

# Patisserie Vervaeck: "Open op zondag tijdens vakantie"

Warme bakker Marc Vervaeck en zijn team schakelen tijdens de zomermaanden nog een versnelling hoger om de Waregemse fijnproevers te voorzien van brood en banket van uitstekende kwaliteit. "Meer zelfs, vanaf 27 juli tot eind augustus zijn we terug op zondag open van 7.30 tot 13 uur. Met de actie 'lucky sunday' belonen we de klanten op zondag met een extra ontbijtkoek" verklaart de zaakvoerder.



## 'Lucky Sunday'

Patisserie Vervaeck in de Waregemse Stormestraat staat bekend in de hele regio om haar kwalitatief hoogstaande producten. "We doen er alles aan om tijdens de vakantieperiode meer dan ooit ten dienste te staan van de klanten door het aantal openingsuren van de zaak uit te breiden. Tijdens het werkjaar zijn we om familiale redenen niet open op zondag. Vanaf het vakantieweekend van 25 juli tot en met de zondag van Waregem Koerse (29.08) staan we tot de zondagmiddag (13 u.) wel ten dienste van de klanten, vooral omdat heel wat collega's in die periode met vakantie zijn. Op onze website [www.patisserie-vervaeck.be](http://www.patisserie-vervaeck.be) kan je telkens vernemen welke actie we plannen in het kader van 'lucky Sunday'. Dat kan variëren van een gratis croissant of boterkoek tot een andere bijkomende lekkernij."

## Lindebrood

Bij Patisserie Vervaeck zijn ze voortdurend op zoek naar producten die de gezondheid en het welzijn van de klanten kunnen stimuleren. "Zo presenteerden we tijdens de opendeurdag een nieuwe soort brood: het Lindebroodje (sfeerbeelden op de webiste)," vertelt Marc. "Het gaat om een meergranenbroodje met een lange gekoelde rijstijd (24 uren). Hierdoor kunnen de eigenschappen van de zaden en de bloem zich uitstekend ontwikkelen. Het resultaat is dat het brood extra veel smaak heeft en dat dit procédé een uitstekende vershouding garandeert en een heerlijke geur verspreidt. Zowel jong als oud kan dit broodje appreciëren en dit type brood groeide in korte tijd uit tot de favoriet van heel wat klanten. De meesten snijden dit brood thuis zelf in dikke sneden. Het is heerlijk bij een kaasschotel of een barbecue."

## Arbeidsintensief

Typisch bij Patisserie Vervaeck is dat het arbeidsintensieve werk niet geschuwd wordt en dat er aandacht is voor de jongste trends. Zo volgde zaakvoerder Marc de cursus 'Sweet & Candy' bij Syntra omtrent de productie van zelfgemaakte snoep. "Daardoor kan ik mijn klanten zelfgemaakte marshmallows aanbieden, ook vruchtenvleesjes en pâte de fruits. Dit leidt tot authentieke producten waarvan je zelf de smaak kan op punt zetten tot in het detail."

De uiteindelijke doelstelling van Marc Vervaeck blijft producten afleveren van een perfecte kwaliteit. "We staan immers bekend om een ruim broodassortiment, waarbij de meergranenbroden erg gegeerd zijn. Ook de haverzemelen en het speltbrood (100% zuiver) kennen als 'oude granen' succes. Dat laat zich ondertussen helaas voelen in de kostprijs van die granen."

## Sterk team

Marc Vervaeck kan op een sterk team rekenen, bestaande uit drie winkeldames, een banketbakker, de bakker zelf en bijkomende weekendhulp. De zaak is open van dinsdag tot en met zaterdag, telkens van 7.30 tot 18.30 u. "En zoals hierboven uitgelegd zijn we vanaf 27 juli tot eind augustus open op zondagmorgen, van 7.30 tot 13 uur," besluit de creatieve zaakvoerder.

**Info: Patisserie Vervaeck, Stormestraat 24, 8790 Waregem, 056/ 60 24 14, [www.patisserie-vervaeck.be](http://www.patisserie-vervaeck.be), ook open op zondag (7.30 – 13 u.) van 27 juli tot en met Waregem Koerse.**