



BOBBY DE GRAAF
VAN MCCAIN

WOW

-EXPERIENCE

DANKZIJ

WARMTECOATING

Gemiddeld eet een gast zijn bord in twintig minuten leeg. Het naastgelegen schaalkje friet - vaak een derde deel van het diner - is dan al bijna koud. Een domper op een leuk avondje uit... Laat er nu een oplossing zijn waarmee u het verwenmoment flink vergroot én bezorgkansen creëert!

"Restaurants hebben de steeds zwaarder wordende taak om de kritischer wordende gasten weer te verleiden." Dat zegt Bobby de Graaf. "Gasten willen bijvoorbeeld niet dat standaardfrietje op hun bord dat ze ook bij de shoarmaboer en cafetaria krijgen." Daarom legt zijn werkgever McCain de focus op producten met een coating. "Die coating houdt de warmte gevangen, tot wel twintig minuten. Zie het als een winterjas. Als het hard waait, gaat je lichaamswarmte er ook niet doorheen."

Vrienden maken met friet

Door het steeds drukker wordende leven willen mensen in hun vrije tijd genieten met familie en vrienden. "Tegenwoordig combineren mensen dat meer met uit eten gaan. Als ondernemer gaat het dan om het creëren van het ultieme verwenmoment, altijd en overal. Producten met een heldere coating bieden hiervoor de oplossing. Het zorgt voor een 'vers-uit-de-frituurbeleving', zelfs na twintig minuten", aldus Bobby. Ideaal dus om zowel aan tafel als bij bezorging een wow-ervaring te bereiken.

**FRIET IS
FEEST**

Friet met een v?

De coating paste McCain ook toe op een nieuwe, verrassende aardappelwedge; eentje in V-vorm. Horeca die écht iets bijzonders wil? Die scoort gegarandeerd met deze zogeheten crispers. "Hij heeft naast de warmhoudlaag een krinkel en schil!", juicht marketingspecialist Bobby. "De vorm ziet er heel leuk uit. Hierdoor voegt hij echt waarde toe op het bord van je gast."

Erepodium voor detail én hoofdzaak

Zaken die met bezorging bezig zijn, vergroten volgens de marketeer dankzij de crispers hun bezorggebied. "En serveer je ze op een bord, dan geef je ze net zo'n hoge eetbeleving mee als het hoofdgerecht. Gevolg? Een upgrade van het totaal!" Een slimme zet, meent hij. De ideeën voor de coating en andere nieuwe producten ontstonden trouwens na onder meer interviews die hij met ondernemers hield. "Ik ontdekte hierdoor dat er kansen voor ondernemers liggen en prikkel ze graag om die te benutten."

Feest in veel varianten

Het hele aanbod van McCain met warmhoudlaag heet het staycrisp-assortiment. Naast de crispers bestaat dit uit friet in 6 en 9 millimeter en varianten met schil voor een meer ambachtelijke uitstraling. "Vooral ondernemers die iets onderscheidends willen, kiezen hiervoor." Daarnaast kreeg de innovatieve, U-vormige friet fry 'n dip van het merk een upgrade met de warmhoudlaag. Ook hiervan biedt het merk een variant met schil. McCain-collega's zeggen vaak: friet is feest. Met zo veel keus klopt dat beslist. ■

COATING ALS EEN WINTERJAS





> Bezoek de ontdeksessie

Ontdekken hoe u een wow-experience creëert met verrassende aardappelspecialiteiten die lang warm blijven? Speciaal voor relaties van Horesca organiseert McCain een ontdeksessie. Aanmelden via uw Horesca horeca-adviseur.