



Klanten die bewust kiezen voor gezond en gemakkelijk naar je bakkerij lokken? Da mag!

Als lokale brood- en/of banketbakker ga je voor vakmanschap, eerlijke producten en een assortiment op maat van je klant. Bij dat laatste geeft het gratis opleidingstraject van AVENIRS je een duwtje in de rug.

Het project speelt in op de druk die je als lokale brood- en banketbakker ervaart van industriële bakkers, supermarkten, bio-winkels etc. Klanten die verplicht of vrijwillig, maar altijd bewust kiezen voor gezond(er) en gemakkelijk eten, lok je met de nieuwe Da mag!-producten naar je bakkerij. Kneed met jouw ambachtelijk vakmanschap de wetenschappelijk verfijnde recepten (minder vet, suiker, zout, of meer vezels, vitamines...) tot producten die schitteren in je toonbank. En die perfect passen in een gevarieerd, lekker en gezond dieet.

Onder leiding van CMA (la Chambre de métiers et de l'artisanat des Hauts-de-France) en in nauwe samenwerking met wetenschappers en voedingsspecialisten, ontwikkelde het projectpartnerschap van AVENIRS een receptenlijst van brood en banket. Dit innovatieve productgamma speelt in op de veranderende wensen van de klant, die steeds vaker bewust voor gezondere producten kiest.

Syntra West begeleidt 30 West-Vlaamse brood- en banketbakkers die hun assortiment willen vernieuwen. Als bakker volg je demosessies over de nieuwe recepten. Samen met je winkelpersoneel volg je collectieve opleidings sessies over hoe je die producten aan de man brengt. Aanvullend krijg je individuele begeleiding op maat in je winkel en atelier. Hiervoor schakelt Syntra West een team van consultants in die hun pluimen al verdienden in de sector.

Kortom, een niet te missen kans voor jou als lokale ambachtsman of -vrouw. Binnenkort in jouw bakkerij? Da mag!

Dit initiatief van het project AVENIRS kwam tot stand met steun van Interreg France-Wallonie-Vlaanderen.





Hoe gaat het concreet in zijn werk?

1. Demosessies

Syntra West en POM West-Vlaanderen organiseren met de steun van de Bakmeesters en de internationale partners verschillende demosessies, verspreid over West-Vlaanderen. Op die manier krijg je zicht op het assortiment en hoe het een verrijking vormt voor je productgamma.

2. Opleidingsavonden

Vervolgens worden collectieve opleidingsavonden georganiseerd voor brood- en banketbakkers over het gebruik en de voordelen van de gekozen ingrediënten, de voedingswaarde van de producten en het productieproces.

Tegelijk of aansluitend wordt een sessie gegeven over de verkoop en marketing van deze producten: wat vertel je de klant? Hoe communiceer je in je winkel (met welk materiaal)? Hoe renderen deze producten het best voor jou persoonlijk?

3. Individuele coaching in je winkel en atelier

In een derde stap komen een of meerdere van de consultants 'aan huis' om je bakkerij optimaal voor te bereiden op de lancering van de door jou gekozen producten. Je krijgt advies over de productie ervan in je atelier, er wordt gekeken naar de optimale logistieke flow voor ingrediënten en je ontdekt hoe de producten over je toonbank rollen als je goed communiceert in je winkel.

Zowel de demo's, opleidingsessies, individuele begeleiding als een startpakket marketingmateriaal worden je volledig gratis aangeboden.

Inschrijven?

[Schrijf je in via dit online formulier](#) of vraag meer info op via shana.dequesne@syntrawest.be. Bij interesse nemen we contact op voor verdere afspraken.

