

VERDUBBELING WINKELOPPERVLAKTE VOOR CHOCOLATERIE PIERRE

MEER EN EFFICIENTERE PRODUCTIE DANKZIJ SCHAAVERGROTING

Chocolaterie Pierre, met winkels in Hillegom en Haarlem, verhuisde vorig jaar naar een nieuw pand in Haarlem. De winkel is dubbel zo groot en heeft de uitstraling van een chocoladepakhuis. Door de schaalvergroting kan er meer en efficiënter geproduceerd worden. Zo heeft elke winkel zijn eigen productieteam met eigen specialiteiten. De artisanale chocolaterieproducten worden ook online aangeboden via de webshop, ook te bestellen via de Chocolaterie Pierre app.

Mieke Masyn

BAKKER WORDT CHOCOLATIER

Het verhaal van Chocolaterie Pierre begint in 1994, in de bakkerij van Piet en Nelly van Soest.

Vandaag staat met Jeffrey van Soest de derde generatie in de zaak. Hij is bedrijfsleider in het filiaal in Haarlem, zijn ouders Gert en Karin runnen de winkel in Hillegom. "Mijn grootouders hadden eerst een bakkerij in Amsterdam, maar toen mijn opa een jaar of vijftig was, wou hij het wat rustiger aan gaan doen. De bakkersuren wogen zwaar door. Daarom zijn ze in Hillegom met een chocolaterie gestart, een klein winkelje. Chocolate was toen nog niet zo hot als nu, maar het liep heel goed en vijf jaar later verhuisden ze naar een groter pand."



De nieuwe winkel heeft de uitstraling van een chocoladepakhuis, met een open atelier, zodat de klanten de productie kunnen zien



De nieuwe gevel werd zwart geschilderd, waardoor het gouden logo goed uitkomt

TWEDE FILIAAL

"Vijf jaar geleden heb ik aangegeven ook in de zaak te willen stappen. Onder die impuls is er een tweede zaak bij gekomen, in Haarlem. Een tweede locatie was noodzakelijk, drie kapiteins op één schip, dat werkt niet. Bovendien hebben we zo ons klantenbestand kunnen verruimen. De mensen reizen best wel ver voor chocolade. Vroeger hadden we klanten tot Haarlem/Amsterdam, nu komen ze al vanuit Alkmaar (40 km van Haarlem, nvdv)", vertelt Jeffrey.

SCHAAVERGROTING IN HAARLEM

Vorig jaar verhuisde de winkel in Haarlem naar een nieuw pand. "Bij de opening van onze eerste winkel hier in Haarlem had ik dit pand al op het oog. Mocht het ooit vrijkomen, dan zouden we hierheen verhuizen", vertelt Jeffrey. De nieuwe winkel is nu twee keer zo groot. En die schaalvergroting was nodig.

"We konden niet genoeg mensen in de productie laten draaien en tegelijkertijd hadden we te weinig plaats voor de verkoop. Nu staan er twee mensen in de productie, met de feestdagen zijn dat er vier. Op het vlak van winkelverkoop zijn er twee mensen in dienst."

Opvallende gevel en industriële winkelinrichting

Jeffrey: "Dit is een hoog pand, met een uitzicht naar de hele straat. We hebben een hele grote gevel, en die mocht opvallen. Daarom kozen we voor zwart, ons logo komt er ook het mooist op uit. Verder wilde ik qua inrichting een industriële look, zoals een chocoladepakhuis. De steen die we vooraan gebruikten in de winkel, komt ook echt uit een fabriek uit België, die gesloopt werd. Daarnaast is het open atelier wat strakker, om de netheid van werken te benadrukken. We hebben de werkbanken ook dwars gezet, om de productie nog beter te laten zien aan onze klanten."



De vierkante doosjes met meeneemchocolade-producten verkopen heel vlot

LOGISTIEK

In beide winkels wordt hetzelfde assortiment aangeboden, een deel wordt in Hillegom gemaakt, een deel in Haarlem. "We rijden elke dag op en af om te bevoorraden. We kunnen efficiënter werken omdat we in grotere series kunnen werken. Elke winkel heeft zijn eigen productieteam, met zijn eigen specialiteiten. Zo dragen we hier noten, terwijl ze in Hillegom dan weer het ijs bereiden."

AANBOD

Bonbons

Elk seizoen wordt het assortiment van bonbons aangevuld met specifieke smaken, in de herfst is dat bijvoorbeeld eentje met sinaasappelkruidnagel, in de zomer meer citrus.

Jeffrey: "Klassiekers blijven praliné, karamel en slagroomvullingen. Een trend die wij zien, is de populariteit van specerijen en kruiden, zoals basilicum, munt, zeezout ... Momenteel hebben we ruim negentig soorten bonbons in het assortiment, inclusief de seizoenartikelen, maar zonder de feestbonbons.

Deze laatste zijn speciale uitvoeringen en smaken voor thema's zoals hartjes en roosjes voor Valentijn, speculaastruffels voor Sinterklaas, kerstfiguren ..."



De landkaart wordt gebruikt om de herkomst van origines uit te leggen tijdens workshops

Chocoladeartikelen

Chocolaterie Pierre biedt, naast de bonbons, ook heel wat andere chocoladeproducten aan, van dragees tot gedroogd fruit met chocolade en flikken. "We zien dat er meer en meer van deze producten verkocht worden. We bieden ze aan in vierkante doosjes die de klant makkelijk kan meenemen. We verkopen ook heel wat repen en bieden ook een assortiment om zelf te bakken, zoals een mix om chocomousse te maken. Die mixen zijn ingekocht, maar voorzien van een eigen verpakking, met een eigen gebruiksaanwijzing." In de winter wordt er ook warme chocolademelk aangeboden. "We vullen dan een meeneembeker met warme melk en voegen callets toe. De verkoopprijs is 3,25 euro, voor slagroom vragen we 0,5 euro. De chocolademelk is vooral populair bij toeristen."

Ijs

In de zomer wordt er ook ijs verkocht bij Chocolaterie Pierre. De winkel is dan ook langer open, tot 22 uur. "We hebben een twintigtal smaken, maar enkel ijs met chocolade. In elke smaak is er chocolade verwerkt, ofwel als basis, ofwel als toevoeging. Zo hebben we aardbeienijs met witte chocolade, wit chocolade-ijs met sinaasappel of sorbet van extra puur met vijgen."

WORKSHOPS

Met de uitbreiding van de winkel is er nu ook meer ruimte voor workshops. "We hebben nu plaats voor achttien à twintig personen, terwijl we vroeger met zes personen al volzet waren." Tijdens de workshops maken de klanten kennis met diverse activiteiten binnen de chocolaterie: pindarotsjes maken, kleuren van een holfiguur, bonbons maken ... Tussendoor doen we ook een proeverij van origines. Daarvoor hebben we in het atelier een landkaart met daarop de origines aangeduid." Kostprijs is 50 euro per persoon, deze vinden meestal op vrijdag en zaterdag plaats.

CHOCOLATERIE PIERRE ONLINE

Webshop

Klanten die de verse producten van Chocolaterie Pierre willen proeven, maar niet in de winkel raken, kunnen ook bestellen op de

webshop. Voor de standaardproducten, zoals bonbons, geldt 'op werkdagen voor 14 uur besteld, morgen in huis'. De verzending is gratis vanaf een bestelling van 50 euro, er kan ook voor gekozen worden om het product op te halen in de winkel.

Sociale media en app

"Vroeger adverteerden we vaak in kranten en consumententijdschriften, dat doen we nu minder. We merken dat communicatie steeds meer digitaal moet, en dan wel toegankelijk via de smartphone. Op Facebook hebben we nu zo'n 8.500 volgers. We hebben wel het gevoel dat de trend haar top heeft bereikt. Er wordt wel nog op gekeken, maar ze zijn iets minder actief. Nu zetten we meer in op Instagram. Beide accounts zijn aan elkaar gekoppeld. Wat op Facebook komt, komt ook op Instagram en omgekeerd. Zo publiceren we elke woensdag een nieuw chocoladerecept, met koppeling naar onze website en webshop. Verder zijn we ook de eerste chocolaterie in Nederland met een eigen app, die gratis te downloaden is via Google Play of de App Store. We zetten er nieuws en recepten op en natuurlijk kan er zo besteld worden in de webshop. De volgende stap is het koppelen van de digitale klantenkaart aan de app."



Chocolaterie Pierre heeft een eigen app

DROMEN VAN CHOCOLADECAFE

"Het is altijd mijn droom geweest om hier, in dit pand, een chocolaterie open te doen", antwoordt Jeffrey op de vraag wat zijn toekomstplannen nog zijn. "Maar een chocoladecafé openen is nog een verre droom. Een plaats waar je terecht kunt voor verschillende soorten chocolademelk en koffie, thee op basis van cacao, bereidingen met chocolade, gebak, churros met chocoladesaus ... Er zijn zeker nog geen concrete plannen, maar wie weet, over twintig jaar wordt het wel werkelijkheid. In tussentijd willen we dé chocolaterie uit de omstreken zijn, toonaangevend zijn in ons vak en topkwaliteit blijven leveren." □

Chocolaterie Pierre

Opstart: 1994

Locaties: Kleine Houtstraat 1, Haarlem – Houttuin 2, Hillegom

Website: www.chocolateriepierre.nl

Personeel: 25 collega's voor beide winkels in totaal

Aantal chocolade/jaar: 15.000 kg

Verhouding winkel-webshop: 80% winkelverkoop, 5% webshop, 15% derden (o.a. horeca en bakkerijen)

Omzetverdeling assortiment



Jeffrey van Soest