IKEA opent eerste instore bakkerij

01-05-2015 13:00

IKEA heeft zijn vestiging in Delft voorzien van een ambachtelijke bakkerij. Bakkers bereiden er dagelijks vijfduizend verse broden en specialiteiten, zoals kaneelbroodjes.

Met de bakkerij wil de woonretailer de behoefte van zijn klanten aan versgebakken brood wil peilen. Als het concept aanslaat, wordt het wellicht geïntegreerd in meer vestigingen.

De bakkerij beslaat tachtig vierkante meter en is voorzien van glazen wanden, zodat shoppers het bakproces kunnen volgen. Het bakken gebeurt tijdens openingstijden, zodat klanten er op elk moment van de dag terecht kunnen voor verse producten, aldus storemanager Denis Bar. “We streven er tevens naar om het zelfgebakken brood te serveren in het IKEA-restaurant en aan onze medewerkers."

De Zweedse woonwarenhuisketen wil met het zogenoemde IKEA Food-concept naar eigen zeggen inspelen op de groeiende vraag naar gezond voedsel. In datzelfde kader voegt de retailer meer groenten toe aan het menu in zijn restaurants. De Delftse vestiging gaat daarnaast dit jaar vers bereide groenten en soepen aanbieden.

Bekijk de instore bakkerij op RetailWatching.