

10 maart 2025

Online supermarkt Crisp introduceert dagvers gebakken desembrood van Jordy's Bakery

Een handjevol pure ingrediënten en een wekker die vroeg afgaat. Dat is wat de befaamde Rotterdamse bakkerij Jordy's Bakery nodig heeft om zijn broden speciaal voor Crisp-klanten dagvers te bereiden. En met dagvers wordt écht vers bedoeld. Want waar veel supermarktbroden toevoegingen bevatten om het 'extra lang vers' te houden, doet online supermarkt Crisp dat anders. Het smaakvolle land- en desembrood van Jordy's is gebakken op de ochtend van je bezorging, en wordt via een ultrakorte keten direct bij klanten thuis bezorgd. Desem, volkoren, meergranen, maïs, zonnebloem of spelt, dit is hoe brood hoort te smaken: met een knapperige korst, een luchtige kruim en een pure smaak. En omdat Jordy's alleen bakt in de volumes die door klanten zijn besteld, wordt er niets weggegooid. En ook dát is in supermarktland helaas niet vanzelfsprekend.

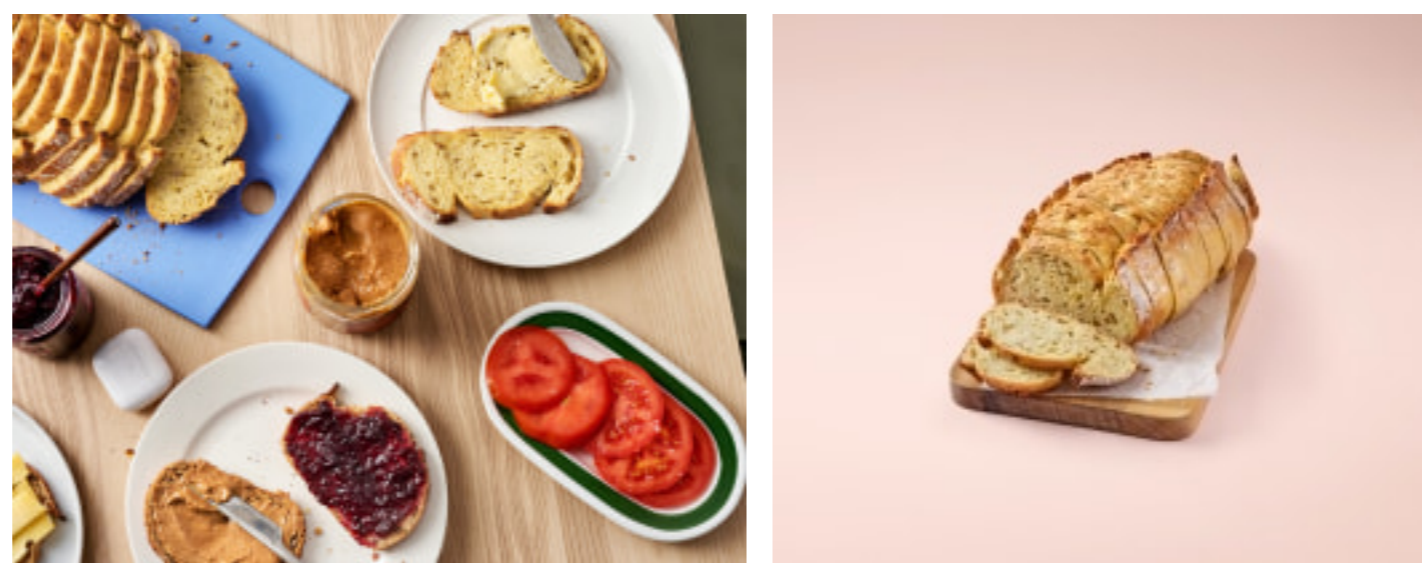


Een ultrakorte, verspillingvrije keten

Jordy's Bakery is sinds jaar en dag geliefd broodbakker voor Crisp, met een rijk assortiment diepgevroren broden. Maar brood dagvers gebakken bij klanten thuis leveren, is uitdagend en werkt alleen met een ultrakorte keten. Waar brood in traditionele supermarktketens meerdere tussenschakels nodig heeft, richt Crisp een alternatief systeem in. "Op het supermarktschap ligt brood te wachten tot het gekocht wordt óf bederft. Duizenden broden belanden hierdoor dagelijks van het schap in de prullenbak," vertelt Eric Klaassen, medeoprichter en Chief Product Officer bij Crisp. "Wij gebruiken realtime verkoopdata om alleen de hoeveelheden te laten bakken die één-op-één verkocht zijn. De broden worden via 'late insertion' aan de bestellingen toegevoegd. Op het allerlaatste moment dus, zodat vers ook echt vers is. En zo hoeven we gelukkig niets weg te gooien."

Brood zonder trucjes

De [Keuringsdienst van Waarde](#) legde het onlangs haarfijn uit. De traditionele supermarkt verzint steeds vaker trucjes om de versheid van brood te verlengen. Brood dat 'extra lang vers' blijft, is brood waarmee gerommeld is. Om het zacht te houden, sleutelt een fabriek aan de samenstelling ervan. Het resultaat: brood dat zijn smaak verliest, maar wel minstens een week goed blijft. Jordy's Bakery en Crisp werken al sinds 2022 samen voor bakkersbrood waar geen gekke toevoegingen voor nodig zijn. Na het kneden krijgt het brood 24 uur de tijd om te rijzen, waarna het wordt afgebakken in een steenoven. Het resultaat: smaakvol en dagvers brood dat echt naar brood smaakt. Maar dan zonder ervoor naar de bakker te moeten.



Voor alle beelden klikt u op onderstaande link:



[Beelden.zip](#)
22.55 MB

Crisp is de online supermarkt voor knettervers eten. De boodschappen-app heeft als missie om het voedselsysteem te veranderen door beter eten voor meer mensen bereikbaar te maken. Via de app kies je uit veelal lokale en seizoensgebonden producten, afkomstig van circa 900 kleinschalige boeren, makers, telers en kwekers. Met de kortst mogelijke route tussen boer en bord worden bestellingen door heel Nederland en Vlaanderen bij klanten thuis geleverd, op een moment dat de klant uitkomt. In 2024 behaalde Crisp het B Corp certificaat met 109 punten, als gevolg van verregaande duurzaamheidsinspanningen. Door onderzoeksbureau GfK werd Crisp zowel in 2022 als in 2023 uitgeroepen tot Beste Online Supermarkt (Formule Rapport FMCG E-commerce). Crisp is in november 2018 opgericht door drie vrienden: Tom Peeters, Michiel Roodenburg en Eric Klaassen.

Vera Möhrlein
PR-manager
veramohrlein@crisp.nl
+31(0)6 45 17 2626

Crisp
Lizzy Ansinghstraat 163-4
1072 RG Amsterdam

www.crisp.nl

