

“’s Zomers steken we nog een tandje bij”

Pâtisserie Vervaeck: “We brengen het zuiden bij u”



Brood- en banketbakker Marc Vervaeck en zijn team staan tijdens de zomermaanden meer dan ooit op de bres om de Waregemnaars te bevoorraden van vers brood en banket van prima kwaliteit. “We bakken in deze periode ook zuiderse types brood, zoals ciabatta en focaccia.

We brengen met andere woorden het zuiden graag bij u thuis”, lacht de creatieve zaakvoerder.

Zomerse sferen

Pâtisserie Vervaeck, uit de Waregemse Stormestraat, staat in de hele regio bekend om zijn uitstekende kwaliteit, gebaseerd op een doorgedreven autocontrole-systeem. “Tijdens de vakantieperiode steken we graag nog

een tandje bij om de klanten in zomerse sferen te brengen.

Met enkele nieuwe producten zoals : ciabatta, focaccia, meergranenstokbrood en stokbrood à l’ancienne. Ook een ruim assortiment aan meergranenbroden ligt in de rekken. We doen er alles aan opdat de Waregemnaars zich ook aan de boorden van de Gaverbeek in opperbeste vakantiestemming zouden voelen.”

Investeren

Marc Vervaeck houdt niet op zich voortdurend bij te scholen als vakbekwame ‘warme bakker’, het beroep waarop hij bijzonder trots is. “Vorig jaar volgde ik een cursus ‘gekoeld gerezen’,

met de bedoeling de klanten superverse producten aan te bieden en nog beter en sneller te kunnen inspelen op de vraag. Uiteraard vergt dit ook voortdurend nieuwe investeringen. Zo diende ik een nieuwe, kleinere oven te installeren voor het verwerken van het ‘gekoeld gerezen deeg’ in kleinere hoeveelheden. Op die manier kan je ’s middags opnieuw verse broodjes afbakken en heel flexibel inspelen op de vraag van de klanten. Op zaterdagmiddag bakken wij ook nog verse pistolets en stokbroden die ’s avonds nog knapperig krokant en heerlijk van smaak zijn.

Meer openingsuren

Bij Pâtisserie Vervaeck doen ze er alles aan om tijdens de vakantieperiode meer dan ooit ten dienste te staan van de klanten. “Zo breiden we tijdens dit seizoen telkens het aantal openingsuren van de zaak uit. In de loop van het werkjaar zijn we om familiale redenen niet open op zondag. Vanaf 22 juli tot en met de zondag van Waregem Koerse (26.08) 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 kan je die vakantieperiodes van alle Waregemse bakkers trouwens consulteren. Ons brood is ook verkrijgbaar in de broodautomaat op het “Texaco tankstation DEJAP” Industriezone 3A te Kruishoutem (naast Beaulieu).”

Productfiches

Typisch bij Pâtisserie Vervaeck is de aandacht voor de gezondheid van de klanten. “Zo liggen de productfiches van al onze producten ter inzage in de winkel,” verklaart Marc. “Alle gebruikte halffabricaten en grondstoffen worden opgesomd evenals de allergenen. Deze wettelijke verplichting en de aanbe-

velingen van het Voedselagentschap nemen we zeker ter harte. Het is immers een vaststelling dat heel wat mensen, meer dan voorheen, allergisch zijn voor bepaalde producten. Derhalve is het nuttig die productfiches tot in de puntjes uit te werken om alle problemen inzake allergische reacties te vermijden”.

Autocontrole-systeem

Marc Vervaeck ontwikkelde tevens een compleet sluitend autocontrole-systeem, gecertificeerd door een autonome controle instantie. “Dit houdt in dat die instantie het hele productieproces bij Pâtisserie Vervaeck onderzoekt, opvolgt en controleert. Alle producten worden tot in de puntjes gevolgd van bij hun aankomst, tijdens de opslag, in het productieproces en tot bij de verkoop.

Kwaliteit

De doelstelling van Marc Vervaeck was altijd het afleveren van producten van een perfecte kwaliteit. “We staan nu eenmaal bekend om een ruim broodassortiment, met ook telkens ‘het brood van de maand’ in de spots. Ik volg regelmatig cursussen bij Syntra om de jongste evolutie, zowel op theoretisch als praktisch vlak, te kunnen bijhouden. Het hele team bestaat uit twee 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. Zoals hierboven uitgelegd zijn we in de zomerperiode uitzonderlijk open op zondagmorgen, van 7.30 tot 13 uur,” besluit de enthousiaste zaakvoerder.

Info:

**Pâtisserie Vervaeck, Stormestraat 24,
8790 Waregem,
056/ 60 24 14,
www.patisserie-vervaeck.be**