Sådan skifter du mellem opskrifterne

Her er hemmeligheden, der holder min fredagsliste fuld: tre slags brød om ugen, aldrig de samme tre to uger i træk, og én ny specialitet hver uge. Dit klassiske runde landbrød er det faste holdepunkt hver eneste uge, fordi faste kunder vil have »det sædvanlige«. På de to andre pladser skifter du mellem forskellige brød, så der altid er noget at glæde sig til.

Begræns hver uge til én klassiker, ét enkelt brød eller endnu en klassiker og ét specialbrød. Det er nemt at bage i portioner på 4, og det gør dine melbestillinger forudsigelige.

Menuen for 4 uger

Uge	Fast brød (75 kr.)	Skiftende hverdagsbrød	Ugens specialbrød	Tilkøb
1	Klassisk rundt landbrød	Blødt sandwichbrød (60 kr.)	Hvidløg og parmesan (95 kr.)	Kiks med overskudssurdej (55 kr.)
2	Klassisk rundt landbrød	Fuldkornshvedebrød med frø (80 kr.)	Tranebær og valnødder (95 kr.)	Pizzadejspakke (80 kr.)
3	Klassisk rundt landbrød	Havrebrød med honning (75 kr.)	Focaccia med rosmarin og havsalt (95 kr.)	Kiks med overskudssurdej (55 kr.)
4	Klassisk rundt landbrød	Sandwichbrød med honning og fuldkornshvede (60 kr.)	Chokolade og kirsebær (100 kr.)	Pizzadejspakke (80 kr.)

Begynd så forfra med nye specialiteter på de samme pladser: cheddar og purløg i uge 1, figen og valnød i uge 2, soltørret tomat og basilikum i uge 3 og dobbelt chokolade i uge 4. På tre måneder smager dine faste kunder tolv forskellige specialiteter, uden at menuen føles som en gentagelse.

Sådan præsenterer du ét specialbrød om ugen

1. **Mandag:** læg et billede af krummen op med teksten »Nyt på lørdag« og beskrivelsen fra menuen på én linje.
2. **Tirsdag:** skriv først til dem på din fredagsliste: »Skal jeg gemme et til dig?« Faste kunder får førsteret; det får dem til at føle sig særlige og fylder din ovn, før du laver et offentligt opslag.
3. **Lørdag:** bag 4 specialbrød, ikke flere. At få udsolgt er den bedste reklame, du har.
4. **Ugen efter:** specialbrødet, der hurtigst blev udsolgt, får en fast plads »første lørdag i hver måned«. Dem, der solgte langsomt, lægges på hylden indtil næste sæson.

De mest solgte brød efter årstid

Årstid	Specialbrød i fokus	Også gode valg	Sæsonens tilkøb
Vinter (dec. – feb.)	Dobbelt chokolade	Hvidløg og parmesan, cheddar og purløg, gyldent kernebrød med gurkemeje (velvære i januar)	Pizzadejspakke til hyggelige hjemmeaftener
Forår (marts – maj)	Citron og blåbær	Ristet hvidløg og krydderurter, kalamataoliven og feta, chokolade og kirsebær (gaver til mors dag)	Kiks med overskudssurdej til ture med madkurven
Sommer (juni – aug.)	Focaccia med rosmarin og havsalt	Soltørret tomat og basilikum, rundt brød med bagelkrydderi, kalamataoliven og feta	Pizzadejspakke til pizza på grillen
Efterår (sep. – nov.)	Græskarformet brød med græskarkrydderi (kanel, ingefær, muskatnød og nelliker)	Figen og valnød, tranebær og valnød, cheddar og purløg	Krans af brydebrød med hvidløg og krydderurter til sammenkomster
Festlige weekender (hele året)	Krans af brydebrød med hvidløg og krydderurter	Focaccia, rundt brød med bagelkrydderi	Kiks med overskudssurdej i poser

> *Sarahs tip: Skriv planen for de næste fire uger på en selvklæbende seddel på køleskabet. Når en kunde spørger »hvad er der i næste uge?«, har du altid et svar, og et svar er en forudbestilling.*