



Ook bij de bakker kiest de klant steeds duidelijker voor convenience. Dat hij brood en broodbeleg graag in één winkelpunt aantreft, is een trend die al langer duidelijk was. Nieuw is wel dat de klant daarbij de voorkeur geeft aan voorverpakte vleeswaren, kazen en salades, die hij zelf kan kiezen uit een self-service koelmeubel in de winkel. B&B kreeg tekst en uitleg van groothandelaar Bruegel uit Beringen.

## Bruegel – First in quality

# Verkoop vleeswaren in bakkerij blijft toenemen

Bruegel behoort tot de Deli Groep, een samenwerkingsverband tussen dertien zelfstandige groothandelaars. De geschiedenis van Bruegel gaat terug tot het begin van de jaren zeventig, toen vader en moeder Driessen in Beringen de gelegenheid kregen de zaak van een lokale producent van gekookte ham verder te zetten. Vandaag staan de zonen Jan en Peter aan het hoofd van het bedrijf en evolueerde Bruegel tot een puur distributiebedrijf. Het assortiment van Bruegel bestaat uit een brede basis, aangevuld met een grote keuze aan buitenlandse specialiteiten: charcuterie, kaas, zuivel, salades en bereide gerechten, maar ook rauwkostsalades, kruiden, marinades, specerijen, wijn en vruchtensap. "Met dat gamma bedienen we een heel divers clientèle, in Limburg, Vlaams-Brabant, Antwerpen en Oost-Vlaanderen", stelt Jan Driessen. "Onze klanten zijn in de eerste

plaats slaggers en traiteurs, maar de laatste tijd zijn er opvallend veel bakkers en broodjeszaken bijgekomen."

### ADVIES OP MAAT

Dat heeft voor een stuk te maken met het grote assortiment voorverpakte producten van Bruegel. Het bedrijf biedt bekende merken aan, naast een compleet gamma onder eigen label. "Het versnijden en verpakken van de charcuterie gebeurt twee keer per week", legt Peter Driessen uit. "De kwaliteit, versheid en hygiëne van het product is gegarandeerd, terwijl de klant bovendien van het voordeel van de voorverpakking geniet." En uiteraard is het voor de bakker zelf ook heel makkelijk om voorverpakte producten aan te bieden. Zelf charcuterie versnijden hoeft niet meer, waardoor de verkoop van voorverpakte producten geen impact heeft op de werkdruk van het winkelpersoneel.

De toelevering van de vleeswaren en kazen gebeurt trouwens 's nachts, wanneer de bakker in zijn atelier aan het werk is. Ook op dat vlak kiest Bruegel dus voor de aanpak die het best bij de activiteiten van de bakker past. De bakker moet er enkel voor zorgen dat hij de producten op de juiste – koele – temperatuur kan aanbieden. Maar ook op dat vlak kan Bruegel voor ondersteuning zorgen. "Indien de bakker dat wenst, kan hij bij ons een koelmeubel bestellen, helemaal op maat. En we komen het zelf in de winkel installeren." Bruegel beschouwt het als zijn taak de bakker zo veel mogelijk te begeleiden met advies op maat, tips in verband met assortimentsbepaling, winkeldecoratie, animatie, speciale acties, enzovoort. Tegelijk vertrouwt Bruegel daarbij op de deskundige ondersteuning van Deli Groep.



Bruegel – member of Deli Groep  
Everselstraat 73 | 3580 Beringen  
tel.: 011 / 42 26 08 | fax.: 011 / 43 43 02  
vleeswaren.bruegel@skynet.be  
www.vleeswarenbruegel.be

**BRUEGEL**  
FIRST IN QUALITY