10 tips om meer rendement uit uw bakkerij te halen

La Lorraine
Baking passion

Bakken is een ambacht.

Iedere nacht opstaan om de beste broden en patisserie voor uw klanten te toveren, niet alleen op weekdagen maar ook tijdens het weekend.
Het is hard werken om aan de eisen van de klant te voldoen.

Wij moeten u niet meer leren bakken.
Maar wij willen u wel helpen.

Uw klanten wensen een uitgebreid assortiment aan **kwalitatieve en lekkere producten**. Zij zijn ook op zoek naar afwisseling.
Bij La Lorraine hebben we een sterke passie voor bakken en zijn we doorheen onze groei nooit vergeten dat authentieke kwaliteit, smaak en uiterlijk tekens zijn van die passie en expertise.

Onze producten zijn een uitstekende aanvulling...

La Lorraine wil graag uw partner zijn. In deze brochure bieden we dan ook inzicht rond een aantal relevante feiten voor u als bakker, én mogelijke oplossingen.

Feiten rond een gevarieerd én persoonlijk assortiment

Hoe vergroot La Lorraine uw **assortiment** maar behoudt u toch uw **eigenheid**?

1 Feit: uw consument gaat op zoek naar authentieke broden

Hiervoor betaalt uw klant graag wat meer.
Waarom niet uw broodgamma aanvullen met **speltbrood en zuurdesembrood**?
Geen extra (lange) voorbereiding, geen extra deeg maken. Onze traditiebroden genieten van lange rust- en rijstijden, hierdoor krijgen de broden een extra rijke smaak. Een perfecte aanvulling op uw broodassortiment in het weekend.

Batard campagne Tradition VGB
2104185

450g
14
32

+6o' afkoelen na afbakken
+6o' de refroidissement après cuisson
0' | 240°C | 210°C | 14'-16'

Bûche 5 zaden Tradition VGB
2104186

450g
14
32

+6o' afkoelen na afbakken
+6o' de refroidissement après cuisson
0' | 240°C | 210°C | 14'-16'

Miche paysanne Tradition VGB
2104184

450g
14
32

+60' afkoelen na afbakken
+60' de refroidissement après cuisson

0' | 240°C | 210°C | 14'-16'

Sourdough Boulot White
5001444

550g
11
40

PANESCO FOOD.COM

210°C | 14'-16'

Miller Loaf 600
5000688

600g
10
36

PANESCO FOOD.COM

210°C | -9'-11'

Pavé Cranberry 450
2104414

NEW

450g
14
36

PANESCO FOOD.COM

210°C | 14'-16'

Stokbrood wit Tradition VGB
2306070

275g
20
32

15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Stokbrood 100% spelt Tradition VGB
2307069

250g
20
32

15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Rustic Twist Multicereal
5001733

100g
40
48

PANESCO FOOD.COM

15' | 210°C | 180°C | 8'-10'

Rustic Twist White
5001734

100g
40
48

PANESCO FOOD.COM

15' | 210°C | 180°C | 8'-10'

NEW

Nieuwe traditiebroodjes: dit gamma krijgt onze tijd en passie en dat proeven uw klanten.

Kies voor dit gamma en krijg producten die:

... alleen 100% natuurlijke ingrediënten en het eigen huiszuurdesem bevatten

... door het lange rijs- en rustproces uiterst lekker zijn van smaak

... afgebakken langer houdbaar zijn door de perfecte balans tussen het vochtige kruim (dankzij gebruik van extra veel water) en de krokante korst

Petit Pavé Multicereal

5001618

100g
40
48

15' | 210°C | 180°C | 8'-10'

Petit Pavé White

5001737

100g
40
48

15' | 210°C | 180°C | 8'-10'

Petit Pavé Olive

5001736

100g
40
48

15' | 210°C | 180°C | 8'-10'

Petit Pavé Fruit Cinnamon

5001735

100g
40
48

15' | 210°C | 180°C | 8'-10'

2 Feit: Zeg niet zomaar stokbrood tegen elk stokbrood. Variatie is troef.

Klassieke stokbroden horen elke dag in de bakkerij. Een **extra stock** in de diepvries zorgt ervoor dat u uw klanten nooit hoeft teleur te stellen.

Tijdens het weekend mag het **ietsje meer** zijn. De Country Style stokbroden hebben een artisanele look, afgewerkt met een laagje bloem, een licht geroosterde smaak, een mals veerkrachtig kruim en ze blijven langer krokant. Dit zijn stokbroden met net dat ietsje meer.

Stokbrood wit Country Style 57 VGB
2104271

300g
24
28

15' | 210°C | 180°C | 14'-16'

Stokbrood bruin Country Style 57 VGB
2104270

300g
24
28

15' | 210°C | 180°C | 14'-16'

Stokbrood wit breed 57 VGB
2103131

300g
20
32

15' | 210°C | 180°C | 14'-16'

Stokbrood fitness breed 57 VGB
2103670

300g
20
32

15' | 210°C | 180°C | 14'-16'

Stokbrood bruin breed 57 VGB
2104178

300g
20
32

15' | 210°C | 180°C | 14'-16'

Frans brood zonnebloempitten 57 VGB
2103732

435g
16
32

15' | 210°C | 180°C | 17'-19'

3 Feit: Kleine broodjes en sandwiches worden niet enkel in het weekend gesmaakt.

Dat de klant alleen **kleine broodjes en sandwiches** in het weekend eet, is al lang verleden tijd. Zorg voor een basisgamma in de week en een uitgebreider assortiment in het weekend. Met de kleine broodjes van La Lorraine vergroot u uw aanbod. Zo verkoopt u voor elk wat wils.

Tip: De traditiebroodjes (p. 6-7) passen ook perfect in uw weekendassortiment.

Week

Boerenpistolet wit VGB
2103782

65g
75
28

15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Tijgerpistolet VGB
2104156

70g
65
32

15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Keizerbroodje VGB
2103203

65g
95
32

15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Bakkerssandwich met boter TS
2102091

T&S

55g
7x10
28

15'

Weekend

Speltpistolet VGB
2103991

70g
75
32

15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Square roll Muesli
5001624

70g
60
40

PANESCO FOOD.COM

180°C | 11'-13'

Vital-Ja
5000862

80g
80
32

PANESCO FOOD.COM

15' | 180°C | 8'-10'

Pane croissant
5001763

NEW

Volumineus broodje gemaakt van getoerd deeg, gevouwen in de vorm van een croissant met een krokante korst en een gelaagd, luchtig kruim.

65g
36
80

PANESCO FOOD.COM

30' | 170°C | 20'-22'

4 Feit: Steeds meer consumenten verdragen geen gluten of kiezen ervoor om glutenvrij te eten.

Steeds meer mensen verdragen geen gluten of kiezen ervoor om glutenvrij te eten. Glutenvrij brood bakken is niet evident in een bakkersatelier waar overal gluten aanwezig zijn.
La Lorraine heeft **glutenvrije producten** in haar gamma. Ontdooien in de verpakking en uitstallen in uw bakkerij, meer hoeft u niet te doen. Zo is er geen risico op contaminatie. Wedden dat u met deze glutenvrije producten ook nieuwe klanten aantrekt? Hiermee maakt u zeker een verschil.

Glutenvrij lactosevrij brood wit TS
2401629

400g
5
120

T&S

60'

Glutenvrij lactosevrij brood meergranen TS
2401630

400g
5
120

T&S

60'

Gluten-free Choc Chip Cookie
5001436

40g
60
88

PANESCO FOOD.COM

15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Gluten-free Roll Raisin Nuts
5001435

60g
66
88

PANESCO FOOD.COM

30'

Tip: Communiceer dat u glutenvrije producten in het gamma heeft. La Lorraine heeft hiervoor materiaal beschikbaar, vraag ernaar bij uw vertegenwoordiger.

Affiche

Productstaander

5 Feit: Niemand staat graag voor een lege broodautomaat

Met de broden van La Lorraine kan u steeds een **volle broodautomaat** garanderen.
U haalt de broden uit uw diepvriesstock en bakt ze in amper een kwartier af.
De automaat is snel gevuld en de klant is altijd geholpen.

Carré wit VGB
2102016

800g
6
28

+90' afkoelen na afbakken
+90' de refroidissement après cuisson

0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Carré bruin VGB
2102008

800g
6
28

+90' afkoelen na afbakken
+90' de refroidissement après cuisson

0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Tijgerbrood VGB
2102009

800g
6
28

+90' afkoelen na afbakken
+90' de refroidissement après cuisson

0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Carré integraal VGB
2102017

800g
6
28

+90' afkoelen na afbakken
+90' de refroidissement après cuisson

0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

6 Feit: Ontbijt is de belangrijkste maaltijd van de dag

Ontbijten tijdens de **week** moet snel gaan. Maar tijdens het weekend maken veel gezinnen echt tijd om **uitgebreid** te ontbijten. Dan mogen ontbijtkoeken niet ontbreken. Tijdens de week zorgt u voor een **basisassortiment**, in het weekend verrast u de klant met **extra soorten ontbijtkoeken**.

Week

Chocoladebroodje met boter KOB
2204075

75g
80
54

30' | 200°C | 170°C | 17'-19'*

Botercroissant recht KOB
2204117

65g
80
56

30' | 200°C | 170°C | 17'-19'*

Chocoladebolletje TS
2102119

T&S

50g
50
64

15'

Rozijnenbolletje TS
2102120

T&S

50g
50
64

15'

Fruitflappen verkopen heel goed als ontbijt maar evengoed als tussendoortje of als vieruurtje na schooltijd. Zorg dat u deze in de week bij uw assortiment voegt. Ze verkopen zichzelf.

Vanaf december vernieuwt La Lorraine haar gamma fruitflappen. Opnieuw iets om naar uit te kijken.

2104313
Abrikozenflap KOB

2104315
Kriekenflap KOB

2104314
Appelflap KOB

Weekend

Cruffin Sugar Pearls
5001629

85g
86
72

180°C | 19'-21'

Cruffin Red Fruit
5001672

85g
86
72

180°C | 19'-21'

Carribean Twister
5001673

100g
3x26
48

30' | 170°C | 17'-19'*

Pecannotenkoek met ahornsiroop KOB
2204159

95g
48
88

15' | 210°C | 180°C | 19'-21'*

Croissant Chocolate Hazelnut Filling
5001647

100g
2x30
56

170°C | 20'-22'*

Croissant Double Colour Raspberry Filled
5001674

90g
40
96

30' | 170°C | 17'-19'*

Croissant Double Colour Choco Filled
5001673

90g
40
96

30' | 170°C | 17'-19'*

Tip:
Wilt u croissants met hazelnoot-vulling, chocovulling en frambozen-vulling verkopen? Zet eens een **proevertje** op de toonbank. Wedden dat ze deze speciale croissants kopen en volgende week opnieuw bestellen?

7 Feit: Werk onze ontbijtkoeken af met uw persoonlijke touch en bied uw klant iets uniek. Zo creëert u meerwaarde en meerverkoop

TIP 1

Verleid kinderen door hun geliefkoosde chocoladekoeken af te werken met kleurrijke snoepjes. Of waarom geen ontbijtbrochette maken van mini-ontbijtkoeken en mashmallows of andere snoepjes. Kinderen zijn er gek op.

TIP 2

Werk een vannilekroon af met een pastel de nata, rood fruit en slagroom om het helemaal af te maken

TIP 3

Een achtkoek in 2 snijden, afwerken met munt of rood fruit. Zo kan u trouwens 2 koeken verkopen voor de prijs van één.

TIP 4

De opengesneden croissant vullen met banketbakkersroom of crème anglaise. Werk verder af met stukjes fruit, bresiliennenootjes, amandelschilfers, chocoladevlokken... alles kan!

8 Feit: Zoetigheden verleiden, plaats deze dan ook op een opvallende plaats (bv. aan de kassa)

In een bakkerij koopt de klant vaak meer dan hij van plan is. Hij koopt vooral met zijn ogen. Zorg daarom voor een kleurrijk assortiment. Donuts zijn hier ideaal voor.

Donut popping candy wit TS
2104424

58g
48
88

T&S

NEW

30'

Een unieke en knetterende smaaksensatie dankzij de knettersuiker.

Ontdek ook onze andere donuts:

2104181
Donut natuur TS

2104168
Donut aardbeismaak TS

2404188
Donut met suiker TS

2104180
Donut cacao TS

2404169
Donut banaansmaak TS

2104234
Donut wit crunchy candy TS

2404167
Donut cacao met amandelen TS

2104180
Donut chocolade & hazelnoot TS

2404166
Donut festival TS

2101533
Donut met vanillevulling TS

2401531
Donut met frambozenvulling TS

2101532
Donut met hazelnootvulling TS

Koekjes boven op de toonbank of aan de kassa creëren **impulsaankopen.** U hoeft ze enkel af te bakken en de klant neemt ze gegarandeerd mee naar huis.

TIP

Presenteer de producten op een leuke manier (in een bokaal, in zakjes...)

Flapjack Fruit
5001043

80g
60
150

PANESCO FOOD.COM

160°C | 10'-12"

Flapjack Chocolate Chip
5001288

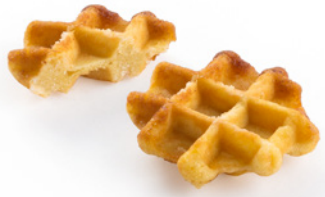
80g
60
150

PANESCO FOOD.COM

160°C | 10'-12"

Mini Sugar Waffle Treats
5001501

15g
120
100



PANESCO FOOD.COM

200°C | less than 3'

Mini Beignet Caramel
5001499

25g
3x35
104

PANESCO FOOD.COM

30'

Mini Donut Trio Mix
2104222

20g
32x3
88

PANESCO FOOD.COM

30'

Black & White Cookie
5001775

80g
60
88

NEW

PANESCO FOOD.COM

160°C | 14'-15'

Red Velvet Cookie
5001774

80g
60
88

NEW

PANESCO FOOD.COM

160°C | 14'-15'

Choc Chip Cookie
5000574

60g
90
106

PANESCO FOOD.COM

160°C | 10'-12'

Double Choc Chip Cookie
5000575

60g
90
106

PANESCO FOOD.COM

160°C | 10'-12'

Klassiekers mogen ook niet ontbreken!

2007425
Rijsttaartje - bladerdeeg KOB

2007431
Frangipanetaartje bladerdeeg KOB

2505108
Confituurplaat

2104175
Botercake TS

2104176
Botercake met Belgische appels TS

2104177
Botercake met Belgische chocolade TS

9 Feit: buikjes grommen na een school- en/of werkdag

Dichtbij een school of industrieterrein gelegen? Dan kunnen hartige snacks een extra omzet betekenen. Of wanneer u 's nachts aan het werk bent, kan u misschien de eerste honger stillen... De ovens staan toch al aan.

Worstenbroodje KOB
2504280

169g
90
44

30' | 170°C | 170°C | 30'-32'

Worstenbroodje kip KOB
2504312

169g
45
80

30' | 170°C | 170°C | 30'-32'

Feuilleté vleeskroket KOB
2104262

210g
30
80

30' | 170°C | 170°C | 30'-32'

Pizza estrema caprese KOB
5001739

205g
24
80

NEW

0’ | 230°C | 200°C | 10’-12’

Pizza italiana KOB
5001741

140g
25
80

NEW

0’ | 230°C | 200°C | 10’-12’

Pizza estrema pepperoni KOB
5001740

196g
24
80

NEW

0’ | 230°C | 200°C | 10’-12’

Pizza primavera KOB
5001742

140g
25
80

NEW

0’ | 230°C | 200°C | 10’-12’

10 Feit: Creër beleving in uw zaak en bied een seizoensassortiment. Zo verleidt u uw klanten zeker tot extra aankoop. Sinterklaas of eindejaar zijn zo'n ideale gelegenheden...

Sinterklaas:

Klaaskoek TS
2306525

100g
10x2
56

30'

Cougnou suiker - chocolade TS
2306175

100g
10x2
64

30'

Cougnou suiker - rozijnen TS
2306176

100g
10x2
64

30'

Wat past er nu beter bij **Sinterklaas** dan speculoos?

Speculoos met amandelen KOB
2401615

60g
90
120

30' | 205°C | 175°C | 14'-16'

Hasseltse speculoos KOB
2401616

60g
90
120

30' | 205°C | 175°C | 14'-16'

Eindejaar

Al deze **dessertjes** koopt u aan en werkt u af zoals u zelf wil.
Met sterretjes, kerstattributen, slagroom ...

Bosvruchtenmousse TS
2401611

80g
12
160

240' in de koelkast (4°C - 7°C) | 240' au réfrigérateur (4°C - 7°C)

Brésiliennetaart 1op voorgesneden TS
2007631

1.500g
4
44

10u in de koelkast (4°C - 7°C) | 10h au réfrigérateur (4°C - 7°C)

Tiramisu classico TS
2401613

80g
12
160

240' in de koelkast (4°C - 7°C) | 240' au réfrigérateur (4°C - 7°C)

Tiramisu speculoos TS
2401614

80g
12
160

240' in de koelkast (4°C - 7°C) | 240' au réfrigérateur (4°C - 7°C)

Lingot au chocolat et caramel
5001295

90g
24
200

PANESCO FOOD.COM

120'

Chocolademousse TS
2401612

80g
12
160

240' in de koelkast (4°C - 7°C) | 240' au réfrigérateur (4°C - 7°C)

Lingot chocolat framboise yaourt
5001464

95g
30
200

PANESCO FOOD.COM

120'

Brood(nodig) op de feesttafel:
De verschillende broodjes bakt u gewoon af. Weinig werk maar oh zoveel meer aanbod voor uw klanten.

Mini mix rustiek FB
2306112

40g
3 x 25
64

0' | 230°C | 200°C | 0'-3'

Mini mix pan bagnat TS
2103588

40g
3 x 25
56

15'

Mini mix soft carré TS
2307080

40g
3 x 25
64

60'

Mini mix soft rond TS
2102108

30g
3 x 25
64

15'

Mini mix boerenpistolets VGB
2104434

NEW

40g
3 x 25
64

15' | 210°C | 180°C | 8'-10'

Pavé Cranberry
2104414

NEW

Kent u trouwens het nieuwe PANESCO brood op basis van zuurdesem en verrijkt met veenbessen?

450g
14
36

210°C | 14'-16'

Creëer sfeer in uw bakkerij

Breng de wintersfeer tot bij uw klanten

- Stop uw bakkerij in een feestelijk kleedje
- Maak het gezellig met lichtjes
- Laat de Sint komen en geef ondertussen stukjes klaaskoek als proevertje
- Zet een kerstboom en versier hem met donuts

Zorg voor extra bestellingen tijdens de feestdagen

De feestdagen worden meer en meer thuis gevierd. Maak uw klanten op voorhand warm voor uw **feestassortiment** van broden en desserts. Zo doen ze ideeën op. Bij het opstellen van hun menu denken ze gegarandeerd aan u.

Maak **bestelbonnen** met de speciale broodproducten en desserts op vermeld. Als u de aanzet geeft, dan kiezen ze hiervoor...

Denk ook aan andere momenten in het jaar die impulsverkoop genereren bijvoorbeeld Valentijn, Pasen, Communie, lente, barbecues...

Creëer sfeer en inspireer uw klanten met de hulp van La Lorraine. Vraag raad aan uw vertegenwoordiger.

La Lorraine

Baking passion

Een samenwerking met La Lorraine en Panesco kan echt een verschil maken.
Een verschil voor u, een verschil voor uw assortiment.

Onze vertegenwoordiger vertelt er u alles over.

Belux

Customer Service
t. +32 (0)53 60 78 82
+32 (0)53 60 78 81
f. +32 (0)53 82 80 63
e. frozen.orders@llbg.com

Algemeen/Général
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere
t. +32 (0)53 60 78 69
f. +32 (0)53 60 78 79
e.infoBE@llbg.com
www.lalorraine.com

West-Vlaanderen

Hein Dubaere
h.dubaere@llbg.com
+32 (0)497 97 00 47

Reno Reybrouck
r.reybrouck@llbg.com
+32 (0)490 65 79 85

Oost-Vlaanderen

Kris Van Seymortier
k.vanseymortier@llbg.com
+32 (0)498 90 80 24

Jurgen Claus
j.claus@llbg.com
+32 (0)477 49 43 92

Antwerpen

Claire Lodewick
c.lodewick@llbg.com
+32 (0)468 28 89 00

Hadewig Otte
h.otte@llbg.com
+32 (0)498 18 71 29

Limburg & Kempen

Danny Renders
d.renders@llbg.com
+32 (0)498 90 44 86

Jos De Witz
j.dewitz@llbg.com
+32 (0)473 71 33 99

Vlaams-Brabant, Brussel / Bruxelles & le Brabant wallon

Annelies Erard
a.erard@llbg.com
+32 (0)495 33 42 35

Philippe Massuy
p.massuy@llbg.com
+32 (0)494 50 20 52

Gunter De Roey
g.deroey@llbg.com
+32 (0)490 65 81 21

le Hainaut

Pierre Osaer
p.osaer@llbg.com
+32 (0)494 50 20 53

Liège, Grand-Duché Luxembourg

Pierre Mertens
p.mertens2@llbg.com
+32 (0)491 34 33 68

Namur, Luxembourg, Grand-Duché Luxembourg

Denis Franco
d.franco@llbg.com
+32 (0)479 27 12 83

La Lorraine BAKERY GROUP