

Desserten.dk - hjemmeside for den søde tand

Forleden realiserede restauratør Heine Schriver en drøm med åbningen af en forretning specialiseret i kager og desserter.

- Allerede før jeg købte Lillering Skov og Gl. Høver gik jeg på iværksætteruddannelse med henblik på at åbne et dessert-hus i København, fortæller Heine Schriver og afslører dermed, at hans drøm om at åbne en decideret konditori- og dessert-forretning ikke er ny. Ad omveje realiseres drømmen nu med afsæt i køkkenregionerne på Restaurant Gammel Høver og med internettet som afsætningskanal.

- Efter at have fået restauranten har jeg grundlaget med Brian Brøckner, der også er konditor, samt to konditorelever, fortæller Heine Schriver.

Minimum 10 enheder

Forretningen tager udgangspunkt i en usædvanligt indbydende og informativ hjemmeside på www.desserten.dk og det hele baserer sig på bestilling og betaling via hjemmesiden samt afhentning på kroen.

Kunderne kan både være private, der ønsker at kræse for et hold gæster, men også engrossalg til hotelbranchen.

- Vi ligger allerede i forhandlinger med hoteller i Århus. For det første har de ikke kompetancen, men heller mandskabet eller tiden til at lave de "fancy" ting, men de vil gerne sælge det, siger Heine Schriver.

For at man kan gøre brug af webshoppen kræves blot, at man er indstillet på at købe 10 enheder af kager eller desserter. Desuden byder hjemmesiden på eksklusive vine, kaffe m.v.

- Jeg har prøvet at samle den bedste the og kaffe, der kan fås i Danmark. Tilsvarende gælder belgisk chokolade og



de bedste dessertvine, der findes i Danmark. Det hele er samlet på denne hjemmeside, siger Heine Schriver.

Noget for enhver pung

Det høje ambitionsniveau stiller imidlertid ikke krav om at kunderne skal være millionærer.

- Eksempelvis er der dessertvine fra 40 til 1.000 kr. pr. flaske, så der er plads til alle.

Jeg synes ikke, at det kun er for Liebhabere. Selvfølgelig er det for den, der vil betale for lidt "kræs", men man kan også købe almindelige brownies og cookies. Der hvor jeg tror vi har det største kundegrundlag er imidlertid designkagerne som ikke kan købes andre steder, siger Heine Schriver.

- Ideen med hjemmesiden er at man går ind og bestil-

Fra venstre ses Diana Kristensen, Charlotte Yde og konditorchef Brian Brøckner i gang med at tilberede eksklusive desserter.

ler senest fem dage før leveringen. Samtidig har man betalt via nettet og det hele kan herefter afhentes frisk-



lavet. Altså ikke noget med at kagerne har stået i vinduet en hel dag, siger Heine Schriver, der selvsagt er spændt på at finde ud af, om folk kan finde ud af at handle med levnedsmidler over internettet.

Hjemmesiden bør dog ikke blive en barriere, da den er både enkel og meget beskrivende opbygget, så kunden til mindste detalje kan se, hvad vedkommende køber.

Fælles passion

Afsættet for forretningen er Heine Schriver og konditorchef Brian Brøckners fælles passion for kager og desserter ud over det sædvanlige.

- Vi holder meget af det og synes, at vi er lidt unikke på området. Nu er der indrettet et helt konditori på Høver Kro og der er ansat to elever. Den ene er kommet helt fra Nordjylland for at stå i lære, siger Heine Schriver.

Nye produkter på vej

Ambitionsniveauet hos in-

dehaveren er højt.

- Succeskriteriet er at lave de bedste desserter i Danmark, og forretningen kan hænge sammen bare ved at producere til Høver Kro og Lillering Skov, siger Heine Schriver, der således har garderet sig mod at skulle bære penge til forretningen i måneds- eller årevis inden det viser sig om ideen kan bære.

- Jeg har allerede en liste over nye produkter som jeg også gerne vil have ind, når det hele kører. Jeg tror det kommer til at udvikle sig kraftigt. Især tror jeg meget på engros-siden. Alle vi har talt med virker meget interesseret, siger 33-årige Heine Schriver, der åbner det nye forretningsområde eksakt tre år efter at han 1. oktober 2004 overtog Lillering Skov og Gammel Høver.

