

Corona gør bageren digital på rekordtid

En webshop til landets bagere lanceres netop nu. På grund af Corona har CBP i Vejle – som bl.a. leverer råvarer til landets bagerier – sat ekstra turbo til udviklingen af en webshop. Forbrugerne og erhvervskunder kan så online bestille brød ved den lokale bager – til levering ved døren.

Engang stod rundstykkerne ved døren lørdag morgen, når familien stod op. Den mulighed er der igen – nu med digital hjælp. På grund af Corona satte CBP fra Vejle nemlig alle kræfter ind på at færdigudvikle en webshop til bagerne, så forbrugerne kan sidde hjemme og bestille friskbagt brød til levering ved døren.

Webshoppen er for både familier, virksomheder, storkøkkener og kantiner.

”Vi var i gang med at udvikle en webshop, men Corona fik os til at trykke speederen i bund, fordi pandemien især har fremrykket den almindelige forbrugers behov for også at kunne bestille og få leveret brød direkte fra bageren,” siger Ruben Solsø, Salgsdirektør fra CBP.

100 bagere om et år

Interessen fra bagerne er stor, og målet er, at 100 lokale bagere landet over er på webshoppen om et år. Bagermester og ejer Jes Aaby Jensen fra Vestbyens Bageri i Ikast har testet webshoppen som en af de første og er blandt de første kunder på webshoppen.

”Myndighederne opfordrer stadig os alle til at begrænse vores fysiske indkøb mest muligt på grund af Corona. Derfor er det ekstra vigtigt for os lige nu at have en vel-fungerende webshop, som kunderne kan bruge,” fortæller Jes Aaby Jensen.

Og kunderne er allerede i fuld gang med at bestille online. Jes Aaby Jensen fremhæver, at webshoppen er utrolig nem at bruge i hverdagen – både for bageren og kunderne. Her er både billeder og nøje beskrivelser af de enkelte produkter.

”Webshoppen er fremtiden og giver os nye forretningsmuligheder. Det er en ekstra mulighed for at handle, som kunderne sætter stor pris på, og den forbedrer vores muligheder for at planlægge, hvad vi skal bage samt levere eller sørge for er klar til ’klik og hent’,” forklarer Jes Aaby Jensen.

Webshop styrker den fysiske bagerbutik

”Bagerbutikken, som vi kender og holder af, vil også være der i fremtiden. Kunderne får stadig flere forskellige behov for brød, kager og snacking i løbet af dagen, og det kræver flere salgsmuligheder. Hvis man fx skal bruge flutes til aften og be-

stiller det på webshoppen, så kan man være sikker på, at bageren reserverer de ønskede flutes. Enten til levering ved døren eller ved 'klik og hent'. Vi forventer, at det kan løfte bageres samlede salg af friskbagt bagværk", siger Ruben Solsø.

En anden fordel er, at kunderne på webshoppen – i ro og mag – kan læse, hvad produkterne indeholder, herunder allergener.

"Hos CBP er vi basalt set sat i verden for at gøre en forskel for vores kunder. Derfor har det været så vigtigt at sætte ekstra fart under udviklingen af webshoppen. Den digitale løsning imødekommer kundernes øgede behov for online handelsmuligheder. Corona har tydeliggjort, hvor vigtig en salgskanal det er," siger Ruben Solsø.

Yderligere oplysninger kan fås ved henvendelse til:

Ruben Solsø, Salgsdirektør Bageri hos CBP, kontaktdata: 24 94 24 99.

Jes Aaby Jensen fra Vestbyens Bageri i Ikast har testet webshoppen som en af de første og er blandt de første kunder på webshoppen fra CBP. Han fremhæver den for sin brugervenlighed – både for bageren og kunderne.

Fakta om webshoppen

- Webshoppen er lavet ud fra princippet: lettest muligt at betjene for bageren og mest mulig selvbestemmelse i hverdagens brug
- 20 minutters intro - så kan bageren betjene webshoppen
- Kunderne kan på webshoppen se varedeklarationen på det enkelte bagværk og næringsindholdet. Det betyder også, at de fx kan se allergener og andre vigtige oplysninger. Se eksempel her: <https://vestbyen.mitbageri.dk/>
- Webshoppen bygger på CBP's bager it-system Premium Pro, som mange bagere har brugt i årevis i forbindelse med bestilling af varer. De er vant til at lægge opskrifter ind på deres bagværk. Ved hjælp af et flueben ved opskriften på fx franskbrød eller hindbærsmåller, kan produktdata og foto på bagværket automatisk hentes over i den nye webshop.

Fakta om CBP:

- Næsten 90 års erfaring inden for levering af kvalitetsråvarer til produktion af brød og kager
- Specialister inden for ingredienser, nonfood og bageriløsninger
- Markedsleder inden for levering af råvarer til håndværksbageren
- Stærk position inden for Instore detailkæderne Coop og Dagrofa samt kapitalkæder. Stigende salg til foodservice og semi-industri
- Supporterer køkkener og bagerier i foodservice
- Omsætter for mere end 430 mio. kr. pr. år
- Håndterer 40.000 tons ingredienser og nonfood ind/ud pr. år

- Ekspederer 57.000 ordrer pr. år
- Plukker 736.000 varelinjer pr. år
- 100 medarbejdere
- 12.000 kvm. lager med tør, køl og frost
- Ejet af Orkla siden år 1999