

Nieuwe producten zijn nodig

'Boerenkaas is een sterk product en behoeft geen aanpassing!' Steeds meer boerderijzuivelbereiders constateren echter dat een kleine aanpassing het product net iets unieker kan maken en dat ze hiermee mogelijkheden creëren om zich te onderscheiden in de markt. Daardoor biedt het ook meer ruimte voor een goede prijs. Productinnovatie is meer dan een modewoord.

GEA VAN DER PUIJL EN HENK TEN HAVE

Komend voorjaar gaat een nieuw project van start onder de naam 'Productinnovatie boerenkaas en boerenzuivel'. Dit project wordt financieel ondersteund vanuit de Taskforce Multifunctionele Landbouw. Ook de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders levert een bijdrage en de leiding berust bij Gea van der Puijl. Van 2004-2007 heeft een soortgelijk project plaatsgevonden. Dat was gericht op het ontwikkelen van nieuwe 'buitenlandse' kaassoorten. Gebleken is echter dat de bereiding van een geheel nieuwe kaassoort voor veel producenten een erg grote stap is. Dit nieuwe project richt zich op vernieuwing van meer soorten boerderijzuivelproducten. De organisatoren verwachten dat productvernieuwing en de ontwikkeling van nieuwe concepten belangrijke kansen bieden voor de makers van boerderijzuivel.

Inhoud project

Het project omvat zes groepsbijeenkomsten. Tijdens deze bijeenkomsten komen onderwerpen aan bod omtrent het ontwikkelen en het op de markt zetten van een nieuw product. Enkele voorbeelden: Aan welke producten heeft de consument behoefte? Wat is belangrijk bij het ontwikkelen en verkopen van een nieuw product? Welk product ga ik maken? Onder andere een ervaren kaasverkoper en een marketingdeskundige helpen u bij het

vinden van antwoorden op deze vragen. Zij zullen ingaan op het belang van een goed concept en maken u deelgenoot van hun eigen ervaringen in het handels- of afzetkanaal van zuivelproducten. Ook zult u zelf een eenvoudig marketingplan opstellen. Naast aspecten die te maken hebben met de afzet van de kaas, wordt tijdens elke bijeenkomst aandacht besteed aan de bereiding van producten. Van de deelnemers wordt verwacht dat zij thuis op 'keukenschaal' experimenteren met de bereiding van nieuwe zuivelproducten. Tijdens de bijeenkomsten worden de resultaten geproefd en beoordeeld en worden mogelijkheden voor aanpassing en verbetering besproken. De deelnemers lichten hun ervaringen toe, zodat ook de anderen daarmee hun voordeel kunnen doen.

Vervolg

In eerste instantie wordt gestart met zes groepsbijeenkomsten. Als er voldoende deelnemers zijn die na deze bijeenkomsten een concreet idee hebben voor een nieuw product, krijgt het project een vervolg. Daarin zal meer aandacht zijn voor individuele begeleiding bij het optimaliseren van nieuwe producten. Denk hierbij aan technologische ondersteuning door deskundige technologiën bij het verder ontwikkelen. Ook wordt advies gegeven bij het uitwerken van een goed marketingconcept met een

logo, website, folder en promotiemateriaal. Tijdens deze tweede fase zullen weer een aantal groepsbijeenkomsten plaatsvinden waarin de ervaringen van de deelnemers worden uitgewisseld. De Taskforce Multifunctionele Landbouw heeft zich bereid verklaard om ook een vervolgproject financieel te ondersteunen.

Deelname

Voor dit project worden boerderijzuivelbereiders die kansen zien voor nieuwe producten en daar ook daadwerkelijk mee aan de slag willen, uitgenodigd. Het project bestaat uit zes bijeenkomsten (van circa 10.00-15.30 uur). De bijeenkomsten zullen plaatsvinden om de ongeveer drie weken in de periode februari-juni 2010. Voor zover mogelijk zal rekening worden gehouden met de woonplaats van de deelnemers. Er kunnen maximaal twintig personen deelnemen. Voor deelname is een eigen bijdrage verschuldigd van 250 euro per deelnemer. Aanmelden kan tot en met 8 januari 2010. Na die datum hoort u of u daadwerkelijk deel kunt nemen aan het project. Indien het maximale aantal van twintig deelnemers wordt overschreden, zal de stuurgroep een keuze maken uit de aanmeldingen. Loopt u al langer rond met de gedachte iets nieuws te willen maken, maar komt u er niet toe, dan is dit uw kans. Deelname aan

dit project kan het ontbrekende duwtje in de rug zijn.

Aanmelding

Mocht u belangstelling hebben voor deelname aan het eerste deel van het project (zes groepsbijeenkomsten) dan kunt u zich aanmelden bij Gea van der Puijl, tel. 06 17 55 22 39, e-mail: geavanderpuijl@zuiveladvies.nl. Indien u nog vragen heeft over deelname, kunt u natuurlijk altijd contact opnemen.

Stuurgroep

Het project wordt begeleid door een stuurgroep. Daarin hebben zitting: Marga Mooren namens de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders, Barend Koelman namens het Vakcentrum,

Maarten Fischer namens de Taskforce Multifunctionele Landbouw van het ministerie van LNV en Gea van der Puijl als projectleider. De stuurgroep denkt mee over de best mogelijke invulling van een goed programma en wil de deelnemers waar mogelijk ondersteunen bij het ontwikkelen en succesvol vermarkten van nieuwe producten. ➔



1



2

'Nieuwe producten ontwikkelen moet je samen doen'

Maarten Fischer (Taskforce Multifunctionele Landbouw): "De boerderijzuivelsector is een oude en belangrijke landbouwtaak. Naast de 'gewone' Boerenkaas is er nog flink ruimte voor nieuwe boerderijzuivelproducten, blijkt uit marktonderzoek dat wij hebben gedaan. Consumenten vinden nieuwe producten fantastisch. Het volume hoeft niet altijd groot te zijn; je kunt kiezen voor een afzetkanaal waarbij de marge groot is. Natuurlijk is productvernieuwing niet voor iedereen weggelegd en is er maar beperkt plaats in de cursus. Maar innovatie binnen de sector en de variëteit aan producten zijn van belang voor alle boerderijzuivelbereiders."

Mieny Tuten (zuivelboerderij De Knapenvelder): "Tijdens het vorige project over productinnovatie heb ik de Sallandër ontwikkeld. Ik was al heel lang van plan om een verse boerenroomkaas te maken. Toen ik over het project las, dacht ik: dit is mijn kans. Nieuwe producten ontwikkelen moet je samen met collega's doen; ik heb veel van de medecursisten opgestoken. In de groep hing ook een heel open, eerlijke sfeer en dat voelde goed. Sommigen hadden al een nieuw product gemaakt en wilden het verder professionaliseren. Daarvoor was de cursus ook heel geschikt. In een eventuele vervolgcursus zou ik nog wel wat dieper op de marketing willen ingaan."

Barend Koelman (Vakcentrum): "Speciaalzaken zijn een belangrijk afzetkanaal voor boerderijzuivelproducten, zo niet het belangrijkste. Omgekeerd zijn boerderijzuivelproducten heel belangrijk voor speciaalzaken omdat ze zich ermee kunnen onderscheiden. Productvernieuwing is een moeizaam proces, maar keihard nodig. Speciaalzaken zijn trendsetters en hebben constant behoefte aan nieuwe producten. Die moeten niet lukraak worden ontwikkeld; er moet gekeken worden naar wat de markt wil. De nieuwe producten moeten iets toevoegen en natuurlijk van hoge kwaliteit zijn."

1 Kruiden, zowel in als op de buitenkant van de kaas.

2 Ook de vorm kan onderscheidend zijn.

3 Iets voor de kerstdagen?

3

