



‘Gezond kan lekker en zeker betaalbaar zijn’

Consumenten willen steeds minder tijd besteden aan het bereiden van maaltijden, maar willen wel vers, lekker en gezond eten. BioCuisine levert een uitgebreid assortiment aan 100% ambachtelijke en vooral lekkere, biologische consumentenmaaltijden en maaltijdcomponenten, van vers vlees tot oud-Hollandse stamppotten, van soepen en sauzen tot oosterse gerechten.

Raymond Hertong van BioCuisine en zijn professionele team aan koks hebben jarenlang biologische (huis)merkproducten en

een compleet assortiment voor onder meer een a-merkleverancier geproduceerd. “Het is een misvatting dat biologische pro-

ducten relatief duur zijn. Gelukkig zien steeds meer consumenten dat bewust consumeren bijdraagt aan en invloed heeft op onder meer dierenwelzijn. Doordat wij onder de naam BioCuisine zelf een assortiment op de markt brengen, halen we een schakel uit de gehele keten en mede hierdoor verschilt de consumentenprijs niet veel met reguliere producten.” Door de expertise die het bedrijf heeft opgebouwd en de goede afspraken met toeleveranciers omtrent kwaliteiten etcetera is BioCuisine nu klaar om versneld en professioneel de markt in een breder spectrum te bedienen. “Wij willen gezond en lekker voor iedereen toegankelijk maken.”

Touch

“Met BioCuisine richten we ons dan ook op drie markten: de institutionele markt, catering en retail. Momenteel leggen we de focus op de retail door een breed assortiment met verrassende en verantwoorde kant-

en-klaarproducten voor een betaalbare prijs op de markt te brengen. Onze biologische producten zijn niet alleen lekkerder, maar ook duurzaam. Dit houdt in dat er zoveel mogelijk evenwicht is tussen ecologische, sociale en economische belangen. Het doel is om in de behoeften van het heden te voorzien zonder risico’s op tekorten voor toekomstige generaties”, aldus Hertong. “We willen voornamelijk de vergeten groenten meer onder de aandacht brengen bij de consument door bijvoorbeeld andere stamppotten op de markt te brengen dan de geijkte varianten. We bieden namelijk een puree van doperwtten-pastinaak, macaroni met broccoli en een boerenkoolstamppot met knolselderij. Het is net even iets anders en daardoor verrassend lekker. We noemen het wel eens de biologische keuken met een exclusieve touch, die overigens volledig in eigen beheer wordt geproduceerd”, zegt Hertong. BioCuisine heeft een profes-



sionele keuken die voldoet aan de nieuwste EEG-richtlijnen. “Hier worden op ambachtelijke wijze de maaltijden bereid. Tevens hebben we een inspannende vleesverwerkende afdeling waar elke dag verse grondstoffen worden verwerkt. Wij maken alle producten zelf en houden voortdurend streng toezicht op de kwaliteit en voedselveiligheid. Daarnaast zijn we in staat om recepten uit te proberen en is er een mogelijkheid om samen met de klant private labels te ontwikkelen. Ons team van specialisten heeft veel kennis en ervaring opgedaan binnen de drie markten die we bedienen en leert nog elke dag bij. Steeds meer consumenten herkennen onze producten en dat geeft meer en meer voldoening. De markt weet ons steeds beter te vinden.”

Uitstraling

Hertong brengt met BioCuisine een gamma aan premiumproducten op de markt dat een onderscheidende uitstraling heeft. “Voor we met BioCuisine begonnen, maakten wij een rondje langs een aantal supermarkten en viel het ons op dat de uitstraling van biologische producten in de schappen nogal wat te wensen overlaat. Niets ten nadele van de producten, maar consumenten kopen in eerste instantie toch met hun ogen en daarom is bij de eerste kennismaking het visuele aspect zeer belangrijk. De uitstraling van het BioCuisine-assortiment laat zien



dat het geen afspiegeling is van primair traditionele producten, maar een exclusievere lijn kant-en-klaarmaaltijden en maaltijdcomponenten. Op speelse wijze benoemen we de maaltijden net even anders en daardoor hebben ze onder meer een exclusievere uitstraling. Het logo is zeer bewust gekozen, namelijk groen en goud met een inkeping dat de letter V van verantwoord bevestigt. “Groen staat voor biologisch en ecosociaal en daarmee verantwoord en goud voor smaak en exclusiviteit; precies wat onze producten zijn. Met BioCuisine kiest de consument voor pure smaak en eerlijke teelt. Producten waar men bewust, vooral gerust en gemakkelijk van kan genieten.” De maaltijden zijn verkrijgbaar in rolverpakkingen en menuschalen. “Het product is vacuüm verpakt waardoor de smaak beter behouden blijft en een langere houdbaarheidsdatum heeft. Bovendien is de rolverpakking maatschappelijk verantwoord, doordat het

minder afval oplevert dan andere gangbare verpakkingen.”

Ondersteuning

“BioCuisine biedt een lekker en gezond assortiment aan waarmee de formule zich onderscheidt. Onze producten zijn een aanvulling voor de gehele productcategorie. BioCuisine ondersteunt het assortiment ruimschoots op de winkelvloer. “We moeten er samen met de ondernemers voor zorgen dat de producten in de winkelwagen belanden en dat consumenten er vervolgens voor terugkomen. Allereerst moet het assortiment opvallen en dit doen we door voldoende pos-materiaal

aan te bieden, zoals schapkaarten. We staan ook open voor activiteiten, zoals proeverijen.” Hertong vertelt zelf ook een keer een demonstratie te hebben gehouden in een supermarkt. “Op de winkelvloer kan je als ondernemer veel leren, vandaar dat ikzelf onze producten heb laten proeven. Ik merkte dat de gemiddelde consument nog over een kleine drempel moet om biologische producten te kopen. Hij vindt het vaak te duur. BioCuisine kan dit beeld wegemen en gaat er ook alles aan doen om de klant te informeren dat er goede, lekkere biologische producten te verkrijgen zijn.”

Beter voor elkaar

Het assortiment beslaat een scala aan maaltijden en maaltijdcomponenten; van verse gerelateerde vleesproducten tot oud-Hollandse stamppotten, purees, soepen en sauzen tot oosterse gerechten, maar ook een hachee en diverse soorten pasta's behoren tot het assortiment. “We zijn altijd in beweging en altijd opzoek naar nieuwe, lekkere biologische maaltijden”, zegt Raymond Hertong, algemeen directeur bij BioCuisine. “Doordat biologisch geteelde planten en dieren de tijd krijgen om te rijpen en te groeien, zonder allerlei kunstmatige ingrepen, hebben de eindproducten veel meer smaak. Wij werken met seizoensproducten en zoveel mogelijk uit eigen land. Hierdoor zijn niet alle producten het gehele jaar door te verkrijgen. Net zoals vroeger dus, maar net even anders. Andijvie in de zomer en boerenkool in de winter. Om een product biologisch te mogen noemen, moet de productie aan bepaalde wettelijke eisen voldoen. Op de naleving daarvan vindt toezicht plaats. Biologische producten en het productieproces worden streng gecontroleerd door Skal, dit is de certificerende instelling voor biologisch producerende bedrijven. Ons Skal-nummer is 025390”, aldus Hertong.



Voor meer informatie:
BioCuisine BV
Tel.: 053-7112431
www.biocuisine.nl

