SURDEJSFORMLEN • BONUS

Startpakken til naboerne

Dine første 10 bestillinger



Lanceringsopslag • liste med 15 navne • 4-ugers plan

TAK FOR DIT KØB

Velkommen til mit køkken!

Jeg er så glad for, at du er her. I denne PDF finder du din bonus: Startpakken til naboerne. Det hele ligger i medlemsområdet sammen med dine opskriftssider til mobilen, Etiketstudiet og dine videoklasser:

MEDLEMSOMRÅDET

members.surdejsformlen.online

Adgangskode

SOURDOUGH2026

Gem siden som bogmærke på din telefon. Har du spørgsmål, så skriv bare til thegiftbasketformula@gmail.com, og jeg svarer samme dag.

God bagelyst, Sarah

Bonus 1 · Dine første 10 bestillinger

Denne pakke har ét formål: at skaffe dig dine første ti bestillinger. Ikke hundrede følgere, ikke en hjemmeside, ikke et logo. Ti rigtige mennesker, der betaler for et rigtigt brød og kommer igen i næste uge.

Alt her er klar til at kopiere og sætte ind. Udskift ordene i [kantede parenteser], tryk send, bag. Jeg har skrevet det præcis, som jeg ville sige det til en nabo over hegnet, for det er dér, dine første kunder er: tæt på, de kender allerede dit ansigt og er glade for at høre fra dig.



Den første udlevering ved min hoveddør. Et brød, et smil og et »vi ses næste lørdag«.

Del 1 · Din indstilling: du tilbyder noget, du tigger ikke

Læs denne side, før du sender en eneste besked. Det er den vigtigste side i pakken.

Når du fortæller folk, at du bager surdejsbrød, beder du dem ikke om en tjeneste. Du giver dem adgang til noget, de allerede ønsker sig, og som er svært at få fat i: frisk, ægte, langtidshævet brød, bagt få gader væk samme morgen. Supermarkedets »surdejsbrød« er ofte lavet med bagegær og en smule smagsstof. Surdejsbrød fra bageren koster 60 til 95 kr. og kræver en køretur tværs gennem byen. Du bringer det lige til deres dør.

Her er, hvad der sker i virkeligheden, når du deler dit brød:

- De fleste siger »Åh, det vil jeg gerne!« og mener det.
- Nogle siger »Ikke i denne uge, men hold mig opdateret«, og det er et ja til en anden gang.
- Nogle få svarer ikke, fordi de har travlt, ikke fordi de har noget imod det.

Det er det hele. Ingen bliver irriteret over, at en nabo bager brød. Folk elsker at støtte nogen fra lokalområdet, og de elsker at fortælle deres venner: »Jeg har en brøddame«.

Tre sætninger, du kan have parat:

1. **»Jeg bager på lørdag, skal jeg gemme et brød til dig?« Det er en invitation, og den er nem at** sige ja til.
2. **»Det er helt i orden, jeg siger til næste gang.« Til hvert »ikke lige nu«. Afslappet og venligt, og** døren står stadig åben.
3. **»Tusind tak, nyd det lunt med smør.« Ved hvert salg. Folk husker,** hvordan du fik dem til at føle sig.

> *Sarahs tip: Min første besked sendte jeg til otte naboer. Seks sagde ja. Jeg havde planlagt at bage fire brød og endte med at bage otte på min første lørdag. Det sværeste var at trykke på »send«. Derefter solgte brødet sig selv.*

Din pris er rimelig. Dit brød er godt. Dine naboer er heldige. Lad os finde dem.

Del 2 · Dine første kunder: en liste med 15 navne

Dine første kunder er folk, der allerede kender dig. Ikke fremmede på nettet. Så vi starter med at skrive en liste med 15 navne i dag.

Hvorfor 15? Fordi omkring to tredjedele af dem, du allerede kender, siger ja til det første brød. Femten navne giver omkring ti bestillinger fra nye kunder, og ti bestillinger er lige, hvad du kan klare at bage på én lørdag, mens du stadig er ved at lære det.

12 idéer til at finde navne

Læs hvert punkt, luk øjnene i fem sekunder, og skriv navnene på dem, du kommer i tanke om. Lad være med at vurdere navnene, bare skriv.

1. **Naboer på din vej.** Hvem vinker til dig? Hvem har børn på samme alder som dine? Hvem går tur med hunden forbi dit hus hver aften?

2. Forældre på skolen. Hvem snakker du med, når du afleverer eller henter? Hvem er med i klassens fælles beskedtråd?

3. Din kirke, dit tempel eller dit trossamfund. Hvem sidder du i nærheden af? Hvem står for kaffebordet?

4. Nuværende eller tidligere kolleger. Hvem har altid noget lækkert med til deling? Hvem snakker om mad?

5. Dit træningscenter, dit yogahold eller din gågruppe. Hvem ser du hver uge?

6. Din grundejerforening eller dit nabolag på Nextdoor. Hvem er aktiv og venlig i nabogruppen?

7. Facebook-grupper, hvor ting gives væk, eller lokale grupper. Hvem har givet dig noget eller hentet noget hos dig?

8. Din frisør, negletekniker eller barber. De taler med snesevis af mennesker hver uge og elsker et godt lokalt tip.

9. Familie i nærheden. Din tante, din kusine, din svigerfamilie og deres venner.

10. Dine børns trænere og lærere. Hvem er der alligevel altid lørdag morgen?

11. Venner, der elsker mad. Hvem lægger billeder op af deres brunch? Hvem har allerede spurgt til dit brød?

12. Folk, der hjælper dig hver uge. Dit postbud, din yndlingsbarista, den, der passer dit kæledyr, og den, du køber æg af på markedet.

Din liste (udfyld den)

#	Navn	Hvor jeg kender dem fra	Hvordan jeg kontakter dem (sms / privatbesked / personligt)	Sendt?	Svar
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

> *Sarahs tip: Sæt en stjerne ved de tre personer, der mest sandsynligt vil sige ja. Skriv til dem først. Tre jaer fra starten gør de andre tolv beskeder nemme at sende.*

Del 3 · Dit første salgsopslag i 5 versioner

Med opslaget fortæller du folk i din udvidede omgangskreds, at du bager. Vælg de versioner, der passer til de steder, hvor du kan nå din omgangskreds, ret teksten i [klammerne], og del opslaget. Tilføj dit bedste brødbillede (se del 6).

Version 1 · Facebook (personlig profil)

> *Hej venner, jeg har en lille nyhed* 🍞

>

> *I de sidste [par uger / måneder] har jeg bagt ægte surdejsbrød hjemme med min surdej, [surdejens navn]. Langtidshævet, kun mel, vand og salt, friskbagt lørdag morgen.*

>

> *Jeg har nogle få brød til venner og naboer på [lørdag, dato]:*

> *Klassisk landbrød · 75 kr.*

> *[Navn på specialbrød] · 95 kr.*

>

> *Afhentning ved hoveddøren i [kvarter] mellem [kl. 10 og 12]. Jeg har kun plads til [8] bestillinger i denne uge, så skriv en kommentar eller en besked, hvis jeg skal gemme et brød til dig!*

Version 2 · Nextdoor

> *Friskbagt surdejsbrød på lørdag i [kvarter]*

>

> *Hej naboer! Jeg hedder [dit navn] og bor på [vejnavn]. Jeg bager surdejsbrød hjemme og har et lille antal brød til salg på lørdag, [dato].*

>

> *Klassisk landbrød, 75 kr. [Navn på specialbrød], 95 kr.*

> *Afhentning ved hoveddøren [kl. 10 til 12], eller jeg kan levere i [de nærmeste gader].*

>

> *Lavet af kun mel, vand, salt og min surdej. [Bagt i mit køkken, registreret hos Fødevarestyrelsen.]*

>

> *Skriv til mig, hvis jeg skal gemme et brød til dig. Tak, fordi du støtter en nabo!*

Version 3 · Billedtekst til Instagram

> *Nu kan du bestille lørdagsbrød* 🍞

>

> *Mød [surdejens navn], surdejen bag hvert brød. I denne uge fra mit køkken derhjemme i [by]:*

> *· Klassisk landbrød 75 kr.*

> *· [Specialbrød] 95 kr.*

>

> *Afhentning ved hoveddøren [lørdag, tidspunkt]. Kun [8] brød. Send mig en privatbesked med »BRØD« for at få et lagt til side.*

>

> *#[dinby]surdej #surdej #hjemmebager #[dinby]mad #friskbagtbrød # [ditkvarter]*

Version 4 · Sms (til dine nærmeste)

> *Hej [navn]! Bare en hurtig besked: Jeg har bagt surdejsbrød hjemme og bager en lille portion på lørdag. Skal jeg gemme et brød til dig? Det klassiske koster 75 kr., og det kan hentes ved hoveddøren [kl. 10 til 12]. Kun hvis du har lyst!*

Version 5 · Nabolagsgruppe (grundejerforening, »Gives væk«, forældregruppen på skolen, WhatsApp-gruppe)

> *Hej alle sammen, det er [dit navn] fra [vejen / klassen / ejendommen]. Nogle her har allerede smagt mit brød 😊 Jeg bager en lille portion surdejsbrød nu på lørdag, [dato], og har [6] brød, du kan bestille.*

>

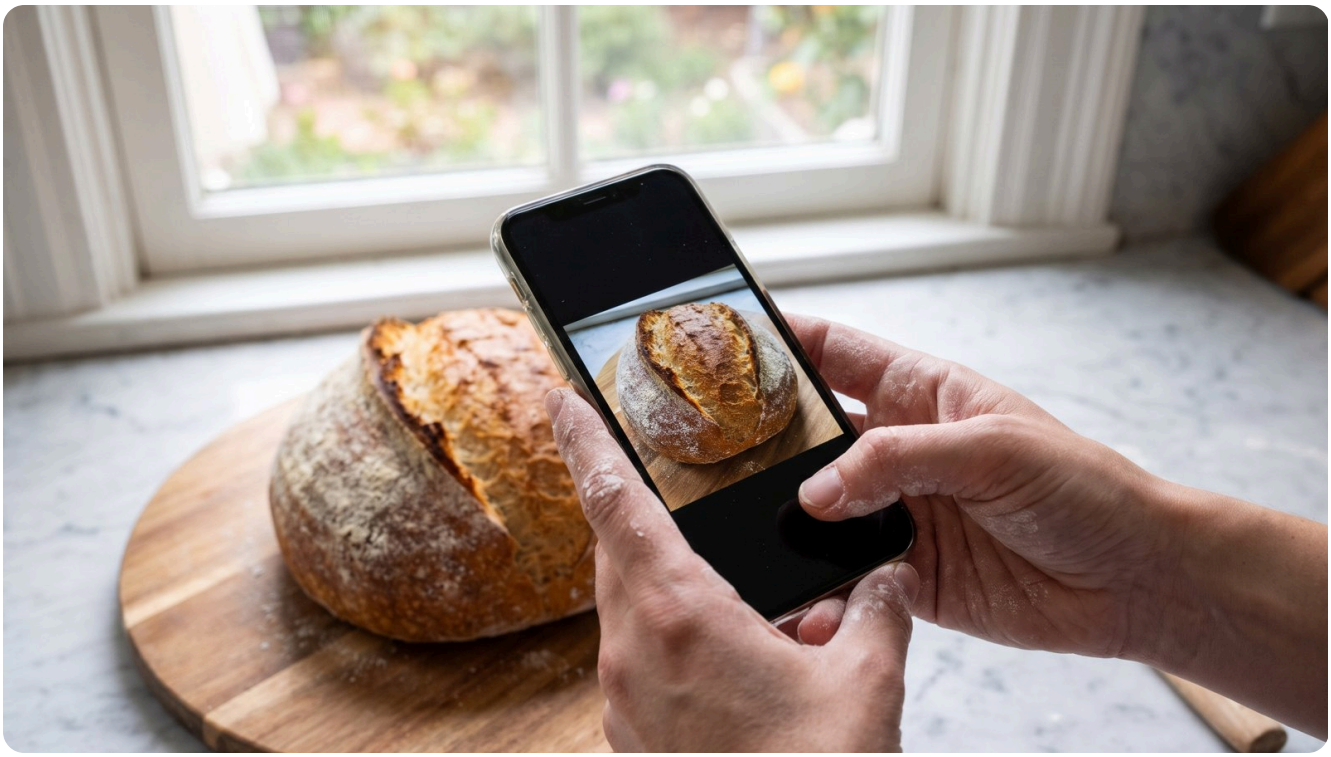
> *Klassisk landbrød, 75 kr. · [Specialbrød], 95 kr.*

> *Afhentning ved [adresse eller »min hoveddør på Elmevej«], [kl. 10–12].*

>

> *Svar bare her, eller send mig en sms på [nummer], så lægger jeg et til side til dig. Tak!*

Før du laver et opslag i en gruppe, skal du tjekke reglerne. Mange »gives væk«-grupper tillader kun gaver, så der kan du dele nyheden i en tråd med emnet »fortæl om din lille virksomhed« eller bare give et brød væk en enkelt gang (det er den bedste reklame, der findes). Mange grupper for skoler og grundejerforeninger har en ugentlig dag for »lokale virksomheder«. Lav dit opslag den dag, så er det velkomment.



Jeg laver mit første opslag om lørdagens brød ved køkkenbordet, stadig med mel på hænderne.

Del 4 · Den personlige besked til hver person på din liste

Dit første opslag gør et lille indtryk på mange. Den personlige besked gør et stort indtryk på én. Det er her, dine første ti bestillinger faktisk kommer fra.

Brug personens navn. Nævn noget, du har til fælles med personen. Hold det kort. Her er en besked til hver type person på din liste.

Nabo

> *Hej [navn]! Det er [dit navn] fra [husnummer / det blå hus]. Jeg har bagt surdejsbrød og bager en lille portion nu på lørdag. Skal jeg lægge et brød til side til dig? 75 kr., og du kan hente det ved min hoveddør, når det passer dig mellem [kl. 10 og 12].*

Forælder fra skolen

> *Hej [navn]! Det er [dit navn], mor til [barnets navn] fra [klasse]. Lige et spørgsmål: Kan du og din familie lide surdejsbrød? Jeg bager et par brød nu på lørdag og vil gerne lægge et til side til dig. 75 kr., og jeg kan endda tage det med, når jeg henter mit barn på mandag.*

Kirken eller trossamfundet

> *Hej [navn], hvor var det hyggeligt at se dig [dag]! Jeg er begyndt at bage surdejsbrød derhjemme og har et par brød til salg nu på lørdag. Vil du have et? 75 kr., og jeg kan tage det med på [søndag], hvis det er nemmere.*

Kollega

> *Hej [navn]! Du sætter jo altid pris på god mad: Jeg bager surdejsbrød i weekenden og har et par brød, som mine venner kan bestille. Vil du have et? Klassisk landbrød, 75 kr. Jeg kan tage det med [mandag], eller du kan hente det på lørdag.*

Træningsmakker eller ven fra et hold

> *Hej [navn]! Efter alle vores [tirsdagstimer] må jeg fortælle dig noget: Jeg bager surdejsbrød nu 😊 Jeg bager en portion nu på lørdag. Skal jeg lægge et brød til side til dig? 75 kr.*

En nabo fra Nextdoor eller grundejerforeningen, som du kender lidt

> *Hej [navn], det er [dit navn] fra [vej]. Jeg så, at du [hjalp til med vejfesten / skrev om den forsvundne kat]. Jeg bager surdejsbrød derhjemme og har et par brød nu på lørdag til 75 kr. Vil du have et? Du kan hente det lige rundt om hjørnet.*

Frisør, negletekniker eller barber

> *Hej [navn]! Jeg bager surdejsbrød derhjemme nu og vil gerne tage et brød med til dig, når jeg kommer næste gang – det er en gave fra mig. Hvis dine kunder spørger efter lokalt brød, har jeg afhentning ved min hoveddør hver lørdag 😊*

Familie

> *Hej [tantens / kusinens navn]! Nu sælger jeg officielt mit surdejsbrød 🍞 Første portion er klar nu på lørdag. Vil du have et? Og hvis nogen i din omgangskreds kunne tænke sig friskbagt brød, må du meget gerne give mit nummer videre!*

En ven, der elsker mad

> *[Navn]!! Det her vil du elske. Jeg har endelig fået helt styr på mit surdejsbrød og bager til naboerne om lørdagen. Vil du være en af mine første kunder? Klassisk landbrød til 75 kr., eller prøv [brød med jalapeño og cheddar] til 95 kr.*

En, der allerede har smagt dit brød

> *Hej [navn]! Kan du huske brødet, jeg havde med til [arrangement]? Jeg bager det hver lørdag nu. Skal jeg lægge et til side til dig i denne uge? 75 kr., afhentning ved min hoveddør [kl. 10–12].*

Træner eller lærer

> *Hej træner [navn]! Tak for alt det, du gør for holdet. Jeg bager surdejsbrød om lørdagen nu. Må jeg tage et brød med til dig til [kamp / træning] i denne uge? 75 kr., eller jeg giver det første.*

En, du er kunde hos hver uge (barista, sælger på markedet eller en, der passer dit kæledyr)

> *Hej [navn]! Du ser mig hver uge, så her er lidt nyt fra mig: Jeg bager surdejsbrød derhjemme nu og sælger et par brød om lørdagen. Vil du have et? 75 kr., og jeg kan komme forbi med det.*

Når de siger ja

> *Hvor dejligt, tak! Jeg har lagt et [klassisk landbrød] til side til dig. Afhentning er lørdag [kl. 10–12] på [adresse]. Du kan betale med MobilePay [nummer] eller kontant. Vi ses på lørdag!*

Når de siger »ikke i denne uge«

> *Det er helt i orden! Jeg siger til, næste gang jeg bager. God weekend!*

Påmindelsen dagen før (fredag aften)

> *Hej [navn]! Dit brød kommer i ovnen i morgen tidlig 🍞 Det står klar ved min hoveddør fra [kl. 10]. Vi ses!*

> *Sarahs tip: Giv dine første et eller to brød til de mest udadvendte personer på din liste, dem, der taler med alle. Et gratis brød til moren i forældrerådet, som kender hele skolen, er mere værd end nogen reklame.*

Del 5 · Svar på de 12 mest almindelige spørgsmål

Folk vil spørge. Her er venlige, enkle svar, du kan kopiere.

1. »Hvad er surdejsbrød helt præcist?«

> *Det er brød bagt med en naturlig surdej i stedet for købegær. Kun mel, vand og salt i en dej, der hæver langsomt natten over. Det er det, der giver smagen og den sprøde skorpe.*

2. »Er det sundere?«

> *Mange synes, det er mere behageligt at spise, fordi det hæver langsomt i mange timer. Jeg elsker bare, at det kun er mel, vand og salt uden andre tilsætninger.*

3. »Hvor længe holder det sig friskt?«

> *Tre dage på køkkenbordet med skærefladen nedad på et skærebræt eller i papirposen. Derefter kan du skære det i skiver og fryse det ned. Du kan riste skiverne direkte fra fryseren.*

4. »Hvordan skal jeg opbevare det?«

> *I en papirpose eller en brødkasse på køkkenbordet. Undgå køleskabet, for der bliver brødet hurtigere tørt. Frys det ned i skiver, hvis det skal holde længere.*

5. »Kan jeg få det skåret i skiver?«

> *Selvfølgelig! Sig bare til, når du bestiller. Jeg skærer det først, når det er kølet helt af, så det holder sig lækkert.*

6. »Er det glutenfrit?«

> *Nej. Det er bagt med hvedemel, så det indeholder gluten. Jeg skriver alle ingredienser på etiketten.*

7. »Hvad er der i det?«

> *Det klassiske brød er bagt med hvedemel (manitoba), vand, min surdej og salt. I specialbrødene tilsætter jeg for eksempel cheddar og jalapeño eller tranebær og valnødder, og det står alt sammen på etiketten.*

8. »Hvordan betaler jeg?«

> *MobilePay, PayPal eller kontant – det, der er nemmest for dig. Du kan betale, når du henter brødet, eller på forhånd.*

9. »Leverer du?«

> *Du kan hente brødet ved min hoveddør lørdag [kl. 10–12]. Jeg kan levere i [de nærmeste gader] ved bestillinger på to brød eller flere.*

10. »Kan jeg bestille til en fest eller højtid?«

> *Det vil jeg meget gerne! Sig bare datoen og hvor mange brød, og bestil en uge i forvejen, så jeg kan planlægge bagningen.*

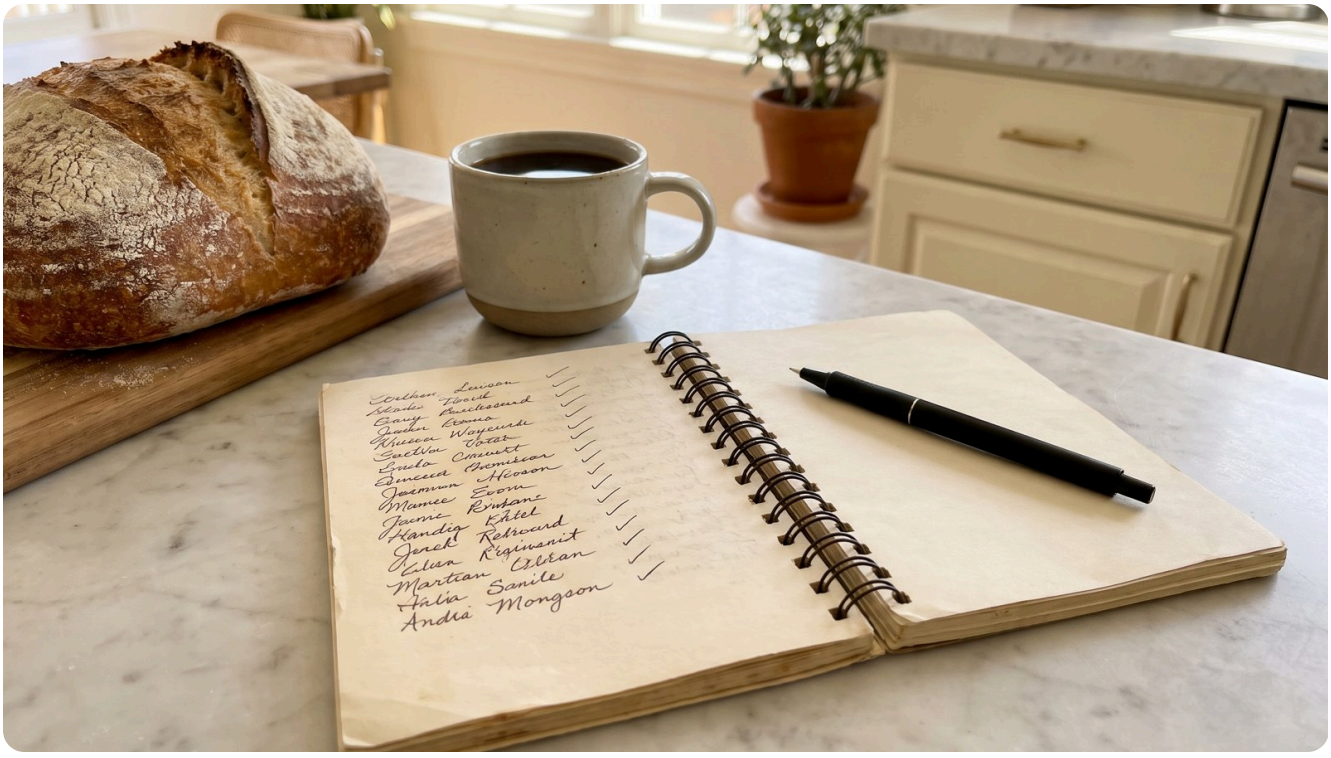
11. »Hvorfor koster det mere end i supermarkedet?«

> *Det tager omkring 24 timer fra start til slut, brødet er lavet i hånden, og det er ægte langtidshævet surdejsbrød bagt samme morgen. Lokale bagerier tager 65 til 95 kr. for samme slags brød.*

12. »Kan jeg få et hver uge?«

> *Ja! Jeg har en fredagsliste over faste kunder. Når du står på den, er der altid lagt et brød til side til dig, og du kan springe en uge over, når du vil. Skal jeg skrive dig på?*

Det sidste spørgsmål er dit yndlingsspørgsmål. Sig ja med et smil, og skriv straks navnet på din fredagsliste.



Min fredagsliste er i en enkel notesbog på køkkenbordet. Hvert navn er et brød, der allerede er solgt.

Del 6 · Sådan tager du et godt billede af dit brød med mobilen

Et godt billede sælger dit brød, før nogen har smagt det. Du behøver ikke et kamera. Du skal bruge et vindue og to minutter.

De 7 regler

1. Tag billeder ved et vindue i dagslys. Blødt lys fra siden fremhæver skorpen. Sluk lyset i køkkenet, så farven forbliver varm og naturlig.

2. Brug aldrig blitz. Blitz får skorpen til at virke flad og krummen til at se grå ud.

3. Ryd op i baggrunden. Et træbræt, et viskestykke af hør, en marmorbordplade. Flyt opvaskemidlet og posten ud af billedet.

4. Vis skorpen OG krummen. Ét billede af hele brødet og ét af et overskåret brød med en skive lænet op ad det. Det er krummen, der gør folk sultne.

5. Gå tæt på. Lad brødet fylde det meste af billedet. Tryk på brødet på skærmen for at stille skarpt.

6. Prøv to vinkler. Lige ovenfra (godt til et bræt med flere brød) og fra en lav vinkel på cirka 30 grader (godt til ét højt, rundt brød).

7. Tilføj én hjemlig detalje. En hånd, der holder brødet, en kniv ved siden af eller smør, der smelter på en skive. Det giver billedet en hjemlig stemning.

Telefonens indstillinger

- Slå gitteret til (Indstillinger → Kamera → Net på iPhone; Kameraindstillinger → Gitter på Android), og placer brødet lidt ved siden af midten.
- Brug portrætfunktionen til enkelte brød og den almindelige fotofunktion til brød på brætter.
- Rediger kun en smule: lidt lysere, lidt varmere. Undgå kraftige filtre.

De 5 billeder, ethvert nyt bageri har brug for

- [ ] Hovedbilledet: ét flot, helt brød ved vinduet
- [ ] Krummen: et overskåret brød med en skive, der viser den luftige krumme
- [ ] Rækken: flere brød i poser med etiketter på række
- [ ] Bordet: din trappe eller dit afhentningsbord med prisskiltet
- [ ] Hænderne: dine hænder, der former dej eller holder et varmt brød



Lys fra vinduet, et træbræt, en skive lænet op ad brødet. Det er billedet, der sælger.



Oppefra: flere brød på et bræt med et viskestykke af hør. Perfekt til opslaget med ugens menu.

Del 7 · Din plan for 4 uger

Planen begynder den uge, din surdej er klar (eller lige når du er ved at være færdig med de 14 dage). Hver uge har ét fokus og et par små daglige opgaver. Cirka 15 minutter om dagen plus selve bagningen.

Overblik over planen

Uge	Fokus	Brød, du skal bage	Mål
1	Din nærmeste kreds	4 til 6	De første 5 betalende kunder fra din liste med 15 navne
2	En større kreds	6 til 8	Første opslag om salgsstart, 10 kunder i alt, 3 på fredagslisten
3	Specialbrød + anbefalinger	8 til 12	Tilføj et brød til 95 kr., bed kunderne anbefale dig til andre, få 5 på fredagslisten
4	Fast lørdagsrytme	12	Sælg alle 12 brød, få 8 eller flere på fredagslisten, få den første måned forudbetalt

Uge 1 · Din nærmeste kreds

Dag	Opgave
Mandag	Udfyld din liste med 15 navne. Markér de 3 mest oplagte med en stjerne.
Tirsdag	Send en sms til de 3 mest oplagte (beskederne i Del 4).
Onsdag	Send en sms til de næste 6 på listen.
Torsdag	Send en sms til de sidste 6 på listen. Bekræft bestillingen hos alle, der har sagt ja.
Fredag	Fodr din surdej og bland dejen. Send påmindelsen fredag aften.
Lørdag	Bag, kom brødene i poser, sæt etiketter på og stil dem klar til afhentning ved hoveddøren. Tag dine 5 billeder.
Søndag	Send en tak til alle, der har købt, og spørg: »Skal jeg lægge et til side til dig i næste uge?«

Uge 2 · En større kreds

Dag	Opgave
Mandag	Del dit opslag om salgsstart på Facebook (version 1) med dit bedste billede af krummen.
Tirsdag	Lav et opslag på Nextdoor (version 2) eller i din nabogruppe (version 5).
Onsdag	Svar på alle kommentarer og private beskeder. Skriv alle, der siger ja, på dit bestillingsark.
Torsdag	Læg din billedtekst op på Instagram (version 3). Luk for bestillinger kl. 20.
Fredag	Bland dejen. Send påmindelser. Føj kunder, der køber igen, til fredagslisten.
Lørdag	Bag brødene og lad kunderne hente dem. Stil alle kunder spørgsmålet om fredagslisten.
Søndag	Hvil dig. Tæl dine kunder. Fejr det.

Uge 3 · Specialbrød og anbefalinger

Dag	Opgave
Mandag	Vælg ét specialbrød (95 kr.) til denne uge, for eksempel med jalapeño og cheddar eller tranebær og valnødder.
Tirsdag	Del billedet af ugens menukort med begge brød.
Onsdag	Send en besked til dine gladeste kunder, og bed dem anbefale dig til andre (se nedenfor).
Torsdag	Send først en sms til dem på fredagslisten, og lad derefter alle bestille de resterende brød.
Fredag	Bland dejen. Send påmindelser.
Lørdag	Bag 8 til 12 brød. Tag et billede af specialbrødets krumme.
Søndag	Takkebeskeder plus et spørgsmål om smagen: »Hvilket brød kunne du bedst lide?«

Bed kunden anbefale dig til andre:

> *Hej [navn]! Jeg er så glad for, at du kunne lide brødet. Hvis du har en ven eller nabo, der ville blive glad for et brød, må du gerne dele mit nummer. Jeg har plads til et par bestillinger mere næste lørdag* 😊

Uge 4 · Fast lørdagsrytme

Dag	Opgave
Mandag	Del »Der er færre og færre pladser tilbage til lørdag« med dit billede af brødene på række.
Tirsdag	Spørg dem på fredagslisten, om de vil betale for måneden på forhånd (se Færdige beskeder til abonnementer).
Onsdag	Svar, bekræft og opdater fredagslisten.
Torsdag	Luk for bestillinger kl. 20. Sigt efter 12.
Fredag	Rør 3 portioner dej til 4 brød hver. Send påmindelser.
Lørdag	Bag 12 brød. Sælg det hele. Tag et billede af det tomme bord.
Søndag	Tæl sammen: 12 brød × 75 kr. = 880 kr. Du gjorde det.

> *Sarahs tip: billedet af det tomme bord er guld værd. Del det lørdag eftermiddag med teksten »Udsolgt, tak! Listen til næste lørdag åbner på mandag.« Det viser alle, at dit brød er efterspurgt, og om mandagen strømmer beskederne hurtigt ind.*

Del 8 · Efter din første lørdag: spørg, om de vil på fredagslisten

Din første lørdag er begyndelsen, ikke målstregen. Den virkelige magi opstår, når førstegangskøbere bliver faste kunder, for en fast kunde betyder et brød, du sælger hver uge uden at slå noget op.

Sådan fungerer det. Hver fredag sender du én kort besked til dine faste kunder. De svarer »ja« eller »spring over«. Du bager. Det er fredagslisten.

Hvornår skal du spørge

Det bedste tidspunkt er inden for 24 timer efter deres første brød, mens de stadig husker, hvor godt det smagte. Send det her lørdag aften eller søndag morgen:

> *Hej [navn]! Jeg håber, du nød brødet 🍞 Jeg har en lille fredagsliste med naboer, som får et brød hver lørdag. Dit brød er altid lagt til side, og du kan når som helst springe en*

> *uge over. Skal jeg sætte dig på listen?*

Når de siger ja

> *Dejligt, du er på listen! Hver fredag sender jeg dig en kort besked om den uges brød. Svar bare »ja« eller »spring over«. Vi ses næste lørdag!*

Din fredagsbesked (to sætninger hver uge)

> *God fredag! I denne uge er der [Klassisk landbrød] og [Tranebær- og valnøddebrød], svar »ja« for dit sædvanlige brød eller »spring over« for denne uge. Afhentning lørdag [kl. 10–12] som altid* 🍞

Lad listen vokse

- Spørg hver ny køber, om de vil på fredagslisten. Hver eneste en.
- Giv dem på fredagslisten førsteret til nye brød og bestillinger til højtiderne.
- Når der er 8 til 10 personer på din fredagsliste, så tilbyd dem at betale forud for måneden den 1. I Færdige beskeder til abonnementer finder du alle beskederne til det, ord for ord.

Ti faste kunder på din fredagsliste betyder ti solgte brød, før du overhovedet tænder ovnen. Får du et par nye købere hver uge, er dine 12 lørdagsbrød afsat, og bagningen bliver rolig og forudsigelig. Det er omkring 3.300 kr. om måneden fra dit eget køkken, for brød, som dine naboer er begejstrede for at få.





Lørdag kl. 11.40. Udsolgt. Listen til næste lørdag åbner på mandag.

Din tjekliste til opstarten

- [ ] Jeg har læst siden om indstilling og er klar til at tilbyde, ikke tigge Jeg har skrevet min
- [ ] liste med 15 navne og sat en stjerne ved de 3 vigtigste Jeg har sendt mine personlige
- [ ] beskeder til alle 15
- [ ] Jeg har lagt mindst to versioner af mit opstartsopslag op Jeg har mine 5 billeder
- [ ] Jeg har gemt de 12 svar et sted, hvor de er nemme at kopiere Jeg følger planen for de
- [ ] 4 uger, én dag ad gangen Jeg har spurgt alle købere, om de vil på fredagslisten
- [ ]
- [ ]

Du er klar. Tryk på »send«.