

SURDEJSFORMLEN

Modul 6 · Sæt den rigtige pris

Det er i dette modul, at en dejlig hobby bliver til en lille forretning, der giver dig en indtægt hver eneste uge. Jeg vil vise dig præcis, hvad ét brød koster mig, hvorfor jeg tager 60 kr., 75 kr. eller 95 kr. og aldrig noget indimellem, og hvad jeg siger, når nogen spørger »hvad koster det?«. Til sidst har du skrevet dine egne pristrin ned i din egen valuta på et ark, du kan sætte på køleskabet.

Her er den gode nyhed, inden vi går i gang: Surdejsbrød er et af de mest givende produkter, du kan lave derhjemme. Ingredienserne er mel, vand og salt. Værdien ligger i dine hænder, din tidsfornemmelse og din lørdag morgen. Folk betaler gerne for det, og de kommer igen hver uge.

Hvad et brød egentlig koster

De fleste nye bagere gætter. De tænker »mel er billigt, så brødet er billigt«. Så tager de enten alt for lidt eller bliver usikre, hver gang de siger en pris. Lad os erstatte gætteriet med et tal.

Regneeksemplet: mit klassiske runde landbrød

Dette er grundbrødet: 500 g hvedemel (manitoba), 350 g vand, 100 g aktiv surdej, 10 g salt. Cirka 900 g (0,9 kg) dej, omkring 725 g, når det er bagt. Her er hver en øre, der går til det.

Udstyr	Mængde	Sådan regnede jeg det ud	Udgift
Hvedemel (manitoba)	500 g (0,5 kg)	8,00 kr./kg × 0,5 kg	4,08 kr.
Foder til surdejen	mel til de 100 g surdej + fodring af Dolly på hverdage	cirka 140 g melblanding, fordelt på ugens brød	1,00 kr.
Salt	10 g	en pakke på 1,36 kg holder i månedsvis	0,07 kr.
Rismel til hævekurven	1 spsk	en pose til 25 kr., cirka 80 brød	0,33 kr.
Bagepapir til at løfte brødet med	1 ark	rulle til 35 kr.	0,54 kr.
Strøm til ovnen	andel af forvarmning + én bagning på 45 min.	fordelt på de 2 brød i den bagning	2,34 kr.
Reserve til »det skæve brød«	cirka 10 %	til det brød, der bliver lidt fladt og ender hos min familie	1,00 kr.
Udgift til ingredienser pr. brød			9,37 kr.

Det er det hele. 9,50 kr. Jeg sælger det brød for 75 kr.

Læg mærke til to poster, som de fleste glemmer: ovnen og reserven. Når du tager dem med, er tallet retvisende. Når du ved, at dit tal er retvisende, siger du din pris med en rolig, glad stemme, og den stemme sælger.

> *Sarahs tip: Køb mel i større poser, så snart du bager 8 eller flere brød om ugen. En stor sæk på 11,3 kg (cirka 75 kr.) får prisen på hvedemel (manitoba) ned på 6,50 kr./kg, og din udgift til mel falder fra 4,00 kr. til cirka 3,50 kr. Samme brød, flere penge i lommen.*

Læg nu emballagen til

Emballage er valgfri, men jeg bruger den, fordi en brødpose med en etiket og lidt snor ligner en gave, og gaver bliver fotograferet og delt.

Emballage	Udgift pr. brød
Brødpose af kraftpapir eller klar plast	1,34 kr.
Trykt etiket	0,54 kr.
Snor eller et klistermærke til lukning	0,47 kr.
Emballage i alt	2,34 kr.

Så det samlede regnestykke for ét klassisk rundt landbrød er:

	Mængde
Udgift til råvarer	9,37 kr.
Emballage	2,34 kr.
Faktisk udgift	11,72 kr.
Sælges til	73,65 kr.
Du beholder	61,93 kr.



Alle udgifter starter her: mel på vægten. Når du vejer, kender du din faktiske udgift.

Formlen på én linje

Udgift til råvarer pr. brød + emballage = faktisk udgift. Prisen bestemmes af prisstigen, aldrig af udgiften.

Udgiften fortæller dig, om et brød er værd at bage. Prisstigen fortæller dig, hvad du skal tage for det. For klassiske brød er et godt mål en pris på mindst **5 gange udgiften til råvarer**. Mit klassiske runde landbrød ligger på næsten 8 gange. Det giver plads til at betale for din tid, din elregning på en varm dag og den pose mel, du en dag kommer til at spilde.

Hver opskrift i Modul 3 har allerede sin egen tabel med »Udgift & pris«, så du aldrig behøver at regne det hele ud fra bunden for opskrifterne på dette kursus. Brug arbejdsarket sidst i dette modul, når du finder på dit eget brød, eller når melet koster noget andet hos dig end hos mig.

Prisstigen med 60 / 75 / 95 kr.

Her er hele det system, jeg bruger til at sætte priser, og det kan stå på et lille kort.

Pristrin	Pris	Hvad hører til her?	Eksempler fra kurset
Enkle	60 kr.	Enkle hverdagsbrød, sandwichbrød og formbrød	Blødt sandwichbrød, fuldkornssandwichbrød med honning, baguetter (2 stk.)
Klassiske	75 kr.	Fritbagte brød, det »rigtige surdejsbrød«, folk forestiller sig	Klassisk rundt landbrød, ovalt landbrød, rustikt lyst brød med rug, brød med honning og havre
Specialbrød	95 kr.	Brød med ekstra ingredienser i dejen	Brød med jalapeño og cheddar, tranebær og valnødder, rosmarin og oliven, citron og blåbær
Eksklusive specialbrød	80 kr.–16	Dyrere ingredienser i dejen eller særlige former	Brød med chokolade og kirsebær 100 kr., brød med figner & valnødder 100 kr., brødkrans med hvidløg og krydderurter 105 kr.

Derfor virker prisstigen

Tre priser gør det nemt at vælge. Når der kun er én pris, vælger folk »ja eller nej«. Når der er tre, vælger de »hvilket brød«. Det er et meget rarere spørgsmål for jer begge.

Den midterste vinder. De fleste vælger den midterste mulighed, når de ser et udvalg. Derfor ligger mit mest solgte brød, det klassiske runde landbrød, lige i midten til 75 kr. Prisen på 60 kr. får den til at virke rimelig, og prisen på 95 kr. får brødet til at føles som et klogt valg.

Specialbrødene løfter hele bestillingen. En fast kunde, der plejer at købe ét klassisk brød, tager også et med jalapeño og cheddar »til weekenden«. Ét ekstra brød til 95 kr. på nogle få bestillinger om ugen bliver hurtigt til noget.

Runde tal er rare. 60, 75 og 95 kr. er nemme at betale med MobilePay, PayPal eller kontant og nemme at huske. Ingen behøver at rode efter mønter ved din hoveddør.

Det passer til de priser, folk allerede kender. I de fleste amerikanske byer koster et surdejsbrød fra et håndværksbageri eller et marked omkring 65–95 kr. Et brød »i surdejsstil« fra supermarkedet koster omkring 35–45 kr., og dine kunder ved, at det ikke er det samme. Du ligger lige dér, hvor rigtigt surdejsbrød hører til, lavet af en nabo og bagt samme morgen.

Sådan ser prisstigen ud på en bagedag

Lørdagens udvalg	Brød	Indtægt
12 klassiske	12 × $11	884 kr.
10 klassiske + 6 specialbrød + 4 enkle	20 brød	1.540 kr.

Tolv klassiske brød én gang om ugen giver cirka **3.300 kr. om måneden** efter udgifter til råvarer (880 kr. × 4,33 uger = 3.800 kr., minus cirka 490 kr. til råvarer). Lad os sige cirka 3.300 kr. om måneden for én formiddag om ugen. Ved tyve brød af forskellige slags bliver det for alvor sjovt.

Hvorfor du aldrig skal bruge »udgift × 2« eller »35 kr., fordi det bare er brød«

Det er de to mest almindelige fejl, jeg ser, når folk sætter priser, og de skyldes venlighed. Du er et rart menneske, og du vil ikke tage for meget fra dine naboer. Lad mig vise dig, hvorfor begge dele går ud over dig og faktisk ikke hjælper nogen.

»Udgift × 2«

Udgift × 2 virker, når du videresælger ting, du har købt. Det virker ikke til ting, du laver i hånden, fordi dine råvarer er billige, og din tid er det egentlige produkt.

- Udgift × 2 for mit klassiske brød = 9,50 kr. × 2 = 20 kr.
- Tolv brød til 20 kr. = 220 kr. for en fredag eftermiddag, en fredag aften med formning og en lørdag formiddag ved ovnen.

Det er ikke en forretning. Det er en donation med mel på. Din pris betaler for din tid og din kunnen, og det sørger prisstigen allerede for.

»35 kr., fordi det bare er brød«

Det er ikke »bare brød«. Det er et naturligt hævet brød, der har taget 24 timer, en surdej, du har holdt i live i ugevis, og en koldhævning, der giver den smag, ingen kan finde i supermarkedet. Når du siger »35 kr.«, fortæller du folk, at det er helt almindeligt, og så behandler de det sådan.

Her er, hvad en pris på 35 kr. betyder for din lørdag:

	Ved 35 kr.	Ved 75 kr.
12 brød	402 kr.	884 kr.
Efter udgifter til råvarer (110 kr.)	288 kr.	770 kr.
Pr. måned (4,33 lørdage)	cirka 1.300 kr.	cirka 3.300 kr.

Samme mel. Samme lørdag. Samme ovn. Mere end det dobbelte resultat. Og her er det, der overraskede mig mest: Kunderne har større tillid til brødet til 75 kr. En rimelig pris siger »det her er godt, og jeg tager det alvorligt«.

> *Sarahs tip: Hvis din indre stemme siger »men hvem vil betale 75 kr.?«, så husk, at de mennesker, der spurgte mig først, var dem, der allerede havde smagt det. Smagen sælger. Prisen skal bare være tydelig.*

Priser i kroner

Din prisstige virker overalt. Det, der ændrer sig, er beløbet, for hvert land har sin egen idé om, at »et godt brød koster cirka så meget«. Nedenfor ser du de typiske prisintervaller for et ægte surdejsbrød på lokale markeder.

Marked	Typisk prisinterval på lokale markeder	En prisstige, der virker
USA	65 kr.–14	60 kr. / $11 / $14
Storbritannien	£5–8	**£5 / £6.50 / £8**
Canada	80–105 kr.	60 kr. / 65 kr. / 75 kr.
Australien	A$12–16	**A$12 / A$14 / A$16**

Det er typiske prisniveauer, ikke faste regler. Priserne i din by kan ligge højere eller lavere. I storbyer og turistbyer ligger de som regel højere, mens de ofte ligger lidt lavere i små byer. Derfor skal du undersøge priserne der, hvor du bor.

Sådan undersøger du de lokale priser på 10 minutter

Sæt en timer. Det går hurtigt.

1. **Minut 1–3:** find de to eller tre nærmeste markeder på nettet, og find brødboderne. Mange lægger deres prisliste eller billeder af menuen op.
2. **Minut 4–6:** søg på din bys navn sammen med »surdej« på Instagram og Facebook Marketplace eller i lokale grupper. Notér, hvad hjemmebagere og mikrobagerier tager for et almindeligt landbrød og for et brød med ost eller frugt.
3. **Minut 7–8:** tjek prisen på surdejsbrød hos et godt bageri eller en café i dit område og i et supermarked med et eksklusivt udvalg.
4. **Minut 9–10:** skriv priserne ned. Sæt prisen på dit klassiske brød i **den øvre del af midterfeltet blandt** de priser, du fandt. Det enkle brød ligger et trin under, specialbrødet et eller to trin over.

Et eksempel fra en læser i Manchester: Hun fandt almindelige landbrød til 40 kr., 50 kr., 60 kr. og 65 kr. Hun lagde sine pristrin på 45 kr. / 60 kr. / 70 kr. og fik udsolgt den første weekend.

Tjek derefter, om du når op på 5 gange råvareudgiften: Divider prisen på dit klassiske brød med din råvareudgift pr. brød (brug arbejdsarket). Hvis resultatet er 5 eller derover, er du rigtig godt stillet.

De to sætninger, du kan sige, når nogen spørger »Hvad koster det?«

Her er det øjeblik, der før fik mig til at rødme. Nogen smager dit brød til en fest eller ser det ved din hoveddør og spørger: »Hvad sælger du dine brød for?«

Du svarer med præcis to sætninger. Første sætning: prisen, og hvad det er. Anden sætning: et nemt næste skridt.

> *»Mit klassiske landbrød koster 75 kr. og er friskbagt lørdag morgen med kun mel, vand og salt. Skal jeg lægge et til side til dig på lørdag?«*

Det er det hele. Hold så op med at tale, og smil. Spørgsmålet til sidst er det vigtigste, fordi det gør nysgerrighed til en bestilling.

Her er nogle varianter til forskellige situationer:

- **Ved skoleporten:** »Jeg bager hver lørdag og tager 75 kr. for det klassiske brød og 95 kr. for dem med ost. Skal jeg skrive dig på til denne uge?«
- **På sms:** »Det klassiske landbrød koster 75 kr., og specialbrød som det med jalapeño og cheddar koster 95 kr. Jeg bager på lørdag, og brødet kan hentes ved hoveddøren ved frokosttid. Vil du have et?«
- **Når nogen spørger til en bestemt smag:** »Brødet med tranebær og valnødder koster 95 kr. og er populært som ristet brød til morgenmad. Jeg kan lægge et til side til dig til lørdag, hvis du har lyst.«
- **Britisk version:** »Mit klassiske surdejsbrød koster 60 kr. og er friskbagt lørdag morgen. Skal jeg lægge et til side til dig i denne uge?«

Sig prisen med samme stemme, som når du siger, hvad klokken er. Roligt, venligt, færdigt.

Svar på »Det er dyrt«

De fleste vil aldrig sige det. Nogle få vil, ofte lidt for sjov. Det er helt i orden. Det er en almindelig kommentar, og som regel betyder den »fortæl mig, hvorfor det er pengene værd«. Her er nogle venlige, enkle svar. Vælg det, der lyder som dig.

- **Svaret om tiden:** »Det er et brød, der virkelig tager tid. Det tager cirka 24 timer fra start til slut og koldhæver natten over. Det er derfra, smagen kommer.«
- **Svaret om råvarerne:** »Det er kun mel, vand og salt, ingen tilsætningsstoffer. Det holder sig i flere dage, og du får det lækreste ristede brød.«
- **Svaret med en sammenligning:** »Det er omtrent det samme, som bagerierne tager, og mit kommer ud af ovnen få timer, før du henter det.«
- **Svaret med en billigere mulighed:** »Hvis du gerne vil prøve det først, koster sandwichbrødet 60 kr., og det er rigtig godt til børnenes madpakker.«
- **Den venlige afslutning:** »Du skal slet ikke føle dig presset. Hvis du en dag får lyst til et brød, bager jeg hver lørdag.«

Læg mærke til, hvad der mangler: ingen undskyldning, ingen rabat, ingen lang forklaring. Du giver en begrundelse eller tilbyder en billigere mulighed og holder døren åben. Mange af mine bedste faste kunder sagde engang »det er dyrt« og bestilte så tre uger senere, efter at de havde smagt en skive hos en ven.

> *Sarahs tip: Hav et par skiver til smagsprøver i fryseren. Når nogen er nysgerrige, så rist en skive, og giv dem den. Brødet besvarer spørgsmålet om prisen bedre end nogen sætning.*

Pakker og abonnementer

Når nogle få kunder køber hver uge, er det tid til at gøre det til en fast aftale. En pakke eller et abonnement gør »jeg skriver, når jeg vil have et« til »mit brød kommer hver lørdag«. Du kan regne med din indtægt, du ved præcis, hvor meget du skal bage, og du har aldrig brød tilovers.

Brødklubben: 4 brød om måneden, betalt på forhånd

Det er det, jeg allerbedst kan lide ved hele forretningen.

Abonnement i Brødklubben	Det får kunden	Betales den 1.	Pr. brød
Basisklubben	1 almindeligt brød hver lørdag	228 kr.	56,91 kr.
Klassikerklubben	1 klassisk brød hver lørdag	281 kr.	70,30 kr.
Specialklubben	1 specialbrød hver lørdag	362 kr.	90,39 kr.
Familieklubben	2 klassiske brød hver lørdag	562 kr.	70,30 kr.

Sådan fungerer det:

- Kunden betaler for **4 lørdage** den **1. i måneden**. Først betaling, så brød. Den lille besparelse
- (cirka 3,50 kr. pr. brød) er en tak for at betale på forhånd, ikke et tilbud. Det er den eneste rabat, jeg giver, og den tjener sig hjem mange gange, fordi jeg ved, hvor mange brød jeg skal bage.
- **Måneder med 5 lørdage:** Jeg giver medlemmerne besked på forhånd. Den 5. lørdag kan de tilvælge et brød »efter eget valg« til normalpris eller springe over. Nemt.

- **Spring over:** Medlemmerne kan springe én lørdag over om måneden, hvis de giver besked senest onsdag; jeg flytter det brød til næste uge eller næste måned.
- **Skift brød:** Medlemmer af Klassikerklubben kan vælge et hvilket som helst specialbrød mod et tillæg på 20 kr. den uge. Det gør mange af dem.

Alle de færdige beskeder til abonnementer, også den præcise besked, der får en engangskøber til at blive medlem, finder du i den del af kurset, der handler om salg (dine beskeder til abonnementer). Her fastsætter vi bare priserne.

Pakker til enkeltbestillinger

Pakker gør det nemt at bestille mere, uden at du giver rabat:

Pakke	Indhold	Pris
Weekendparret	1 klassisk brød + 1 specialbrød	167 kr.
Kassen til middagsselskabet	1 focaccia + 1 brød med rosmarin og oliven + 1 pose kiks af overskudssurdej	241 kr.
Sandwichugen	2 almindelige sandwichbrød	120 kr.
Pizzaaften	Pizzadejspakke (4 dejkugler) + 1 pose kiks af overskudssurdej	135 kr.

Her lægger du bare priserne fra dine pristrin sammen. Du forærer ikke noget væk; du gør det hurtigere at vælge. En pakke med et godt navn sælger bedre end de samme brød, der står hver for sig.

Hvornår og hvordan du hæver dine priser

At hæve priserne er et tegn på, at det går godt. Det er noget at glæde sig over, ikke noget at være nervøs for.

Hvornår du skal hæve priserne

Hæv dine priser, når **en eller flere** af disse ting gælder:

- Du har haft udsolgt **3 lørdage i træk**, og folk beder om at komme på venteliste. Dit mel er blevet
- dyrere, og prisen på dit klassiske brød er under 5 gange råvareudgiften. Der er gået **12 måneder**,
- siden du sidst ændrede priserne.
- Du skifter til en pænere pose eller en ny serie specialbrød, eller du er begyndt at levere til hoveddøren.

Sådan hæver du priserne

1. **Hæv prisen med 6,50 kr.** i én prisklasse ad gangen. Små skridt føles naturlige.

2. **Fortæl om ændringen 2 uger i forvejen** med en kort, venlig besked.

3. **Sig tak til dine faste kunder.** Medlemmer af brødklubben beholder deres nuværende pris en måned mere.

4. **Ret det hele på én gang:** menuen, prisskiltet, bestillingsformularen og etiketterne, så det virker planlagt og professionelt.

En besked, du kan kopiere:

> *»Hej alle sammen! En kort besked om brødet: Fra lørdag den 15. koster klassiske brød 80 kr. og specialbrød 100 kr. Brød uden fyld koster stadig 60 kr. Medlemmer af Brødklubben beholder deres nuværende pris til og med næste måned som tak. Jeg er så taknemmelig for, at du er en del af mine lørdage. Vi ses ved hoveddøren!«*

Det er det hele. Ingen lang historie om melpriser, ingen undskyldning. De fleste svarer med et hjerte.

Rabatter, du aldrig giver

Klare regler gør alle samtaler nemmere. Her er de rabatter, jeg ganske enkelt ikke giver, og hvad jeg gør i stedet.

Rabat, jeg ikke giver	Hvorfor	Hvad jeg gør i stedet
»Første bestilling« med rabat	Det lærer folk, at din egentlige pris er lavere	Tilbyd en ristet skive som smagsprøve
Prisforhandling (»kan du sælge det for 55 kr.?«)	Det er retfærdigt og enkelt med samme pris for alle	»Sandwichbrødet koster 60 kr., hvis du gerne vil have et mindre brød«
»Vennepris«	Dine venner er dine bedste ambassadører, og de ønsker, at det går dig godt	Giv et brød i fødselsdagsgave – som en gave, ikke som rabat
Køb ét, få ét gratis	Halverer din indtjening på den travleste dag	Brødpakker til de normale priser på pristrappen
Rabat på daggammelt brød	Dit kendetegn er »bagt her til morgen«	Frys de ekstra brød ned til familien, lav croutoner af dem, eller bag præcis det antal, der er bestilt
Samme pris som i supermarkedet	Det er et andet produkt	Smil: »Mit brød er langtidshævet med surdej og bagt få timer før afhentning«

Den eneste rabat i mit bageri er Brødklubbens lille »tak, fordi du betaler på forhånd«. Alt andet følger pristrappen.

> *Sarahs tip: Når du vil være gavmild, så giv mere, ikke mindre. En lille pose kiks af overskudssurdej, som du lægger i en af Brødklubbens poser sidst på måneden, koster dig cirka 4,00 kr. og får folk til at fortælle deres venner om dig.*

Ark til udskrift og udfyldning

Udskriv arkene, eller skriv dem af i en notesbog. Udfyld dem med blyant; priser ændrer sig, og med en blyant er det nemt at rette.

Beregningsark: omkostninger pr. brød

Brug ét ark pr. opskrift. Skriv de beløb, du faktisk har betalt.

Opskrift: _____ Dato: _____

Ingrediens	Pris, jeg betalte	Pakkestørrelse	Mængde pr. brød	Udgift pr. brød
Hvedemel (manitoba)				
Fuldkornshvedemel / andet mel				
Foder til surdejen				
Salt				
Ekstra ingrediens 1				
Ekstra ingrediens 2				
Ekstra ingrediens 3				
Rismel / mel til drys				
Bagepapir				
Andel af ovnens energiforbrug				
Sikkerhedstillæg (10 %)				
Udgift til ingredienser pr. brød				
Emballage (pose, etiket, snor)				
Faktiske omkostninger pr. brød				
Min pris på pristrappen				
Mit overskud pr. brød				
Pris ÷ udgift til ingredienser (sigt efter 5× eller mere på klassiske brød)				

Hurtig beregning: omkostning pr. brød = (den pris, jeg betalte ÷ pakkestørrelse) × mængde pr. brød. Brug samme enheder: kilo med kilo, gram med gram (1 kg = 1.000 g).

Min pristrappe

Pristrin	Mine brød på dette trin	Min pris	Udgift til ingredienser	Faktiske omkostninger	Mit overskud
Uden fyld					
Uden fyld					
Klassisk					
Klassisk					
Klassisk					
Specialbrød					
Specialbrød					
Specialbrød					
Luksus					
Brødpakke					
Brødpakke					
Brødklubben					

Min valuta: _____ Prisinterval, jeg fandt lokalt: _____ Dato for undersøgelsen: _____

Ugens bestillingsliste

Bagedag: _____ Afhentningstidsrum: _____

Navn	Brød	Antal	Betalt	Afhentning
I alt				

Brød, der skal bages: Naturel ___ Klassisk ___ Specialbrød ___ Ekstra til kunder uden forudbestilling ___

Månedlig oversigt over fortjeneste

Måned: _____

Uge	Solgte brød	Indtægt	Råvarer	Emballage	Fortjenest
Uge 1					
Uge 2					
Uge 3					
Uge 4					
Uge 5					
Brødklubben (betalt den 1.)					
I alt for måneden					

Medlemmer af Brødklubben denne måned: ___ Mest solgte brød: _____ Målet for næste måned: _____



Fire poser til Brødklubben, betalt den 1., klar, før salget ved hoveddøren overhovedet åbner.

Din tjekliste til prissætning

- [ ] Jeg har udfyldt beregningsarket Udgift pr. brød for mit klassiske brød

- [ ] Jeg kender mine råvareudgifter og mine samlede udgifter med emballage. Jeg har brugt 10
- [ ] minutter på at undersøge priserne i mit lokalområde og skrevet resultaterne ned. Jeg har
- [ ] skrevet mine pristrin ned: Naturel, Klassisk, Specialbrød, i min valuta. Jeg har øvet mine to
- [ ] sætninger højt (ja, højt)
- [ ] Jeg har valgt ét svar på »det er dyrt«, der lyder som mig. Jeg har fastsat mine priser til
- [ ] Brødklubben
- [ ] Jeg har udskrevet ugens bestillingsliste til på lørdag

Nu har du en pris, du kan sige med et smil. Lad os nu planlægge den lørdag, hvor du gør alle bestillingerne klar.