

SERVICE
GROSSISTENE



Bakerihjelperen



Gode tips!

20 vinnertips
til å øke lønnsomheten

Innhold

Nøkkel til suksess? (intro)	s. 4
Del 1 Effektiv servering	s. 5
Del 2 Minske svinnet	s. 8
Del 3 Følg med i tiden.....	s. 10
Del 4 Smarte bestillinger	s. 14



Har du tenkt over at strøsselet kan brukes til mye mer enn bare som pynt på isen?

Den moderne kunden har fått nye handlevaner, og den lille baker'n på hjørnet er forlengst blitt historie. Hva skal til for å få suksess med bakeriutsalget?

Det er heldigvis fortsatt lite som slår et bakeri når det gjelder kunnskap om ekte håndverk, og entusiasmen for å skape noe unikt og ekte til gjestene sine.

– Og ferske bakevarer; – hvem kan vel motstå dét?





1:



Effektiv servering

La oss starte med det eldste trikket i boka: Spre duften ut på gata og lokke gjesten inn. – Men hva skjer etterpå?

1

Hjemmekoselig stemning

Når gjesten slapper av i en trivelig atmosfære, blir det forlokkende for dem å bli litt til, og kanskje legge igjen litt ekstra?

2

Smart kundehåndtering

Du kommer langt med et vennlig smil og en god samtale med kunden. La kundene ta egne valg, men bekreft gjerne valgene deres; «Ja, dette er også min favoritt», eller: «Disse kom nybakte fra ovnen for en halvtime siden!»

3

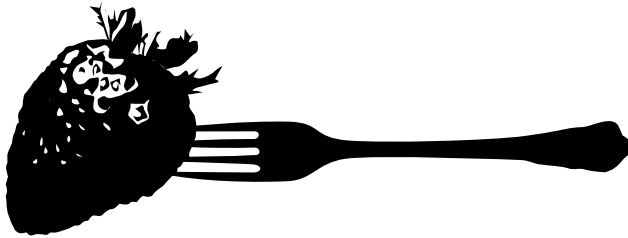
Begrense utvalget

Det er lov å begrense sortimentet, og det er lov å bli utsolgt! Kundene er blitt mer mottakelige for å høre: «Vi er utsolgt i dag, men du kan for eksempel prøve denne? – Vi prøver nemlig å ikke kaste mat.» Da får du kanskje solgt ut mer, og du unngår å måtte kaste store mengder når dagen er over.

4

Bli kjent med egne gjester

Din kafé har sin stil, sine sterke sider og sine lyter. Driver du et travelt sted, ønsker du kanskje at kundehåndteringen skal gå rakst unna. Da kan en effektiv smøredisk og selvbetjente skap for drikkevarer være smart å satse på. Ønsker dere å beholde gjestene i lengre perioder om gangen, kan dere gi rom for barselgrupper eller tilrettelegge for kontorplasser med lademuligheter og WiFi. Tenk gjennom og tilpass kafeen etter hva slags kundegrupper dere egentlig ønsker dere.



2:



Minske svinnet

Får du kontroll på svinnet, er det penger å spare!

5

Bruk kniven smart

Kutting og deling, om det gjelder bakeverk eller grønt: Unngå unødvendig svinn ved å utnytte råvarene mest mulig.

6

Orden i påleggsdisken

Har dere disk til baguettesmøring? Det er fristende å være raus og tilby et bredt påleggsutvalg, men prøv å begrense dere! Sett heller frem noen nøye utvalgte råvarer og ikke for mye om gangen. Da har dere også bedre kontroll på holdbarhet og kast.

7

Lekkert av rester?

Gled gjesten med en ostesmørbrød-meny på daggammelt brød, lag omelett av småslappe grønnsaker, eller har du kanskje hørt om trenden med dobbeltstekte croissanter? Finn kreative måter å bruke opp mat som ellers ville gått i søpla, og dere sparer både penger og miljø.

3:



Følg med i tiden

Man kan tjene på å bli litt bedre kjent med den moderne gjesten:

8

Kom matbevisste kunder i møte

Du bør kunne tilby bakst som er tilpasset allergikere og du bør kunne tilby veganske bakevarer, – som gjerne kan måle seg med ordinære varer. Matbevisste kunder trekker ofte med seg flere. Husk tydelig merking og god kunnskapsformidling om produktene.

9

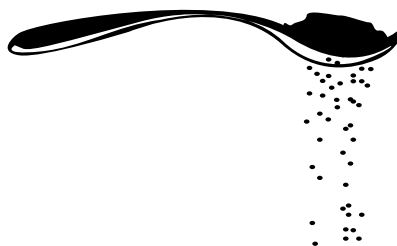
Små porsjoner med søtt

Folk vil gjerne spise sunt, og men en *liten* smakebit går det alltid an å få i seg!

10

Kjent mat - med ny vri

Ostekaker, muffins og brownies i nye smaker er bakst som fortsatt vil holde seg i popularitet, – og ikke vær redd for å eksperimentere litt med nye smaker og former! Kanskje bubble waffels er verdt et forsøk? Røren likner på vaffelrøre og er rimelig å produsere.



11

Miljø og omtanke

Autentiske produkter laget med tanke på miljø og bærekraft vekker tillit hos gjesten. – Og kanskje er gjesten villig til å betale litt ekstra?

12

Utseendet teller

Du trenger ikke være konditor-utdannet, men vær raus! Mat som er Instagram-vennlig er populært, – og faktisk ikke bare blant de helt yngste kundene!

13

Mat i farta

Mat som ser lekker og sunn ut i disken, og som er lett å ta med seg for folk i farta er populært: yoghurt med crusli, en fristende wrap eller en sunn grøt toppet med fargerike bær. Lager dere grøten eller toppingen selv, får dere også kontroll på utgiftene.

14

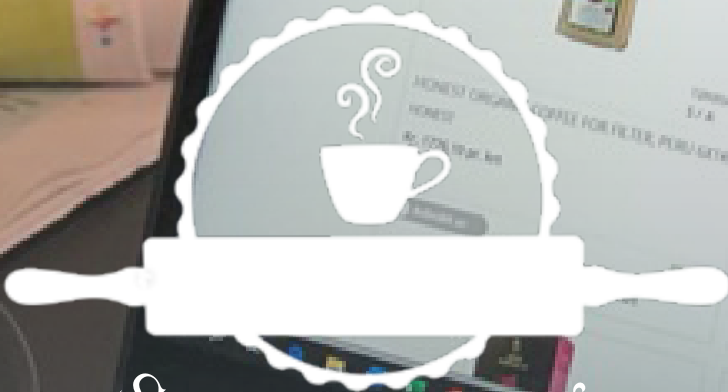
Bring maten til kunden

Ønsker dere mersalg, kan det være smart å vurdere hjemlevering. Den moderne kunden vil aller helst ha maten sin på døra.



Noen klassikere er det lurt å beholde.
- Men sørg for å holde deg oppdatert
på hva din kundegruppe ønsker seg!

4:



Smarte bestillinger

Det finnes mange smarte grep du kan gjøre når du skal kjøpe inn varer. Kanskje selve bestillingsløsningene til grossisten kan hjelpe deg litt på vei, også?

15

Smarte søk

Tid er penger. Er nettbutikken oversiktlig, finner du raskt det du er ute etter. Ser du etter matvarer uten spesifikke allergener, eller leter du etter vegan-produkter? I Servicegrossistenes nettbutikk er det enkelt å finne informasjonen du trenger.

16

Ha handlelista klar!

Visste du at du kan sette opp faste handlelister for det du vanligvis kjøper inn i grossistens nettbutikk? Du kan også ha egne handlelister for ulike sesonger, eller kriselister til hastebestillinger og storinnrykk. Dette gjør planleggingen litt lettere, og du unngår kanskje unødvendige spontankjøp.

17

Del opp forpakningene

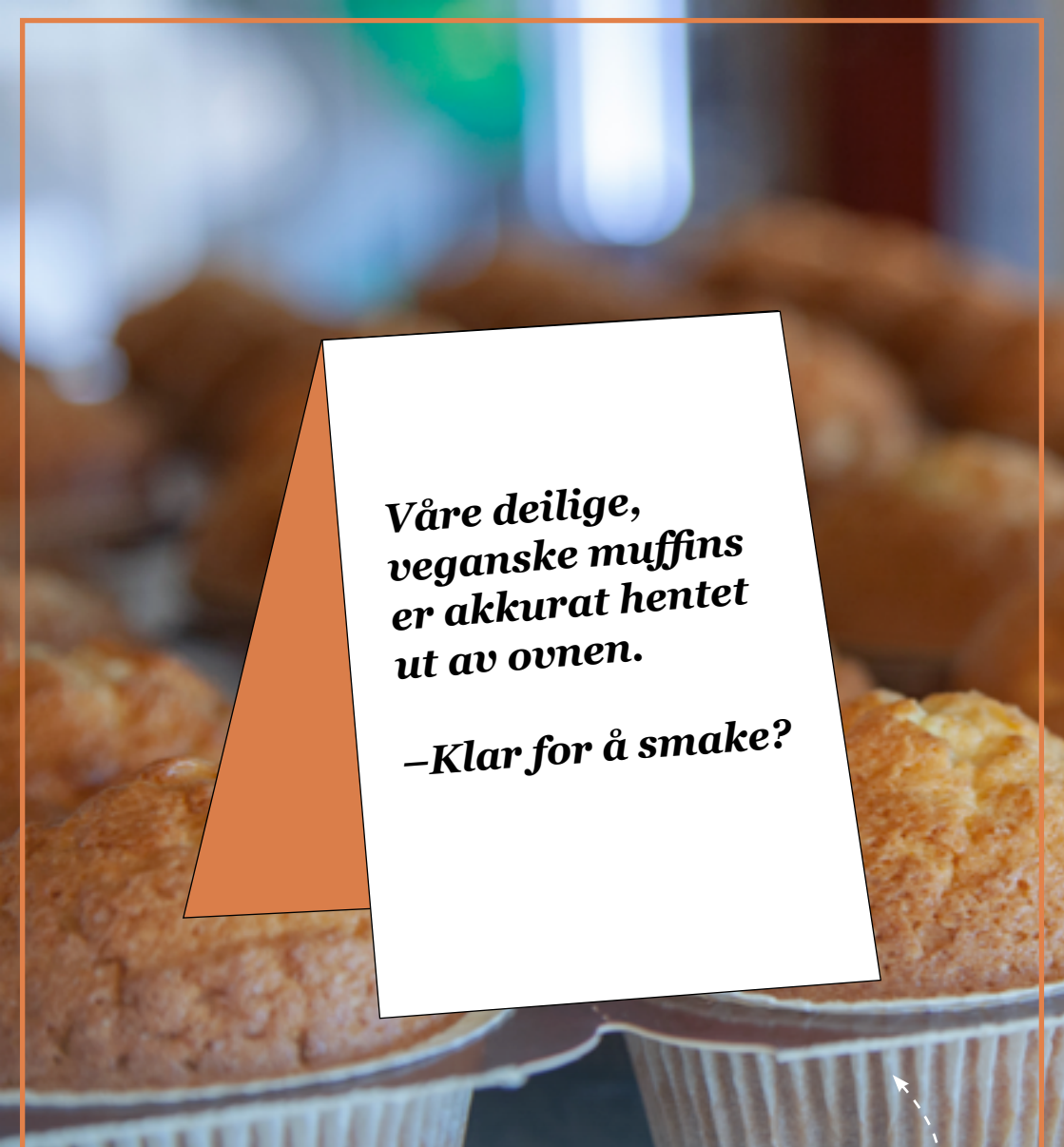
Er du redd for å kjøpe alt for store forpakninger du ikke får brukt opp? Kryss av for anbrekk i nettbutikken, så slipper du å kjøpe mer enn det du faktisk trenger.

18

Få alt i samme leveranse

Spar tid og penger på å få alt i hus i én vending. Ved å få alt samlet på én faktura, får du full oversikt over utgiftene.





**Våre deilige,
veganske muffins
er akkurat hentet
ut av ovnen.**

-Klar for å smake?

Gjør bakeriutsalget attraktivt
for nye kundegrupper!

Matinteresserte kunder og personer med allergier og overfølsomhet, – som får god informasjon om maten de kjøper, kan bli gode ambassadører for virksomheten din. Her er noen merkeordninger som gir troverdighet og trygghet:

19

Allergen-informasjon

- Skriftlig og lett tilgjengelig informasjon om de 14 merkepliktige ingrediensene for alt som serveres.
- Vil du gi ekstra god service, kan du også informere om for eksempel paprika og chili.

20

Brød og sunnhet

- Brødskala'n: Er en velkjent merkeordning som kundene stoler på, og som brukes aktivt i bransjen, spesielt på brød. Merket administreres av [Baker- og Konditorfagets Landsforening](#), og er en frivillig ordning.
- Nøkkelhullet: Frivillig merkeordning. Kan kun settes på produkter som oppfyller sunnhetskriteriene for brød. [Helsedirektoratet](#) og Mattilsynet har ansvar for ordningen i Norge.



Kilder

- naaf.no (Norges Astma- og Allergiforbund)
- helsedirektoratet.no
- bakerkonditor.no (Baker- og Konditorbransjens Landsforening)
- brodogkorn.no (Opplýsningskontoret for brød og korn)

Lurer du på hva du
bør tenke på når du
skal bestille varer
fra grossist?

-Ta kontakt med oss!

SERVICE
GROSSISTENE



[FINN GROSSIST](#)[INFORMASJON](#)[PRODUKTER](#)[KAMPANJER](#)[LOGG INN](#)[LANGUAGE](#)

Friele, Norges mest kjente og elskede kaffe

Friele kaffe er et begrep som i seg selv smaker godt. Du kan nesten kjenne smaken av den første kaffekoppen på morgenen, duften som sprer seg i kjøkkenet...

[Les mer](#)

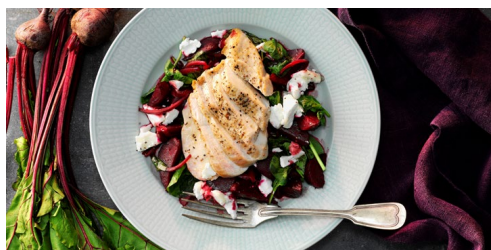
Sesongens produktnyheter

Utforsk sesongens produktnyheter hos Servicegrossistene her!

[Les mer](#)

Servicegrossistenes kampanje mars & april

Servicegrossistene har til enhver tid gode tilbud på utvalgte produkter. Det er produkter som du bruker ofte, men også noen produkter som er nye og som vi tror du vil like.

[Les mer](#)

To spennende nyheter fra Vestfold Fugl

Vestfold Fugl lanserer to spennende nyheter som gjør det enkelt å servere både smakfull, saftig og bærekraftig



100% Norsk Tipo 00 fra Regal

Hos oss på Regal er vi stolte over vår historie og alle år som mel leverandør til det Norske markedet. Det er som



Lekre retter av gammelt brød

Er du kreativ og bruker opp brødstene, skaper du noe nytt for gjestene dine, og du sparer penger.

kylling.

[Les mer](#)

kjent hos våre brukere at vi er opptatt av kvalitet og stabilitet i vår melsorter.

[Les mer](#)

[Les mer](#)

[SE FLERE ARTIKLER](#)

UTVALGTE OPPSKRIFTER



Bakst med en vri

Vi har samlet noen av årets største bakefavoritter. - God vårbakst!

[Les mer](#)



OPPSKRIFT - Coq au vin (kylling i rødvin)

Dette er en opprinnelig fransk rett som lenge har vært populær over hele verden. Denne varmer ekstra godt på denne tiden av året.

[Les mer](#)



OPPSKRIFT - Bergensk fiskesuppe

- En nydelig suppe med lange tradisjoner.

[Les mer](#)

[SE FLERE OPPSKRIFTER](#)

Les om vår bruk av Cookies.

SERVICEGROSSISTENE AS

Lilleakerveien 10
0283 Oslo

Postadresse:
Pb. 504
1327 Lysaker

[E-post: firmapost@sg.no](mailto:firmapost@sg.no)

[For bestilling og ordrespørsmål, kontakt din lokale Servicegrossist.](#)

