



Bjud dina kunder på middag





87

Matsmarta recept

Bjud dina kunder på middag

Nu får du chansen att delta i Sveriges kanske första receptbok för och av företagare. 40 företag marknadsförs tillsammans med ett recept som de skulle vilja bjuda sina kunder på. Maträtten speglar företagets varumärke, förmedlar en känsla och lämnar god eftersmak.

Som medlem i Företagarna Umeå får du nu chansen att bjuda dina kunder på middag, utan att laga maten själv. Under sommaren och hösten produceras en högkvalitativ receptbok där cirka 40 företag presenterar sig själva tillsammans med ett recept som säger något om vem du som företagare är och vad ditt företag står för. Kanske är kvalitet viktigast? Var noga med dina råvaror. Kanske miljön? Lyft fram det närproducerade.



2

Konftel bjuder på: Saffransfisk med vindruvor.

Antal portioner: 4
Ingredienser

1 st gul lök
1 msk rapsolja
1-2 tsk curry
2 st potatisar
1-2 st äpplen
1 st blomkålshuvud
1 liter vatten
2 st grönsaksbuljongtärningar
salt
vitpeppar

Curryfräst äpple
1 st äpple
0,5-0,5 msk rapsolja
1 tsk curry
Tips

1 portion innehåller: 169 kcal/708 kJ, 7 g fett, 5 g fiber

Profilskapande och personligt fotograferad bild!



Välsmakande recept tips

Så här går det till

Vill du ha hjälp med utformningen av maträtten har du både kommunikationsbyrån Gertrud & Gertrud samt den mycket erfarna kocken Jörgen Engdahl att tillgå.

Boken kommer att komma ut i god tid innan jul vilket gör detta till den självklara julklappen till kunder och anställda.

Maten lagas och fotograferas i den vackra miljön på Baggböle Herrgård. Kocken Jörgen Engdahl har 15 års erfarenhet av kockyrket, han är född och uppvuxen i Göteborg men har efter avkrokar till olika hörn i världen landat i Umeå. Han har jobbat med flera storheter i branschen, bland annat tv-kocken Gordon Ramsy.

Bokens fotograf är Malin Grönborg som har lång erfarenhet från dagspress, bröllopsfotografering men

framförallt reportage. Hennes bildspråk är personligt och känslösamt.

Enbart cirka 40 företag får plats i boken, de första företagen är redan inbokade. Var därför snabb att anmäla dig genom att skicka ett e-mail eller ringa till någon av kontaktpersonerna. Du kommer därefter att få en faktura på beloppet som motsvarar din beställning.

Råvaror och eventuella efterbeställningar av bokpaket faktureras senare när dessa är klarlagda. Du kommer att kontaktas av projektledaren för mer information om det praktiska genomförandet med utformning av recept och fotografering mm.

Boken levereras med spiralrygg och kraftig pärm vilket gör boken lätt att använda i köket.

Pris: 5 000 kr

- Ett uppslag med recept på maträtt, bild på maten och företagaren samt kort information om företaget samt logga.

- I priset ingår också konsultering gällande utformning av recept och, om så önskas, vintips till maten.

- Ett exemplar av boken ingår.

Pris bokpaket

1-49 böcker: 94 kr per bok
50-69 böcker: 85 kr per bok
70 och uppåt: 75 kr per bok

Företaget står själv för råvarorna till maträtten, Jörgen Engdahl sköter inhandlingen.



Kontaktuppgifter

Projektledare:
Emma Lindqvist
emma@emmal.se
073-914 04 19

Företagarna Umeå:
Ann Klefbohm
ann@basemadia.se
070-201 66 28