

De Zócijs, het verantwoorde saucijzenbroodje

Maiko van der Meer,
21 april 2011

Smilde Bakery



Achtergrond

- Consumentenbond november 2007: saucijzenbroodjes bevatten nogal wat zout
- Bladerdeegsnacks op scholen in de ban?
- Brancheverenigingen FNLI en VBZ sluiten covenant op zout- en vetreductie
- Servex wordt aangevallen op de verkoop van ongezonde snacks in de stationsrestauratie
- Directeur Voedingscentrum haalt uit naar saucijzenbroodje



Marktonderzoek vooraf

Kolomlabels: Waarom eet u (bijna) nooit een saucijzenbroodje?

Rijlabels: Zou u vaker een saucijzenbroodje eten indien het gezonder/minder vet zou zijn?

	Anders, namelijk:	Niet lekker	Ongezonder	Te vet	Duur	Moet opgewarmd worden	Geen tijd om snel even naar bakker/winkel te gaan	Totaal
Ja, absoluut	2 2,2%	0 0,0%	6 4,3%	9 4,4%	1 3,1%	0 0,0%	2 3,6%	20 3,2%
Ja, waarschijnlijk wel	17 18,3%	2 2,7%	39 28,1%	62 30,4%	6 18,8%	7 30,4%	12 21,8%	145 23,4%
Misschien	26 28,0%	24 32,9%	66 47,5%	94 46,1%	15 46,9%	10 43,5%	22 40,0%	257 41,5%
Nee, waarschijnlijk niet	26 28,0%	30 41,1%	21 15,1%	30 14,7%	5 15,6%	5 21,7%	16 29,1%	133 21,5%
Nee, absoluut niet	22 23,7%	17 23,3%	7 5,0%	9 4,4%	5 15,6%	1 4,3%	3 5,5%	64 10,3%
Totaal	93 100%	73 100%	139 100%	204 100%	32 100%	23 100%	55 100%	619 100%

**Doelstelling:
min. 25% minder vet & zout**



>200 laagjes bladerdeeg:

- Krokant
- Smaak
- Vette vingers?
- Kruimels?

Geur en uiterlijk/kleur
Van 't hele saucijzenbroodje

Wat gebeurt er na 2 uur onder een warmhoud lamp?



Verhouding vulling / deeg

Textuur en smaak van vulling

Technologie

- Bladerdeeg
 - Vetstof- en meelkeuze (en zout reductie)
 - Kned en bewerken/lamineren
 - Ongebakken, diepvries → op locatie gebakken
- Vulling
 - Vleeskeuze
 - Groenten en peulvruchten
 - Authentieke kruiding (en zout reductie)
 - Behoud textuur/ bite → op locatie gebakken

Dream team

- Deegbereider
- Proces technoloog
- Vlees expert
- Culinair expert
- Flavorist
- Voedingsingrediënten expert
- Voedingskundige
- Proefbakker
- Consumenten onderzoeker



Projectdeelnemers

- Samenwerking met:
 - Rijn IJssel Vakschool Wageningen,
 - Wageningen UR en
 - Carin Leenders de Vries (www.passionforfood.nl)



WAGENINGEN UNIVERSITY
WAGENINGEN UR



Smilde Bakery



Timeline

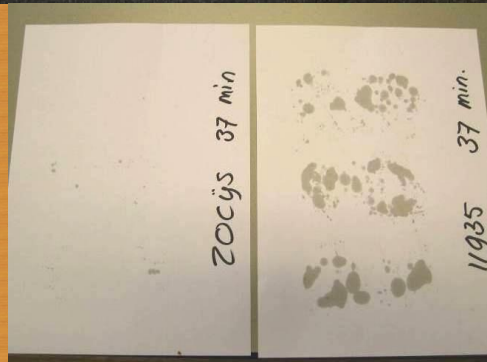
Datum	Fase
Q1 2008	Probleem definitie – wat is de target?
Mei 2008 –Feb 2009	In-house ontwikkeling – veel kennis over bladerdeeg, te weinig over vullingen
Feb-Juli 2009	Prototype ontwikkeling – met behulp van externe partners
Juli-Sept 2009	Pilots consumenten bij Albron en Servex locaties
Oktober 2009	Lancering Food Valley
Januari 2010	Lancering Horecava

Zocijs hier verkrijgbaar

BROODJE AAP?



Smilde Bakery



Voedingswaardenvergelijking

	Zócijs Per 100 gr (afgebakken)	NEVO saucijzenbroodje Per 100 gr (afgebakken)	% verschil
Energie	1254 kj 290 kcal	1634 kj 392 kcal	-26%
Vetten	16,1 g	24,3 g	-34%
- Verzadigd	8,7 g	11,1 g	
- Onverzadigd	7,0 g	10,1 g	
Zout	1,4 g	2 g	-27%

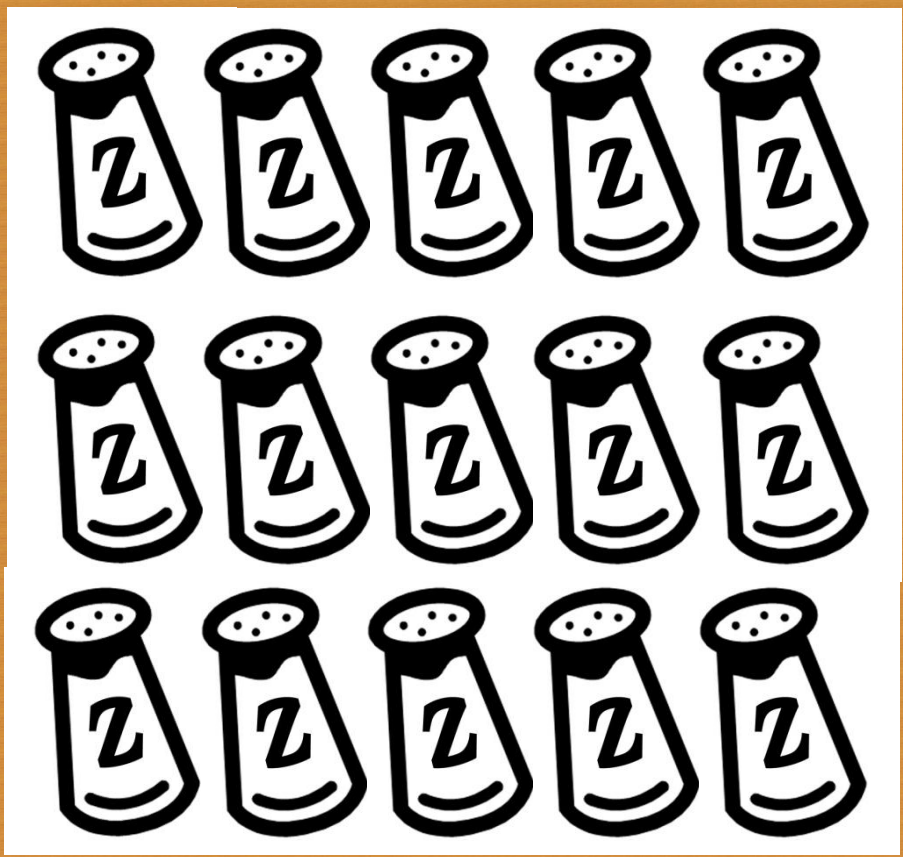
1 Zócijs bevat 225 kcal, 13 gram vet en 1,1 gram zout

Valt er nog wat gezondheidswinst
te behalen?

200 miljoen stuks
per jaar !!



120.000 kilo minder zout = ... zoutvaatjes
1,5 miljoen kilo minder vet = 6mio minder pakjes



Tussendoortjesvergelijker nu

Zócijs



225 kcal

Magnum



260 kcal

Appeltaart



280 kcal

Broodje kroket



307 kcal

Broodje gezond



326 kcal



Waar worden saucijzenbroodjes gegeten?

- Thuis
 - Supermarkt
 - Ambachtelijke bakker
- Buiten de deur:
 - Petrol catering
 - Bedrijfs catering
 - School catering
 - Etc.



Consumenten onderzoek

- Smaak panels (intern en extern)
- Servex locaties (Breda, Rotterdam)
- Rijn IJssel vakschool Wageningen
- Albron locaties (Rotterdam, Gouda)



Conclusies

- Minder vet en kcal is een veel belangrijker koopmotief dan minder zout
- Smaak, hoeveelheid vulling en bite is minstens net zo goed als alle huidige saucijzenbroodjes
- Minder/geen vet op je handen en/of servet
- Vrouwen gaan weer saucijzenbroodjes eten



Communicatie naar consumenten

- Naast elkaar met communicatie
 - Omzetverhoging: > 25% stijging
 - Vrouwen kiezen de Zócijs
- Vervanging met communicatie
 - Heavy users denken dat hij minder lekker is
 - Vrouwen kiezen de Zócijs
- Vervanging zonder communicatie
 - Lichte omzetverhoging doordat hij minder vet en lekkerder is



Lancering

- De Zócijs is betaalbaar: de consumenten prijs hoeft niet duurder te zijn dan de gewone roomboter saucijs
- Uiterlijk, smaak en bite zijn herkenbaar en beter, we moeten wel 'n saucijs blijven !!
- Volledige vervanging is mogelijk, dus hoeft hij niet als 'light' variant naast het 'gewone' saucijzenbroodje gepositioneerd te worden, kan wel...



Misset Horeca - Saucijzenbroodje van 30 meter

misset CATERING

Bakkerswereld - Nieuws: Grootste en gezondste sauci...

bakkerswereld

HORECA HOTEL RESTAURANT

Nieuws Vakkennis Vakvideo Vac

Wekelijks de achtergronden van het nieuws

Abonnee worden

Abonneren Adverteren Contact Site

ermeldin



Nominee

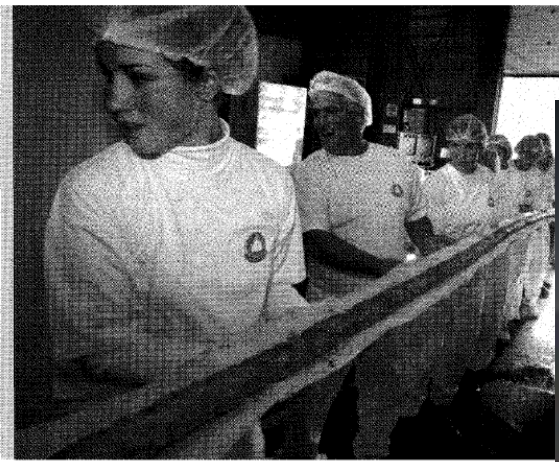
Food Valley®

Award 2010

De Zócijs minder...

- Agenda & Beurzen
- Links

gezondste saucijzenbrood een feit



DEERTIG METER SAUCIJZENBROOD VOOR HET GOEDE DOEL

Bij Smilde Bakery in Edam rolde gisteren een saucijzenbrood van 30 meter lang uit de oven. Daarmee vestigde de bakker een wereldrecord. De lange lekkernij wordt vandaag door de Rotary Wijkcommissie in Edam aangekocht. De opbrengst is voor het Kinderdiabetes Kookboek. De Nederlandse eten jaarlijks 200 miljoen saucijzenbroodjes. De wereldrecordpoging vraagt Smilde Bakery ook aandacht voor een gezond product met 25 procent minder vet en zout bevat. Foto: Cor de Kock



Volgens de ceo... toekoms in het bedrijf, dus niet...

Lees meer >

Recordpoging langste saucijzenbroodje

Op zaterdag 7 oktober 2009 om 16:36 uur

In het zogenoemde Food4You festival van 7 tot en met 11 oktober in Edam, komt Smilde Bakery uit met de Zócijs. Een nieuw saucijzenbroodje met 25 procent minder vet en calorieën. Om deze te winnen wordt er een wedstrijd gehouden.

25% MINDER VET, ZOUT & Kcal

Zócijs

EEN WEL ERG LEKKERDER SAUCIJS

25% MINDER VET, ZOUT & Kcal

Commerciële kansen

- Gezondheidsbevordering – vervanging leidt niet tot omzetverlaging, integendeel!
- Kans om een nieuwe doelgroep aan te spreken (vrouwen die verantwoord, maar toch lekker willen eten)
- Additionele omzet – zowel reguliere saucijzenbroodjes en de Zócijs aanbieden kan leiden tot aanzienlijke omzet stijging (20-40%)
- School- en overheids catering
- Nieuwe klanten !!



En wat gaat er nog gebeuren ...

- Verdere verbetering Zócijs® en uitbreiding van het assortiment met Beemster 30+ (reeds geïntroduceerd) en ontwikkeling frikandelbroodje/appelflap
- Verdere verbetering van kennis over grondstoffen en impact op smaakbeleving
- Verdere ontwikkeling met Novarin margarines (zusterbedrijf Smilde Foods) voor bladerdeeg



Nieuw

BEEMSTER 30+ KAASBROODJE



BEEMSTER®
PREMIUM BEEMSTERKAAS



30+

Smilde Bakery



ZóCIJS

EEN WEL ERG LEKKERDER SAUCIJS

25% MINDER VET, ZOUT & Kcal



Smilde Bakery

