



Slagers, koks en cateraars reageren enthousiast op voorgebakken broodconcept van ambachtelijke bakkers

Slagers, koks en cateraars zijn dit barbecueseizoen benaderd door ambachtelijke bakkers met hun nieuwe, voorgebakken breekbrood. En met succes! De verse, smaakvolle en gemakkelijk te bereiden breekbroden zijn met gejuich ontvangen. Voorheen maakten veel koks, cateraars en slagers gebruik van voorgebakken brood uit het diepvriesassortiment van hun groothandel. Daarmee onderscheiden zij zich onvoldoende.

Ambachtelijke bakkers introduceren een nieuw breekbrood van circa tweehonderdvijftig gram, dat alvast voor de gebruiker is voorgebakken. De breekbroden worden verpakt en gekoeld bij slagers en keukens aangeleverd, waarna ze op iedere gewenste locatie in slechts vijf minuten tijd kunnen worden afgebakken tot heerlijk verse, knapperige broodjes. Met dit nieuwe, unieke product hebben slagers en restaurants 'Altijd brood op de plank'!

De voorgebakken breekbroden hebben een andere, meer ambachtelijke uitstraling dan een standaard stokbrood. Door hun unieke samenstelling blijven ze, ook na afbakken, nog lang vers. Ze geven een meerwaarde aan ieder gerecht.

Naast een mooi stukje vlees, verse vis of heerlijk gevulde salades mag een krokant broodje met knapperige korst niet ontbreken. Lekker vers brood vergroot ieder feest!

Dit wordt herkend door slagers, koks en cateraars die het nieuwe breekbrood hebben opgenomen in hun BBQ-assortiment. Vooral klanten die kiezen voor een compleet aangeklede barbecue met vlees, salades, sausen en brood zijn verrast. Wie eenmaal dit breekbrood heeft geproefd, vraagt steevast bij een volgende bestelling van een BBQ-pakket 'of dat lekkere brood er ook weer bij wordt geleverd'? Zo zorgen slagers en cateraars voor een omzetting van de ambachtelijke bakker.

Ervaring van een bakker en slager die al een tijdje samenwerken:

De bakker: "Ik verkocht fatsoenlijk gesneden stokbrood aan de plaatselijke slager, maar sinds ik met dit voorgebakken breekbrood ben begonnen, is hij duidelijk meer tevreden. Mijn omzet is met 50% gestegen en zijn klanten zijn enthousiast over de nieuwe broodjes. Iedereen blij dus." De slager reageert: "Ik kocht al heel bewust stokbrood bij een ambachtelijke bakker. Ik vind dat je elkaar als ambachtelijke collega's het balletje moet toespelen. Je hebt veel gezamenlijke belangen. Maar er zit een groot verschil tussen gesneden stokbrood in een plastic zak of dit voorgebakken breekbrood. Voor de BBQ-partijen die wij verzorgen, bakken wij het breekbrood even af voor onze klanten. Dan hebben zij er helemaal geen werk meer aan. Soms nemen we het breekbrood ook voorgebakken mee en maken het ter plaatse op de BBQ lekker knapperig. Dat hoeven we met kant-en-klaar voorgebakken brood niet te doen: dat wordt dan zo droog als hop. Na een aantal compleet verzorgde BBQ's hebben wij van klanten bij hun volgende bestelling de vraag gekregen of dat lekkere brood er weer bij zit. Kijk, dan schieten we raak. Dit is brood dat ik alleen bij een ambachtelijke bakker kan verkrijgen. Het versterkt mijn imago als ambachtelijk specialist en daar moet je in deze tijd nadrukkelijk mee bezig zijn. Een ander voordeel van dit brood is dat ik in mijn koelcel wat voorraad kan aanhouden. Daardoor hoef ik niet voor iedere bestelling naar mijn bakker. Ik kan ook zelf snel inspelen op vragen van mijn klanten."





Let op! Bakkers moeten dit brood wel gekoeld verkopen.



Slagers verkopen dit brood graag als aanvulling op hun assortiment



Dit kun je ook met brekbrood doen!

