

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

fast casual

BURGER SUPREME

TRUE DOGS

TRUE FRENCH



Fast Casual

Fast Casual er en krydsning af Fastfood og Casual Dining. De første restauranter opstår i USA i slutningen af 90'erne og tilbyder det bedste fra begge verdener. Tidligere tiders fokus på pris er afløst af krav til, at det, man spiser er sundt og smagfuldt – og man vil gerne betale for det.

- det størst voksende bespisningsområde i USA

Kilde: Euromonitor International, april 2016.

FAST FOOD



Mad på farten er et fænomen, der er vokset frem i takt med større travlhed i samfundet.

Fastfood skal man ikke vente på, det bliver ekspederet straks til en lav pris. Dette er muligt, fordi præfabrikeret mad i den billige ende af prisskalaen ofte er kernen i konceptet. Fastfood spises med fingrene, derfor kan burgeren såvel som den franske hotdog på kort tid stille sulten, stående eller på farten.

Fast Casual er god kvalitet i alt omkring den samlede spiseoplevelse – lige fra maden til interiøret

FAST CASUAL



Kendetegnende for Fast Casual-spisestedet er blandt andet delvis selvbetjening. Bestillingen sker typisk ved disken, hvor man let kan få et overblik over udvalget.

Nogle steder vil det være naturligt, at kunden selv henter retten, når den står klar. Stemningen i lokalet har betydning for den komplette oplevelse, derfor indrettes restauranten ofte med interiør, som giver kant og personlighed.

Fast Casual-restauranter serverer typisk frisklavede og sunde retter uden tilsætningsstoffer. Maden laves som udgangspunkt fra bunden af rene råvarer, der kan være indkøbt fra udvalgte leverandører.

Tilberedningen starter i det øjeblik, maden er bestilt, hvor det kan være muligt for gæsten at udpege nogle af ingredienserne. På den måde tilpasses maden præcis efter gæstens individuelle smag. Det kan også handle om at matche gæsternes livsstil i form af økologiske, glutenfri eller fedtfattige varianter af retterne.

Grundlaget er ofte det samme, men resultatet er meget forskelligt

758.000 - så mange spiser fastfood mindst én gang om ugen i Danmark. Det svarer til mere end hver 7. af alle danskere. Størstedelen ønsker mere fokus på smag, at udvalget af alternativer er større, og at måltidet er frisklavet på købsstedet*

Det er en stærk tendens, der har været undervejs de seneste 15 år. Markedet for Fast Casual er vokset med 550% siden 1999, viser tal fra analysefirmaet Euromonitor International, offentliggjort i en artikel i The Washington Post 2. februar 2015. I USA ligger Fast Casual fortsat på førstepladsen, som det hurtigst voksende segment. Prisen alene er ikke længere den afgørende faktor, den moderne forbruger vil både have kvalitet i spiseoplevelsen og en god pris.

Fast Casual har momentum

Med andre ord – hvis du er opdateret i forhold til temaerne i den nye tendens, så vil gæsterne med stor sandsynlighed vælge dig, og dit spisested vil blive deres foretrukne.

*Kilde: Resultater fra Sundheds- og sygelighedsundersøgelsen 2013, Sodavand, kager og fastfood. Statens Institut for Folkesundhed, Syddansk Universitet.

CASUAL DINING



Casual Dining tilbydes ofte i en familievenlig restaurant. Her kan tilbuddet spænde fra en fast menu til vekslende flerretners menuer og buffet i forskellige variationer.

Portionerne er rigelige, og man får typisk meget for pengene. Casual Dining repræsenterer mad i alle genrer, gerne serveret af tjenere i en hyggelig, afslappet atmosfære. Det handler om, at gæsten let kan få et måltid mad med mulighed for også at nyde en øl eller et glas vin til.

Stjernene angiver hvor koncepterne har fokus, dog kan de fleste spisesteder ikke sættes i bås – så grib tendensen ved at finde din plads i koncepterne og tilføj dit eget personlige præg.

Koncepterne sammenlignet i en forenklet oversigt

	FAST FOOD	FAST CASUAL	CASUAL DINING
Betjening	★	★	★★★
Prisniveau	★	★★	★★★★
Tilberedningstid	★	★★	★★★★
Tilberedt fra bunden	★	★★★★	★★★★
Friske råvarer u. tilsætning	★	★★★★	★★★★
Indretning/atmosfære	★	★★★★	★★★★
Spiseoplevelse	★★	★★★★	★★★★
Sundhed	★	★★★★	★★★★

Fast Casual

Burger, hotdog og fransk hotdog er gamle kendinge, som vi er klar til at udfordre med vores mangfoldige brødsortiment, opskrifter og inspiration til fyld og tilbehør. Burger Supreme, True Dogs og True French er brødkoncepter udviklet efter den moderne gæsts ønsker og krav. Baseret på grundigt forarbejde med opskrifter og indsigt i at skabe et spændende menukort har vi udvalgt de brød, der kan være med til at løfte de traditionelle retter til at blive dine originale bestsellere.

Burger Supreme

Premium Burgerboller	6
Helt i skoven	8
Nemt tilbehør	8
Ribs from hell	8
The new Black	8
Deep under	10
Gør det nu rigtigt	10

True Dogs

Vores udvalgte Hotdog-Brød	12
Delemad vinder frem	13
Dele dog med rejer	13
Real dane dog	13
Vegi dog	14
Back to basic	14

True French

French Melted dog	16
French confit dog	17
Vores klassiske brød til True French dogs	17

Tendenser

Fast Casual – et pionerkoncept	5	Giv den gas med urter	19
Giv hotdoggen mere opmærksomhed	11	From out there...	20
Bedre mad, bedre business	15	Take away	21
Stil skarpt på din forretning	18	Aarhus Street Food	22

BURGER SUPREME

Et pionerkoncept

Fra New York til London og Berlin er Fast Casual den nye hippe måde at spise ude på. I Danmark er der endnu kun få steder, der har taget konceptet til sig.

Schulstad Bakery Solutions er på forkant, klar med inspiration og rådgivning omkring de allernyeste strømninger, der kan være med til at udvikle din forretning. Vi har fingeren på pulsen og er glade for at kunne fortælle om Fast Casual, som, vi tror, har et stort potentiale med gode indtjeningsmuligheder.

Med Fast Casualkonceptet, der er bakket op af et omfattende brødsortiment, vil du være klædt på til at gå forrest og give dine gæster det, de efterspørger – en komplet spiseoplevelse, der taler til både maven og hjertet.

Premium til enhver smag BURGERBOLLER

Hvad har jeg lyst til i dag? Gæsterne er impulsive og vil gerne have valgmuligheder. Dit udvalg skal derfor kunne møde gæstens "her og nu" ønsker. Med vores sortiment får dit menukort en bredde, der giver gæsterne mere at vælge imellem, og du skaber derved god mulighed for mersalg.

Slider med rugmel

Lækker fyldig og alligevel mild bolle bagt med bl.a. rugmel med et delikat drys af rug. (80303121)

Små lækre sliders

Slider Brioche

Sød, blød og luftig. Bagt med bl.a. smør og sukker. Bollen karamelliseres perfekt når den ristes pga. sukkeret. (80303120)

**80% af kunderne
tillægger brødets
udseende en stor
betydning**

Kilde: Opeopl Insights, 2014

Slider med sesam

Ikke uden grund en klassiker alle elsker! Drysset med sesam. (80303088)

Sprøde focaccia



Økologisk Focaccia, multigrain

Perfekt, når det skal være autentisk, groft og knasende sprødt. Bagt med bl.a. sesamfrø, solsikkefrø og hørfrø. (85214)



Økologisk Focaccia med rosmarin

De små fordybninger på toppen giver det helt rigtige, autentiske udtryk. Bagt med bl.a. olivenolie – krydret med rosmarin. (85213)

Glutenfri med god krumme



Glutenfri Burgerbolle, singlepakket

Burgerbollen er i en kvalitetsmæssig særklasse uden den smuldrende fornemmelse, som meget andet glutenfrit brød giver. Bagt med bl.a. majsstivelse, ris-mel, sojaprotein og psyllium (loppefrøskaller). (1201075)

Glutenfrit Sandwichstykke, singlepakket

Sandwichstykket er i en kvalitetsmæssig særklasse og mindst på højde med almindelige sandwichbrød i spiseoplevelsen. Bagt med bl.a. majsstivelse, tapiokastivelse, solsikkekerner, ris-mel, fuldkornsrismel, hørfrø og psyllium (loppefrøskaller). (332105)

Rustikke stenovnsbagte caféboller

To
lækre
nyheder

Fuldkorns Cafébolle med chia og hirsefrø

Saftig og smagfuld. Bagt med bl.a. fugtgivende chiafrø og hirse. (50000079)



Økologisk Cafébolle

Økologisk variant af vores populære cafébolle. Stenovnsbagt med en sprød skorpe og silkeblød krumme – et oplagt valg til menukortet. (50000092)

Brioche Burgerbolle, 70 g

Sød, blød og luftig med en fin blank overflade. Bagt med bl.a. smør og sukker. (1502)

Helt i skoven

med vildsvin braiseret i rødvin, tørsaltet bacon, flødekogte kantareller og syltede græskar i urter. Mørt med masser af fedme og markant smag fra kantarellen og den syrlige sødme fra græskar. Perfekt i vores Økologiske Focaccia med rosmarin.



*

Nemt tilbehør



Burgere serveres traditionelt med pommes frites eller kartoffelbåde, så også her er der mulighed for at tilføre menukortet et personligt præg med noget nyt og lækkert, fuld af smag. Giv tilbehøret en central rolle og tilbyd gerne et par nye smagsoplevelser – det giver dig mulighed for at udbygge din servering, da gæsten nemt fristes af mere end én type tilbehør. Prøv fx friterede grønne asparges med grillet citron – find masser af inspiration til tilbehør på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.



*

Ribs from hell

BBQ kalveribben fyldt med cheddar og parmesan, pancetta, agurkerelish og grov coleslaw. Nyfortolkning af betydningen forloren med fylde og kraft fra ost og sprød pancetta i perfekt harmoni med syrlig relish og frisk coleslaw – alt sammen i vores smørbagte Brioche.



*

The new Black

med super mørk filet af Black Angus og Sortfodsbacon, brændte karamelliserede løg og auberginekompot. Enkel med stor smag – passer fantastisk til vores Øko Focaccia med rosmarin.



*

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS
Fast casual



Den totale spiseoplevelse

Deep under

med sprød pankopaneret fiskebøf af torsk og kongerejer, hjemmelavet grov fiskesennep, havtornmayo, fritteret tangsalat og løgringe. Perfekt kombination mellem sprød fisk, frisk havtorn og kraftfuld grov fiskesennep – i godt match med god fedme og saltet smag. Vores nye Fuldkorns Cafébolle bagt med chia og hirse fuldender smagsoplevelsen.



Gør det nu rigtigt

med hjemmelavet bøf af nyretap, okseinderlår og nakkefilet, ostecreme med feta og cheddar, ketchup af grønne tomater, syltet agurk og tomat. Uimodståelig umami, skarp og kraftig smag – perfekt opbygget så man oplever de fine smagsnuancer i hver eneste bid – omfavnet af vores smørbagte Brioche – det bliver bare ikke bedre.



Krydderurter
- for øjet
og smagen



SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS
FØST CASUAL

TRUE DOG



Godt brød og fyld med kant kan bane vejen som et af byens fortrukne hotdog-steder

Giv hotdoggen mere opmærksomhed - det betaler sig

Fast Casual er som skabt til servering af hotdogs: Den bestilles ved disken, hvor kunden har et godt overblik over råvarerne og selv kan udpege dem. Hotdoggen laves fra bunden, og man kan følge med fra start til slut.

Man får lyst til en hotdog, når tilbehøret er nyt, spændende og flot anrettet. Det vækker appetitten, og gør det nemt at købe god mad. Godt brød i forskellige varianter og størrelser og et godt udvalg af sprødt, sødt, surt og salt

– saucer, garniture og toppings kan gøre din forretning kendt som et af byens fortrukne hotdog-steder. Med få midler bliver hotdoggen så fristende og interessant, at den kan blive en rigtig god forretning.

Vores udvalgte HOTDOG-BRØD

Det aflange pølsebrød er oprindeligt tiltænkt en praktisk funktion, så kunderne ikke skulle brænde fingrene på den varme pølse. I dag har brødet en langt større rolle både i forhold til smag og udtryk.

Klassisk

Forskåret, klassisk, løsbagt hotdog-brød – holder sig blødt og friskt længe efter optøning (80303804)



Groft

Et forskåret, smagfuldt, groft og nøglehulsmærket brød bagt med bl.a. fuldkornsmel og hvedeklid. (80303805)

Buffalo

Et forskåret, stort, hvidt hotdog-brød med et lækert drys af hvedegryn på toppen. (80303127)

Chicago

Et stort forskåret, klassisk, hvidt hotdog-brød med et fint drys af sesam på toppen. (80303126)

Jumbo Brioche

Topskåret jumbo hotdog-brød, glaseret og med en dejlig smag af smør og æg. (1547)

**Brødet er
afgørende for
både smags-
og syns-
indtryk**

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS
Fast Casual

* Se opskriften på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.



Delemad vinder frem

Det er uhøjtideligt, hyggeligt og moderne at dele maden rundt om bordet. Tænk det ind i forskellige sammenhænge, konceptet er ideelt til mange måltider. Anbefal dine gæster at bestille til deling, og gør det indbydende og let at spise, fx ved at skære hotdoggen i mundrette stykker.

Dele dog med rejer

Friske rejer, hjemmelavet fed mayo, dild og citron forkæler dine smagsløg i denne enkle ret. Passer rigtig godt sammen med vores Jumbo Brioche.



*

Real dane dog

Med klassiske smage fra det danske køkken - ristede kartoffel chunks, mayo og bacon. Toppet med karse, rugbrødscrumble og fermenterede løg. Fedme og syrlighed, som passer supergodt til vores grove hotdog-brød.



*



Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

Vegi dog

Rispapirrulle med koriander, peberfrugt, gulerødder, hjertesalat og fennikel. Crunch af ristede peanuts, mynte og BBQ sauce. En frisk og krydret oplevelse, der kan kombineres i det uendelige. Nydes i vores grove hotdog-brød.



*

Back to basic

Back to basic - bare bedre! Med hjemmelavet agurkesalat, ketchup, sennep og remo. Læg hertil friterede løgringe og du får mere syre, mere fedme, mere salt - meget mere smag. Keep it simple.



*



Nye og flere smagsoplevelser på én tallerken - sæt din hotdog sammen med små sliders



True French er premium-udgaven af den franske hotdog

TRUE FRENCH

Bedre mad, bedre business

Der er gode indtjeningsmuligheder i Fast Casual-tendensen. Kunderne er parate til at betale ekstra for den utraditionelle, veltilberedte True French med lækker topping - og vejen dertil er at tilføre din egen unikke signatur.

Det kræver ikke en revolution, blot lidt nytænkning, som fx at gøre high-end True French til dit speciale. Start med brødet. Betragt det både som en del af smagsoplevelsen og den flotte indpakning, du gør noget særligt ud af, fx ved at varme det direkte på en grillpande eller i en klapriste.

Duften af sprødt grillet brød vil brede sig sammen med forventningen om den første saftige bid. Sæt fokus på friske råvarer, fortæl de gode historier om, at rødkålssalaten og de ristede løgringe er lavet fra bunden og er af god kvalitet.

* Se opskriften på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.

French Malted dog

Ost, ost, ost.... Cheddar, mozzarella og chevre - masser af ost - smeltet i ovnen og toppet med smagfuldt røget spidsbryst og en syrlig sennep. Fantastisk kombination i vores klassiske flute med stort hul.



Nemt tilbehør



* Se opskriften på schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.

French confit dog

Enkel, lækker og smagfuld kylling med et drys af hakket koriander - fyldt i ristet brød, som en perfekt kontrast til den fyldige og fede kylling. Serveres i vores flutes med stort hul.



Bedre mad,
bedre business

Vores klassiske brød til TRUE FRENCH

Vi har alle de brød, dine gæster sætter pris på, og vi inspirerer dig til, hvordan du kan bruge dem i nye sammenhænge – fx franske hotdog-brød, der i samspil med nye trends og temaer kan give en ekstraordinær spiseoplevelse, som dine gæster vil værdsætte.

Fuldkornsflute med hul

Bagt med bl.a. fuldkornshvedemel og med en delikat smag.
(80302845)

Flute med stort hul

Kendetegnet ved flot gylden farve og unik glød.
(80302850)

SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS

Fast Casual



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.



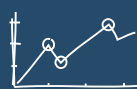
Innovation

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



Koncepter

Vi støtter op om vores produktkategorier 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.

Tilmeld dig vores online nyhedsbrev på

schulstadbakerysolutions.dk



Stil skarpt på din forretning

Vi vil mere end blot at levere brød. Derfor er vores innovative brødssortiment suppleret med kompetent rådgivning, dokumentation, gode historier, kreative idéer og opskrifter, der skal gøre det muligt for dig at stille skarpt på din forretning.

Den moderne gæst 'shopper rundt'. Han/hun går målrettet efter de nyeste trends og spotter de små detaljer, der afslører, om man er med på bølgen. Hos Schulstad Bakery Solutions arbejder vi derfor konstant med at forbedre din indsigt i markedet, så du kan være på forkant med gæster-

nes ønsker og krav. Med afsæt i Fast Casual-forretningsmodellen kan du via enkle virkemidler forme og forandre dit koncept, så gæsterne gang på gang møder nye, spændende spiseoplevelser hos dig... og derved motiveres til at komme igen.

Giv den gas med Urter

Friske, sprøde og saftige krydderurter giver et smagfuldt kulinarisk løft. Det grønne drys er dekorativt og giver kant til smagsoplevelsen.



Skovsyre

– hjerteformede små blade med en fin, syrlig smag.

Basilikum

– grønne eller røde blade, bløde og elipsoformede, med krydret duft og smag i retning af nellike, citron og anis til kanel.

Estragon

– de smalle, mørkegrønne blade gemmer på pikant smag af anis.

Ramsløg

Brede, aflange, støvgrønne blade med en dejlig mild smag af hvidløg og purløg.

Brøndkarse

– de store og dybgrønne blade har en herlig skarp smag af peber og nødder.

Citronmelisse

– dunede, ovale blade, dufter og smager skønt af citron.

Koriander

– mørkegrønne persille-lignende blade med karakteristisk parfumeret duft og smag.

Kørvel

– bregneagtige blade, tilfører aromatisk duft og mild lakridssmag.

Ærteskud

– sprøde, runde blade og dekorative slyngtråde med mild og saftig smag af ærter.

Timian

– bittesmå ovale blade med kraftig duft og mange smagsnuancer. Der findes mere end 300 arter i forskellige farver og smage, fx citron, appelsin og kommen.

Dild

– fine, luftige blade, gemmer på en frisk, aromatisk duft og smag.

Karse

– små, ægformede blade overrasker med sennepsagtig og pebret smag.

From out there...



Fast
casual

NEW YORK

I New York City er den nyeste bølge inden for Fast Casual vegetarisk. Denne trend er især slået igennem i Greenwich Village, hvor kød ofte erstattes af grønt, og personlig indretning appellerer til storby-publikummet. Dette gøres fx ved hjælp af et såkaldt 'centerpiece', et langbord som hos www.eatbychloe.com



AMSTERDAM

Albert Cuyp-markedet i Amsterdam blev etableret i 1904 i De Pijp-kvarteret og er hjemsted for hippe spisesteder, blandt andre burgerbaren The Butcher. Her arbejdes kun med den allerbedste kødkvalitet. Kunden udvælger selv alt fra kød til grøntsager og friske urter. www.the-butcher.com



Fast
casual

LONDON

Hvad enten du har masser af tid og penge eller ikke, synes vi, at du skal have mulighed for at spise godt. Sådan lyder sloganet for Farmstand på Drury Lane ved Covent Garden i hjertet af London. De tilbyder et hav af muligheder inden for: 'Build Your Own'- og 'Ready To Go'-menuer, baseret på lokale råvarer, og hvad sæsonen bringer. www.farmstand.co.uk



Fast
casual

Berlin

Vapiano er et italiensk-inspireret Fast Casual-koncept, etableret i Hamburg i 2002. Filosofien bag konceptet er, at 'har du en afslappet holdning til livet, vil du få et sundere og længere liv'. Ved lange egetræsborde spises pasta, pizza, salat m.m. Borddekorationen er friske "krydderurtehaver", der overlader det til dig selv at dosere det grønne drys. Der er 6 Vapiano-restauranter i Berlin. www.vapiano.com

TAKE AWAY



Klassiske Stay & Eat-steder har et stort vækstpotentiale i også at tilbyde take away - ved at give gæsten mulighed for at tage maden med hjem, med i toget, til kundemøde og lignende. At man på den måde kan få sin favoritsandwich eller yndlingsburger i alle sammenhænge er ren luksus, og vil af mange blive betragtet som en ekstra service!

Sørg for at pakke maden flot ind. Indpakningen er en stor del af hele oplevelsen. Den skal være indbydende og lækker udenpå, så man får lyst til at åbne for lækkerierne. Og hjemme i stuen eller på kontoret skal sanserne vækkes af en praktisk og funktionel emballage, der fremhæver den gode kvalitet i måltidet.

Anvend engangsemballage, der afspejler din forretning og kunders livsstil, eksempelvis bokse i bambus, genbrugspap og -plast, eller helt enkelt en rustik papirpose lukket med sejl garn.

Aarhus Street Food



”

Dejlig mad, uformel og loose stemning og absolut et sted jeg kommer igen.”

Fantastisk at man kan sidde sammen og spise men vælge vidt forskellige måltider.”

Madglæde til gode priser.”

Hyggeligt sted og det er svært at vælge mellem alt det lækre.”

Gæster hos Aarhus Street Food



Kræs for råvaren, anret kreativt og skru op for en cool, uhøjtidelig stemning



Det emmer af Fast Casual-stemning under taget hos Aarhus Street Food. Fra mere end 30 køkkener og flere barer breder sig en liflig duft og stemningen er i top.



Er du til økologisk, orientalsk, glutenfri, ny nordisk eller noget helt andet, kan du næsten med sikkerhed finde det her. Det er stedet for den stigende gruppe af foodies, der er på konstant søgen efter nye, spændende specialiteter og lækkerier, salte som søde. I ægte Fast Casual-stil lover de forskellige spisesteder ærlig mad, tilberedt fra bunden af friske råvarer. Du bestiller direkte ved disken, hvor du også flere steder kan følge med i, at maden bliver tilberedt. Bænket ved lange borde i et rustikt og uformelt miljø nydes de frisklavede retter, gerne i små portioner eller i delestørrelse, til en fair pris – for så kan man smage flere ting.

Der er mere at komme efter

Vi arbejder med vores produkter i mange forskellige koncepter, hvor vi har fokus på tidens trends, innovative opskrifter og optimal håndtering

- så du kan få det bedste og mest inspirerende materiale at arbejde med i dit køkken. Find bl.a. vores materiale om True Dogs, Burger Supreme, Madspild, Madglæde og flere på www.schulstadbakerysolutions.dk eller scan koden.

