

Cafe lignende - personlig

Hos Nær mikrobageri laver vi alt fra bunden og med omtanke. Vi bager med surdej og vi bruger gode råvarer, værner om håndværket og gør os umage - fordi kvalitet kan smages

Her finder du friskbagt brød og kager lavet med omhu og passion. - Et sted du kan kigge forbi på farten, slå et lille smut ind, eller bare være et øjeblik.

Hos vores lille mikrobageri summer det af varme og dufter af friskbagte surdejsbrød. Vi bager i små portioner, så hver eneste bolle og snurre får den kærlighed, den fortjener. Kig forbi, slå dig ned med en kop kaffe, og lad os forkæle dig med håndværk, der smager af tid, nærvær og gode råvarer.

Informerende

Her værnes der om håndværket. Vi bager surdejsbrød fra bunden og bruger gode råvarer, fordi kvalitet kan smages

Hos Nær mikrobageri produceres alle produkter fra bunden. Der anvendes surdej i bagningen, og der benyttes råvarer af høj kvalitet. Produktionen bygger på håndværksmæssige principper med fokus på kvalitet i det færdige produkt.

Et mikrobageri, der bager i små portioner med fokus på kvalitet og håndværk. Der arbejdes med surdej og gode råvarer for at sikre smag, struktur og holdbarhed. Her finder du friskbagt brød og bagværk lavet fra bunden.

Mikrobageret specialiserer sig i småskala produktion af brød og bagværk baseret på traditionelle håndværksteknikker. Sortimentet omfatter blandt andet surdejsbrød, morgenbrød og sæsonbestemte kager. Produktionen foregår dagligt, og der anvendes primært økologiske råvarer.

Kort og kontant

Et mikrobageri med fokus på godt håndværk. Der bliver bagt i små portioner med gode råvarer og tid. Friskbagt brød, enkelt og ærligt.

Hos Nær mikrobageri bager vi fra bunden med surdej, gode råvarer og fokus på kvalitet.

Mikrobageri, frisk surdej, gode råvarer, høj kvalitet. Kom og smag

Opsamling:

Personlig:

Hos Nær mikrobageri laver vi alt fra bunden og med omtanke. Vi bager med surdej og vi bruger gode råvarer, værner om håndværket og gør os umage - fordi kvalitet kan smages

Informerende:

Hos Nær mikrobageri produceres alle produkter fra bunden. Der anvendes surdej i bagningen, og der benyttes råvarer af høj kvalitet. Produktionen bygger på håndværksmæssige principper med fokus på kvalitet i det færdige produkt.

Kort og kontant:

Mikrobageri, frisk surdej, gode råvarer, høj kvalitet. Kom og smag

Test:

- Hvilken tekst kan du bedst lide?
- Hvilken tekst fanger din opmærksomhed?
- Hvorfor?
- Beskriv hver tekst med 1-2 ord

1:

Alder 31, går op i kost og råvarer, fuldtidsarbejde, kvinde

1. 2
2. 2 , visuelt nok den korte (3)
3. Går op i økologi og e-numre, og læser derfor meget på det. Læser ingredienserne
4. —

2: Alder 28, går op i kvalitet, studerende, mand

1. 2
2. 1
3. Jeg syntes at tekst 2 virker mere seriøs og informerende, men tekst 1 er mere engagerede
4. Tekst 1 (indbydende). Tekst 2 (professionel). tekst 3 (for kort)

3: Kvinde, 27, studerende + deltidsjob,

5. 1
6. 1
7. Jeg går op i gode råvarer, og det lægger tekst 1 vægt på.
8. Tekst 1 (ærlig). tekst 2 (kedelig/ langtrukken). Tekst 3 (simpel)

4: Kvinde med to børn, 30 år, studerende + deltidsjob

9. 1
10. 3
11. tekst 3 er hurtig at læse, men den føltes ikke så unik. tekst 1 virker mere personlig.
12. Tekst 1 (personlig). tekst 2 (lang, beskrivende). Tekst 3 (anonym)

5: Kvinde, 35 år, studerende

13. 2
14. 2
15. jeg kan godt lide at den er mere konkret end de andre. Jeg får en klar forståelse for hvad de tilbyder.
16. Tekst 1 (mere blød). tekst 2 (klar/informerende). Tekst 3 (for kort/ ukonkret)

5: Kvinde, 35 år, studerende

17. 3
18. 3
19. Kan godt lide hurtig information!
20. Tekst 1 (fin). tekst 2 (for lang). Tekst 3 (hurtigt)