche og en klassisk Bacon Cheese Burger er som skabt for hinanden. Her et par tip, der gør den ekstra god:

- Gør din cheeseburger ekstra greasy, kom lidt smeltet ost og ristet knust bacon på bunden af bollen inden du samler din burger.
- Chiliost eller en røget cheddar kan være med til at løfte din burger til et nyt smagsniveau.
- Pensel din bacon med en smule ahornsirup og drys med krydderiet Piemont D'espelette. Det giver burgeren ekstra dybde.

Brioche Burgerboller, skåret, ca. 110 g (58701014)



Pulled Pork Burger

Kombiner pulled pork med vores lækre og sprøde Surdejs Cafébolle, som er bagt på vores signatursurdej. Her lidt tip, der gør oplevelsen endnu bedre:

- Rist bollen og læg et stykke ost på bunden, så sikrer du, at bollen forbliver tør og sprød, når det saftige kød kommer på. Tippet virker også godt, hvis du laver en burger med dobbelt bøf.
- Stærkt og syre kan være gode kontraster til det fede og søde kød, så kom eventuelt chilislåede agurker i burgeren.

Surdejs Cafébolle, skåret, ca. 100 g (50150083)



Portobello Burger

Den umamifyldte Portobello får her selskab af den klassiske Buffalo Burgerbolle. Her er et par tip til at løfte smagsoplevelsen:

- Rist din bolle på panden/stegepladen. Tilsæt en smule smør, lidt friske timianstilke og et knust fed hvidløg – det giver masser af ekstra smag i bollen.
- Boost din vegetariske burger med ekstra umami fx fra misopasta, yuzu kosho eller med en god, røget BBQ sauce.
- Overvej hvilken salat, der passer bedst til den smag, du ønsker. Brug fx en rød mizunasalat, som har en smag af kartoffelmad og sennep eller en rucolasalat, som tilføjer en skarp smag af peber.

Buffalo Burgerboller, skåret, ca. 90 g (80303132)



Hamburger

Vi har sat den klassiske hamburger sammen med den legendariske Burgerbolle med sesam – her et par tip til at give den ekstra karakter:

- Smør bollen med sennep inden du rister den på stegepladen – det giver en skarp smag og en skøn karamelliseret overflade, der giver bollen ekstra karakter.
- Sæt din egen signatur på en klassisk burger med en god, hjemmelavet burgerdressing. Rør fx din egen mayonnaise med røget paprika, løgpulver, tørret estragon, sort peber, lidt tomat koncentrat og saltet citronpasta.
- Gi' umamien et boost med en karamelliseret løgpuré, som smøres på bunden og er et rigtig godt match til den klassiske sesambolle.

Burgerboller med sesam, skåret, ca. 82 g (80302524)

BURGER DRESSING

Enhver succesfuld burgerjoint har sin egen burgerdressing! Det er en nem måde at skabe sin helt egen signatur, som enten går godt til én burger eller passer på tværs af dit menukort.



BBQ edidke

1 dl tomatpure
3,5 dl eddike
1/2 dl brun farin
1 tsk. salt
1/2 tsk. peber
1 tsk. timian
1 tsk. rosmarin
1 fed hakket hvidløg
Lidt olie til stegning

Lækker til fritter, bacon eller salaten. Opskriften giver ca. 1/2 liter.

Svits hvidløg, timian, rosmarin. Kom farin på og lad det smelte, tilsæt tomatpure og rør godt rundt. Hæld eddike på og giv det et hurtigt opkog. Hældes på glas og sættes på køl.

Brunet smørnise

2 kogte æg
100 g smeltet brunet smør
Mayo:
2 spsk. eddike
2 dl olie
2 æggeblommer
Salt og peber

Pisk eddike og æggeblommer sammen og tilsæt olien langsomt. Kom en smule vand i, da den gerne må være til den tynde side. Blend æg og tilsæt brunet smør langsomt mens der blendes. Det hele røres forsigtigt sammen og stilles på køl.

Mayo

5 æggeblommer
4 dl olie
100 g smeltet marv nedkølet til ca. 30°C
3 spsk. eddike
1/2 dl koldt vand
Salt og peber

Lækker mayo med bagt marvfedt, masser af smag og kraft fra oksemarv perfekt til sprøde saltede fritter eller bare som ekstra dip til burgeren.

Pisk æggeblommer og eddike sammen til en tyk æggesnaps. Pisk halvdelen af olien langsomt i og tilsæt halvdelen af vandet under omrøring. Pisk marven i en spsk. ad gangen. Tilsæt det sidste olie. Er den meget tyk røres lidt koldt vand i. Smages til med salt og peber.

Chipotle-hvidløgscreme

1 dl creme fraiche 38 %
2 dl mayo
2 finthakkede hvidløg
30 g hakket chipotle
Salt og peber

Det hele blandes sammen og smages til med salt og peber. Bland evt. kun halvdelen af chipotlen i fra start og smag til med resten.



GROV BUFFALO BURGERBOLLE MED VARMRØGET LAKS

Den Grove Buffalo Burgerbolle komplementerer den cremede fedme fra den røgede laks og giver et godt bid.



Varmrøget laks, hytteostcreme, syltet kinaradise, brøndkarse, frisée salat og sprøde linsechips.
Se opskriften [her](#).

Buffalo Burgerboller, skåret, ca. 90 g (80303132)

MØD ENDNU EN BUFFALO

Vores Buffaloserie har været et hit, lige siden det blev lanceret. Derfor introducerer vi nu endnu et brød i Buffalofamilien.

NYHED

Grov Buffalo Burgerbolle

skåret, ca. 90 g (80303124)



Buffalo Potato Burgerbolle

skåret, ca. 80 g (201746)

Buffaloen var både det kendte og noget nyt samlet i én burgerbolle. Bollen lignede den klassiske sesambolle, men samtidig havde den et nyt udtryk – både størrelsesmæssigt og med sit karakteristiske ternede mønster. God til at holde på fyldet og med sin bløde, luftige krumme perfekt til både burgere og sandwich. Undervejs kom Buffalo Hotdogbrød til og blev hurtigt en succes. I dag er serien lige så populær og et rigtigt godt alternativ til andre brød – fx briochen.

Den nye, saftige Buffalo Potato Burgerbolle er ingen undtagelse. Den har alle den klassiske Buffalo Burgerbolles egenskaber, blot er den bagt med kartoffel og en anelse mindre, hvilket passer til trenden i markedet.

Buffalo Burgerbolle

skåret, ca. 90 g (80303132)

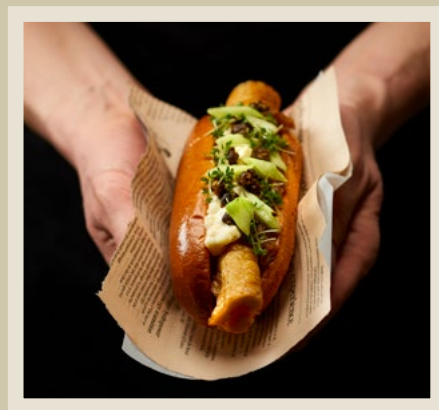


Buffalo Hotdogbrød

skåret, ca. 57 g (80303163)

FAST CASUAL





THE BURGER & HOTDOG GALLERY

Gå på opdagelse i vores brødgalleri. Skab nye smagsoplevelser og bliv inspireret af vores mange opskrifter – god fornøjelse!

