

PERSBERICHT

Patisserie De Keyser uit Dendermonde, wint derde Bakery Management Award

Patisserie De Keyser, met drijvende krachten Toon Reynier en Claire Plaquet, sleept de derde Bakery Management Award in de wacht. De tweejaarlijkse wedstrijd, ingericht door VeBIC, Promoba en VLAM, belooft het marktgericht ondernemen van artisanale bakkers.

Patisserie De Keyser is gelegen in hartje Dendermonde. Naast een stijlvol ingerichte bakkerswinkel heeft Patisserie De Keyser ook een tearoom waar klanten uitgebreid kunnen genieten van ontbijt, broodlunch of zalige zoetheid.

Voor de drijvende krachten, Toon Reynier en Claire Plaquet, vormen de versheid en de kwaliteit van de producten nog steeds de belangrijkste uitgangspunten, maar Reyniers en Plaquet investeren ook bijzonder veel energie in originele communicatie en initiatieven om klanten te verwennen en te binden aan de zaak. Er worden regelmatig workshops gehouden rond uiteenlopende thema's als chocolade, patisserie, cupcakes... Ook scholen en verenigingen kunnen bij Patisserie De Keyser steeds terecht voor een rondleiding en een blik achter de schermen.

Hun aanpak werpt vruchten af. De klanten tonen zich bijzonder tevreden over de versheid van de producten, de winkelinrichting, de samenstelling assortiment en de acties en promoties.

“De mening van professionals over onze bakkerij kennen, is de grootste motivatie om mee te dingen naar deze award,” zei Toon Reynier voor de bekendmaking. “Het is in de eerste plaats voor ons een leerschool om te zien hoe ver wij met onze zaak staan en wat we kunnen bijsturen en verbeteren. Bovendien zou het winnen van deze award een enorme stimulans zijn voor iedereen binnen het bedrijf.”

Prijzen

De winnende bakkerij ontving een promotiecheque van 2500 euro, een trofee van kunstenares Cécile Van Leemput en exclusief promotiemateriaal. De prijsuitreiking gebeurde tijdens BIBAC, de professionele beurs voor bakkers in Flanders Expo in Gent.

Derde editie bekroont ondernemersschap

De Bakery Management werd voor de derde maal uitgereikt. Met deze ondernemersaward, georganiseerd door VeBIC, Promoba en VLAM, willen de initiatiefnemers succesvolle artisanale bakkers bekronen én tot voorbeeld en inspiratiebron stellen van hun collega-bakkers.

De award heeft niets te maken met de vraag “wie bakt de lekkerste taart” of “wie heeft de mooiste zaak”, wél wordt de marketingtechnische kant van elk bakkersverhaal tegen het licht gehouden.

De jury, bestaande uit experts uit diverse professionele organisaties (VeBIC, Promoba, Unizo, het Vlaams Centrum voor Kwaliteitszorg, Stichting Marketing, het bakkerijonderwijs, Multi Value en VLAM), beoordeelde de strategische langetermijnvisie van elke kandidaat en analyseerde ook de lokale marktsituatie. Personeelsbeleid, verkoop en marketing zijn factoren die uiteraard ook essentieel zijn voor een succesvolle bakkerij en werden eveneens bekeken.

Uit de talrijke gemotiveerde inschrijvingsdossiers werden 5 genomineerden geselecteerd: Huize Goegebeur in Roeselare, Brood& Banket De Vriendt uit Waarschoot, Huis Avalanche in Wenduine, Wouters Brood & Patisserie in Kalmthout, Patisserie De Keyser in Dendermonde. Deze laatste werd tijdens BIBAC aangeduid als winnaar van de derde Bakery Management Award.

Ter info

VeBic: Vlaamse Federatie van Verenigingen van Brood- en Banketbakkers, Ijsbereiders en Chocoladebewerders

Promoba vzw is de overkoepelende organisatie van UNIFA -Unie der Fabrikanten van Grondstoffen voor Bakkers, Pasteibakkers en IJsbereiders, KVBM -Koninklijke Vereniging der Belgische Maalders en UBELMA -Unie der Belgische Fabrikanten en importeurs van Materiaal voor de Voedingssector.

Gegevens winnaar: Toon Reynier en Claire Plaquet, Brusselsestraat 29, 9200 Dendermonde,
www.dekeyser.net.