



*De slagroom van Polderland wordt Debic*

# ‘WE VINDEN DE KWALITEIT ECHT SUPER’



POLDERLAND SLAGROOM VAN FRIESLANDCAMPINA WORDT DEBIC. EEN NIEUWE NAAM DUS, MAAR DEZELFDE VERTROUWDE KWALITEIT, MÉT EEN AANTAL EXTRA'S. EEN BANKETBAKKER IN BEVERWIJK VERTELT OVER ZIJN ERVARINGEN MET DEBIC. “ECHT SLECHTE SLAGROOM HEB JE TEGENWOORDIG NIET MEER, MAAR NET ALS BIJ AUTO'S IS DE ENE WEL BETER DAN DE ANDERE.”

“**H**eeft het gesmaakt?” vraagt Paul Veldt, de eigenaar van Patisserie Leek in Beverwijk aan een mevrouw die net een taartje heeft gegeten in zijn tearoom. “Ja, het was weer heerlijk”, glimlacht ze, terwijl ze afrekent in de stijlvol, wit ingerichte winkel. Achter het glas van de toonbank staan kleurrijke gebakjes en bonbons uitgestald. De banketbakkerij bestaat al sinds 1912, meer dan honderd jaar dus. Veldt, wiens beide opa's, vader en ooms banketbakker waren, nam de zaak in 1995 over.



Sinds een paar weken gebruiken zijn medewerkers nu de nieuwe slagroom van Debic, een merk met een rijke geschiedenis en bijna vijftig jaar banketkennis. "We staan er positief tegenover", zegt hij van achter zijn bureau in het kantoortje achterin de banketbakkerij. "We gebruiken hier niet elke dag een ander soort slagroom. We zijn niet gevoelig voor kortingen en acties. Als de slagroom goed is, blijven we daarbij." Tot 24 jaar geleden maakten de banketbakkers hier hun slagroom zelf, maar de kwaliteit was niet altijd constant. "Van Polderland, en nu dus Debic, kun je echt op aan", zegt Veldt. "Het is een stabiel product. We krijgen niet elke keer wat anders."

### SMAAK, KLEUR EN LUCHTIGHEID

Bij de keuze voor Debic hebben de eigenaar en zijn medewerkers op een aantal kenmerken gelet. Zo moest de smaak uiteraard goed zijn. "Zacht in de mond, romig maar niet vet", legt hij uit. "Dus niet dat er een vette laag aan je gehemelte blijft zitten," licht zijn vrouw Nicole toe, die aan de andere kant van de ruimte achter haar computer zit te werken. De kleur van Debic Slagroom is daarnaast mooi wit, zegt hij. "Slagroomwit of romig wit, niet spierwit of te geel."

Ook het volume bevalt goed. "Het is luchtig genoeg en de opslag, wat er uit de vloeibare massa komt, is ook uitstekend." Ook over de stand en stevigheid is hij tevreden. "De slagroom de slagroom blijft stevig, ook de dag erna is dit goed zichtbaar. Ook blijft de slagroom glad aan de buitenkant, zodat de vormen mooi blijven."

### LANGER HOUDBAAR

Een voordeel van Debic ten opzichte van Polderland is dat Debic langer houdbaar is. "Dat is vooral handig voor kleinere bakkers die niet zoveel room gebruiken als wij",

zegt Veldt. "Bij ons wordt het twee keer per week aangeleverd." Maar liefst 170 à 180 liter room per week wordt er in zijn banketbakkerij gebruikt. In heel veel gebakjes en taarten gaat room, in misschien wel 50 procent van de producten.

Andere voordelen van Debic zijn de online recepten die het merk aanbiedt. "We kijken er regelmatig naar en halen er inspiratie uit", zegt Veldt. Debic zorgt verder geregeld voor vakinhoudelijke demonstraties en geeft updates en tips over de laatste trends in de markt. Ook komt er regelmatig een ervaren rayon manager langs in de banketbakkerij. "Niet alleen vragen ze hoe het gaat, maar ik kan ook al mijn vragen bij hen kwijt. Dit is een bijkomend voordeel van Debic."

### BIJZONDERE GEBAKJES

Patisserie Leek verkoopt sinds de afgelopen twee jaar, naast een basisassortiment van het bekende standaardgebak, nieuw ontwikkelde taarten en gebakjes die maar een paar weken te krijgen zijn. Veldt pakt het laatste nummer van het blad Patisserie, dat de banketbakkerij zelf laat maken, erbij. "Kijk deze gebakjes hebben we nu, maar volgende maand niet meer." In een ouder nummer staan foto's van gebakjes met andere vormen, kleuren, vruchten en versieringen. "Dat maakt het spannend, zowel voor onze klanten als het personeel. En het trekt meer mensen."

Een keer per jaar bestellen ze aan aantal verschillende merken slagroom. "Dan proeven en kijken we of we nog steeds de beste gebruiken", vertelt Veldt. "Voorheen gebruikten we altijd Polderland Slagroom en nu merken we met de Debic Slagroom geen enkel verschil in de bakkerij. De room van Debic is gewoon een goed product."