



Riktig korv smakar mer



Historik

Lindvalls Chark startades
1925 i Strömsnäsbruk,
Småland av Joel W
Lindvall.

Ny fabrik byggdes 1997.



Daglig rengöring av rullgrill

- Ställ värmen på noll och låt rullarna svalna en kort stund
- Spraya rullarna med rullgrillsrent - vänta kort stund
- Torka utifrån och in med papper
- Diska brickan
- **Viktigt** Rengör under och runt maskinerna



För hög temp över 80c på valsar förstör och bränner fast fett. Svår att rengöra

Tips:
Höj upp rullgrill
med klossar

Livsmedelslagen säger

Egenkontroll

- Varje dag
- Mät kärntemperatur
- Sälj/ät-temperatur 72 °c
"bör ligga mellan 67-72 c"
- Notera i egenkontrollistan
- Följ kedjans anvisningar



Varmhållning av korv

Tid för varmhållning
ca 3 timmar.

Räknat från när korv
har kommit upp i rätt
säljtemp 70-72 grader

Kokkorv 70 grader



Fryskedja för korv



Vid mottagning av fryst korvleverans:

- Säkerställ att de frysta produkterna snabbt kommer in i frysen för en obruten fryskedja
- Upptinade produkter får ej frysas om
- Frysförvaring i minst -18°C
- Kontrollera "bäst före-datum" ❄️



Upptining:

- Tina alltid i kylskåp max plus 8 grader
- Tid för upptining av förpackning 24 timmar

Förvaring tinad korv:

- Förvaring i kyl oöppnad förpackning max 8 grader: 1 vecka
- Förvaring i kyl öppnad förpackning max 8 grader: 4 dagar



Lindvalls Riktig korv

Grillkorv:

- Fläskkött 67%, Vatten, Fett fläsk,
- Potatismjöl, Havssalt,
- Kryddor (paprika, lök, vitpeppar)
- Naturlig arom (Svartpeppar),
- Rödbeta, Plantbaserat extrakt (Lök),
- Rökarom

Nu byter vi till
RIKTIG KORV
med riktig smak!



FRI från socker och
konserveringsmedel.



SVENSKT
KÖTT











Alla korvar är gjorda på svenskt
kött av god kvalité.



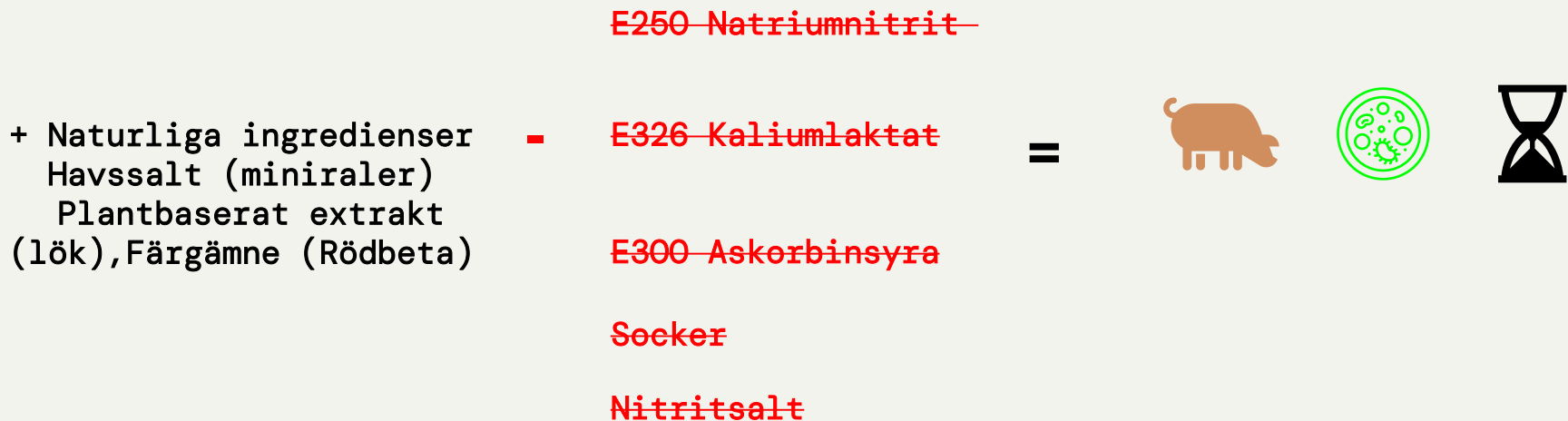
RIKTIG KORV från Lindvalls är korvhantverk från Småland. Lindvalls har gjort korv sedan 1925 och jobbar ständigt med av utveckla smaker och recept. Med fina råvaror tillverkas korv utan konserveringsmedel eller socker. Lindvalls sortiment **RIKTIG KORV** är något som passar de flesta, till det mesta.



4 vanliga E-nummer som används i majoriteten av korvproduktion som vi känner den idag...

ÄMNE	EGENSKAPER		
E250 Natriumnitrit			
E326 Kaliumlaktat			
E325 Natriumlaktat			
E300 Askorbinsyra			

Genom att byta ut E-nummer till naturliga ingredienser får vi fram en bättre korv med lika goda och trygga egenskaper



Den nitritfria & E-nummer fria korven visar bättre egenskaper vs korven som vi känner den idag...

	Vanlig korv	Nitritfri Korv
Ingredienser:	E250 Natriumnitrit, E300 Askorbinsyra, E326 Kaliumlaktat	Naturliga ingredienser & Plantbaserat extrakt (lök), Färgämne (Rödbeta)
Färgstabilitet:	32 dagar	32 dagar
Sötad:	Ja (Socker)	Nej
Hållbarhet:	32 dagar	32 dagar





En av Sveriges modernaste korvfabriker



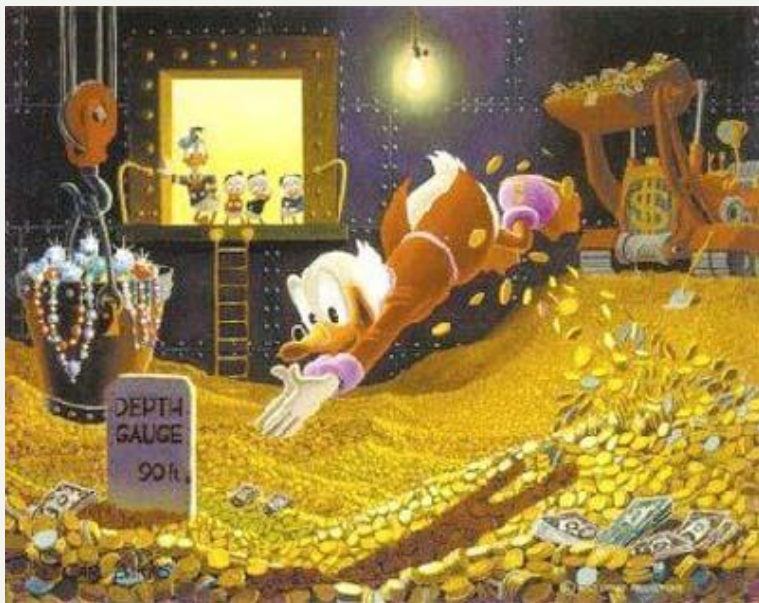


Sälj upp till en kryddkorv eller stekkorv



- Erbjud alltid kampanjer, kryddkorv och stekkorv
 - Lägg kampanj, nyheter och premiumkorv närmast kund
 - Visa sorterna med hjälp av skyltar
 - Beskriv smakerna/ erbjud smakprov
 - Sälj tillbehör och dryck
 - Med andra ord. SÄLJ EN MENY
- = Aktivt sälj

Vill du leva ett rikt liv? Sälj mer korv!



Sälj menyer högs upp i trappan

Trappa upp försäljningen

Målet ska alltid vara att sälja korbportioner så högt upp på trappan som möjligt.

Grillkorv med bröd

Grillkorv med bröd räksallad och dryck

Ost & Bacon med bröd

Stekkorv med bröd

Stekkorv med bröd räksallad plus dryck

100% större TB på stekkorv än grillkorv

Mer än 50% större TB på Ost & Bacon än Grillkorv



”När Svensson längtar tillbaka till den gamla goda tiden så planerar framgångsrika människor & drömmer om framtiden”

Korvnyheter kanske inte säljer bäst men det ger oss möjlighet att prata för olika produkter och väcker intresse.





Fokus på korv

- Kampanjer. Prova, smaka, aktiv skyltning
- Slanta upp och bjud på smakprov. I stället för att slänga en korv
- Uppföljning
- Var inte rädd för att ta betalt. Sälj menyer

Varför inte köra
lunch eller kvälls-
bjudning





Merförsäljning

Sälj för fem kronor mer till varje kund

500 kunder/dag/år

=

Eller 15 kronor
mer till var
tredje kund



Merförsäljning

Sälj för fem kronor mer till varje kund

500 kunder/dag/år

=

Ca 900.000:-

Eller 15 kronor
mer till var
tredje kund



Förslag

- Wienerkorv & potatissallad. Rostadlök
- Parisare: medisterkorv (skivad falukorv) i hamburgerbröd
 - Topping: hamburgerost
 - Räksallad
 - Annanasskiva
- Tunnbrödsrulle med wienerkorv & potatissallad rostadlök.
- Korvsallad (liknande varm kebabsallad) Skär korven i sneda skivor och lägg till i en salladsportion.

Förslag

LUNCH MENY VECKA 1

89:-

Inkl. Kaffe

MÅNDAG

- 2st kokta med potatissallad plus dryck 33cl

TISDAG

- Valfri kryddkorv i bröd tbh plus dryck 50cl

ONSDAG

- 2st Grillade med mos tbh plus dryck 33cl

TORSDAG

- Valfri stekkorv med mos TBH plus dryck 33cl

FREDAG

- 2st valfria kryddkorvar med potatissallad plus dryck 33cl



Riktig korv smakar mer.