

SURDEJSFORMLEN

Modul 9 · Etiketter, hængemærker, prisskilt og menukort

Her er en lille hemmelighed fra min trappe: Det samme brød sælger hurtigere i en pose med en pæn etiket og en sløjfe af snor, end når det ligger uden indpakning på et skærebræt. Brødet er præcis det samme. Forskellen er, at det ser ud til at komme fra et rigtigt bageri, og folk betaler gerne bagerpriser for bagerbrød.

Med dette modul kommer dit bord til at ligne et lille bageri, du er stolt af. Du vælger et navn, skriver en etiket ud, binder et mærke på og stiller et prisskilt og et menukort frem. Det hele koster cirka 2,50 kr. pr. brød og tager én aften at få på plads. Derefter skal du bare skrive ud og klistre på.



Mit lørdagsbord ved hoveddøren: brød i poser, et lille prisskilt og menukortet støttet op ad kurven.

Trin 1 · Vælg navn til dit bageri

Navnet står på alle etiketter, mærker, opslag og sms'er. Folk siger det højt (»Jeg har købt det hos Rosenlunds Brød«), så vælg noget, der er let at sige og let at stave.

Navneformlen

Brug en af disse tre skabeloner. De virker alle, og du kan vælge på ti minutter.

1. **Dit navn + et ord om brød** · Sarahs brød, Brød fra Mettes køkken, Familien Millers bageri

2. **Din vej eller dit kvarter + et ord om brød** · **Ahornvejs Surdej, Bakketoppens** Brødbageri, Nordparkens Brødklub
3. **Et hyggeligt ord + et ord om brød** · Gylden Krumme, Op & Hop Brød, Ærligt Brød

Ord om brød, du kan sætte sammen: Bagehus, Brødbageri, Brød, Surdej, Bageri, Brødklub, Køkken, Krumme, Brød, Bageværksted.

> *Sarahs tip: Sig navnet højt tre gange, som om du fortæller det til en veninde, når du henter børn i skolen. Hvis det er let at sige, har du fundet det rigtige. Mit hedder bare »Whitfield Surdej«, og mine naboer har forkortet det til »Sarahs brød«, og det er jeg vild med.*

30 navneidéer, du kan starte med

Dit navn	Din vej eller by	Et hyggeligt ord
Sarahs Brød	Ahornvejs Surdej	Gylden Krumme
Mettes Køkkenbrød	Bakketoppens Brødbageri	Op & Hop Brød
Millers bageri	Egegades brød	Ærligt brød
Mor Mettes surdejsbrød	Cederbakkens bageri	Lørdagsskorpen
Lille Annes brød	Brødklubben ved bækken	Brødkompagniet på trappen
Annas bageværksted	Pilebækkens surdejsbrød	Vildgærskøkkenet
Riveras brød	Nordparkens brødkompagni	Bageriet Langtidshævning
Bedstemor Lenes brød	Kystens surdejsbrød	Bageriet Den lune krumme
Louises surdejsbrød	Fyrredalens brød	Den gyldne times brød
Patels køkkenbageri	Bageriet ved åens sving	Hjemmets & arnens brød

Før du beslutter dig, så tjek hurtigt: søg navnet på Facebook og Instagram og i CVR-registeret (virk.dk). Bruger ingen i nærheden det, er det dit. Opret det tilsvarende navn på Instagram samme dag, også selvom du ikke skal slå noget op endnu.

Trin 2 · Etiket eller hængemærke på posen

Som ny bager kan du let forveksle dem, så her er forskellen. **Etiketten** er klistermærket, der bliver siddende på posen og indeholder de påkrævede oplysninger. **Hængemærket** er det fine kort af kraftpapir, der bindes fast med snor og får brødet til at føles som en gave.

Det skal der stå på posens etiket (klistermærket)

Her står oplysningerne. Hold det enkelt og let at læse.

- Navnet på dit bageri
- Brødets navn (for eksempel »Klassisk landbrød«)
- Ingredienser i rækkefølge efter vægt (til grundbrødet: hvedemel (manitoba), vand, surdej (mel, vand), salt)
- Allergener fremhævet med fed skrift i ingredienslisten (for eksempel **hvedemel**, **mælk**, **valnødder**)
- Oplysningen om dit køkken, registreret hos Fødevarestyrelsen, kopieret ordret fra modulet om lovligt salg hjemmefra
- Nettovægt (et klassisk brød vejer ca. 725 g efter bagning; vej et af dine, og rund ned)
  Din by og dit postnummer samt telefon eller e-mail
- Bagedato
-

Sådan ser en færdig etiket til et klassisk landbrød ud, fra top til bund:

> *Whitfield Sourdough · Klassisk landbrød · Ingredienser: hvedemel (manitoba), vand, surdej (hvedemel, vand), salt. Indeholder: hvede. Bagt i et privat køkken, registreret hos Fødevarestyrelsen. Nettovægt 680 g. San Diego, CA ·*
> *hello@whitfieldsourdough.com · Bagt den: ___*

Det er det hele. Brug præcis de oplysninger, Fødevarestyrelsens regler kræver, så er du færdig.

Det skal der stå på posens hængemærke (kortet af kraftpapir)

Her er der plads til det personlige. Det er her, folk bliver lidt forelskede.

- Dit bageris navn, med større skrift
- Brødets navn
- En kort sætning, der lyder som dig: »Bagt med kærlighed her til morgen« eller »Rist det, del det, nyd det«
- Tip til opbevaring: »Læg brødet med skærefladen nedad på brættet. Bedst inden for 3 dage. Skiverne er gode at fryse.«
- En venlig opfordring: »Vil du have et brød hver lørdag? Spørg til fredagslisten.«

Den sidste sætning er det mest værdifulde på hele hængemærket. Den gør stille og roligt en engangskunde til en fast kunde hver uge.



Etiketten på forsiden giver de praktiske oplysninger, og kortet af kraftpapir i snoren giver det personlige præg.

Trin 3 · Prisskiltet

Dit prisskilt besvarer det første spørgsmål, alle har, allerede inden de siger hej. Med ét blik ved de, hvad de kan vælge. Hold dig til de tre prisniveauer:

Brød	Pris
Basisbrød (sandwichbrød, almindeligt lyst brød eller fuldkornsbrød)	60 kr.
Klassisk (rundt landbrød, ovalt brød, kernebrød)	75 kr.
Specialbrød (ost, oliven, frugt & nødder, chokolade)	95 kr.

Sælger du på et andet marked? Brug enkle, lokale beløb: 60 kr. / 75 kr. / 95 kr. Runde, enkle priser udstråler sikkerhed.

Sådan udformer du skiltet:

- Stor, mørk skrift på en cremefarvet baggrund eller kraftpapir. Skiltet skal kunne læses fra 1,8 meters afstand.
- Kun tre linjer. Hvis du tager fredagslisten med, så tilføj en kort linje nederst: »Et brød hver uge? Skriv dig på fredagslisten.«
- Betalingsmåder med lille skrift: »MobilePay, PayPal eller kontant«.
- Udskriv det i 12,5 × 18 cm eller 20,5 × 25,5 cm, og sæt det i en billig fotoramme eller en gennemsigtig akrylholder, så det ligner et skilt fra en café.

Trin 4 · Menukortet

Menukortet viser, hvad du bager i denne uge. Det skifter hver uge, og netop derfor er folk så glade for det: »Hvad er der på menuen på lørdag?« bliver et spørgsmål, de glæder sig til at få svar på.

Hold det kort. Fire til seks slags brød er perfekt:

- **Klassisk rundt landbrød · 75 kr.**
- **Blødt sandwichbrød · 60 kr.**
- **Jalapeño og cheddar · 95 kr.**
- **Tranebær og valnødder · 95 kr.**
- **Kiks med overskudssurdej (pose) · 55 kr.**

Tilføj en linje øverst med oplysninger om afhentning: »Afhentning ved hoveddøren lørdag kl. 10 til 12«, og en nederst: »Bestil senest torsdag aften.« Et billede af det samme menukort bliver til dit ugentlige opslag og din sms om fredagen.



Ugens menukort, udskrevet derhjemme og stillet på et lille staffeli ved siden af kurven.

Trin 5 · Papir og udskrivning derhjemme

Du behøver ikke et trykkeri. En almindelig blæk- eller laserprinter til hjemmebrug klarer det hele flot.

Etiketter (klistermærker)

Ark med etiketter til udskrivning kan købes i enhver kontorforsyningsbutik eller på nettet i USA, Canada, Storbritannien og Australien, og størrelserne er standardmål, så skabelonerne passer helt præcist.

Type	Avery-størrelse	Pr. ark	Bedst til
Rund kraftpapir-etiket	Rund, 5 cm (22817 / 94509, kraftpapir)	12	»Segl« på forsiden med dit bageris navn
Rektangulær etiket	5 × 10 cm (5163 / 8163)	10	Etiket med hele ingredienslisten til daglig brug
Rektangulær etiket	8,5 × 10 cm (5164 / 8164)	6	Større etiket med mere plads til tekst
Lille rektangulær etiket	2,5 × 6,5 cm (5160 / 8160)	30	Datomærkater med »Bagt den«

I Storbritannien og Australien skal du kigge efter A4-ark med etiketter i en lignende størrelse (for eksempel 99,1 × 67,7 mm, 8 pr. ark). Canada bruger de samme Avery-ark i A4-format som USA.

Hængemærker

- **Hængemærker af kraftpapir** på ca. 5 × 9 cm med udstansede huller fås i pakker med 100 stk. for 40 til 55 kr. Udskriv på dem med en enkel skabelon, eller køb dem uden tryk, og brug et stempel.
- Eller udskriv på kraftkarton (176 til 298 g/m²), skær mærkerne ud med en papirskærer, og lav et hul. Der er plads til fire eller otte mærker på ét A4-ark.

Indstillinger på din printer derhjemme

Disse fire indstillinger gør forskellen mellem »hjemmelavet« og »rigtigt bageri«:

1. Papirtype: vælg »Etiketter« eller »Kraftigt papir / karton«. Printeren kører langsommere, og blækket lægger sig pænt.

2. Skalering: »Faktisk størrelse« eller »100 %«. Aldrig »Tilpas til siden«, ellers havner teksten uden for etiketterne.

3. Kvalitet: »Høj« eller »Bedst«. Det bruger lidt mere blæk, og resultatet bliver langt skarpere.

4. Prøveark først: udskriv på almindeligt papir, hold det oven på et etiketark op mod vinduet, og tjek, at det hele flugter. Udskriv derefter på etiketterne.

> *Sarahs tip: På en etiket af kraftpapir ser mørkebrunt eller sort blæk bedst ud. Lyse farver forsvinder på brunt papir.*

Trin 6 · Sådan pakker du brødet og binder snoren

Brødet skal være helt afkølet, før det kommer i en pose – mindst 2 timer efter, at det er kommet ud af ovnen. Varmt brød i en pose afgiver damp, og skorpen bliver blød. Afkølet brød i en pose bevarer sin sprøde skorpe og dufter fantastisk, når posen åbnes.

Hvilken pose?

- **Brødposer af papir med vindue** (ca. 20,5 × 10 × 40,5 cm til et ovalt brød eller en pose med flad bund på 25,5 × 30,5 cm til et rundt brød): det klassiske bagerudtryk. Pakker med 50
- stk. koster ca. 65 kr. **Gennemsigtige cellofanposer eller bioposer:** gode til sandwichbrød og focacciastykker, fordi folk gerne vil se krummen.

- **Små poser af kraftpapir med vindue til kiks med overskudssurdej.**

Sådan pakker du brødet (2 minutter pr. brød)

1. Skub det afkølede brød ned i posen med bunden først.
2. Fold toppen af posen pænt ned to gange, som på en madpakkepose.
3. Sæt ingrediensetiketten midt på forsiden, cirka en tredjedel nede.
4. Sæt den runde lukkeetiket hen over folden, hvis du bruger en, for at lukke posen.
5. Vikl snor to gange rundt om folden, sæt mærket af kraftpapir på snoren, og bind en sløjfe.
6. Skriv datoen ved »Bagt den« med en tusch med fin spids.



Fold to gange, etiketten i midten, snoren om folden og mærket på sløjfen.

Bomuldssnor til brødposer (den rød-hvide eller naturfarvede slags) fås på ruller med ca. 91 m til omkring 35 kr. og holder i månedsvis. Du bruger ca. 51 cm til ét brød.

Emballagen koster samlet omkring 2,50 kr. pr. brød: posen ca. 1,50 kr., etiketten ca. 0,50 kr., mærket ca. 0,50 kr. og snoren ca. 0,50 kr. For et klassisk brød til 75 kr. er den lille udgift det, der får det til at ligne et brød til 75 kr.



En række brød i poser med sløjfer, klar til afhentning ved hoveddøren. Det er det billede, der sælger den næste omgang brød.

Dine skabeloner er klar i Etiketstudiet

Du behøver ikke designe det hele fra bunden. Åbn **Etiketstudiet** i medlemsområdet. Der finder du skabeloner, som du kan tilpasse, til alt i dette modul:

- Ingrediensetiketter til Avery-ark med etiketter på 5 × 10 cm og 8,5 × 10 cm samt runde
- lukkeetiketter på 5 cm
- Hængemærker af kraftpapir (forside og bagside)
- Prisskiltet med tre linjer (12,5 × 18 cm og 20,5 × 25,5 cm)
- Ugens menukort
- Datoklistermærker med »Bagt den«

Skriv bageriets navn én gang, vælg dine brød, og tryk på »Udskriv«. Etiketstudiet indsætter navnet i alle skabeloner, så de passer sammen. Udskriv derefter et prøveark på almindeligt papir, tjek placeringen, og udskriv de rigtige ark.

Tjekliste · Dit bageris udtryk på én aften

- [ ] Vælg navnet på dit bageri, og tjek, at det er ledigt lokalt
- [ ] Opret det tilsvarende navn på Instagram
- [ ] Køb etiketark, kraftmærker, brødposer og bånd (ca. 235 kr. til 50 brød) Åbn Etiketstudiet,
- [ ] og skriv navnet på dit bageri
- [ ] Tilføj de præcise oplysninger fra dit hjemmekøkken på etiketten
- [ ] Print et prøveark og derefter dine første etiketter og mærker
- [ ] Print dit prisskilt, og sæt det i ramme
- [ ] Print ugens menukort
- [ ] Pak og bind ét brød, og tag et billede af det

Når du har sat det sidste kryds, har du et bageri. Ikke en hobby, ikke »det der med mit brød«. Et bageri med navn, skilt og menu. Næste lørdag vil dit bord ligne et rigtigt bagerbord.