



Conceptontwikkeling

Innovatie & ontwikkeling van recepten is een permanent proces en cruciaal om u te onderscheiden.

In EBIC worden veelvuldig nieuwe producten en complete concepten bedacht en getest. Ook wordt al dan niet in samenwerking met ingrediëntenleveranciers, onderzoek gedaan naar nieuwe grondstoffen. Er wordt gewerkt in opdracht of in samenwerking en desgewenst kan er geheel zelfstandig getest worden.

Datum en tijd

Doorlopend

Programma

niet relevant

Doelgroep

- Industriële bakkerijen
- Ambachtelijk bakkerijen
- Grondstofleveranciers

Kosten

Kosten van conceptontwikkeling zijn afhankelijk van uw wensen en eisen. Neem voor een offerte op maat contact op met ons.