

MANIT^{BA}
Canadian Spirit



Manitoba - Canadian Spirit er...

Kraften fra naturen	<>	Kornet er dyrket i Manitoba distriktet i Canada
De vigtigste råvarer	<>	Mel - Tid - Vand
Det solide håndværk	<>	Udfordringer - Dit unikke brød - Dej i kasser
Den gode smag	<>	Den er fantastisk!
Målrettet markedsføring	<>	Ugeblade - 1,5 mio. danskere ser det – Internet - presse
Salg i butikken	<>	Smag det! – Poser – Plakater – Skilte – Sælg håndværket!
Fokus på din økonomi	<>	God indtjening – nye salgskanaler – større omsætning

...Bedre indtjening – Stærkere profil - Større omsætning – Flere kunder

Historien bag ægte Manitoba mel...

Ægte manitobamel, kommer fra korn, der er dyrket i Manitoba distriktet i Canada.

Man mener, at ordet "Manitoba" stammer tilbage fra den Canadiske indianerstamme Cree. Stammen kaldte området for "Manito-wapow", som på engelsk betyder "Strait of the spirit" eller på dansk "åndernes stræde".

Manitoba distriktet byder på åbne sletter, tusindvis af krystalklare søer og masser af skov. Det unikke indlandsklima med mange solskinstimer og optimale nedbørsmængder, gør området til et af de bedste steder i verden, at dyrke en kraftig hvede.

Klimaet og naturen i Manitoba giver kornet, og dermed melet, et meget højt proteinindhold.

Et højt proteinindhold giver en god bageevne - helt naturligt.

Manitoba melet er ikke tilsat ascorbinsyre, som ofte tilsættes dansk eller europæisk mel for at forbedre bageevnen.



Manitoba brødet...

> Højt vandindhold

4.400g vand til 5.000g mel

> Lange ligge tider

24-48 timer på køl & 6-18 timer i bageriet



SE PRODUKTIONSVIDEO PÅ www.youtube.com
(søg på Manitobabrød)

Er du villig til at ændre rutiner og bruge din faglige baggrund i kampen om kunderne og indtjeningen...?



MANITOBA DEJKASSE med låg
(CBP vare nr. 662208)

Faglig support og mulighed for kursus...

Vi afholder kurser i starten af November, i Jylland og på Sjælland. Kurserne vil være af ca. ½ dags varighed. Her kan du teste dine idéer af, hente inspiration hos dine kolleger i branchen og få afklaret eventuelle spørgsmål

Mangler du hjælp, står vi klar med faglig bistand allerede nu.

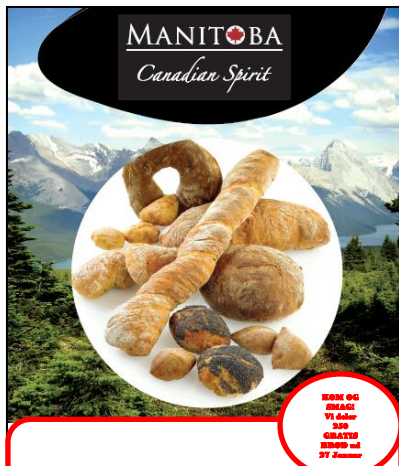
Tilmelding og yderligere information kan du få hos din Credin BageriPartner distriktschef



Lokal markedsføring

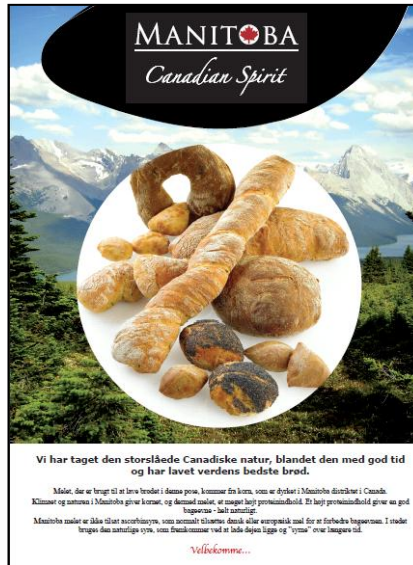


Prisskilte til butikken



**Dit navn og logo kan indsættes
i verdens bedste brød!**

Annonceskabelon til lokal avisen



Plakat til gadesælger, der fortæller om det gode håndværk og råvarerne.



Manitoba pose til at sælge brødet i.
Historien om Manitoba og det gode håndværk er trykt på bagsiden af posen.



**Vi har taget den storslåede
Canadiske natur,
blandet den med god tid og har bagt
verdens bedste brød!**

Plakat til brug ved "Manitoba dagen" d. 27. Januar.
Plakaten vil ligne annoncerne i ugebladene.

Manitoba Kampagne plan

ELEMENTER	Sep	Okt	Nov	Dec	Jan	Feb	Mar
Tilmeld dig til Manitoba aktiviteten hos din distriktschef	X	X					
Bag produkterne ind i dit faste sortiment. Find ud af hvilke varianter der virker bedst hos dig. Du kan evt. udvikle dine egne varianter	X	X	X	X			
Plakat #1, prisskilte, og poser introduceres i butikken	X	X	X	X			
Lad dit personale i butikken og bageriet læse materialet og se filmen på youtube (www.youtube.com)	X	X					
Deltag på vores kursus og få inspiration og giv dine idéer videre			X				
Du sender annonce til din lokalavis om Manitobadagen CBP sender pressemeddelelser til landsdækkende medier				X			
Manitoba dagen 27. Januar 2012 – 250 brød deles ud gratis.					X		
Annoncer i 6 ugeblade – 1.5 mio. læsere (indrykkes af CBP i uge 3-4 2012)					X		
Plakat #2, prisskilte, og poser bruges i butikken i butikken					X		
”Manitoba Café og restaurant”. Sælg Manitoba brød og den gode historie til spisesteder i dit lokalområde – med en rigtig god fortjeneste... Mere info følger på salgstur 6...				(Info)		X	X

Hvordan kommer jeg med...?

Tilmeld dig hos din Distriktschef senest 30. oktober. (udfyld bestillingsseddel)

Vi står klar med:

Gode råvare – Dejkasser – Markedsføring – Poser - Prisskilte - Pressemeddelelse

Vil du tilsætte:

Tid – din faglige stolthed – Information til dit personale - Udvikling

Så får vi:

Bedre Indtjening – Stærkere profil – Flere kunder – Verdens bedste brød

