

Bakker Bart rolt nieuwe formule uit

08-12-2015 08:08

Bakker Bart opent volgend jaar twee of drie vestigingen volgens zijn nieuwe winkelformule. “Bovendien gaan we succesvolle onderdelen uit de pilotwinkel in andere winkels introduceren”, vertelt algemeen directeur Herbert Schalkwijk tegenover RetailWatching.

De bakkerijketen introduceerde het nieuwe concept afgelopen zomer in Groningen. Daar noteert Bakker Bart ‘een forse autonome groei’, zegt Schalkwijk, zonder exacte cijfers te geven. “De gemiddelde besteding ligt hoger, de bestaande klant komt vaker en de winkel trekt ook veel nieuwe klanten. Die lopen langs en zien dat er wat is veranderd. Dat er opeens wat gebeurt.”

De nieuwe formule moet er volgens Schalkwijk voor zorgen dat Bakker Bart minder als een kermis of snackbar wordt ervaren, door het aantal communicatie-uitingen terug te brengen. Daarnaast ligt meer nadruk op het bakproces om het gevoel van ambacht te benadrukken. “Sommige mensen dachten dat de grijze oven in de winkel een lift was”, aldus de algemeen directeur.

Omdat niet alle ondernemers voldoende liquide middelen ter beschikking hebben om een complete metamorfose te bekostigen, kijkt Bakker Bart ook hoe ze met een kleine investering zowel het assortiment als de look en feel onder handen kunnen nemen. In totaal komen er negen pilotwinkels waar de onderdelen getest zullen worden. “Drie winkels die zich richten op ‘out of home’, drie die zich richten op ‘at home’ en drie combinatiewinkels. Daar gaan we kijken wat het effect is op bestaande en nieuwe klanten”, vertelt Schalkwijk.

De helft van het ondernemersbestand heeft volgens hem inmiddels interesse getoond in het implementeren van het nieuwe concept. Dat is geen onbelangrijk gegeven, omdat het hoofdkantoor de afgelopen jaren geregeld overhoop lag met franchisers. Op [RetailWatching](#) gaat Schalkwijk dieper in op deze problematiek en de totstandkoming van de nieuwe formule.