foo005_ja_nee.qxd 29-04-2004 15:34 Pagina 12

Ja en Nee TEKST: **Maarten Beernink** FOTO'S: **Hans Prinsen, Ruben Schipper, Jan Zandee, Michel Zoeter**

Aldi en afbakken?

Aldi en Dirk testen het afbakken van kleinbrood op de winkelvloer. In Nederland test Aldi het vooralsnog in één filiaal, maar in Duitsland zijn de broodjes al in meer winkels verkrijgbaar.

Nee, dit past niet bij Aldi

Ja, dit is de volgende stap

Dick Roele, algemeen directeur Bake Five:

"Dit betekent absoluut een gevaar voor de servicesupermarkten. Als dit experiment doorgezet wordt, doet Aldi dat voor prijzen die bij die formule passen. En dat zou betekenen dat wij toch weer moeten volgen. Afgebakken brood is toch een stuk toegevoegde waarde en dat is in de supermarkt gelijk aan marge. De marges voor de servicesupermarkten gaan dan weer onderuit. Dit past absoluut niet bij Aldi, het verbaast me dan ook. Want afbakken zie ik als toevoeging van een stukje fun op de winkelvloer. Bij Dirk verrast de stap me minder. Daar kun je niet meer praten van een discounter, het is een volwaardige topsupermarkt."

Erik Hemmes, consultant:

"Het afbakken van brood past heel goed bij een discounter. De laatste tijd besteden Aldi en Lidl meer en meer aandacht aan vers. Kijk naar agf en het toevoegen van verse zuivel, enkele jaren geleden. Servicesupermarkten besteden tegenwoordig meer en meer aandacht aan brood. Dat zie je ook aan de plaats in de winkel: het verplaatst zich naar het begin van de supermarkt. Aldi kan bij die trend niet achterblijven. Met de nadruk op brood haalt Aldi meer regelmatige klanten binnen. Als dit een uitbreiding van het assortiment betekent, kun je je wel afvragen waar de grens ligt."

foo005_ja_nee.qxd 29-04-2004 15:34 Pagina 13

Nee, kan eigenlijk niet

Edward Hamers, C1000-ondernemer in Oirschot:

"Hier in Oirschot hebben we sinds kort een Lidl, die de afvloeiing van klanten naar Best heeft tegengehouden. Een goede zaak, maar als discounters nog meer service-elementen gaan toevoegen, gaat zich dat uiteindelijk tegen hen keren. Hoe meer een discounter onze kant opschuift naar boven, hoe onduidelijker de positionering wordt. Dat zag je ook bij Edah. Edah was alleen maar succesvol als softdiscounter. Ze gingen concessies doen en dat zag je aan de formule. Als de discounters het experiment met afbakbrood doen slagen, vind ik het knap. Maar eigenlijk kan het niet."

Nee, dit is verrassend

Uli Schnier, ex-directeur Aldi:

"Ik vind dit een verrassende move van Aldi. Ik ken de test niet helemaal precies en kan dus ook niet oordelen, maar het lijkt me dat dit enorm arbeidsintensief is. Zeker als het personeel de broodjes op de winkelvloer moet afbakken. Het lijkt dus voor Aldi een aparte manier van doen, maar dat kan ook te maken hebben met de broodindustrie. Aldi pakt nu kansen die de broodleveranciers hebben laten liggen. Dit past dan wel in de trend van meer service, maar het lijkt me voor een discounter een vrij intensieve zaak."

'Met brood haalt discounter regelmatige koper binnen'

Discounters voegen steeds meer service toe. In Duitsland experimenteert Aldi zelfs met kinderhoeken op de winkelvloer. Agf-afdelingen hebben hun intrede gedaan en worden steeds uitgebreider. Ook in vers vlees en vleeswaren maken de prijsvechters een inhaalslag. Het afbakken van kleinbrood als harde broodjes, zachte bolletjes en croissants is de volgende troef waarmee Aldi en Dirk van den Broek proberen om ook klanten van servicesupermarkten aan zich te binden. Retaildeskundige Erik Hemmes noemt deze stap van de discounters logisch, omdat met brood een regelmatige koper wordt binnengehaald. Discounters hebben tot op heden te maken met consumenten die veel kopen, maar daarvoor niet wekelijks naar de winkel gaan.
Aldi test het afbakken van kleinbrood met de Obdamse bakkerij van Jac Braas, die een beperkt assortiment brood levert. Ingewijden vinden dit volgens het blad *Distrifood* een logische keuze, omdat dit assortiment goed aansluit bij dat van de Duitse prijsvechter. Braas heeft met Aldi afgesproken om geen retourrecht te hebben. Aldi Süd test het afbakken van broodjes op de winkelvloer al wat langer in het Duitse Wiesbaden. Daar is inmiddels een tweede filiaal aan de test toegevoegd.