

## Winkelpakket 'Wie smaak heeft, gaat naar de bakker'!

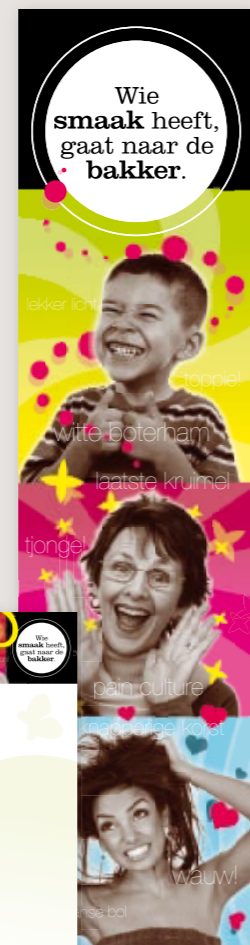
Uw klanten verleiden met een smaakvol winkelpakket: dat maakt de cirkel rond. Want als u als bakker zorgt voor smakelijke producten, en uw winkeldames hun verkooptrainingen hebben gevolgd, dan hoeft alleen de winkel nog maar in juiste sferen te worden gebracht. Zodat uw klanten direct bij binnenkomst zien, voelen en proeven dat uw bakkerij heel wat heeft te bieden op smaakgebied.

Daarvoor heeft Koopmans een opvallend en prikkelend winkelpakket ontwikkeld met als

thema 'Wie smaak heeft, gaat naar de bakker'. De vrolijke beelden tonen mensen die zichtbaar genieten van hun brood. Het pakket omvat proefkaartjes (voor toonbankproeverijen), schapkaartjes (voor wisselende broodaanbiedingen), een poster, een banier en consumentenfolders.

### Speciale beursaanbieding

Bestelt u tijdens de Bakkerij Dagen 2008 minimaal 150 kg Prémix én minimaal 50 kg Cultuur Champagne, dan ontvangt u gratis het fraaie, opvallende Smaak-winkelpakket.



# Koopmans-bakkers bakken met smaak.



- Betere brutomarge
- Grotere afzet
- Vermindering aantal degen

Koopmans Meel BV, Postbus 407, 8901 BE Leeuwarden  
058 - 294 84 94, info@koopmansmeel.nl, www.koopmansmeel.nl

  
**koopmans**  
meel

Koopmans Meel voedt uw succes.

  
**koopmans**  
meel

Koopmans Meel voedt uw succes.

# Met focus op smaak, succes verzekerd

Nederlanders zijn echte broodeters. Hoewel de geur van versgebakken brood onweerstaanbaar is, komen ze altijd weer terug voor de smáák. Diverse consumentenonderzoeken tonen aan dat smaak het belangrijkste aankoopcriterium is. Logisch dat u als ambachtelijke bakker kiest voor ons als Koopmans. Want een smaakvol product begint bij het kiezen van de juiste grondstof en techniek. Met ons uitgebreide assortiment helpen wij u om de focus nog meer op smaak te leggen. Zoals bijvoorbeeld met uw eigen huisgemaakte dessem. Wij onderzoeken voor u de actuele smaaktrends en delen die kennis met u. Zodat u smaak vervolgens zelf kunt invullen aan de ontbijttafel, in het lunchtrommeltje en aan de rijk gedekte dis van uw klanten. Zo profiteren uw klanten dag in dag uit van uw samenwerking met Koopmans. Koopmans voedt uw succes!

## Succesformule:

- Uitgebalanceerde receptuur
- De juiste grondstoffen
- Opvallende promotie



## Masterclass 'Bakken met smaak'

Ambachtelijke bakkers bakken met smaak. De consumenten worden echter steeds veeleisender. Wilt u weten wat er speelt bij uw consumenten op het gebied van smaak? Tijdens de Masterclass 'Bakken met Smaak' hoort u hoe u zich kunt onderscheiden. Onder anderen smaakgoeroe drs. Peter Klosse maakt van u in een halve dag een echte smaakspecialist. Brooddesigner Lucas Vermeulen vertelt u alles over zijn eigen inspiratie op het gebied van smaak. De Masterclass wordt afgesloten met een exclusieve proeverij in restaurant de Echoput in Hoog Soeren. De deelname is beperkt dus schrijf u nu in: bij Koopmans Meel (058 - 294 84 94 of [info@koopmansmeel.nl](mailto:info@koopmansmeel.nl)) of via uw verkoopadviseur. De Masterclasses vinden plaats in maart, april en mei. De kosten hiervoor zijn slechts € 150 per persoon inclusief gratis introduc e.

## Cultuur Champagne: huisgemaakte dessem met enorme smaakrijkdom

Wie smaak heeft, gaat naar de bakker. Daarom zorgt Koopmans Meel dat bakkers kunnen bakken met meer smaak. Want niets smaakt lekkerder dan vers gebakken brood van de beste receptuur, ingredi nten en vakmanschap.

Niemand kan flexibeler inspelen op lokale smaak dan u als bakker. Zeker met Cultuur Champagne: een huisgemaakte dessem die uw producten een enorme smaakrijkdom geeft. Precies waarmee ook de Koopmans Pr maxen zich onderscheiden!

## Workshop 'Verkopen met smaak'

Verkopen met smaak vraagt van uw verkoopteam een gedegen kennis. Na het volgen van de workshop 'Verkopen met smaak' is uw verkoopteam in staat op een smaakvolle manier uw assortiment te presenteren en te verkopen. Aan de orde komen onder meer communicatie met de klant, productpresentatie, verkoopacties en proeverijen. Kortom, een uitgebreide training waarvan u het resultaat direct in de

winkel terugziet. De trainingen duren een halve dag, kosten € 75 per persoon en vinden in het voor- en najaar op diverse locaties in het land plaats. Aanmelden bij Koopmans Meel (058 - 294 84 94 of [info@koopmansmeel.nl](mailto:info@koopmansmeel.nl)) of via de verkoopadviseur. Minimaal 50 personen per keer en vol = vol.

