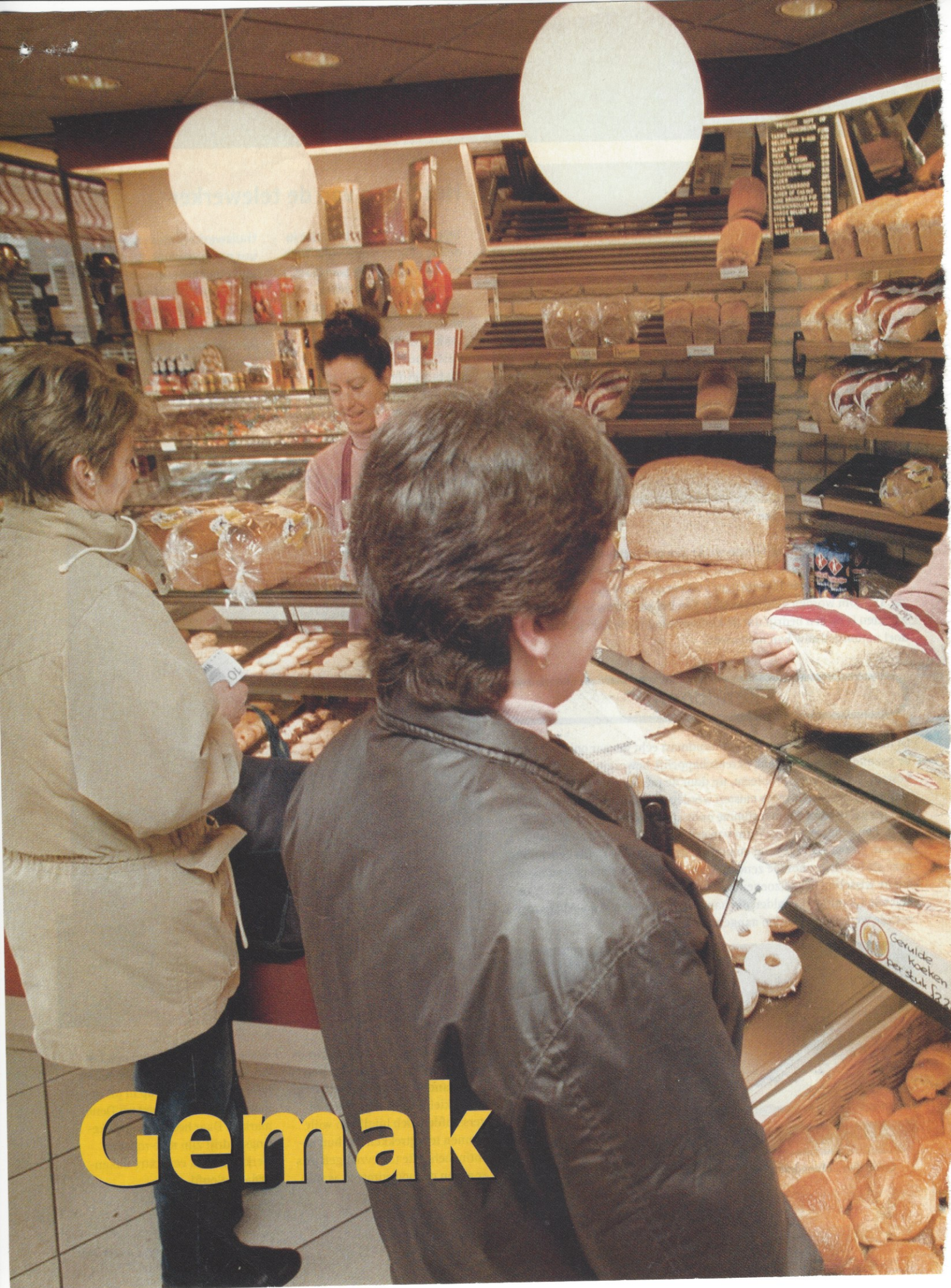




Gemak



Het onderzoek

Het aandeel van de supermarkten in de vers-sector – groente, fruit, vis, bloemen, brood, gebak – stijgt, dat van de speciaalzaken daalt. Zo constateert onderzoeksbureau Cap Gemini Ernst & Young. Om het tijt te keren moeten speciaalzaken de krachten bundelen, gezamenlijk inkopen en zich omvormen van ambachtsman tot gastheer, adviseert het bureau.

De supermarkt

Dave Lafeber, verkoper bij Albert Heijn: "Dat de supermarkt omzet van de bakker afpikt, klopt wel. Dat merk je. Net zoals de visboer het merkt als wij verse haring verkopen. Mensen kiezen voor gemak." En zijn brood is van redelijke kwaliteit. "Het brood met de stickers erop," wijst hij, "is elke dag vers. En wat op tafel ligt bakken we zelf af."

Sneeu dat de bakker minder omzet heeft? Ergens wel en ergens niet, vindt hij. "De bakker heeft dan niet zijn best gedaan om de eigen, ovenverse producten goed aan de man te brengen. Het oog wil ook wat. Wij presenteren onze waren goed, dat zou de bakker ook moeten doen."

De bakker

Bakker Co Meyssen bevestigt de tendens van omzetsdaling. Gemak dient de mens en dat is de belangrijkste reden dat de klant af en toe ook zijn brood bij Appie Heyn koopt. "Ons bestaansrecht zit 'm in het maken van aparte dingen, belegde broodjes en in kortere productielijnen. Bij AH wordt het brood van morgen vandaag gebakken, bij ons vannacht." Gezamenlijk inkopen van grondstoffen gebeurt al, maar je zou ook specialiteiten bij elkaar kunnen in- en verkopen om je assortiment te verbreden, oppert Meyssen. Binnenkort opent hij een nieuwe zaak om daarin zijn droom te verwezenlijken. "Het lekkerste brood van Nederland verkopen." Volgens Londen model wordt het brood niet in vier uur, zoals gebruikelijk is, maar in twaalf tot zestien uur vervaardigd en dat levert een betere smaak op. Een stamtafel, waaraan het 'lekkerste brood van Nederland' opgepeuzeld kan worden, komt er ook.

De klant

Bij Albert Heyn op een doordeweekse dag.

Klant 1: "Ik koop meestal hier mijn brood. Dat is gemakkelijker."

Klant 2: "Ik koop op zaterdag bij de bakker, dat brood is lekkerder, blijft langer vers, maar is ook duurder. Dit is voor tussendoor. Ik denk dat mensen die minder geld hebben eerder hier kopen."

Klant 3: "Heb ik weinig tijd dan koop ik hier, heb ik veel tijd dan koop ik bij bakker Runneboom. Die heeft heel speciaal brood en lekkere broodjes met mozzarella. De prijs maakt mij niet uit. Ik bezuinig op alles behalve eten."

ELLEN DE VRIES