

PERSBERICHT

Bakkerij Koenen verrast met nieuw banketassortiment

Hofleverancier produceert gebak in eigen huis

Bakkerij Koenen blijft verrassen. Vanaf september komt de hofleverancier uit Westervoort met een nieuw assortiment banket om de vingers bij af te likken. Gebak, dat voor het eerst wordt geproduceerd in eigen huis.

Dat betekent dat er einde komt aan de samenwerking tussen bakkerij Koenen en Patisserie Christiaan. Een win-win situatie voor beide bedrijven. “Het klinkt tegenstrijdig, maar juist door afscheid van elkaar te nemen versterken we elkaar in de bedrijfsvoering en gloort er meer perspectief voor beide bedrijven”, vertelt eigenaar Paul Koenen.

Een omgedraaide wereld met drie jaar geleden toen bakkerij Koenen en Patisserie Christiaan juist de handen ineensloegen om een kwaliteitsslag te maken. Het matchen van twee topkwaliteiten, brood en banket, bleek een schot in de roos. Patisserie Christiaan voer wel bij de flinke productieopshaling en bakkerij Koenen bij het luxere assortiment banket. Marketingman Arjan Koenen: “Prijstechnisch zaten we in een hoger segment, maar dat was geen issue voor de klanten in onze tien winkels.”

Toch komt er nu een einde aan het zo gelukkige huwelijk. In goed overleg. De oorzaak: een personeelstekort bij Patisserie Christiaan vertelt eigenaar Chris Stienstra: “Het is een schitterend vak, maar ook eentje waarbij je vroeg moet opstaan en keihard moet werken. Het lukt me niet meer om voldoende vakmensen met passie te vinden. Dan moet je knopen doorhakken. Nu kunnen we ons volledig focussen op onze twee eigen winkels in Velp en Arnhem.”

Paul Koenen waardeert die collegialiteit: “Wij willen verder vooruitkijken. Dan moet je op elkaar kunnen bouwen. Als dat door personeelsgebrek niet kan, dan moet je eerlijk zijn naar elkaar toe.”

De familie Koenen handelde snel. Arjan Koenen: “Een bakker zonder banket is geen volledige bakker. We hebben besloten om zelf met een nieuw assortiment verder te gaan. Wat willen we verkopen? Waarvoor komen de mensen naar bakkerij Koenen?” Samen werden alle hardlopers in beeld gebracht. En het productieproces, de productietechnieken en het grondstoffengebruik werden onder de loep genomen.

Het resultaat is een volledig, maar smaller banketassortiment met verbeterde recepturen tegen een lagere prijs. Met natuurlijk kwaliteit als belangrijkste waarde. In het aanbod is plek voor succesnummers als mokka, citroen merengue en witte chocolademousse met framboos én keren het traditionele slagroomgebakje en de bananeneclair terug. Arjan: "En bijvoorbeeld de minigebakjes die Patisserie Christiaan met succes heeft geïntroduceerd. We willen smal beginnen, van daaruit kun je groeien, we willen een goede fundering voor de toekomst leggen."

Dat gebeurt bij Bakker Paul in Didam, de bakkerij die Bakkerij Koenen vorig jaar overnam. Bas Koenen: "Net alsof het zo heeft moeten zijn. Daar komt alles samen. Een prachtige locatie met veel productieruimte, een enthousiast en jong team mét twee nieuwe banketbakkers aangestuurd door chef-banketbakker Arno Godschalk. Daarnaast hebben we de processen anders ingericht, zodat het banket niet 's nachts, maar aan het einde van de dag gemaakt kan worden. Dat maakt het werk aantrekkelijker."

Noot voor de redactie:

Voor meer informatie over dit nieuwsbericht kunt u contact opnemen met Arjan Koenen, telefoon 0639474949