

Vacutrade testimonial Brasserie-Picasso



Van ijssalon naar brasserie zonder grote investeringen

Twaalf jaar geleden was Picasso een ijssalon. Nu is Picasso een brasserie, waar je lekker warm en koud kan eten. Dankzij convenience werd de kaart sterk uitgebreid. Na 9 jaar ervaring met kant-en-klare bereidingen van Vacutrade is convenience niet meer weg te denken uit de Picasso.

Ijssalon

“Toen ik de zaak kwam, was het een ijssalon. Hoe begin je dan aan warme gerechten? We hadden geen recepturen, geen portionering kortom niets. We hadden ook helemaal geen idee van de kosten die een brasserie met zich mee zou brengen. Tijd en geld verliezen aan de eigen ontwikkeling van recepten en smaken kon voor ons niet. Dankzij de kant-en-klare gerechten van Vacutrade konden we niet alleen meteen aan de slag, we hadden van bij de start een smaak, een kaart en we wisten ook meteen wat elke schotel ons kostte en wat we er aan verdienden. Dat is niet onbelangrijk als je weet dat heel wat keukens verlies maken. Bovendien konden we snel van start gaan zonder grote investeringen te doen.”

Kosten en investeringen

“Net als toen we starten met convenience, hebben we vandaag geen combiteamer. We warmen de kant-en-klare bereidingen op ‘au bain mairie’ en dat werkt voortreffelijk. Daarenboven kunnen de klanten niet het onderscheid maken tussen wat je zelf kookt en wat je kant-en-klaar inkoopt. We geven dan ook altijd onze persoonlijke toets aan al onze

schotels, aan de gerechten die we zelf maken van A tot Z en aan de bereidingen die we inkopen. We combineren de maaltijd-componenten zoals niemand anders dat doet. Daarenboven garneren we onze gerechten ook altijd zo, dat je niet meer kan zien wie het gekookt heeft of waar het bereid is.” Of dat moeilijk is? Nee, het is heel gemakkelijk. Iedereen kan het. “We hebben een tijd lang een kok gehad. De laatste vijf jaar wordt alles gedaan door onze hulpkok die alles hier bij ons geleerd heeft. Dat scheelt ons een stuk in de kosten.”

Op is op

“Voor ons is de kostprijs van de bereide producten belangrijk. Net zo belangrijk is de flexibiliteit die de kant-en-klare bereidingen met zich meebrengen. We plaatsen de producten vaak op de suggestiekaart en zo kunnen we keuze van de klant steeds sturen zoals het ons het best uitkomt. Als we een grote voorraad kant-en-klare bereidingen hebben, waarvan de versheidsdatum dreigt te verlopen voor dat alles verkocht is, verwerken we ze in onze dagmenu's. Hebben we echt veel te veel, dan vriezen we een deel in zodat er niets verloren gaat. Dat geeft ons veel flexibiliteit. Ook wanneer een schotel sneller uitverkocht is dan voorzien, geven de aangekochte bereidingen ons veel flexibiliteit omdat we dan gewoon kunnen zeggen dat de suggesties op zijn. We zouden nooit exclusief werken met convenience. We vinden het belangrijk dat we zelf blijven koken. Net zo min hebben de kant-en-klare bereidingen hun plaats op onze kaart. We zouden die bereidingen ook nooit van de kaart doen. Als het heel erg druk is, we hebben meer dan honderd zitplaatsen, dan kunnen we niet alles zelf koken, omdat de gasten dan veel te lang zouden moeten wachten. Service en snel serveren is heel belangrijk voor onze klanten. Een nadeel is dat we niet altijd de portiegroottes kunnen hebben die we willen waardoor we niet altijd de producten kunnen kiezen die we graag zouden willen hebben. Anderzijds helpt Vacutrade ons goed met nieuwe suggesties voor de kaart en met suggesties voor seizoensgerechten zoals Wild of gerechten voor de Feestdagen.”

Meer info

Dhr. Roeland Scheeren

PICASSO

Dorp 26

3920 Lommel

TEL & FAX 011/54 29 14