

BIJKERK[®]

PROFESSIONAL

BIJKERK



BIJKERK[®]
PROFESSIONAL



**Bezoek onze vernieuwde
internetsite!**

Zo blijft u altijd op de hoogte van de
laatste weetjes en acties!

HET INKOOPCENTRUM VOOR DE PROFESSIONAL.



PROFESSIONALS IN DE BREEDSTE ZIN VAN HET WOORD

BIJKERK PROFESSIONAL IS EEN LANDELIJK
OPEREREND BEDRIJF DAT ZICH HEEFT
GESPECIALISEERD IN ONTWERP, LEVERING
EN SERVICE VAN APPARATUUR EN INTE-
RIEURS VOOR DE HORECA, FASTFOOD,
BEDRIJVEN EN INSTELLINGEN.

Het bedrijf is gevestigd in een prachtig vormgegeven pand op het bedrijventerrein 'Stepelo' in het Twentse Haaksbergen.

Met de A35 en A1 in de directe nabijheid, is de locatie perfect. Goed bereikbaar voor bezoekers en afnemers en een prima uitvalsbasis voor de eigen medewerkers.

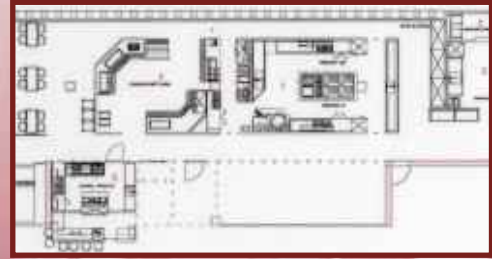
Bijkerk Professional is een specialistisch bedrijf dat zich beweegt in het midden- en topsegment van de markt. Met aansprekende referenties. Landelijk bekende bedrijven, waar dagelijks vele duizenden mensen gebruik maken van horecafaciliteiten die door dit bedrijf zijn verzorgd. Waarbij u moet denken aan een totaalconcept.



Want Bijkerk Professional levert en installeert niet alleen de apparatuur, inrichting en de bijbehorende 'gereedschappen', maar verzorgt desgewenst ook het complete ontwerp, inclusief routing en het logistieke concept.

Zodra u met de mensen van Bijkerk Professional om de tafel gaat zitten, kunt u ervan verzekerd zijn dat alles tot in de puntjes geregeld wordt.

De toevoeging 'Professional' staat tenslotte niet zomaar in het bedrijfslogo. Perfectie in het voorbereidende en uitvoerende traject: dat is Bijkerk Professional!



PROFESSIONEEL TOT IN HET KLEINSTE DETAIL.

TALRIJKE HORECA, FASTFOOD, INSTITUONEEL EN BEDRIJFSRESTAURANTS IN NEDERLAND ZIJN DE

AFGELOPEN JAREN DOOR BIJKERK PROFESSIONAL VOORZIEN VAN APPARATUUR EN INTERIEURS.

Keukens en interieurs op maat, afgestemd op de behoefte van de mensen die er in moeten werken. En dat is, naast aspecten als hygiëne en milieu, een uiterst belangrijk gegeven. En natuurlijk speelt ook de veiligheid een rol. Alle door Bijkerk Professional geleverde apparatuur is voorzien van het CE-keurmerk, HACCP, Arbo, ergonomie en rendement dus topkwaliteit.

In de onderhandelingen met de opdrachtgever krijgen al die belangrijke aspecten alle aandacht. Wensen, eisen en ideeën worden besproken en vervolgens op papier gezet. Daarna kunnen de ontwerpers aan de slag en krijgen ideeën langzaam maar zeker vorm. Deze handgetekende interieurontwerpen zijn zowel technisch als sfeervol en worden in 2D/3D gepresenteerd. Deze "levensechte" visualisering van ontwerpen spreken tot de verbeelding. De opdrachtgever kan zich op deze manier een goed beeld vormen van hoe zijn keuken en inrichting er uit gaat zien.



Mediacafé

BEAMERPRESENTATIE

Maar bij Bijkerk Professional gaan ze nog een stapje verder. Met behulp van een groot beeldscherm kan een 'virtueel' bezoek worden gebracht aan de keuken en inrichting. D.m.v. een beamerpresentatie wordt een wandeling gemaakt door het ontwerp.

BIJNA TASTBAAR, BIJNA WERKELIJKHEID.....

Als er overeenstemming is bereikt over het definitieve ontwerp en de uitvoering, wordt het vervolgtraject in werking gezet. Een goede planning en afstemming van de werkzaamheden, afspraken maken over levering en installatie, het hele logistieke verhaal.

En dan, exact volgens planning, staat de montageploeg bij de opdrachtgever voor de deur en wordt de opdracht volgens afspraak uitgevoerd. Snel, goed, efficiënt. Professioneel tot in het kleinste detail.





MAATWERK ALS CONSTANTE FACTOR.

DE STANDAARD INRICHTING BESTAAT NIET.

ZEKER NIET WANNEER HET GAAT OM PROFESSIONELE INRICHTINGEN, WAAR SNEL,

GOED, HYGIËNISCH EN VEILIG GEWERKT

MOET KUNNEN WORDEN.

IEDERE OPDRACHTGEVER HEEFT ZO Z'N

EIGEN WENSEN EN EISEN EN BIJKERK

PROFESSIONAL ZOEKT HIERVOOR DE JUISTE

OPLOSSINGEN.

Daarvoor wordt zaken gedaan met een groot aantal gerenommeerde producenten.

Bedrijven die in staat zijn om datgene te leveren wat gevraagd wordt. En die kunnen voldoen aan de hoge eisen die door Bijkerk gesteld worden. Eisen ten aanzien

van kwaliteit, materiaalkeuze, uitvoering, uitstraling en bedieningsgemak.

Geen opdracht is dezelfde, geen keuken is dezelfde. De variatie in wensen en eisen is dan ook groot, evenals de range aan mogelijkheden.



Temidden van deze diversiteit in vraag en toepassingen is de constante factor bij Bijkerk Professional het leveren van keukeninrichting en interieur op maat.

Prachtige keuken- en interieurinrichtingen, mooi voor het oog en uitermate praktisch om in te werken.





WAAR ANDEREN STOPPEN, GAAN WIJ VERDER...



1500 M² SHOWROOM



KLEINKEUKENMATERIAAL



LOGISTIEK CENTRUM



MEDIACAFÉ



DEMONSTRATIEKEUKEN

ALS HET AAN BIJKERK PROFESSIONAL LIGT, GAAT MEN ZELFS VEEL VERDER. EEN BEDRIJF DAT DE UITDAGING GRAAG AANGAAT OM OOK VOOR DE MEEST INGEWIKKELDE PROBLEEMSTELLING EEN OPLOSSING TE ZOEKEN.

FLEXIBILITEIT IS HIER EEN VAARDIGHEID, CREATIVITEIT IS HIER EEN KUNST, INVENTIVITEIT IS HIER GEWOON STANDAARD. EEN BEDRIJF DAT NIET VASTGEBAKKEN ZIT AAN TRADITIONEEL DENKEN MAAR VOORUITSTREVENDE IS, DE MARKT KENT EN VERKENT EN PROBEERT NIEUWE ONTWIKKELINGEN EEN STAPJE VOOR TE BLIJVEN.

Het bedrijf heeft een platte organisatiestructuur, waarin mensen werken die ieder hun eigen taken en verantwoordelijkheden hebben en kennen.

In het verkoopteam zitten de mensen die de producten aan de man brengen, in het creatieve team zitten de mensen die ideeën kunnen visualiseren, in het commerciële team zitten

mensen die heel scherp kunnen calculeren en in het uitvoerende montageteam zitten mensen die precies weten wat er van hen verwacht wordt en dat ook in de praktijk kunnen waarmaken.

Zij worden aangestuurd door een directie die op basis van een jarenlange ervaring weet wat de markt vraagt, verwacht en misschien...wel hoopt van een Professional als Bijkerk.



WETGEVING EN SUBSIDIES

Ook wanneer het gaat om andere zaken waarmee u als horeca, bedrijf of instelling te maken hebt of kunt krijgen, zoals (Europese) wetgeving, subsidieregelingen, milieuvoorschriften en eisen ten aanzien van hygiëne en veiligheid of financieringsmogelijkheden, heeft Bijkerk Professional de kennis en mankracht in huis om voor u het nodige 'veldwerk' te doen en u te informeren over nieuwe ontwikkelingen, mogelijkheden en beperkingen.

KORTOM:

DE BELANGSTELLING VAN BIJKERK GAAT VERDER DAN HET VERKOPEN VAN EEN NIEUWE

PROFESSIELE KEUKENINRICHTING. EEN BEDRIJF DAT DE EIGEN BRANCHE EEN WARM HART

TOEDRAAGT EN OOK ANDEREN WIL LATEN DELEN IN DE AANWEZIGE KENNIS, VAKMANSCHAP

EN ERVARING.



HET INKOOPCENTRUM VOOR DE PROFESSIONAL

HET INKOOPCENTRUM VOOR DE PROFESSIONELE ONDERNEMER. MET EEN 1500 M² SHOWROOM
WAARIN EEN GROOT AANTAL KEUKENINRICHTINGEN, SPOELKEUKENS, BEDRIJFSRESTAURANTS
EN FASTFOOD INRICHTINGEN WORDEN GEPRESENTEERD. TEVENS EEN APARTE HOEK VOOR
KLEINKEUKEN MATERIAAL EN -GEREEDSCHAPPEN, EEN EIGEN DEMONSTRATIEKEUKEN, EEN
OCCASIONCENTRUM EN EEN MEDIA-CAFÉ. WERKELIJK ALLES ONDER ÉÉN DAK!



DEMONSTRATIEKEUKEN

Opdrachtgevers kunnen hier hun koks aan het werk zetten om de nieuwste snufjes op het gebied van inrichting en apparatuur in de praktijk te testen maar ook worden hier demonstraties verzorgd. Deze demokeukens zijn flexibel in te richten naar de wens van de klant.

MEDIACAFÉ

In het aangrenzende Mediacafé, een uiterst smaakvol en gezellig engels ingerichte bar met herenkamer, kan een kopje koffie worden gedronken maar kan met even groot gemak een diner worden geserveerd.

Maar ook worden in deze ongedwongen, informele

entourage, kenmerkend voor Bijkerk Professional, virtuele beamerpresentaties gegeven en zaken gedaan tot op het hoogste niveau. Maar altijd met beide benen op de grond, met respect en een luisterend oor voor de man of vrouw aan de andere kant van de tafel. Een goede interactie tussen mensen leidt immers tot de beste resultaten!





WAT KAN BIJKERK PROFESSIONAL U ALS OPDRACHTGEVER BIEDEN:

- Ontwerp, levering en installatie van professionele apparatuur en interieurs
- 2D/3D kleur en virtuele ontwerp tekeningen
- Technische tekeningen
- Complete serviceverlening, onderhoud en montage
- 24-uurs Servicedienst 7 dagen per week
- 50.000 artikelen uit voorraad leverbaar (keuken-apparatuur, keukengereedschappen en aanverwante artikelen voor de horeca)
- Totaallevering van A tot Z door heel Nederland
- Servicecontracten
- Lease- en financieringsmogelijkheden
- volledige projekt coördinatie
- Totaalkennis van HACCP Milieu en veiligheidseisen
- 1500m² showroom
- Occasion hal
- Demonstratiekeuken
- Etcetra





EEN KIJKJE IN DE EIGEN KEUKEN

**MET DEZE BEDRIJFSBROCHURE GEVEN WE U
EEN KIJKJE IN ONZE EIGEN KEUKEN. EEN
'KEUKEN' WAAR WE TROTS OP ZIJN, WANT
HET IS HET RESULTAAT VAN EEN KLEINE
TWINTIG JAAR INVESTEREN IN ONS
BEDRIJF.**



De ervaring die we de afgelopen decennia hebben opgedaan, gecombineerd met de aanwezige kennis en het vakmanschap, stellen ons als bedrijf in staat om opdrachtgevers in de horeca, de fastfood, bedrijven en instellingen op hun wenken te bedienen als het gaat om keukenoplossingen op maat. Keukens en inrichtingen die aan de hoogste eisen voldoen als het gaat om uitvoering, ergonomie, efficiëntie en niet in de laatste plaats om kwaliteit. Dat milieu, hygiëne en veiligheid hierin een hele belangrijke rol spelen, mag duidelijk zijn.

Als 'Professional' weten we wat de markt van ons verwacht. En dat wij een belangrijke speler zijn in het midden- en topsegment zegt ons inziens een heleboel over het vertrouwen dat opdrachtgevers de afgelopen jaren in ons hebben gesteld. Een vertrouwen dat we niet zullen beschamen maar juist heel erg koesteren. Het geeft ons bedrijf bestaansrecht en het vooruitzicht op een goede toekomst.

**WE HOPEN SAMEN MET U IN ONS
MEDIACAFÉ NOG MENIG KOPJE KOFFIE TE
KUNNEN DRINKEN EN TE TOASTEN OP EEN
PRETTIGE SAMENWERKING.**





BIJKERK[®]

PROFESSIONAL

Industrieterrrein Stepelo

Metaalstraat 7

7483 PD Haaksbergen

T. 053 - 572 68 00

F. 053 - 572 78 00

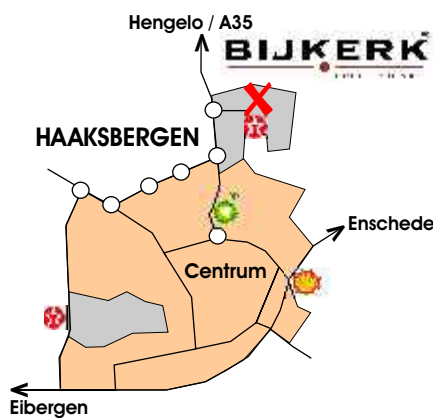
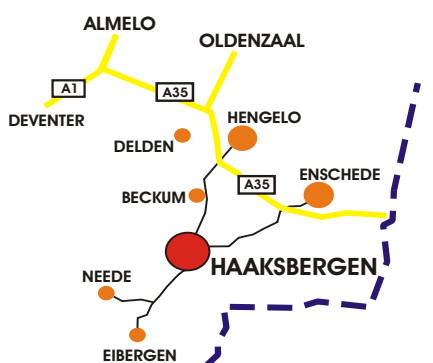
E. info@bijkerk.nl

I. www.bijkerk.nl



OPENINGSTIJDEN

maandag t/m vrijdag van 8.00 tot 17.00 uur



◀ KLIK OP PAGINA
BEZOEK ONZE INTERNET-SITE



◀ KLIK HIER
NIEUWSBRIEF AANVRAAG



◀ MEER INFORMATIE:
STUUR EEN E-MAIL

ROUTE VANAF A1

- op A1 afslag buren [29] rechts A35/enschede
- op A35 afslag twentekanaal [27] rechts N739/haaksbergen
- vervolg haaksbergerstraat door beckum N739/haaksbergen
- binnenkomst haaksbergen 1ste rotonde links metaalstraat
- metaalstraat 7, 300 meter links

