

PASSION FOR GODT BAGVÆRK

PROFESSIONELT BAGERISORTIMENT, FAGLIG SPARRING
OG KOMPETENCELØFT TIL DIT KØKKEN



GEARET TIL DET PROFESSIONELLE BAGERI

Den lækre og velsmagende frokost er dagens højdepunkt på mange danske arbejdspladser. Godt suppleret af den igangsættende morgenmad og de små snackpauser i løbet af dagen.

Betydningen af god og nærende kost for arbejds-
evne, humør og sammenhold på arbejdspladsen
kan ikke overvurderes. Det er derfor med god
grund, at mange private og offentlige virksomheder
investerer i veluddannet kantinepersonale og gode
køkkenfaciliteter.

Vi ved, hvad der kræves af en god leverandør

Alt dette betyder stigende krav til samarbejds-
partnerne. Der skal stilles et stort sortiment til
rådighed, der skal leveres punktligt, og der skal
være rådgivning og hurtig service, når de akutte
behov opstår i den travle hverdag.

CBP har mere end 85 års erfaring som grossist og
leverandør til bagerbranchen. Vi har råvarene, fag-
ekspertisen og den effektive logistik, der skal til. Vi
samarbejder med kantiner og storkøkkener med
lyst til at øge kvalitet og effektivitet af eget bageri.

Vi leverer til kommuner, regioner og universiteter
– uanset om brugerne er patienter, ældre, med-
arbejdere, studerende eller andre.

Læs videre og mød et par af dine kolleger

Mød en håndfuld af vores kunder her. Vi har besøgt
professionelle bagere på et sygehus, en skole, et
ministerium og et par store virksomheder for at
høre, hvordan samarbejdet med CBP giver dem
håndgribelig værdi i hverdagen.

Vi er også klar til at hjælpe dig! Kontakt os og aftal
tid til et uforpligtende møde.



AL KÆRLIGHED TIL MAD

Michael Lefevre Simonsen er køkkenchef på Schneider Electrics hovedkontor i Danmark. Han har valgt CBP som leverandør af bageriprodukter, fordi vi deler hans passion for fødevarer af bedste kvalitet

Den faglige stolthed kan næsten skæres ud af luften. I Michaels køkken bliver der ikke indgået ét eneste kompromis, når det daglige brød skal serveres for hundredvis af ansatte og kunder hos Schneider Electric i Ballerup.

– Vi har bevidst valgt det lækre, sunde og velsmagen-
gende i vores køkken, forklarer han. – Og derfor
bager vi alt fra bunden. Det giver os 100% styr på
kvaliteten, så vi med stolthed kan servere det for de
mange ansatte i huset. De ved udmærket, hvordan

godt brød skal smage, og vi ville ikke slippe afsted
med andet end det bedste. – CBP har helt fanta-
stiske produkter til os, der foretrækker at bage fra
bunden. Superhøj kvalitet, ligegyldigt om det er
mel, kerner, olie eller hvad en bager ellers skal bru-
ge. Og så har de masser af økologiske produkter,
hvilket vi sætter stor pris på.

– Vores motto er "al kærlighed til mad". Den passion
skal vores leverandører også have, hvis de skal
handle med os. Derfor valgte vi CBP.

SCHNEIDER ELECTRIC

- Kantinen hos Schneider Electric i Ballerup
- Ca. 300-400 bespisninger dagligt
- CBP er enleverandør af bageriprodukter



"CBP har helt fantastiske produkter"

MICHAEL LEFEVRE SIMONSEN
Køkkenchef, Schneider Electric

LEO PHARMA

- Kantinen hos Leo Pharma i Ballerup
- Ca. 1200-1300 bespisninger dagligt
- CBP er eneleverandør af bageriprodukter



"Kvaliteten af CBP's leverancer er høj"

JAN RASMUSSEN

Bager, Leo Pharma



TUNGEN LIGE I MUNDEN

Som bager i køkkenet hos Leo Pharma har Jan Rasmussen ansvaret for bagværket til mere end tusinde kantinegæster hver dag. Det kræver en leverandør, der har styr på kvaliteten og logistikken

Bagepladerne ligger ikke stille i mange sekunder ad gangen i køkkenet hos medicinalfirmaet Leo Pharma i Ballerup. Der skal være duftende friskbagt brød til husets mange ansatte, og det skal vel at mærke være af høj kvalitet.

– Vi bager alt fra bunden og bruger hverken bake-off eller blandinger. CBP har et rigtig godt udvalg af basisråvarer, herunder også økologiske produkter, som vi bruger en del af, fortæller Jan.

– Samtidig er det helt afgørende for os, at varerne kommer som aftalt. Vi skal producere store mængder bagværk hver eneste dag, og det stiller store krav til vores leverandørers evne til præcis levering. Også hér lever CBP fuldt ud op til vores krav.

– Kvaliteten af CBP's leverancer er høj, men alligevel er priserne absolut konkurrencedygtige. Det betyder da noget, når man køber så store mængder, som vi gør, slutter Jan.

DER SKAL NYE IDEER TIL HELE TIDEN

Kreativiteten er i højsædet på Vejle Sygehus, hvor baker Torben Jensen er med til at bespise hundredvis af patienter og ansatte hver dag. CBP bidrager med gode råvarer, inspiration og spændende opskrifter

Det er aldrig kedeligt at besøge kantinen på Vejle Sygehus, hvad enten man er patient eller medarbejder. Køkkenpersonalet arbejder nemlig hver dag på at overraske gæsterne med nye fristelser, der udvider idéen om, hvad et sygehuskøkken kan præstere.

– Vi er meget tilfredse med CBP som leverandør, fortæller Torben. – Ikke alene giver det os adgang til et stort sortiment af kvalitetsprodukter, det betyder også, at vi kan trække på den store faglige viden, CBP besidder.

– Jeg har tæt løbende kontakt med vores konsulent hos CBP. Han er altid klar til at hjælpe, hvis vi mangler noget i hverdagen. Og så har jeg stor glæde af de mange gode opskrifter, CBP's fagkonsulenter udvikler og præsenterer i bl.a. CBP magasinet SPRØD.

– Det er vigtigt for mig, at min leverandør tænker på at inspirere til kreativ brug af råvarerne. Det er et område, hvor CBP virkelig skaber værdi for os.

VEJLE SYGEHUS

- Kantinerne på Vejle Sygehus
- Ca. 700 bispisninger dagligt
- Køber alle bageriprodukter og nonfood (f.eks. emballager) hos CBP

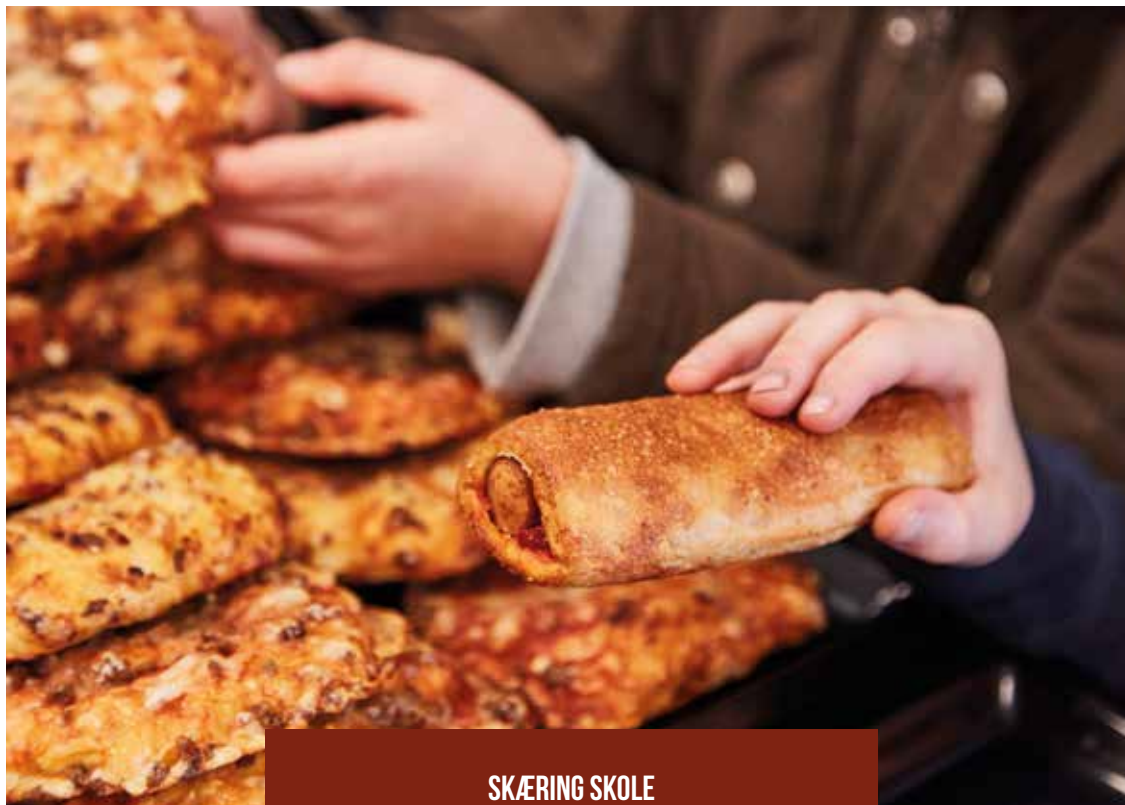




"Jeg har stor glæde af de mange gode opskrifter, CBP's fagkonsulenter udvikler"

TORBEN JENSEN
Bager, Vejle Sygehus





SKÆRING SKOLE

- Kantinen på Skæring Skole ved Århus
- Ca. 1250 bespisninger dagligt
- CBP er eneleverandør af bageriprodukter



BÅDE KVALITETEN OG PRISERNE SKAL VÆRE I ORDEN



"Deres priser er helt rigtige"

VICTOR JENSEN

Køkkenchef, Skæring Skole

I kantinen på Skæring Skole nord for Århus har de store ambitioner. De 900 elever og 130 ansatte skal have adgang til sundt, friskbagt og gerne økologisk brød hver dag – uden at vælte budgettet

Køkkenchef Victor Jensen på Skæring Skole har den vanskelige opgave at afbalancere behovet for dagligt at bespise mange mennesker sundt og godt samtidig med, at økonomien skal gå op.

– Vi har valgt at satse på kvalitet. Derfor har vi ansat uddannede kokke, bagere og køkkenassistenter, som laver al mad fra bunden, forklarer Victor.

– Råvarene skal naturligvis være af fremragende kvalitet, og hér har vi den perfekte samarbejdspartner i CBP. Vi kører med 60% økologi, og vi kan få alle de økologiske produkter hos CBP, vi har behov for.

– Samtidig er det vigtigt, at vi har styr på omkostningerne. Heldigvis er CBP en bundprofessionel leverandør, og jeg kan med tilfredshed konstatere, at deres priser er helt rigtige.



**HJÆLP –
VI ER LØBET TØR ...**

LUNDBECK

- Kantinen hos Lundbeck i Valby
- Ca. 1300 bespisninger dagligt
- CBP er eneleverandør af bageriprodukter

I et travlt storkøkken sker der af og til små forglemmelser. Det kan ikke undgå. Det vigtige er at undgå, at de bliver til store frustrationer, og derfor gør CBP meget ud af en effektiv kundeservice

Bagerne i medicinalfirmaet Lundbecks køkken er enige. En god leverandør er én, der er på pletten, når der skal slukkes ildebrande. Der er som regel ikke tid til selv at opstøve en manglende ingrediens, så et telefonopkald skal kunne løse det. Og det lykkes næsten altid med CBP som leverandør.

– Vores konsulent hos CBP, er altid hurtig til at hjælpe, når det brænder på, fortæller bager og konditor Rikke Petersen. – Han kender en masse bagere her i området og ved som regel, hvem der har hvad på lager. Og vupti, så får vi leveret det, vi mangler.

På samme måde oplever vi hurtig og professionel service, når vi ringer til CBP's kundeservice.

Rikkens kollega Dennis supplerer: – I det hele taget føler vi, at CBP gør meget for at hjælpe os. Det gælder også den inspiration og de opskrifter, de gerne deler ud af. Vi vil gerne forny vores brød- og kagesortiment løbende, og vi har stor glæde af de nye ideer og opskrifter, vi får fra CBP.

*"CBP's konsulent er hurtig til at hjælpe,
når det brænder på"*

RIKKE PETERSEN

Konditor, Lundbeck i Valby





UDENRIGSMINISTERIET

- Kantinen hos Udenrigsministeriet i København
- Ca. 600 bespisninger dagligt + ekstra ved særlige lejligheder
- CBP er specialleverandør af bageriprodukter

PÅ KURSUS EFTER ARBEJdstID

Med CBP som partner får vi meget mere end fremragende råvarer. For eksempel mulighed for uddannelse af personalet på egen matrikel. Det har kantinen i Udenrigsministeriet haft glæde af

Wicki Dosdal-Feddersen er køkkenchef hos Udenrigsministeriet. Hun har ansvaret for, at køkkenet hver dag serverer sund, nærende og velsmagende mad for husets mange ansatte og deres gæster. Det stiller store krav.

– Maden skal være varieret, og der skal løbende ske noget nyt, så det altid er spændende at spise her, fortæller hun.
– Og samtidig skal vi med kort varsel være klar til at bespise ekstra mange, når der er besøg i huset. Det betyder kort sagt, at vi har rigeligt at gøre inden for husets vægge.

– Det er en udfordring at udvikle sig og få nye ideer, når hverdagen er travl. Heldigvis har CBP vist sig som en særdeles samarbejdsvillig partner, der hjælper med ideer, opskrifter og kurser for vores medarbejdere. For kort tid siden havde vi eksempelvis et arrangement her hos os, hvor CBP og Odense Marcipan troppede op for at give os et kursus i kransekage.

– Det lettede vores hverdag meget, at vi kunne holde det her. Den slags lydhørhed over for vores behov gør, at vi sætter stor pris på CBP som samarbejdspartner.

"CBP hjælper med ideer, opskrifter og kurser for vores medarbejdere"

WICKI DOSDAL-FEDDERSEN
Køkkenchef, Udenrigsministeriet





HOLST & HEJNI

De hjælper dygtige bagere med faglig sparring, inspiration og prøvebagning

Hos CBP gør vi meget ud af at være 100% partner for kunderne. En af vores vigtigste opgaver er at yde faglig sparring. Derfor kommer CBP's fagkonsulenter Thomas Holst og Hejni Andersen og besøger dig i dit bageri.

– Det fede er, at vi ikke skal sælge noget. Vi er til for bagernes skyld, ikke for en bestemt producent. Vi giver neutrale råd til glæde for bageren. Dét er den eneste kasket, vi har på.

Holst og Hejni hjælper dig med problemløsning, udvikling af nye produkter, opfriskning af sortimentet, testbagning af dine idéer, kurser for personalet i bageriet ... og alle faglige spørgsmål.

Din idé er din idé, og du kan roligt dele den med fagkonsulenterne. De hjælper dig med at udvikle på opskriften, bruger tid på prøvebagninger, og I vurderer resultatet i fællesskab, så dit køkken i sidste ende kan overraske jeres gæster med en spændende ny opskrift.

Holst og Hejni holder øje med trends og ved eksempelvis hvilke brødtyper og ingredienser, der hitter rundt omkring. Der dukker hele tiden nye spændende råvarer op, som dine gæster gerne vil smage – og vores fagkonsulenter er altid klar på en udfordring.

Prøv en opskrift fra Holst & Hejni – se side 18-21

Sprøde brødhapser med masser af smag fra rosmarin, citron, peber og høosten fra Naturmælk med små salte krystaller.

Opskrift fra Holst & Hejni



BRØDHAPS MED HØOST & KARTOFFEL

350 stk. á 43 gram

Ingredienser

5000 g Øko. hvedemel "0" Manitoba
2500 g Basisopskrift surdej
2500 g Øko. kartofler børstede og
forkogte
500 g Øko. høost fra Naturmælk
130 g Salt u/jod
125 g Ireks Øko. frimat
25 g Øko. gær
3500 g Vand
700 g Basisopskrift brødtopping

Dejen æltes skær. Hakkede kartofler og ost æltes forsigtigt i.
Kommes i dejkasse (60 minutter). Foldes sammen og stilles på køl til næste dag.

Tages ud fra køl og står minimum 60 minutter i bageriet. Vendes ud på bordet og drysses med brødtopping, inden stykkerne hakkes ud.

Sættes på plade og står 10-15 minutter inden afbagning.

Bages på 230°C i 8-10 minutter.

Basisopskrift surdej:
500 g Øko. fuldkorn/graham
500 g Øko. rugmel
1500 g Øko. hvedemel stærk

Røres sammen og står tildækket med et klæde 5-7 dage inden brug. Omrøres dagligt, hvis det er muligt.

Basisopskrift brødtopping:
500 g Øko. Vesterhavsost
50 g Øko. rosmarin
20 g Øko. sort peber, stødt
20 g Havsalt m/jod, medium

SALT OG PEBER STÆNGER

204 stk. á 20 gram

Ingredienser

2000 g Le Moulin Campagne
300 g Usaltet smør
100 g Korn Grits (Byg)
100 g Hørfrø
100 g CBP Havregryn
100 g Chiafrø
80 g Kronjäst original gær
50 g Salt u/jod
1250 g Vand

Ingredienserne æltes i 8-10 minutter til dejen er skær. Liggetid 30 minutter (evt. på køl for nemmere udrulning).

Rulles ned på 2 mm til pladestørrelse.

Kanterne skæres rene og dejen tørraskes, prikkes, stryges, kan drysses med salt eller citronpeber, udskæres og afbages.

Stængerne sættes i ovnen ved 250°C (damp i 20 sekunder) og bages i ca. 20 minutter ved 175°C.

*Og så lige lidt pesto
og et glas vin – ahhh...*



Opskrift fra Holst & Hejni

BEETROOT BURGER

17 stk. á 100 gram

Ingredienser

600 g Sødmælk
300 g Hakket løg
300 g Helæg Past.
180 g GF Havremel
150 g Rødbedetern
110 g CBP Havregryn
50 g Chiafrø
10 g Salt m/jod
1 g Urtehavens knust sort peber

Optø rødbedetern og grovhak løgene. Kom alle ingredienser op i en blender og blend det godt.

Hæld nu 100 g i silikoneform Ø105×40 mm. Når alle forme er fyldt, sættes de i ovnen. Bages ca. 20 minutter på 190-200°C.

Efter bagning afkøles bundene en smule og tømmes ud, mens de er lune. Bundene kan fryses og varmes op til senere brug.

Byg den op som en burger

Du kan anvende fyld som til en almindelige sandwich eller prøv Holst og Hejnis forslag med hytteost, avokado, cherrytomater og kylling samt lidt karse.

Prøv at udskifte rødbederne med 150 g spinat – så har du 2 flotte varianter.

Burgerbolle på basis af æg

KARAMELSNEGL

100 stk. á 90 gram

Ingredienser

2500 g CBP Hvedemel
250 g Smørcrois 82% plader
25 g Salt u/jod
1500 g Vand

Udrulning:
1750 g Smørcrois 82% plader

Indlægsmasse:
1000 g OM Bitter 00
1000 g Øko. Rørsukker
1000 g Usaltet smør

Bitter 00 og rørsukker røres sammen til en homogen masse. Det tempererede smør tilsættes lidt efter lidt og massen røres homogen.

Dejen æltes med kolde ingredienser. Hviler 10 minutter inden det tempererede smør pakkes ind. Rulles (1×3 + 1×4) og hviler 10 minutter på køl.

Rulles igen (1×3 + 1×4) og hviler 30 minutter på køl. Rulles ned på 3 mm og smøres med indlægsmasse som en snegl. Dejen rulles nu sammen som en snegl. Silikoneform Ø105×40 mm fedtes og drysses med rørsukker.

Sneglen lægges i og smøres med et tyndt lag remonce og drysses med rørsukker. Hviler i minimum 2 timer. Bages ca. 15-20 minutter på 200°C.

Tømmes herefter ud og færdigbages på undersiden til sneglen bliver helt sprød.

Opskrift fra Holst & Hejni

TILFREDSE GÆSTER KØBER MERE ...

En god totaloplevelse i din kantine gør dine kunder glade og får dem til at komme igen. Så udover maden, er det vigtigt at have fokus på detaljer omkring servering, emballering, beklædning og rengøring. Alt det gæsten oplever, når de befinder sig i kantine – og der er som regel meget at optimere på.

Er dine bageforme, rengøringsmidler og beklædningen til køkkenpersonalet optimal?

Er maden præsenteret fristende og lækkert, nem for gæsten at håndtere samt en god oplevelse at indtage?

Har du en smart og funktionel emballage "to-go", når maden tages med, eller praktiske sandwichposer, der gør sandwichene nemme at indtage på farten?

CBP har stort branchekendskab og ved, hvad der fungerer i din kantine. Vi har et skarpt øje på, hvad der rører sig på markedet af nyt og relevant indenfor nonfood-produkter til kantiner og bagerisegmentet, og står klar til at rådgive dig. Så kan du træffe de rigtige valg, der giver værdi til din forretning.



CBP NONFOOD+

**LEVERER ALT DET,
DER GØR FORSKELLEN:**

- Alubakker
- Bægre
- Madbakker
- Æsker
- Forme
- Rengøringsmidler
- Beklædning
- Fodtøj
- Pynt
- Kundetryk

+ meget meget mere



SAMMEN SKABER VI DIN SUCCES

PASSION

Vi er passionerede om ingredienser og bageriløsninger. Vi er engagerede og har mod til nytænkning, udvikling og forandring for at levere værdiskabende løsninger til vores kunder.

KOMPETENCELØFT

CBPs fagkonsulenter udvikler køkkenets og dine medarbejders bagerfaglige kompetencer via sparring, uddannelse og opskrifter. Vi har et tæt samarbejde om opskriftsudvikling, der tilpasses jeres brugere og profil.

INNOVATION

Vi udfordrer altid standarderne for at skabe morgendagen. Nysgerrighed er vores natur og sammen med viden, faglighed og passion, skaber vi fremtiden. Vi udvikler løsninger, der giver værdi for vores kunder.

85 ÅRS ERFARING

Salg af kvalitets bageriråvarer og tæt samarbejde med bagere. Vi leverer til kommuner, regioner og universiteter – uanset om modtagerne er patienter, ældre, medarbejdere, studerende m.m.

KOMPROMISLØS KVALITET

Bredt og kvalitetssikret sortiment, som løbende styrkes i økologi, fuldkorn og glutenfrie produkter. Vi har et højt serviceniveau og høj kvalitet i alt, hvad vi foretager os. Vi er certificeret, efterlever selv høje kvalitetskrav og kvalitetssikrer vores producenter.

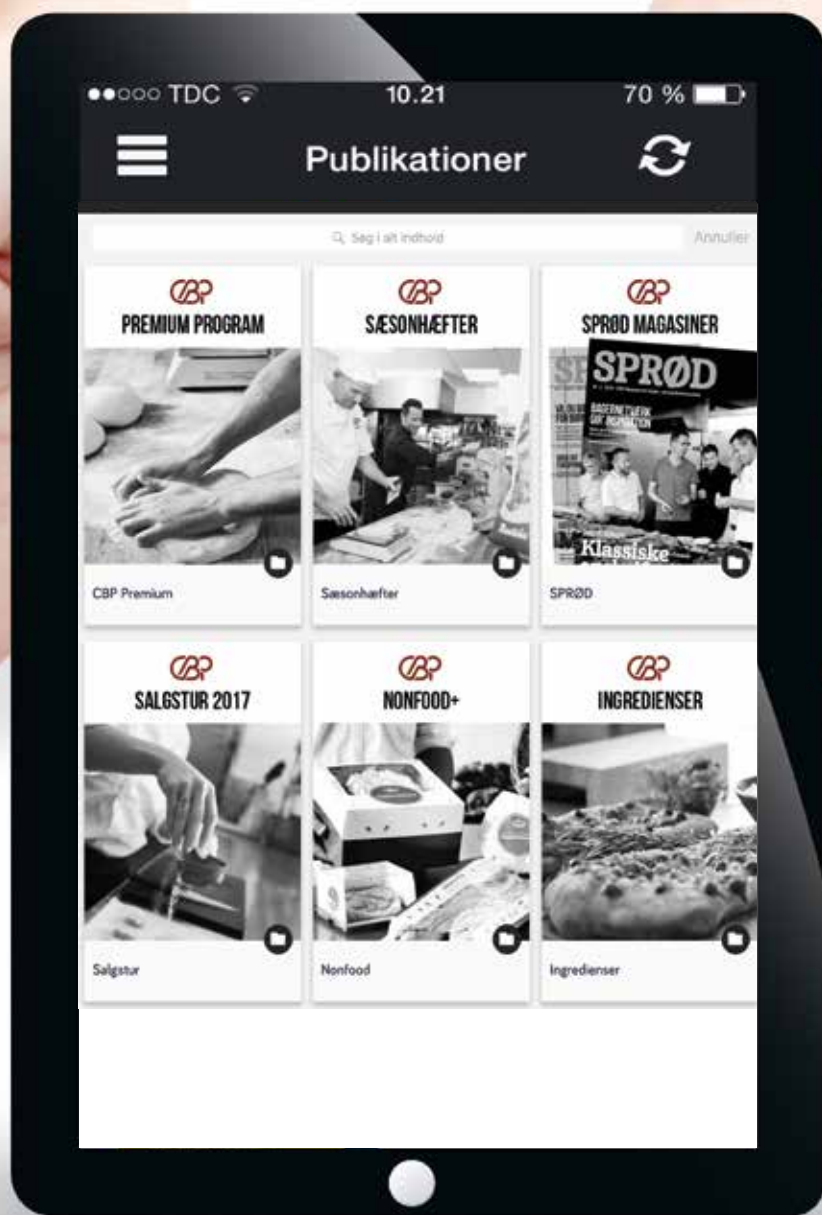
TRYGHED OG DEDIKATION

Vi udviser "Responsible sourcing" i værdikæden. Vi sourcer, faciliterer, udvikler og distribuerer med et stort ansvar. Service, logistik og lønsomhed er centrale ord i kæden.

**BRUG APP'EN, NÅR DU SKAL
HAVE HURTIG ADGANG TIL:**

- Inspiration og opskrifter
- Nodfood-kataloget
- Magasiner
- Kampagner
- ...og meget mere

**Klik,
klik...
arhh,
okay...**



VED DU, HVOR MEGET VIDEN DU HAR I LOMMEN?

CBP's smarte app er din lille hjælper i hverdagen. Her finder du kataloger, opskrifter og meget mere med blot få klik. Du har alligevel din smartphone eller tablet ved hånden i dagligdagen, så hvorfor ikke bruge CBP's app, når du har brug for viden i en snæver vending?



SCAN KODEN OG HENT APP'EN NU

– og nyd at have hurtig hjælp lige ved hånden. App'en fungerer lige godt på smartphone og tablet – og uanset, om du er til Apple eller Google.

*Klik ind i CBP
app'en og få et
hurtigt overblik!*

