

Dæk og jordbær i skøn forening: Spis dit lod i dæk-lotteriet

Dækfirmaet Ovethi fra Gelsted har sammen med Ejby Bageri lavet en konkurrence, hvor klassiske og populære kage-smage forvandles til en dæk-kage, som også fungerer som lod i et lotteri.

Mia Harm Madsen
miam@fyens.dk

GELSTED/EJBY: Hvordan smager et dæk? Af jordbær, hindbær og mazarin. I hvert fald hvis du køber dig en dæk-kage fra Ejby Bageri.

Fra torsdag morgen vil du nemlig kunne købe dæk-kager fra bageriet, og det er et samarbejde mellem Ovethi i Gelsted og Ejby Bageri.

Idéen opstod egentlig i Thomas Thinggaards hoved, og det var i en kombination af gerne at ville have lidt omtale samt at være meget glad for kage.

- Vi ville gerne have vores navn ud, og vi ved, at han er en god bager, og så kunne vi lave en konkurrence - det kan alle jo lide for tiden, siger Thomas Thinggaard, der er administrerende direktør i Ovethi, der handler med dæk til alle slags køretøjer.

Thomas Thinggaard er i forvejen en glad kunde hos Claus Hedegaards bageri i Ejby, så derfor tænkte han straks på Ejby-bageren, da han ville lave en konkurrence indeholdende kage.

Sammen fandt de på, at dæk, kage og konkurrence kunne forenes i nogle små dæk-lignende kager med Ovethi-logo og et nummer på.

- Vi laver 400 kager. Så skal man, inden man spiser sin kage, tage et billede af den for at gemme sit nummer i lotteriet, fortæller Claus Hedegaard om konkurrencen, der



De første 200 kager til konkurrencen er lavet, og håbet er, at de bliver revet væk. Her er det Thomas Thinggaard (tv) og Claus Hedegaard (th), der i samarbejde har forenet dæk og kager.
Foto: Mia Harm Madsen

altså starter torsdag og varer indtil 15. maj. Eller så længe lager haves af se små kager, som sælges for en femmer.

Lidt ekstra omsætning

Prisen på en femmer dækker naturligvis ikke omkostningerne på at lave en kage, men da tiderne byder, at nogen tager nye initiativer, dækker Thomas Thinggaard udgifterne til de mange kager samt et gavekort på 2000 kroner til vinderen, som kan benyttes til nye dæk eller service hos Ovethi i Gelsted.

- Vi vil hellere have alle kagerne solgt, end vi vil sælge dem til normal pris og ikke få solgt allesammen, siger Claus

Hedegaard, der også er glad for, at der kommer nye opgaver ind, som skaber lidt ekstra omsætning i en hård tid.

Han kunne, lige da corona lagde Danmark ned, mærke det voldsomme fald i salget i sin butik.

Derimod tilbyder Ovethi en service, som ikke påvirkes så meget af den nuværende krise.

- Vier i en branche, hvor der skal skiftes dæk uanset, men jeg er ked af at se, at det påvirker mange af vores kunder, siger Thomas Thinggaard.

Idéen med at lave en kombineret dæk- og kagekonkurrence er også udsprunget af projektet "I love Middelfart",

som lige nu køres af Brobygning Middelfart.

Også Claus Hedegaard har prøvet nye initiativer af for at hente noget af den faldne omsætning ind igen.

- I sidste uge lavede jeg take away med pizza, jordbærtærte og rødvin. Jeg solgte 30 menuer, og det var ok. Jeg vil helt sikkert gøre det igen, og jeg kunne godt finde på at blive ved med det på den anden side af det her. Jeg kan lave brunch, tapas og meget andet. Jeg oplever, at folk gerne vil støtte de her tiltag, for de vil gerne forkæle sig selv med god mad, for der er ikke så meget andet at bruge penge på for tiden, siger han.