

# Lysere morgener

med lækkert kvalitetsbrød



“

**Morgenmaden er vores absolut vigtigste måltid. Alle vores gæster spiser morgenmad hos os, og derfor har vi her en unik mulighed for at differentiere os og vise, at vi serverer høj kvalitet til dagens start.**

Jens Christian Andersen, Food & Beverage Director, Scandic Hotel





# Den perfekte start

**Duften af nybagt brød. En knitrende avis.**

**En dampende varm kop kaffe.**

Dine hotelgæster sætter stor pris på dagens første måltid. Og hos Schulstad Bakery Solutions vil vi gerne guide dig til en morgenmadsbuffet, der emmer af overskud og luksus – og som giver dine gæster den bedste start på dagen.

Lad os inspirere dig med spændende indsigter, gode buffettips og lækkert bagværk til morgenens brødkurv.

**88%**

af hotelgæster betragter morgenmaden som en vigtig del af deres ophold\*

\*Kilde: Opeepl Insights 2016

**65%**

af hotelgæster tager et ophold for fornøjelsens skyld\*

\*Kilde: Opeepl Insights 2016

**78%**

af hotelgæster mener, at brødet spiller en stor rolle i hotelmorgenmaden\*

\*Kilde: Opeepl Insights 2016

**59%**

af hotelgæster mener, at et bredt udvalg af retter er det vigtigste ved hotelmorgenmaden\*

\*Kilde: Opeepl Insights 2016



# En guide til **magiske** morgenstunder

En lækker morgenmadsbuffet taler både til øjet og maven. Den rette sammensætning og anretning er altafgørende for buffetens succes. Vi guider dig til en hotelbuffet, der vil vække dine gæsters sanser allerede fra den tidlige morgenstund.

## Tip #1

Giv buffetten et visuelt løft ved at lege med forskellige niveauer. Prøv f.eks. at fremhæve bestemte retter ved at sætte dem på trækasser eller lign. Det giver buffetten et mere spændende og indbydende udtryk.

## Tip #2

Lav små portionsanretninger af de dyre retter – f.eks. i høje glas eller på små tallerkener. Det giver retten et eksklusivt udtryk og fanger gæsternes blik. Samtidig reducerer de små anretninger dit madspild.

## Tip #3

Hjælp dine gæster med at navigere rundt på morgenmadsbuffeten. Sæt skilte ved retterne, eller lad personalet være tilgængeligt, hvis der er spørgsmål til buffetten.



## Servingstip

Sæt en stor, flot og varieret brødbuffet ved tallerkenene. Udvælg gerne brødvarianter, der dækker et bredt behov – f.eks. rugbrød, morgenstykker, helbrød og wienerbrød

### Tip #4

Er dit buffetområde tilpas stort, kan du med fordel kategorisere dine retter i forskellige stationer. Inddel f.eks. i brød, frugt, søde retter, lune retter osv.

### Tip #5

Brug gerne mindre tallerkener på din buffet. Gæsterne tager mindre portioner og prøver flere retter. Det er tilmed sundt for din økonomi og for dit madspild.

### Tip #6

Servér gerne dine retter i miniformater. Det giver gæsterne mulighed for at prøve mere forskelligt fra buffeten.

# Morgenbuffetens brødkurv

Et klassisk rundstykke. En sprød croissant. Et sødt wienerbrød.  
Hotelllets morgenbuffet byder gerne på flere fristelser fra ovnen. Bliv inspireret af vores blandede brødkurv, hvor der er noget for enhver slags morgensult.

## 80324 Solsikkerugbrød

Solsikkerugbrødet er saftigt og fyldt med lækre rugkerner og solsikkefrø. Brødet er Fuldkorns- og Nøglehulsmærket.

## 50150081 Surdejsgræskarstykke

Surdejsgræskarstykket er et rustikt brød fra stenovnen. Brødet er bagt med hvedemel, durum, græskarkerner og vores egen unikke signatur-surdej.



### 881629 Mini wienerbrød

Vores miniudgaver af den klassiske kanelsnegl, thebirkes, wienerpekan og spandauer med hindbær eller creme er perfekte til morgenbuffeten.



### 17305000 Mini croissant mix

Vores miniudgaver af den franske morgenmadsklassiker har lækkert, sødt fyld som marcipan, abrikos og chokolade og nougat.



### 23507411 Speltbrød

Speltbrødet er et flot, stenoovnsbagt helbrød, der er bagt med fuldkornshvedemel, speltmel, hvedekerner, solsikkefrø og mørk sirup.

Find din lokale salgskonsulent,  
og se alle vores morgenbrød på  
[schulstadbakerysolutions.dk](http://schulstadbakerysolutions.dk)

# Skræddersyede brødkoncepter til dig



## Surdej

Dyk ned i surdejen – luksusbagværkets hemmelige ingrediens. Konceptet introducerer dig til vores egen, unikke signatur-surdej og giver dig interessante fakta fra surdejens verden.



## Stenovnsbagt

Kom med ind i den glohede stenovn, og bliv klogere på kvalitetene ved stenovnsbagt brød. Konceptet tilbyder dig spændende historier, lækre opskrifter og relevante forbrugerindsigter.



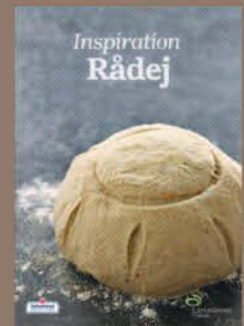
## Økologi

Økologi er sund fornuft. Og vores økologiske brød dækker alle dagens måltider – store som små. I konceptet guider vi dig til en brødkur i økologiens tegn.



## Burger Supreme

I dag hitter burgeren stort, og alle vegne skyder den populære spise frem med nyt udtryk og indhold. Konceptet Burger Supreme guider dig til de bedste burgeroplevelser.



## Rådej

Rådej giver dig uendelige muligheder for at være kreativ med dit bagværk. Lad dig inspirere af vores koncept, hvor vi giver dig gode råd til både form, snit og drys.

Læs mere om alle vores brødkoncepter til hoteller på  
[schulstadbakerysolutions.dk](http://schulstadbakerysolutions.dk)

