

Novarin: de nieuwe generatie industriële bakkerijmargarines

Romi Smilfood lanceerde eind vorig jaar met Novarin een concept dat staat voor een lijn bakkerijmargarines waarmee industriële bakkerijen spelenderwijs en innovatief kunnen bouwen aan verantwoorde en smaakvolle producten. Het bedrijf wil dat Novarin de standaard wordt in de markt van industriële margarines en het concept proactief, baanbrekend en trendsettend is in de Europese bakkerijindustrie.

Romi Smilfood, dat net als het moederbedrijf Royal Smilde gevestigd is in Heerenveen, vindt dat er nog veel winst te behalen valt als het gaat om het verminderen van verzadigd vet in bakkerijproducten. "Met Novarin, de nieuwe generatie industriële margarine, bieden wij de markt de mogelijkheid om het verzadigde vetgehalte in bakkerijproducten zoals bijvoorbeeld cake, walsen en korstproducten met minimaal 33 procent te verlagen. Hierbij blijven smaak en textuur dezelfde", begint Product Manager Industrie Karin Visser haar verhaal. Collega Chris van Rooijen, bij Romi Smilfood werkzaam als Productontwikkelaar Industrie, is ook bij het interview aangeschoven. Visser en Van Rooijen staan samen aan de basis van Novarin en lanceerden het nieuwste concept van Romi Smilfood na een intensieve ontwikkelperiode van bijna twee jaar.

Visser typeert de werkwijze van Romi Smilfood als proactief. "Wij creëren vraag in de markt door het aanbieden van nieuwe mogelijkheden in de toch wel wat traditionele industriële bakkerijsector."

Gezondheid

De Product Manager Industrie weet dat producenten in de bakkerijsector erg gericht zijn op smaak. "Op zich is dat niet ver-

Romi Smilfood

Romi Smilfood (margarine, oliën en vetten) is een van de drie business units van de Royal Smilde Food Group. De andere twee business units zijn: Smilde Bakery (bakkerij) en Fano Fine Food (koelvers). De Royal Smilde Food Group is na 145 jaar nog steeds een zelfstandig familiebedrijf. De onderneming beschikt over dertien productielocaties en verkoopkantoren die te vinden zijn in Nederland, België, Duitsland, Frankrijk en Engeland. Geëxporteerd wordt er naar negentig landen. In totaal biedt het bedrijf werk aan duizend werknemers. Bij de business unit Romi Smilfood zijn 135 mensen werkzaam.

rassend. Koekjes worden immers verkocht, omdat mensen ze lekker vinden en niet omdat ze goed voor de gezondheid zijn. Toch staat gezonde voeding tegenwoordig volop in de belangstelling. Vooral bij de consument, want die kiest in deze tijd naast gezondheid, voor gemak en genieten. Hij wil een makkelijke keuze kunnen maken voor verantwoorde dan wel gezonde en vooral smaakvolle producten. Kortom: mensen leven bewuster



Karin Visser en Chris van Rooijen van Romi Smilfood.

dan ooit. Een feit is dat een teveel aan de inname van verzadigde vetzuren en transvetzuren het risico op obesitas en hart- en vaatziekten verhoogt. In de bakkerijsector is hier nog winst te behalen, de inname van verzadigde en transvetzuren komt voor een groot deel uit deze productgroep. Wij, als Romi Smilfood, leveren graag een bijdrage aan gezondere bakkerijproducten. Om de consument de juiste keuze te kunnen laten maken, is het zeer wenselijk dat de retail meehelpt aan innovaties door bijvoorbeeld schapruimte te creëren."

Taskforce

Sinds 2003 bestaat de Taskforce Verantwoorde Vetzoursamenstelling. Het doel hiervan is om voor 2010 bij te dragen aan de overheidsdoelstellingen om de verzadigde vetinname naar maximaal tien energieprocent en de transvetinname naar maximaal één energieprocent te verlagen. Ook de bakkerijsector heeft zich aan deze afspraken gecommitteerd. Om de Taksforce te laten slagen, moeten de houdbaarheid, smaak en textuur van producten behouden blijven en actieplannen dienen innovaties te stimuleren.

Volgens Van Rooijen is Romi Smilfood met het concept Novarin uniek in Europa in het aanbieden van gezonde margarine voor de bakkerijsector. Het Novarin-concept is gebaseerd op verantwoord genieten en kent momenteel vijf bouwstenen. "De basis van Novarin is de eerste bouwsteen en die staat voor een ongeharde samenstelling. Dit houdt in dat de vetten in Novarin nagenoeg transvetvrij zijn. De tweede staat voor de mogelijkheid van vetreductie en de derde voor reductie van verzadigd vet. De vierde geeft aan dat natuurlijke ingrediënten, indien gewenst, zijn toe te passen. De vijfde bouwsteen staat voor de mogelijke voedingsclaim die op het eindproduct is te plaatsen, zoals 'minder verzadigd vet' of het 'Ik-Kies-Bewust-Logo'. Met behulp van de bouwstenen kan een onderneming zijn product elk gewenst gezondheidsimago meegeven. In het kort komt het er op neer dat Novarin staat voor een lijn bakkerijmargarines waarmee de klant spelenderwijs en innovatief kan bouwen aan verantwoorde en smaakvolle producten dan wel concepten volgens het principe van Play, Build en Create. Waarbij wij dan ook steeds meer de rol van applicatiespecialist gaan vervullen."



Volgende stevig

Vooral voor de gelamineerde producten als croissants en bladerdeeg is het lastig om het verzadigd vet substantieel te reduceren. Naarmate het verzadigd vet daalt, neemt ook de stevigheid af en daarmee de verwerkbaarheid. Visser: "Novarin biedt zelfs voor deze productgroepen een uitstekende oplossing. De bakkerijindustrie kan hiermee concreet een eigen invulling geven aan gezondheid binnen hun eigen sector. Uiteindelijk gaat het gebruik van Novarin er in resulteren dat door de bakkerijsector gezondere producten zijn te maken met goede smaak en textuureigenschappen. Dat hiermee bovendien de doelstellingen van Taskforce zijn te behalen, is iets waar wij graag ons steentje aan bijdragen."

Novarin is een concept dat zich vooral richt op toegevoegde waarde en niet op prijs. "De applicatie en het gewenste gezondheidsimago van de margarine bepalen de samenstelling en daarmee de prijs. "Over het algemeen hebben de producten van Novarin een vergelijkbare prijs, maar met een gezonder imago", aldus Van Rooijen.

Visser en Van Rooijen zijn van mening dat het Novarin-concept zich al heeft bewezen. "De vraag naar het verbeteren van de vetzoursamenstelling van bakkerijproducten is onomkeerbaar. De vraag naar producten van Novarin wordt alleen maar groter wan-

neer het banketschap (retail) deze trend gaat uitdragen, zodat de gehele sector zich kan bewijzen in het aanbod van bewuste producten voor elk genietmoment. Wij hopen dat het zo snel mogelijk gebeurt, want wij zijn er klaar voor", besluit Product Manager Industrie Karin Visser.



Vooral voor de gelamineerde producten als croissants en bladerdeeg is het lastig om het verzadigd vet substantieel te reduceren.

Minervum 7485
4817 ZV Breda
(076) 572 94 36

Dijkstra

verpakking

PP Zakjes
Kruisbodem
Blokbodem
Zijvouw
Vlak

BEDRUKT MOGELIJK VANAF 10.000 st.

Puntzakken FIESTA
Nieuw design
Leverbaar in 4 kleurencombinaties

LEVERBAAR MET PUNTZAK HOUDER

VERZEGELBARE
CUPS

BEDRUKTE PP
VELLEN

BEDRUKTE PP
RONDELLEN

www.dijkstraverpakking.nl