

## **Lijstje van bezochte bakkers in en om Kopenhagen**

### **Hart Bageri (12 winkels)**

Dit is wel hét voorbeeld van moderne bakkerijbranding in Kopenhagen. Hart combineert zuurdesem, gelamineerd deeg, Deense klassiekers en internationale smaken.

### **Juno the Bakery**

Klein, strak, wereldberoemd om de kardemombroodjes. Juno wordt vaak genoemd als een van de beste bakkerijen van Kopenhagen.

### **Sankt Peders Bageri**

De klassieker. Vaak genoemd als oudste bakkerij van Kopenhagen.

### **La Glace**

Geen hippe bakkerij, maar een instituut of icoon voor taart, patisserie en hospitality.

### **Lagkagehuset (Ole & Steen)**

Vooraf bijzonder als "grootste" en schaalbare ambachtelijke formule met sterke branding, digitalisering en logistiek. Ole & Steen/Lagkagehuset heeft inmiddels 150 locaties in Denemarken (ook 5 op de luchthaven), het Verenigd Koninkrijk en de Verenigde Staten.

### **Andersen Bageri**

Het zijn vooral de ingenieuze op Japan geïnspireerde smaakcombinaties die de klassieke Deense gebakjes ontstijgen.

### **Emmerys**

Combinatie van biologische bakkerij en koffieketen met ruim 30 vestigingen.

### **Bodenhoff**

Familiebedrijf sinds 1963 met 12 zaken, vooral ook als shop in shop bij Meny supermarkten. Sterke formule en focus op klant.

### **Farumhus**

Bakkerij en patissier met 16 winkels ten noorden van Kopenhagen en echt een local hero die begrijpt dat klanten vooral lekker brood willen en vriendelijke bediening.

### **FoodPeople**

Geen eigen winkels, maar leverancier aan foodservice en supermarkten. Ontstaan in de culinaire hoek met focus op smaakbeleving en lokale, ecologische en ambachtelijke producten.

### **H.U.G. Bageri**

Klein en fijn plekje met koffie; voorbeeld van de bakkerij als het nieuwe cafe!

### **Atelier September**

Is vooral een plek om gezien te worden; toonaangevend in Kopenhagen. De bakker waar je een wijntje drinkt.

### **Albatross & Venner**

De bakker met mooie biologische en desemspecialiteiten op de bijzondere Torvehallerne markt in Kopenhagen.

### **Kong Hans Bageri**

Luxe bakkerij met mooie producten, welke gekoppeld is aan een gelijknamig culinair restaurant. In de stad verkopen ze brood uit 't raam van de keuken!

## **Overige bakkers voor een volgende tour**

### **Andersen & Maillard**

Bakkerij, patisserie en specialty coffee in één concept. Bekend om moderne croissants, sterke koffie en een meer stedelijke, designgerichte uitstraling.

### **Lille Bakery**

Ambachtelijk, rauw en eerlijk. Gevestigd op Refshaleøen, een creatief/industriële gebied.

### **BUKA Bakery**

Sterk gegroeid, herkenbaar en toegankelijk. BUKA heeft meerdere locaties.

### **Meyers Bageri**

Opgericht vanuit de New Nordic Kitchen-beweging rond Claus Meyer. Voorbeeld van moderne Deense bakkerijcultuur met focus op organische sourcing en community building