



De bakkerij in de Dekamarkt kent een luxe uitstraling.

Foto's: Koos Groenewold

Bakkerij het paradepaardje van de World of Food

Super met 'echte warme bakker'

'Moet de bakker in Apeldoorn zich zorgen maken? We denken het wel. Hier staat een echte warme bakker!' Supermarktketen Dekamarkt opende in Apeldoorn op 2800 vierkante meter zijn tweede World of Food. De super gaat serieus de concurrentie aan met de bakker op de hoek, op prijs én op kwaliteit.

De uitstraling is groots.





De uitstraling is 'geïnspireerd' op de luxe uitstraling van Lidl, die met brood de toon zet in supermarktland.

DOOR PETER GARSTENVELD

Brood is naast de slagerij het paradijsje van de nieuwe Dekamarkt World of Food. Het is de tweede winkel volgens het World of Food-concept, de winkel staat in Apeldoorn. Supermarkten zien brood als een middel om de bezoekfrequentie te verhogen en investeren fors in de productgroep. Kennis wordt daarvoor 'ingevlogen'. In Dekamarkt World of Food Apeldoorn gebeurt dat door Pandriks, die tekent voor het hele afbaksegment. Dekamarkt maakt er geen geheim van dat de broodafdeling goed heeft gekeken naar Lidl dat met een luxe uitstraling (zwart), een scherpe prijs en een groot accent op kleinbrood de trend heeft

Grootbrood wordt afgebakken en verpakt aangeleverd.

gezet. In de Dekamarkt leidt het ook tot een presentatie met 'grijpertjes' waarmee de klant het kleinbrood naar zich toe kan schuiven.

Kwaliteitsslag

Klanten in Apeldoorn lopen na horeca en vlees zo het broodplein op. Pal boven de afdeling liggen zakken meel opgestapeld om 'het ambacht' te benadrukken. Bij Dekamarkt zijn zij ervan overtuigd de kwaliteitsslag met de bakker op de hoek aan te kunnen. Extra wapen: de prijs. Zo kost een batardbrood in de openingsweken €0,79 cent, normaal €1,49.

Op de afdeling staan vier afbakovens die de door Pandriks aangeleverde afbakbroden kunnen verwerken. Het brood is zoveel mogelijk 'clean label' dus zonder e-nummers,



Elders in de supermarkt is een horecacelein met belegde broodjes.

bereid met desem en op steen gebakken.

Natuurlijk kent deze supermarkt ook grootbrood. Dat ligt op ruime schapmeters direct in de nabijheid van het ambachtelijke brood. Grootbrood wordt centraal aangeleverd. Ook in de nabijheid van het ambachtelijke kleinbrood staat het gebak en het banket. Goed geportioneerd, soms verpakt in halve vlaaien. 'Voor bij de koffie en thee' communiceren de borden, die op gebruiksmomenten gericht zijn.

En natuurlijk is de setting ook een sterk punt. De supermarkt kent een ambachtelijke slagerij waar de slager ter plekke het rundvlees uitbeent. Ook verkoopt de winkel luxe assortiment als vis, patrijs, hazenbout en wilde duif.

Gratis parkeren

Het is niet alleen het brood dat de klanten naar deze winkel toetrek. Ook het grote (gratis) parkeerterrein maakt dat de klant zijn gang naar de bakker zal heroverwegen.

Een batardbrood als openingsstunt voor €0,79, regulier kost het €1,49.



De afdeling heeft vier afbakovens.