



Bankeryds FöreningsPizza



Bankeryds FöreningsPizza

- Enkelt
- Snabbt (10min från frys till mätt mage)
- Ugn och grill
- Goda (krispiga)
- Utan konserveringsämnen och tillsatser
- Går att återfrysa
- Svensktillverkat i Motala

- Enkelt att sälja!

- Fantastisk intjäning!!



Fantastisk intjäning

- Säljes kartongsvis med 6 påsar x 4 st = 24 st bottnar
- Varje påse kostar 100 kr = 600 kr per kartong
- På varje 100 kr går 35 kr tillbaka till föreningen
- 25 kr till lagkassan
- 10 kr till föreningskassan



Fantastisk intjäning ett exempel

- **Laget bestämmer att man ska sälja en kartong per spelare vid 3 tillfällen under säsongen (totalt 3 kartonger per spelare)**
- 6 påsar med 4 st bottnar i varje = 24 st pizzabottnar
- 3 st säljtillfällen
- 20 st spelare

- **6 påsar x 3 ggr = 18 påsar x 35 kr x 20 spelare = 12 600 kr**
 - **9000 kr till lagkassan**
 - **3600 kr till föreningskassan**



Tillsammans med Bankeryds SK

- Vi gör detta helt tillsammans med fotbollen
- Vi delar på våra kunder
- Säsongvis
- Samma fördelning
- Gemensam marknadsföring
 - Facebook
 - Instagram
 - Ica/Copp
 - Med mera....



Hur gör vi rent praktiskt?

- Info kommer att skickas ut till samtliga lag ledare/föräldranasvariga
- Information läggs på hemsidan
- Digitalt beställningsformulär
- Försäljningsperiod juni
- Hel frivilligt under sommaren
- Får ej krocka med försäljning som görs genom fotbollen
- Leverans under SummerCampen



Info Föreningspizzan

Ingredienser

Vetemjöl, vatten, rapsolja, socker, salt och jäst

Näringsvärde per 100 gram

- Energi 1070Kj/253 kcal
- Fett 3,7 g varav mättat fett 0,41 g
- Kolhydrat 48 g varav sockerarter 3,7 g
- Protein 6,9 g
- Salt 0,85 g
- Innehåller Gluten



Info Föreningspizzan

Tillagning

Ca 3-5 minuter i minimum 275 grader beroende på ugnstyp. Tina botten 10 min i rumstemperatur innan tillagning. Värm ugnen inklusive ugnsgaller eller pizzasten i nedre delen av

Recept och tips

Recept och tips

Många föredrar att tillaga en klassisk pizza, men våra bottnar lämpar sig även utmärkt till de populära förrätt- och efterrättpizzorna.



Riktigt gött!!

