

Bli uslåelig på
BURGER



Vi hjelper deg å bli
**USLÅELIG
PÅ BURGER**

Hamburgeren er i endring, og kundene forventer mer. Det handler ikke lenger bare om noe raskt på farten, men om smak, kvalitet og en helhet som henger sammen. Premium handler om hele burgeropplevelsen, fra kjøtt og topping, til ost og brød.

Derfor lanserer vi i YX et nytt felles burgerkonsept: **Uslåelig på burger.** Sammen med forhandlerrådet i YX, kundeteamet og det kulinariske teamet i Orkla Foods Partner har vi valgt råvarer og smaker som gir et tydelig kvalitetsløft hvor målet er å gjøre oss uslåelig på burger.



SORTIMENT OG KONSEPT

I konseptet **Uslåelig på burger** har vi i YX valgt sortiment og gjennomføring i én tydelig retning. Her presenterer vi råvarevalgene og konseptet som ligger til gunn for vår nye burgeropplevelse som er utviklet for å levere høy og jevn kvalitet i hele kjeden.

SORTIMENT

01

Burgeren:

Kjernen i konseptet er Stabburet sin Angusburger på 150 g. En saftig og smaksrik burger laget av grovkvernet kjøtt, som gir god tyggemotstand og en fyldig kjøttsmak. Dette er en burger av høy kvalitet og gir den premiumopplevelsen kundene forventer.

02

Hamburgerbrødet:

Burgeren serveres i et briochebrød. Brødet er mykt og lett sødmefullt, med en struktur som både holder på saftigheten og gir god stabilitet. Briochebrødet løfter smaken av burgeren og gir en balansert kontrast til kjøtt og topping, uten å ta over.

03

Osten:

Vi har valgt norsk cheddar fra TINE. En rund og smaksrik ost med god smelteevne, som binder burgeren sammen og tilfører dybde i smaken. Cheddaren gir akkurat nok kraft til å løfte helheten, samtidig som den lar de øvrige ingrediensene komme til sin rett.



SAFTIG ANGUSBURGER

For å bli uslåelig på burger har vi valgt Angus som kjøttkvalitet i hamburgeren. Angus er kjent for god saftighet, fyldig smak og jevn kvalitet. Egenskaper som er avgjørende for en premium burgeropplevelse.

Konseptet baserer seg på Stabburet sin Angusburger, Signature 150 g. Vår aller beste hamburger; en tykk, mør og saftig burger med hjemmelaget utseende, som inneholder hele 99 % kjøtt. Burgeren tåler rause monteringer og leverer stabil kvalitet i drift.

Konseptet inneholder totalt 10 spennende og smaksrike monteringer!

- 6 monteringer er fast i konseptet.
- 4 monteringer i et utvidet sortiment, for de som ønsker det lille ekstra.

Felles for alle monteringer er gode råvarer som sikrer en saftig og smaksrik burgeropplevelse, hver gang.



Steking (FLATGRILL)

Stabburet Hamburger skal ha en kjerne-temperatur på 72 °C. For å oppnå dette bør hamburgeren stekes til min. 68 °C på stekeplaten, tas vekk og hvile. Kjernetemperatur sjekkes etter hviling. Ca. steketid: Stekes på flatgrill ved ca. 225 °C. Stekes 2 min. pr. side, snus 4 ganger, til sammen 8 -10 min.

NB! Må kvalitetssikres på din stasjon, da ingen utstyr er like.



KLASSISK BURGERMONTERING

Burger slik den skal være

Den klassiske burgeren som aldri slår feil. Saftig Stabburet Signature Angusburger servert med hamburgerdressing, frisk salat, tomat, løk og sylteagurk.

Rene smaker og gode råvarer i perfekt balanse



Ingredienser:

HAMBURGER

Angusburger, Stabburet Signature
150 g

TOPPING

- Crispy salat
- Tomat
- Rødløk
- Sylteagurk

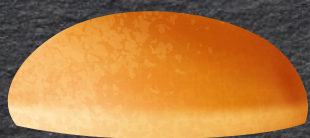
DRESSING

- Idun Hamburgerdressing

BRØD

Lantmännen,
Brioche hamburgerbrød
(karamelliseres før montering)

Klassisk **BURGER**



BRIOCHE BRØD - TOPP 1 stk



ANGUS BURGER 1 stk



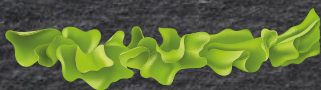
RØDLØK 15 g



SYLTEAGURK 15 g (3 skiver)



TOMAT 20 g (2 skiver)



CRISPY SALAT 15 g



HAMBURGERDRESSING 20 g



BRIOCHE BRØD - BUNN 1 stk

START HER



YX SPESIAL

- vår signatur

En fyldig og smaksrik burger der saftig Stabburet Signature Angusburger kombineres med norsk cheddar, sprø bacon og løkringer. Sweet Hickory BBQ-saus gir en rund og lett røkt smak som løfter helheten, en burger med litt ekstra, men som fortsatt treffer bredt.



Ingredienser:

HAMBURGER

Angusburger, Stabburet Signature
150 g

TOPPING

- Crispy salat
- Tomat
- Rødløk
- Sylteagurk
- Bacon
- Løkringer

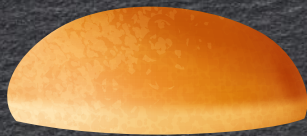
OST/DRESSING

- TINE Norsk cheddar
- Idun Hamburgerdressing
- Idun Sweet Hickory BBQ-saus

BRØD

Lantmännen,
Brioche hamburgerbrød
(karamelliseres før montering)

YX SPESIAL



BRIOCHE BRØD - TOPP 1 stk



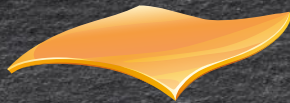
SWEET HICKORY BBQ SAUS 15 g



LØKRINGER 2 stk



BACON 3 halve



CHEDDAR OST 1 stk



ANGUS BURGER 1 stk



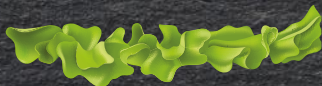
RØDLØK 15 g



TOMAT 20 g (2 skiver)



SYLTEAGURK 15 g (3 skiver)



CRISPY SALAT 15 g



HAMBURGERDRESSING 20 g



BRIOCHE BRØD - BUNN 1 stk

START HER



OST & BACON

- en ekte klassiker

En tidløs favoritt der Stabburet Signature Angusburger toppes med smeltet cheddar og sprø bacon. Glaze gir en lett sødme som balanserer smaken og løfter helheten. Enkelt, kjent og veldig godt.



Ingredienser:

HAMBURGER

Angusburger, Stabburet Signature
150 g

TOPPING

- Crispy salat
- Tomat
- Rødløk
- Sylteagurk
- Bacon

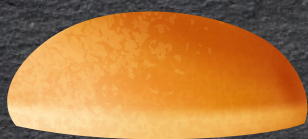
OST/DRESSING

- TINE Norsk cheddar
- Idun Hamburgerdressing
- Idun Glaze

BRØD

Lantmännen,
Brioche hamburgerbrød
(karamelliseres før montering)

OST & BACON



BRIOCHE BRØD - TOPP 1 stk



GLAZE 15 g



BACON 3 halve



CHEDDAR OST 1 stk



ANGUS BURGER 1 stk



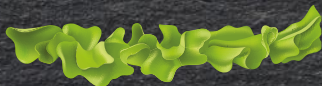
RØDLØK 15 g



TOMAT 20 g (2 skiver)



SYLTEAGURK 15 g (3 skiver)



CRISPY SALAT 15 g



HAMBURGERDRESSING 20 g



BRIOCHE BRØD - BUNN 1 stk

START HER



HELT TEXAS

– med litt ekstra trøkk

En saftig Stabburet Signature Angusburger toppet med salsa, jalapeños, guacamole og sprø tortillachips. Mais og friske grønnsaker gir balanse, mens smaken av BBQ-saus og texmex sørger for en burger med tydelig karakter.



Ingredienser:

HAMBURGER

Angusburger, Stabburet Signature
150 g

TOPPING

- Crispy salat
- Tomat
- Rødløk
- Mais
- Jalapeños
- Tortillachips

OST/DRESSING

- Guacamole
- Idun Salsa

BRØD

Lantmännen,
Brioche hamburgerbrød
(karamelliseres før montering)

HELT TEXAS



BRIOCHE BRØD - TOPP 1 stk



SALSA (PÅ BURGERBRØD TOPP) 10 g



TORTILLACHIPS 12 g (5 flak)



JALAPENOS 15 g



SALSA (OPPÅ BURGER) 10 g



ANGUS BURGER 1 stk



MAIS 15 g



RØDLØK 15 g



TOMAT 20 g (2 skiver)



CRISPY SALAT 15 g



GUACAMOLE 30 g



BRIOCHE BRØD - BUNN 1 stk

START HER



BIFF & BIFF

– for den som vil ha mer

En kraftfull burger for den virkelig sultne. Saftig Stabburet Signature Angusburger toppet med mørt, marinert biffkjøtt, smeltet cheddar og fyldig bearnaise.

En rik og mettende burger med tydelig kjøttsmak i hver bit.



Ingredienser:

HAMBURGER

Angusburger, Stabburet Signature
150 g

TOPPING

- Marinert biffkjøtt
- Crispy salat
- Tomat
- Rødløk
- Sylteagurk

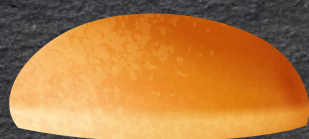
OST/DRESSING

- TINE Norsk cheddar
- IDUN Bearnaise

BRØD

Lantmännen,
Brioche hamburgerbrød
(karamelliseres før montering)

BIFF & BIFF



BRIOCHE BRØD - TOPP 1 stk



BEARNAISE 5 g



MARINERT BIFFKJØTT 50 g



CHEDDAR OST 1 stk



ANGUS BURGER 1 stk



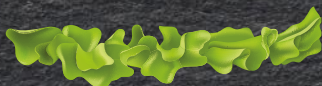
RØDLØK 15 g



TOMAT 20 g (2 skiver)



SYLTEAGURK 15 g (3 skiver)



CRISPY SALAT 15 g



BEARNAISE 10 g



BRIOCHE BRØD - BUNN 1 stk

START HER



BACON KRØNSJ

- sprøtt og smaksrikt

En saftig Stabburet Signature Angusburger toppet med sprø bacon og sprøstekt løk for ekstra krønsj. Sweet Hickory BBQ-saus gir en rund, røkt smak, mens chili mayo tilfører et lite sting som løfter helheten.



Ingredienser:

HAMBURGER

Angusburger, Stabburet Signature
150 g

TOPPING

- Crispy salat
- Tomat
- Rødløk
- Sylteagurk
- Bacon
- Sprøstekt løk

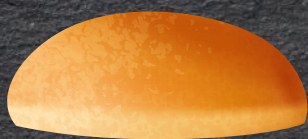
OST/DRESSING

- Idun Chili mayo
- Idun Sweet Hickory BBQ-saus

BRØD

Lantmännen,
Brioche hamburgerbrød
(karamelliseres før montering)

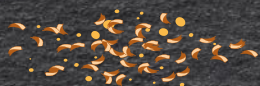
BACON KRØNSJ



BRIOCHE BRØD - TOPP 1 stk



SWEET HICKORY BBQ SAUS 10 g



SPRØSTEKT LØK 5 g



BACON 3 halve skiver



ANGUS BURGER 1 stk



RØDLØK 15 g



SYLTEAGURK 15 g (3 skiver)



TOMAT 20 g (2 skiver)



CRISPY SALAT 15 g



CHILI MAYO 15 g



BRIOCHE BRØD - BUNN 1 stk

START HER



OSTEPATRIOTEN

- for den som elsker ost

En saftig Stabburet Signature Angusburger med ekstra fokus på ost. Smeltet cheddar, cheddardressing og ketchup gir en rund og fyldig smak, mens klassisk topping sørger for balanse. Chili Cheese serveres ved siden av, perfekt for den som vil ha litt ekstra.



Ingredienser:

HAMBURGER

Angusburger, Stabburet Signature
150 g

TOPPING

- Crispy salat
- Tomat
- Rødløk
- Sylteagurk
- Chili Cheese
(serveres ved siden av/ på pinne)

OST/DRESSING

- TINE Norsk cheddar
- HOFF Cheddar-dressing
- Idun Ketchup

BRØD

Lantmännen,
Brioche hamburgerbrød
(karamelliseres før montering)

OSTEPATRIOTEN

SPISE HER SERVERES SLIK:



CHILI CHEESE 3 stk
(ved siden av / på pinne)

BRIOCHE BRØD- TOPP 1 stk

KETCHUP 10 g

CHEDDAR OST 1 stk

ANGUS BURGER 1 stk

RØDLØK 15 g

SYLTEAGURK 15 g (3 skiver)

TOMAT 20 g (2 skiver)

CRISPY SALAT 15 g

CHEDDAR DRESSING 15 g

BRIOCHE BRØD - BUNN 1 stk

START HER



AIOLI KYLLINGBURGER

– frisk og mild

En saftig og sprø Kyllingburger fra Stabburet servert med aioli, frisk salat, tomat og rødløk. Enkel, balansert og lett å like, et godt alternativ for den som ønsker noe litt lettere, uten å gå på kompromiss med smak.



Ingredienser:

HAMBURGER

Stabburet Kyllingburger 120 g

TOPPING

- Crispy salat
- Tomat
- Rødløk
- Fersk agurk

OST/DRESSING

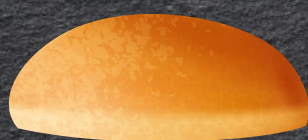
- Idun Aioli

BRØD

Lantmännen,
Brioche hamburgerbrød
(karamelliseres før montering)

Aioli

KYLLINGBURGER



BRIOCHE BRØD - TOPP 1 stk



AGURK (FERSK) 15 g (3 skiver)



AIOLI 10 g



KYLLINGBURGER 1 stk



RØDLØK 15 g



TOMAT 20 g



CRISPY SALAT 15 g



AIOLI 20 g



BRIOCHE BRØD - BUNN 1 stk

START HER



BLÅMANDAG

– med tydelig karakter

En fylldig og smakfull Stabburet Signature Angusburger med smakfull blåmuggost, sprø bacon og mykstekst løk. Sweet Hickory BBQ-saus gir en rund sødme, mens aioli og klassisk topping sørger for god balanse i smaken.



Ingredienser:

HAMBURGER

Angusburger, Stabburet Signature
150 g

OST/DRESSING

- Blåmuggost
- Idun Aioli
- Idun Sweet Hickory BBQ-saus

TOPPING

- Crispy salat
- Tomat
- Rødløk
- Sylteagurk
- Bacon
- Mykstekst løk

BRØD

Lantmännen,
Brioche hamburgerbrød
(karamelliseres før montering)

BLÅMANDAG



BRIOCHE BRØD - TOPP 1 stk



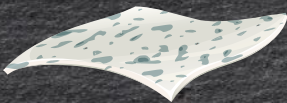
SWEET HICKORY BBQ SAUS 15 g



MYKSTEKT LØK 15 g



BACON 3 halve skiver



BLÅMUGGOST 15 g (1 skive)



ANGUS BURGER 1 stk



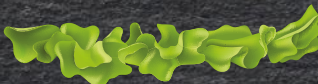
RØDLØK 15 g



SYLTEAGURK 15 g (3 skiver)



TOMAT 20 g (2 skiver)



CRISPY SALAT 15 g



AIOLI 15 g



BRIOCHE BRØD - BUNN 1 stk

START HER



BIFF & PEPPERONI

- med litt ekstra sting

En smaksrik Stabburet Signature Angusburger med krydret pepperoni og sprøstekt løk. Salsa og srirachamajones gir et lite sting, mens klassisk topping sørger for balanse og fylde i smaken.



Ingredienser:

HAMBURGER

Angusburger, Stabburet Signature
150 g

OST/DRESSING

- Idun Salsa
- Hoff Srirachamajones

TOPPING

- Crispy salat
- Tomat
- Rødløk
- Sylteagurk
- Pepperoni
(sprøstekes før montering)
- Sprøstekt løk

BRØD

Lantmännen,
Brioche hamburgerbrød
(karamelliseres før montering)

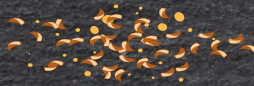
BIFF & PEPPERONI



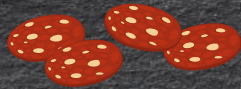
BRIOCHE BRØD - TOPP 1 stk



SALSA SAUS 15 g



SPRØSTEKT LØK 5 g



PEPPERONI 4 skiver



ANGUS BURGER 1 stk



RØDLØK 15 g



SYLTEAGURK 15 g (3 skiver)



TOMAT 20 g (2 skiver)



CRISPY SALAT 15 g



SRIRACHAMAJO DRESSING 15 g



BRIOCHE BRØD - BUNN 1 stk

START HER



TRIPPEL LØK

– rund og smaksrik

En saftig Stabburet Signature Angusburger med tre typer løk som gir dybde og fylde i smaken. Mykstekst løk, sprø løkringer og rødløk kombineres med hamburgerdressing og glaze for en balansert og smakfull burger med tydelig karakter.



Ingredienser:

HAMBURGER

Angusburger, Stabburet Signature
150 g

TOPPING

- Crispy salat
- Tomat
- Rødløk
- Sylteagurk
- Mykstekst løk
- Løkringer

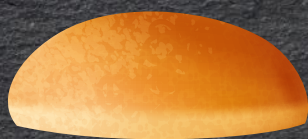
OST/DRESSING

- Idun Hamburgerdressing
- Idun Glaze

BRØD

Lantmännen,
Brioche hamburgerbrød
(karamelliseres før montering)

TRIPPEL LØK



BRIOCHE BRØD - TOPP 1 stk



GLAZE 15 g



LØKRINGER 2 stk



MYKSTEKT LØK 15 g



ANGUS BURGER 1 stk



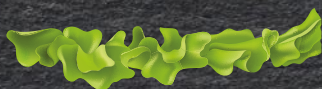
RØDLØK 15 g



SYLTEAGURK 15 g (3 skiver)



TOMAT 20 g (2 skiver)



CRISPY SALAT 15 g



HAMBURGERDRESSING 20 g



BRIOCHE BRØD - BUNN 1 stk

START HER



Orkla Foods Partner hjelper deg

HVA KJENNETEGNER GOD DRIFT?

RENHOLD

- Temperaturer og renhold er alltid kritiske punkter ved varehåndtering. Rutiner for riktig oppbevaring og tilberedning sikrer driften.
- Matvarer lagres ved riktig temperatur og godt innpakket.
- Oppvask av utstyr, tilberedning og lagring av mat må ikke skje på samme plass.
- Arbeidsplassen må være ren. Det skal brukes forskjellige skjæreføler til grønnsaker, kjøtt- og meieriprodukter.
- Ved oppvaskplassen bør rent og brukt utstyr holdes adskilt fra hverandre.

«MISE EN PLACE»

- Mise en place er fransk og betyr «alt på plass»
- Planlegg for en enklere hverdag
- Renhold rundt disk
- Utstyr lett tilgjengelig

TIPS TIL STEKING

- Orkla Foods Partner anbefaler å steke Hamburger fra fryst da det er lettere å håndtere den uten at den går i stykker, og mattryggheten vil være bedre ivaretatt.
- Rå Hamburgere skal ha oppnådd en kjernetemperatur på min. 72 °C av matsikkerhetsmessige grunner. For at spiseopplevelsen av Stabburet Hamburger skal være optimal bør kjernetemperaturen ikke være vesentlig høyere enn 72 °C.
- Hamburgeren stekes til 68 °C, tas vekk og hviler til kjernetemperaturen er 72 °C.

HVORDAN FÅ FORNØYDE KUNDER OG MER PENGER I KASSA

- Mersalgstips



Rent og pent

Et rent og ryddig salgsområde skaper tillit. God hygiene og orden er grunnleggende for salg og avgjørende for førsteinntrykket. Husk alltid rene toaletter, det er en viktig del av totalopplevelsen for kunden.



God kundebehandling

Smil og vær imøtekommende. Et enkelt spørsmål som «Hva skal du ha å drikke?» eller «Har du prøvd vår nye signatureburger?» øker både opplevelsen og salget.



Større er bedre

Større produkter gir bedre inntjening per salg. Anbefal meny, ekstra topping og den beste kvaliteten på hamburger.



Menysalg

Menyer gir høyere snittsalg. Synliggjør menyene godt i materiell og tilby alltid drikke til maten.



Oppsalg

Tilby ekstra ost, bacon eller en annen hamburgermontering. Små tillegg gir stor effekt på omsetningen.



Synlighet

Plasser salgsmateriell der kunden tar valg. Ute, inne og ved disken. Bruk lyskassene til bestselgerne.



Riktig Pris

Ikke overpris. Bruk tilbud aktivt for å trekke kunder inn, og vri salget over til kvalitetsburger.

10 Funfacts

OM HAMBURGEREN

1

I følge loven i Oklahoma er det
FORBUDDT
å ta en bit av en annens burger

I Australia er Burger King kalt

Hungry Jack's

3

Under 1. verdenskrig prøvde USA
å endre navnet fra hamburgerer til
«LIBERTY SANDWICHES»
for å fremme patriotismen

Amerikanere spiser 13 billioner
hamburgerer i året, nok til å
sirkle jordkloden 32 ganger

I gjennomsnitt
spiser amerikanere

3 hamburgerer
i uken

5

6

60% AV ALLE SANDWICH
SPIST I VERDEN
ER HAMBURGERE

7

Sonya Thomas holder
rekorden på å spise
Big Daddy Cheeseburger
som veier 4 kg på 27 sek

Den første fastfood-
restauranten var introdusert
i 1921. De solgte burgere
for 5 cents.

8

9

I 2000 sa Kim Jong il at han
oppfant hamburgeren

10

Kim Jong il fant ikke opp
Hamburgeren, men
oppfinnelsen er fortsatt
uvisst. Det er en dansk
immigrant, som eide Loui's Lunch i
New Haven som sier å være oppfinneren
av hamburgeren slik vi kjenner den.

**> IKKE NØL MED Å TA KONTAKT MED
EN AV VÅRE DISTRIKTSANSVARLIGE
DERSOM DU LURER PÅ NOE.**

ETTERNAVN	FORNAVN	DISTRIKT	OMRÅDE	TELEFON	E-POST
Husby	Thor Egil	Nord	Regionsjef Nord	90988445	thor.egil.husby@orkla.no
Ness	Yngve	Nord	Salgssjef Troms	95704142	yngve.ness@orkla.no
Nordahl	Jan Arne	Nord	Distriktsansvarlig Troms, Nordland og Øst- Finnmark	91306255	jan.arne.nordahl@orkla.no
Stokdal	Kevin	Nord	Distriktsansvarlig Trøndelag	98015261	kevin.stokdal@orkla.no
Olsen	Line Skogtrø	Nord	Distriktsansvarlig Sunnmøre	95883444	line.skogtro.olsen@orkla.no
Arntsen	Per Anders	Nord	Distriktsansvarlig Trøndelag og Helgeland	91737990	per.anders.arntsen@orkla.no
Beite	Rolf Jarle	Nord	Distriktsansvarlig Møre og Trøndelag	95079192	rolf.jarle.beite@orkla.no
Iversen	Tore	Sør	Salgssjef Sør & Vest	92896974	tore.iversen@orkla.no
Andersen	Jon	Sør	Distriktsansvarlig Oslo Vest, Hallingdal og Valdres	90761435	jon.andersen@orkla.no
Amundsen	Morthen Ludvig	Sør	Distriktsansvarlig Telemark og Arendal	91174190	morthen.ludvig.amundsen@orkla.no
Jenssen	Ådne	Sør	Distriktsansvarlig Agder	95739218	adne.jenssen@orkla.no
Olsen	Glenn Martin Espedal	Vest	Regionsjef Vest	40220315	glenn.martin.espedal.olsen@orkla.no
Eide	Kari Hoff	Vest	Distriktsansvarlig Bergen	92896718	kari.hoff.eide@orkla.no
Rognsvåg	Tommy	Vest	Distriktsansvarlig Rogaland	95879296	Tommy.Rognsvag@orkla.no
Sundt	Marianne	Vest	Distriktsansvarlig Bergen	92896915	marianne.sundt@orkla.no
Kvinen	Thor-Arve	Vest	Distriktsansvarlig Stavanger	92896925	thor-arve.kvinen@orkla.no
Einbu	Stian	Øst	Regionssjef Øst	48036678	stian.einbu@orkla.no
Reiersrud	Jens-Morten	Øst	Salgssjef Kongsberg og Drammen	90587435	jens.morten.reiersrud@orkla.no
Andresen	Espen	Øst	Distriktsansvarlig Nordre Follo og Oslo	92641714	espen.andresen@orkla.no
Folkestad	Geir Sindre	Øst	Distriktsansvarlig Fredrikstad og Sarpsborg	92896734	geir.sindre.folkestad@orkla.no
Greni	Morten	Øst	Distriktsansvarlig Romerike, Oslo og Nittedal	91006787	morten.andre.greni@orkla.no
Spiel	Truls Oddvar	Øst	Distriktsansvarlig Romerike, Oslo og Kongsvinger	90031063	truls.spiel@orkla.no
Gudbrandsen	Bjørn	Øst	Distriktsansvarlig Lillehammer og Hamar	92896966	bjorn.gudbrandsen@orkla.no

