

DELHAIZE ZOTTEGEM TILT BAKKERIJAFDELING NAAR HOGER NIVEAU

INVESTERING DIE LOONT

In het familiebedrijf Delhaize Zottegem staat kwaliteit centraal.

Medezaakvoerder Olivier is praktisch opgegroeid in het grootwarenhuis van zijn vader, voormalig slager, investeerde recent in de herstructurering van de bakkerijafdeling. Met behulp van Hein's innovatieve bakkerijoplossingen streeft hij naar een ambachtelijke beleving en verhoogde omzet.

INNOVATIEVE BAKKERIJAFDELING

Olivier Miserez, medezaakvoerder van Delhaize Zottegem, groeide op in de wereld van ambacht en kwaliteit. Zijn vader, een gepassioneerde slager, leerde hem het belang van vakmanschap en toewijding. Diezelfde waarden brengt Olivier nu over in de bakkerijafdeling van zijn supermarkt.

"We willen onze klanten niet alleen versheid bieden, maar ook de authentieke



smaak van ambachtelijk gebakken producten. We hebben beslist om enkel met kwaliteitsproducten te werken. Zo levert een bakker uit de buurt ons bijvoorbeeld artisanaal gemaakte viennoiserie. En dankzij Hein kunnen we alles in ons eigen atelier laten rijzen en afbakken", klinkt het tevreden bij de medezaakvoerder.

INVESTEREN IN TECHNOLOGIE VOOR AMBACHTELIJKE KWALITEIT

Om de bakkerijafdeling te transformeren, investeerde de retailer in twee remrijskasten en twee rotatieovens van Hein. Daarnaast werd ook de Flex-UV Plus opslagcel geïnstalleerd. "Als innoverende trekker in de sector, voorzien we sinds 2015 koeling op CO₂, oplossingen op propaangas maken ook deel uit van ons koeloplossingen", zegt Ludovic Deblauwe van Hein. Deze technologieën stellen het team in staat om producten van 'cru' tot perfect gebakken eindproduct te brengen.

"Met de Flex-UV kunnen we tot 80% van ons assortiment voorbakken en gedurende meerdere dagen bewaren zonder kwaliteitsverlies. Dat biedt ons enorme flexibiliteit. Zo kunnen we op elk moment gemakkelijk reageren: in de namiddag nog wat stokbroden bij bakken, en de kans op overschot beperken", zegt de medezaakvoerder tevreden.



Olivier Miserez (Delhaize Zottegem) en Ludovic Deblauwe (Hein)



Kwalitatieve producten in het gamma



Luxrotor van Hein met handig touchscreen

"WE WILLEN ONZE KLANTEN NIET ALLEEN VERSHEID BIEDEN, MAAR OOK DE AUTHENTIEKE SMAAK VAN AMBACHTELIJK GEBAKKEN PRODUCTEN" OLIVIER MISEREZ, MEDEZAAKVOERDER DELHAIZE ZOTTEGEM

De Luxrotor ovens zijn bovendien ook zuinig doordat ze zijn uitgerust met een warmteterugwinningssysteem dat extra warmte onttrekt aan de rookgassen en ze tijdelijk opslaat. Zo blijft de restwarmte in de oven. Zo wordt de temperatuurdaling na het inovenen met 20 °C verminderd, wat leidt tot 25% energiebesparing. Door de combinatie stralingswarmte en convector heerst er een zachte warmte die resulteert in een rustige deegontwikkeling. Ook de luchtcirculatie is regelbaar waardoor je zowel krokante als zachte producten kan bakken zonder kort.

ONDERSTEUNING OP MAAT

Hein-apparatuur is ontwikkeld om gebruiksvriendelijk te zijn. Met vooraf ingestelde programma's kunnen zelfs medewerkers zonder bakkerijervaring consistent kwaliteitsproducten afleveren. "Ook met de nieuwe generatie touchscreen kunnen we gemakkelijk en snel onze programma's terug vinden. Zorgeloos bakken, want we krijgen ook snelle service vanop afstand", voegt Olivier eraan toe.

Daarnaast biedt Hein waardevoel advies, zowel voor als na de installatie. "Ludovic, ons contactpersoon bij Hein luisterde naar onze wensen en gaf ons inzichten, als ervaren bakker, over de optimale inrichting van de bakkerij en de nieuwe werkwijze.

Zelf nu de machines er een paar maanden staan, merken dat hij ook nu nog altijd bereikbaar is. Je voelt dat de producent kort bij de klant staat. Een probleem? Dan staat er de dag zelf nog een technicus van Hein bij ons in het atelier", voegt Olivier er nog aan toe.

AMBACHT EN KLANTTEVREDENHEID HAND IN HAND

De koeltechnieken en ovens van Hein maken het gemakkelijker om aan de steeds hogere eisen van de klanten te kunnen voldoen. "We merken dat de omzet in de bakkerijafdeling sterk is gestegen zonder zelf actief reclame te maken. We krijgen regelmatig complimenten over de kwaliteit van onze bakkerijproducten en merken dat de mond-tot-mondreclame goed werkt", besluit Olivier nog.

BEKIJK DE VIDEO



via de QR-code of surf naar
retail.pmg.be



HEIN

RUE DU KIEM 102

8030 STRASSEN LUXEMBOURG

+3524550551 0471/596 450

info@hein.lu

Ludovic.deblauwe@hein.lu

www.hein.lu