

# Miten teet vaikutuksen?

## Uunituoreus ja tuoksu

- Sulattamalla valmiiksi esipaistettuja leipiä parannat reagointinopeuttasi
- Tuo tuoretta leipää useamman kerran leipäpöytään

## Itse tekeminen

- Leipätaikinoilla teet talon leipää, jota muualta ei löydä ja samoilla tuotteilla saat monenlaisia vaihtoehtoja

## Runsas ja tyylikäs esillelaitto

- Oikea sijainti leipäpöydälle tuo sen oikein esille
- Runsas leivän liikkeelle ja vahvistaa laatumielikuvaa
- Tee astioilla, liinoilla ja koristeluilla leipäpöytä näyttäväksi
- Oikean kokoiset astiat päivän edetessä

## Kolme mallia leipäpöydän rakentamiseen

### PIENI JA NÄPPÄRÄ

Tilaa ja tarvetta vain pienelle

- + vaalea sämpylä/leipä
- + ruispalaleipä/leipä
- + näkkileipä

- Valitse varmat suosikkituotteet!
- Hyödynnä myös sulattaen valmiita leipiä!
- Muista runsaus sopivan pienissä astioissa ja kaunis esillepano!

### KLASSIKKO

Perusasiat kunniaan

- + 1-2 vaaleaa sämpylää/leipää
- + ruispalaleipä/leipä
- + näkkileipä/hapankorppu

- Valitse varmat suosikkituotteet ja rinnalle vaikka yksi huomion herättäjä!
- Hyödynnä myös sulattaen valmiita leipiä!
- Muista runsaus ja houkuttelevuus!

### LAAJA JA YLLÄTYKSELLINEN

Haluatko tehdä vaikutuksen?

- + 1-3 vaaleaa: sämpylä/leipä/patonki
- + 1-2 ruispalaleipä/leipä + näkkileipä/hapankorppu + leipätikku

- Valitse suosikkien rinnalle 1-2 huomion herättäjää, esim. näyttävä, kausimaku, hedelmäinen!
- Hyödynnä myös sulattaen valmiita leipiä!
- Kokeile rohkeasti!

# Leipäpöytä, jossa leikataan...



Vaasan Mestarin Myslileipä

SBS Tanskalainen ruisleipä



Vaasan Mestarin Iso Hapanjuurileipä



Vaasan Pieni Moniviljaruutu



SBS Maalaissämpylä vaalea

Vaasan Perunarieska



Vaasan Mestarin Siemenleipä

# Leipäpöytä, jossa vain yksittäistuotteita tarjolla



# Leipäpöytä kokonaan taikinaleivonnan avulla