

Pastridor

denkt met u mee

In de kookstudio van Pastridor in Driebergen hangt een plakkaat met een duidelijk statement: 'Het enthousiasmeren van onze klanten met kwaliteitsproducten die 100 procent voldoening schenken.' Dit is precies wat het bake-off-bedrijf voor ogen heeft door voor de lunchroombranche een vertaalslag te maken van de successen die in de fastservicesector plaatsvinden.

Pastridor staat niet stil. Hans van den Bosch, Commercial Manager: "We gaan door met verrassende recepturen en verrijking van onze producten. Daarnaast willen we voor lunchroomhouders het adres zijn voor inspiratie en creativiteit."

Pastridor maakt het verschil. Het bedrijf is nu onderdeel van Lantmännens Unibake, een keten van 25 bakkerijen in heel Europa. Hierdoor zijn de innovatiemogelijkheden sterk toegenomen. Pastridor is daarom geen doorsnee toeleverancier, maar één die een volledige kijk van 360

graden heeft op de wereld van bake-off. Bij het bedrijf werken louter mensen die een arbeidsverleden hebben in de horeca. Van den Bosch: "Bij ons werken alleen echte horeca-experts. We weten wat er speelt in de branche, omdat we er helemaal in zitten. Van productie tot de verkoop aan een gast."

Vertaalslag voor lunchrooms

Pastridor weet dan ook hoe het verder moet, nu het economisch wat minder gaat. "We zien dat fastservicebedrijven en snackbars het in minde-

re tijden relatief goed doen. Daarom hebben we gekeken hoe we een vertaling kunnen maken van goedlopende fastserviceconcepten naar de lunchroombranche," zegt Van den Bosch. Waarom loopt fastservice zo goed? Dat is te herleiden naar 'gemak' in de keuken en 'waar voor je geld' voor de gast. Van den Bosch: "Moeten lunchroomhouders dan simpele hamburgers voor een euro gaan verkopen? Nee! We bieden inspiratie via folders met daarin speciale recepturen waarin deze vertaling van convenience voor de lunchroomhouder zit.

Broodjes met Fun

Klassieker opnieuw uitgevonden

Funny Hotdog

Nodig voor 1 broodje

Frankfurter worst
Tomatenketchup
Uienpoeder
Geraspte cheddar kaas

Bereiding

Ontdooi het Hotdog Sandwich-broodje of bak het even kort af (4 min), snij open en leg er een Warm Frankfurter worstje tussen. Spuit er wat ketchup op en bestrooi met uienpoeder en geraspte cheddar.



Sterke samenwerking

Italian Burger

Nodig voor 1 broodje

Mengeling van groene pesto en mayonaise
Carrero XL® (Mora)
Mozzarellaplakjes
Tomaat
IJsbergsla

Bereiding

Laat een Sandwino Onion XL ontdooien gedurende 30 minuten. Maak een mengeling van de groene pesto en mayonaise. Smeer daarmee de reeds voorgesneden



onderzijde in. Leg hierop een Carrero XL®. Werk af met plakjes mozzarella, schijfjes tomaat en wat sla.

Lunchroomondernemers kunnen daarbij hun verhaal vertellen via onze nieuw geïntroduceerde Pastridor à la carte. Via deze dienst kan men online, op eenvoudige wijze, onder meer flyers, posters, tafelstaanders en placemats vormgeven en deze tegen kostprijs bestellen."

Een mooie uiting voor een nieuw broodje van de maand of een WK-actie is heel makkelijk gemaakt. Het eigen logo plaatsen, de prijs aanpassen, een mooie foto van het gerecht – alles kan met deze tool van Pastridor (www.pastridor.nl/print). Door de combinatie van inspiratie en extra dienstverlening is er voor de lunchroomhouder meer marge te halen.

Snelle broodjes met Fun

Niet alleen vanwege de 'crisis' bedacht men bij Pastridor nieuwe concepten voor de lunchroombranche. Ook met evenementen als Koninkinnedag en het WK Voetbal staat Pastridor de lunchroomhouder bij. "Snelheid en gemak zijn essentieel tijdens evenementen en feesten", weet Van den Bosch. "Snelheid is van essentieel belang en de prijs is op zo'n moment minder relevant. De gast wil gewoon snel zijn of haar broodje."

Op dit soort momenten kunnen lunchroomhouders origineel en tegelijkertijd snel voor de dag komen. Pastridor bedacht daarom 'Snelle broodjes met Fun'. Zo is er een hamburgerbroodje met het uiterlijk van een voetbal, perfect voor het WK. Ook dokterde Pastridor samen met Willy Dokter Snacks het U-broodje uit: een zacht broodje met een 'tunnel'. Door de origine-

le vorm zijn er vele toepassingen denkbaar. Ten slotte heeft Pastridor reeds ingesneden broodjes in het assortiment. Van den Bosch: "Deze broodjes, zoals de voorgesneden Piccolo, drogen niet uit tijdens het afbakken en de helften vallen niet van elkaar wanneer het broodje wordt opgevouwen." Het bedrijf denkt ook na over

het verminderen van 'verlies' en afval. De ontgooide producten van Pastridor kunnen, wanneer ze niet gebruikt worden, makkelijk een tijdje worden bewaard in de koelkast. Door goed na te denken maakt Pastridor ondernemen tijdens de crisis en inspelen op drukke evenementen uiterst relevant voor de lunchroombranche.

PASTRIDOR®



BREAD & PASTRY SOLUTIONS

van de grootste bakkerijbedrijven van Europa. Wilt u meer informatie over de producten en diensten van Pastridor? Neem dan contact op met uw regiomanager.

Wie is Pastridor?

Pastridor is dé specialist op gebied van bake-off-producten en is gespecialiseerd in brood, viennoiserie en snacks in de meest uiteenlopende vormen. Het bedrijf is sinds 2006 onderdeel van Lantmännen Unibake, een



Raymond Pieterse
Regiomanager Zuid Oost
(06) 51 70 52 89
raymond.pieterse@lantmannen.com



Peer Deurloo
Regiomanager Zuid West
(06) 12 60 38 48
peer.deurloo@lantmannen.com



Cor Oostrom
Regiomanager Noord
(06) 13 32 19 27
cor.oostrom@lantmannen.com

Scoren bij uw gasten

Football Hamburger

Nodig voor 1 broodje

Football Hamburgerbun met origineel voetbalmotief
Hamburger naar keuze
Sauzen en garnering naar keuze

Bereiding

Laat een Football Hamburgerbun ontdooien of bak het even kort af (4 min). Leg een gebakken hamburgerschijf op de reeds voorgesneden onderzijde. Nappeer hierop uw sauzen en garneer af met bijvoorbeeld sla, tomaat, uienringen en plakjes augurk.



Nieuwe broodvorm, talloze toepassingen

U-broodje

Nodig voor 1 broodje

U-broodje
Vulling
Saus
Garnering/topping

Bereiding

Laat een U-broodje ontdooien of bak het even kort af (4 min). Leg een warme gehaktstaaf of worst in het broodje en trek er een rechte streep met saus over. Eventueel nog garneren met een topping, zoals gesnipperde of gefrituurde



uitjes bij een gehaktstaaf, of zuurkool in het geval van een hotdog.