

Persbericht

Barendrecht, april 2015

Een nieuwe Blik op Tafel!

Sinds onze start van ons bedrijf waren we al heilig overtuigd van het feit dat conserven hip en trendy kunnen zijn. 3 jaar na dato wordt deze mening gedeeld door meerderen, zo is er het boek Vis uit Blik van Bart van Olphen, opende onlangs het restaurant Tincan in Londen en presenteren wij voor u tijdens de Culiperslunch 'een nieuwe Blik op Tafel'.

Een Nieuwe blik op Tafel? De nieuwe manier van genieten.

Een nieuwe Blik op Tafel is een concept voor de horeca die graag haar gasten wil blijven binden en boeien met mooie producten die makkelijk en eenvoudig zijn te presenteren op verschillende momenten van de dag, waarbij de kwaliteit van de producten gegarandeerd dient te zijn.

Wat is het?

In dit concept worden de visconserven **in** het blikje op tafel geserveerd. Het blikje mag gezien worden, zo lekker en bijzonder is het. En natuurlijk ontzettend hip en trendy.

Het blikje wordt als een totaalconcept aangeboden, waarbij een stoere houten plank de verbindende factor is voor de te presenteren producten, namelijk:

- Vis in blik
- Brood
- Garnituren passend bij de receptuur van de vis.

De plank is zo ontworpen dat daarin de blikjes vis passen, brood kan worden gepresenteerd en er is ruimte voor diverse schaalpjes voor de verschillende garnituren. Door het geheel op de plank te presenteren ontstaat een totaalbeleving.

Hoe werkt het?

De gast maakt aan de hand van de menukaart zijn / haar keuze uit het assortiment van blikjes, waarna de horeca ondernemer deze presenteert op de plank met de bijpassende garnituren. Bijvoorbeeld de tabouleh (zie ook ons andere persbericht hierover). Afhankelijk van het aantal personen kunnen één of meerdere planken worden ingezet.

Op welke momenten?

Het concept is zo ontwikkeld dat het op diverse momenten van de dag door verschillende type horeca ondernemers ingezet kan worden. Zo kan het gepresenteerd worden als:

- Lunch
- High Tea
- High Wine
- Tapas
- Aperitief / borrelmoment



Welke voordelen biedt het concept voor de horeca?

- De horeca ondernemer biedt haar gasten een totaalbeleving.
- Het kan snel en eenvoudig worden ingezet voor de gasten op verschillende momenten van de dag.
- Derving is minimaal omdat blikje pas opengaat nadat het besteld is.
- De planken zijn stapelbaar waardoor weinig ruimte benodigd is.

Voor wie?

Voor de horeca die graag goede producten wil presenteren op een bijzondere manier, waarbij de kwaliteit van de producten in harmonie dient te gaan en de kwaliteit constant dient te zijn. Maar vooral voor de horeca die haar gasten wil verrassen met producten waarbij het verhaal achter het product naar voren komt en de herkomst van het product traceerbaar is.

Hoe te bestellen?

We bespreken graag uw wensen en de mogelijkheden van het concept. Neem contact op met Marc of Dineke van Bommel, te bereiken onder tel.nr. 0180 – 46 52 55 of E: dineke@bommelsconserven.nl

Over Bommels Conserven

Bommels Conserven is opgericht door Marc en Dineke van Bommel, twee levensgenieters die anderen graag willen laten meegenieten van mooie en eerlijke producten. Bommels Conserven ontdekte dat in het buitenland maar ook in Nederland prachtige conserven te koop zijn van zeer hoogwaardige kwaliteit en levert deze aan delicatessenwinkels, traiteurs, de horeca en consumenten.

Hoogwaardige conserven? Die bestaan! De definitie van conserven is het licht- en luchtdicht verpakken van voedsel om dit lang te kunnen bewaren. Dat verpakken kan bijvoorbeeld in blik, glas of andere soorten verpakkingen. Een lang houdbare verpakking gevuld met een culinair kwaliteitsproduct, daarmee onderscheidt Bommels Conserven zich.

Onze missie

Wij willen de consument via de speciaalzaken / horeca overtuigen dat conserven ook kunnen voldoen aan de versbeleving, eerlijk en hoogwaardig zijn, maar vooral ook trendy en passend in een wereld waarin alles snel gaat.

Onze producten

- Bommels Conserven importeert en exporteert conserven en aanverwante producten – variërend van zoet tot hartig - binnen Nederland en / of België van een hoogwaardige kwaliteit, gemaakt door kleinschalige trotse producenten, die gaan voor pure en eerlijke producten en zich onderscheiden door hun kwaliteit en uitstraling.
- Al onze producten hebben een verhaal. Dit verhaal wordt beschreven in onze [Delicatessenbijbel](#).
- Op www.bommelsconserven.nl is het hele assortiment te zien en te bestellen.

Noot voor de Pers:

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Dineke van Bommel van Bommels Conserven, telefoon 06 - 24 333 277 of via e-mail: dineke@bommelsconserven.nl.