



Bestel 125 kg van volgende producten\*:  
*Commandez 125 kg des produits suivants\*:*

Rex  
**Synergie**  
 Original

Rex  
**Synergie**  
 Chia

Rex  
**Synergie**  
 Pistolet

GOLDEN  
**DINKEL**  
 variant

lex Blandink

lex Dinkel



Ontvang 1 product naar keuze GRATIS uit het bovenstaande assortiment + een gratis winkelpromotiepakket (poster, recepten, spaarkarten, brood/cake sjabloon, wobbler, broodprikkers).

*Recevez GRATUITEMENT un produit au choix parmi la gamme ci-dessus + un kit de promotion pour votre magasin (affiche, recettes, cartes de fidélité, gabarit, wobbler, piques à pain).*



\* Met een maximum van 1 pallet | \* Avec un maximum d'une palette



**Jubileumeditie**  
 100 jaar moutexpertise sinds 1926

**Édition anniversaire**  
 100 ans d'expertise en malt depuis 1926







Voor IREKS BELGIUM begon het allemaal op 18 oktober 1926. Toen startte in Wilsele de mouterij Dylamalt, een mijlpaal in de Belgische moutgeschiedenis. Op 28 maart 1960 werd Dylamalt overgenomen door IREKS GmbH en groeide het uit tot IREKS Belgium, waarmee het deel werd van onze rijke traditie in vakmanschap en technische expertise. Hoewel de oorspronkelijke Dylamalt-mouterij niet meer actief is, leeft de opgebouwde kennis en knowhow verder binnen de IREKS-groep die al sinds 1856 mout produceert en haar moutexpertise voortdurend verder heeft ontwikkeld. Dit jaar vieren we bij IREKS BELGIUM 100 jaar moutexpertise: een eeuw van passie, vakmanschap en een leven vol smaak.

De expertise van IREKS stopte echter niet bij mout. IREKS GmbH specialiseerde zich doorheen de jaren verder in de ontwikkeling en productie van kwalitatieve bakkerijgrondstoffen. Tegelijkertijd breidde onze kennis zich verder uit en groeide IREKS uit tot dé referentie in hoogwaardige speltproducten.

Vandaag beheerst IREKS een eigen volledige speltketen, van graankorrel tot gebruiksklaar eindproduct waarbij kwaliteit, innovatie, veiligheid en transparantie centraal staan. Dankzij onze vaste teeltpartners, jarenlange expertise, een eigen maalderij en een eigen analyselaboratorium garanderen we 100% zuivere en hoogwaardige spelt voor bakingrediënten, mouten en desems.

Doe mee met Speltember en geef jouw consumenten het geschenk van heerlijke spelt!

Dit traditioneel graan wint snel aan populariteit dankzij zijn karaktervolle smaak en ambachtelijke uitstraling. Steeds meer consumenten kiezen bewust voor producten op basis van spelt, wat bakkers heel wat kansen biedt. Met onze Speltember-actie speel je slim in op deze groeiende trend én zet je spelt extra in de kijker.

gratis  
gratuit



## Waarom meedoen als bakker?

### 1. Jouw voordeel als bakker

Voor elke bestelling van 5 zakken spelt (125 kg) ontvang je een gratis product naar keuze ...uit ons speltassortiment (zie achterzijde). Dat is directe winst op je aankoop!

### 2. Spaarkaartactie voor je klanten

Bij aankoop van 5 speltbroden krijgen klanten 1 speltbrood gratis. Zo maak je evenwichtig eten aantrekkelijk én beloon je loyaliteit.

### 3. Meer verkoop, meer marge

Door speltbrood actief in de kijker te zetten, trek je zowel voedingsbewuste klanten als fijnproevers aan. Met de spaarkaartactie stimuleer je herhaalaankopen op een eenvoudige manier.

### 4. Opvallend promotiemateriaal inbegrepen

Je ontvangt een gratis winkelpromotiepakket met affiche, spaarkarten en toonbankmateriaal om de actie professioneel en aantrekkelijk te presenteren.

Stuur ons een mailtje op [info@ireks.be](mailto:info@ireks.be) voor extra social mediamateriaal.

### 5. Onderscheid je van de concurrentie

Door mee te doen aan deze landelijke campagne rond spelt, positioneer je je als een moderne, voedingsbewuste bakker en versterk je je imago én klantenbinding.

**Actie geldig vanaf 1 augustus 2026 tot uiterlijk 30 september 2026.**

Al 100 jaar staan kwaliteit, ambacht en vakmanschap centraal. Tijdens deze jubileumeditie van Speltember bedanken we onze klanten met een exclusieve gouden jubileumfles als collector's item, bovenop onze vertrouwde actie.



*Pour IREKS BELGIUM, tout a commencé le 18 octobre 1926. C'est à cette date que la malterie Dylamalt a ouvert ses portes à Wilsele, marquant ainsi une étape importante dans l'histoire du malt belge.*

*Le 28 mars 1960, Dylamalt a été rachetée par IREKS GmbH et est devenue IREKS Belgium, s'inscrivant ainsi dans notre riche tradition de savoir-faire et d'expertise technique. Bien que la malterie Dylamalt d'origine ne soit plus en activité, les connaissances et le savoir-faire acquis perdurent au sein du groupe IREKS, qui produit du malt depuis 1856 et n'a cessé de développer son expertise en la matière. Cette année, chez IREKS BELGIUM, nous célébrons 100 ans d'expertise en malt : un siècle de passion, de savoir-faire et une vie pleine de saveurs.*

*L'expertise d'IREKS ne s'est cependant pas limitée au malt. Au fil des années, IREKS GmbH s'est spécialisée dans le développement et la production de matières premières de boulangerie de qualité. Parallèlement, nos connaissances se sont élargies et IREKS est devenue la référence dans le domaine des produits à base d'épeautre de haute qualité.*

*Aujourd'hui, IREKS maîtrise l'ensemble de sa propre chaîne de production d'épeautre, du grain au produit fini, prêt à l'emploi, en mettant l'accent sur la qualité, l'innovation, la sécurité et la transparence. Grâce à nos partenaires de culture attirés, à notre expertise de longue date, à notre propre malterie et à notre laboratoire d'analyse, nous garantissons un épeautre 100 % pur et de haute qualité pour les ingrédients de boulangerie, les malts et les levains.*

*Participez au Mois d'Épeautre et offrez à vos consommateurs de délicieux produits à base d'épeautre !*

*Cette céréale traditionnelle gagne rapidement en popularité grâce à son goût caractéristique et à son image artisanale. De plus en plus de consommateurs choisissent volontairement des produits à base d'épeautre, offrant ainsi de belles opportunités aux boulangers. Avec notre campagne de Mois d'Épeautre, vous profitez pleinement de cette tendance croissante tout en mettant davantage l'épeautre à l'honneur.*

## Pourquoi participer en tant que boulanger ?

### 1. Votre avantage en tant que boulanger

*Pour chaque commande de 5 sacs d'épeautre (125 kg), vous recevez un produit gratuit au choix parmi notre assortiment de produits d'épeautre (voir au verso). Un gain direct sur vos coûts d'achat !*

### 2. Action carte de fidélité pour vos clients

*À l'achat de 5 pains d'épeautre, les clients reçoivent 1 pain d'épeautre gratuit.*

*Vous rendez ainsi une alimentation équilibrée plus attrayante tout en récompensant la fidélité des clients.*

### 3. Plus de ventes, plus de marge

*En mettant activement le pain d'épeautre à l'honneur, vous attirez aussi bien les clients soucieux de leur alimentation que les fins gourmets. Grâce à l'action carte de fidélité, vous stimulez facilement les achats répétés.*

### 4. Matériel promotionnel percutant inclus

*Vous recevez gratuitement un kit de promotion en magasin avec affiches, cartes de fidélité et matériel de comptoir pour présenter l'action de manière professionnelle et attractive.*

*Envoyez-nous un e-mail à [info@ireks.be](mailto:info@ireks.be) pour obtenir du matériel supplémentaire pour vos réseaux sociaux.*

### 5. Démarquez-vous de la concurrence

*En participant à cette campagne nationale autour de l'épeautre, vous vous positionnez comme un boulanger moderne et soucieux de l'alimentation, tout en renforçant votre image et la fidélité de vos clients.*

**Action valable du 1er août 2026 au 30 septembre 2026 inclus.**

*Depuis 100 ans, la qualité, l'artisanat et le savoir-faire sont au cœur de notre métier. À l'occasion de cette édition anniversaire du Mois d'Épeautre, nous remercions nos clients avec une gourde dorée exclusive en édition collector, en plus de notre action habituelle.*