

Albert Cuyp verrijkt met meer 'food'

Nu brood met extra kaas op de Albert Cuyp

Jarenlang zat de Albert Cuyp zonder bakker. En zeker op de grootste en bekendste markt van Nederland horen



brood en koek er gewoon bij. Ook uit onderzoek blijkt dat klanten graag brood en andere food producten toegevoegd zouden zien aan 't ruime markt-assortiment op hun 'Cuyp'. Tussen de groente, fruit, vis, kip en pinda's presenteren straks ook 2 nieuwe bakkers hun broodspecialiteiten. Extra belegd brood, want de Albert Cuyp is ook een 'Cheese Experience' rijker.

De eerste bakker heeft net zijn eerste dagen Albert Cuyp gedraaid: Bakker Mark Kroesen van bakkerij 't Stoepje. Zijn gele broodkraam met een ruim en betaalbaar assortiment vers brood en koeken valt zeker op tussen de kramen op de Cuyp. 'De enorme drukte en diversiteit aan klanten en de vrolijke Amsterdamse stemming brengen een bruisende en levendige unieke sfeer op de Cuyp, vertelt Mark enthousiast. Ook klanten zijn nu al verheugd, want regelmatig krijg ik aan mijn kraam te horen: 'he, he, eindelijk een bakker op Cuyp.' Ik heb er samen met mijn vrouw dan ook zin in om er precies voor de Badcuyp een groot succes van te maken.' Binnenkort wordt de Cuyp ook nog verrijkt met een ruim en smakelijk assortiment

Biologische broden. Tevens zullen er meer ondernemers met food producten aansluiten, waarvan een heuse 'Cheese Experience' de eerste aanwinst is.

Op de Albert Cuyp was altijd al een breed assortiment Hollandse en buitenlandse kaasspecialiteiten verkrijgbaar. Floris Roos was een van die marktondernemers, die met een breed kaas assortiment op de markt staat. Hij liep echter al lange tijd met 't idee rond om meer te doen met al die smaken en kaassoorten die er verkrijgbaar zijn.



Ook zag hij dat 't voor Buitenlandse toeristen soms lastig is een keuze te maken.

Hij bedacht het concept 'Cheese Experience' waarin 't verhaal over herkomst, smaak, bereiding van de kaas en 't 'proeven' centraal staan. Een enthousiaste Floris raakt niet uitgesproken over zijn nieuwe concept: 'Het is leuk om dagelijks op de markt te staan en je kaas te verkopen, maar tegelijk ook te bedenken hoe 't ook weer anders dan anders zou kunnen. Er valt over kaas zoveel te vertellen, maar daar had ik in mijn kraam letterlijk te weinig ruimte voor. Ik merkte dat klanten wel steeds meer interesse hebben in smaken en bijzondere soorten. Er wordt ook duidelijk meer kaas gebruikt in de keuken. Een 'kaasmuseum' hebben we hier in

Amsterdam niet en zo ontstond 't idee 'Cheese Experience' waarin vooral de totale 'kaasbeleving' voelbaar moet zijn.

En deze kaasbeleving past natuurlijk



perfect bij een markt als de Albert Cuyp. Het heeft even geduurd voor er een nieuwe kaasverkoopplaats beschikbaar kwam, maar nu is 't dan zover. Floris staat met zijn nieuwe opvallende kaastruck bij de entree 'Van Woustraat'

De ondernemersvereniging van de Albert Cuyp is in ieder geval ook verheugd met het nieuwe aanbod op de markt. Voorzitter Ben Bockstaal wenst Mark en Floris dan ook veel succes met hun nieuwe verkoopstek op de Albert Cuyp. Ook klanten reageren nu al erg enthousiast merkt hij vanuit zijn kraam op de markt!

PACOMER TRAITEUR

Tapas
Broodjes
Catering
Spaanse
Producten

Francisco Rodriguez

Gerard Doustraat 66
1072 VV Amsterdam
+31 (0) 20 4 711 323

info@pacomertraiteur.nl
www.pacomertraiteur.nl