

**BRUG  
HINANDEN!**

**BAGERMESTRE KRYDSEK KLINGER**

# Netværk giver nye ideer

DER BLEV SNAKKET, GRINET OG PRØVESMAGT, DA SEKS  
JYSKE BAGERMESTRE MØDTE TIL NETVÆRKS MØDE I HINNERUP.  
VI VAR MED FOR AT OPLEVE, HVORDAN BAGERE KAN  
INSPIRERE HINANDEN TIL AT BLIVE BEDRE.





**K**lokken er 12.00, da Ruben fra CBP kan byde seks bagemestre velkommen til netværksmøde. Vi er hos Bagergården i Hinnerup, hvor bagemester Jørgen Pedersen har lagt lokaler til tre timers udveksling af erfaringer, opskrifter og røverhistorier i den erfa-gruppe, han er med i.

De fem udefrakommende bagemestre kommer fra nær og fjern, hvilket beviser at erfa-møder er noget bagerne gerne vil prioritere. Deltagerne er:

- **Carsten Strøm Jensen**  
Rådhusbageriet i Skagen
- **Poul Bjerg**  
Hune Bageri
- **Jesper Lumbye Thomsen**  
Bageriet i Nykøbing Mors

- **Jacob Overgaard**  
Mester Jacob i Hadsten

- **Jesper Sander**  
Bageriet Max i Holstebro

- **Jørgen Pedersen**  
Bagergården i Hinnerup

Dagens højdepunkt er en gennemgang af nye spændende brød og kager fra CBP's Holst & Hejini. De to fagkonsulenter har bagt og regeret i Bagergården i Hinnerup op til mødet, og nu er det store bord i bageriet fyldt med lækker bagværk. Holst & Hejini går i gang med præsentationen.

Der er spændende grillbrød i mange variationer, focaccia med skinke, ost og grønt, frokostpastries med smøreost og forskellig topping – og mange andre kreationer fra konsulenternes arbejde i CBP's testbageri.

Ét for ét bliver produkterne gennemgået i alle detaljer. Der bliver spurgt, smagt og vurderet. Der bliver snuset til surdej, trykket krumme og udvekslet kommentarer.

#### **Værdien af at møde andre bagere**

Undervejs får vi tid til at snakke med gruppens medlemmer om, hvorfor de tager sig tid til at køre langt for at deltage i netværksmødet.

– Det giver rigtig meget at opleve, hvordan andre gør det. Det bliver lidt det samme og det samme, hvis man bare går derhjemme med snuden i dejen hver eneste dag, forklarer Jørgen Pedersen.

– Derfor bruger jeg en del tid på min netværksgruppe. Bare nogle timer sammen som i dag giver mig en masse, for man kan altid lære noget, også selvom man har været i gamet i mange år.

## ”DET GIVER RIGTIG MEGET AT OPLEVE, HVORDAN ANDRE GØR DET”

Carsten Strøm Jensen supplerer:

– Bare det at mødes med de andre banditter her giver en masse. At komme ud og se virkeligheden andre steder giver meget mere end at læse om det. Når vi så ovenikøbet kan få ekstra inspiration som i dag fra Holst & Hejni, er det helt perfekt.

– Vi rejser også ud sammen i vores lille netværk. Vi har blandt andet været i Norge for at møde succesfulde norske bagere, der inspirerede os til nye måder at bage og sælge på herhjemme. Dér fik jeg virkelig noget med hjem.

Poul Bjerg indskyder:

– Man skal ikke kopiere hinanden, men lade sig inspirere. Vores forretninger er vidt forskellige og opererer på meget varierende betingelser. Et par stykker af os ligger fx i turistområder, hvor sæsonudsvingene giver helt særlige udfordringer og muligheder. Og de andre har deres at kæmpe med. Men jeg får alligevel altid noget godt med hjem og bruger gerne tid på gruppens møder og rejser.



TRE TIMER  
MED FULDT  
UDBYTTE

## SKAL CBP BIDRAGE TIL DIN ERFA-GRUPPE?

Vi bidrager meget gerne til at styrke erfaringsudvekslingen mellem danske bagermestre. Når vi deltager i erfa-grupper, kan det fx være med:

- Prøvesmagning af nye opskrifter fra vores fagkonsulenter Holst & Hejni
- Inspiration til butiksudsmykning
- Tips og ideer til udvikling af jeres forretninger
- Dialog om jeres ønsker til os som partner

Hvis du er med i en netværksgruppe, er du velkommen til at kontakte din CBP distriktschef for at høre mere.





*Sprøde tips  
fra de jyske  
bagemestre*

## Få andre til at se på din butik

– Noget af det, jeg har lært som selvstændig bagemester, er, at jeg har brug for andres øjne på butikken. Man kan nemlig godt blive blind for detaljerne, når man selv går i forretningen hver dag.

Jeg har blandt andet brugt en mystery shopper. Dét var en interessant øvelse, der gav en masse nyttige input til, hvordan jeg kunne forbedre kundens oplevelse i butikken. Desuden bruger jeg eksterne specialister til butiksdesign, skiltning, markedsføring osv., for igen hér giver det en bedre kvalitet, når jeg kan sparre med nogen, der kommer med friske øjne udefra.

**JESPER SANDER**

Bageriet Max i Holstebro

## Personalet skal vide meget

– Det er vigtigt altid at huske på, at vi driver specialbutikker som bagere. Det stiller ekstra krav til os. Ikke kun til vores produkter, men også til vores service og ekspertise.

Kunderne interesserer sig meget for produkterne og processerne, og vi skal kunne svare på spørgsmålene, hvis vi vil have respekt som håndværksbagere.

Derfor er det vigtigt at udvælge og træne sit personale med omhu, så vi kan yde service på et højere niveau end i supermarkedets bagerafdeling.

**CARSTEN STRØM JENSEN**

Rådhusbageriet i Skagen



## Cafégæster køber mere

– Vores café er vokset, og vi har efterhånden plads til mere end 100 gæster. Vi har gjort meget ud af kvalitet i alle detaljer og har fx investeret i en ægte barista kaffemaskine, så også kaffen er fra øverste hylde.

Det handler om at give kunderne gode oplevelser. Efter en hyggelig stund hos os sidder tegnebogen lidt løsere, og mange af cafégæsterne skal lige have et brød eller to med hjem.

**POUL BJERG**  
Hune Bageri



## Når du gør det, så gør det 100%

– Som bager i 2016 er man nødt til at udfordre sin egen og kundernes opfattelse af, hvad en bagerbutik egentlig kan tilbyde. I Bagergården kan kunderne selvfølgelig få godt bagværk, men vi har også et caféafsnit og en separat afdeling med frokostretter og tapas, som er blevet et stort hit.

Når man prøver nyt, er det vigtigt at gøre det 100%. Jeg har ansat en professionel kok til tapas og frokostretter, fordi mine kunder skal opleve den bedste kvalitet, uanset hvad de køber i min butik. Det må ikke blive venstrehåndsarbejde, for så kunne kunderne bare købe det i supermarkedet.

**JØRGEN PEDERSEN**  
Bagergården i Hinnerup



## Kom ud i lokalsamfundet

– Vi har valgt at arrangere et motionsløb, som vi kalder "Løb Med Bageriet". Det er blevet et af årets højdepunkter i byen, og i år havde vi mere end 1.000 deltagere!

Vi sørger naturligvis for god forplejning ude på ruten og i mål. Der er sundt og næringsrigt specialbrød, men også lækre kager, for sportsfolk skal jo også have hurtig energi.

På den måde kommer vi ud til vores kunder og får vist, hvad vi kan. Det giver masser af omtale og kunder i butikken, og er alle pengene og arbejdet værd.

**JESPER LUMBYE THOMSEN**  
Bageriet i Nykøbing Mors



## Hver måned ryger det dårligst sælgende ud

– Der skal hele tiden ske noget nyt i en bagerbutik. Hos os sorterer vi med hård hånd i sortimentet og kasserer hver måned de brød og kager, der klarer sig dårligst. Det giver plads til at eksperimentere med nye produkter.

Når man prøver så meget nyt, som vi gør, er der selvfølgelig fiaskoer imellem. Men vi rammer også guld ind imellem, og under alle omstændigheder er det altid spændende for kunderne at besøge vores butik.

**JACOB OVERGAARD**  
Mester Jacob i Hadsten