

De opmars van social media in de foodwereld

Robert Kroon roept fabrikanten op: ‘Neem TikTok serieus!’

KOOG AAN DE ZAAN – De zomer staat weer voor de deur! En los van de heerlijke temperaturen en lange, warme zomeravonden, betekent dat natuurlijk: de Foodybox zomer! *Levensmiddelenkrant* sprak Foodybox-grondlegger Robert Kroon van marketingbureau Kroon op het Werk over de nieuwste troef van de Foodybox: een heuse TikTok-specialist.

Foodybox | door Yentl Boexke Strik

“Fabrikanten laten veel te vaak kansen liggen als het gaat om socialmediakanalen”, stelt Kroon. “De meeste producenten hebben een eigen website en daarnaast een Facebook- en Instagrampagina, maar in de wereld van TikTok zijn nog maar weinig van deze leveranciers thuis.”

Dit komt volgens Kroon door de onjuiste associatie die mensen hebben met dit kanaal. “Veel mensen denken bij TikTok onrecht aan dansende tieners, maar inmiddels is het medium veel breder dan dat. Dit beeld moet nodig worden bijgesteld”, zegt de managing director.

Marketinginstrument

“TikTok kan heel goed worden gebruikt als marketinginstrument waarmee je duidelijke analyses kunt maken”, vertelt Kroon. Zo brengt het medium niet alleen in kaart wat de gemiddelde leeftijd van de kijker is, maar zelfs hoe lang de uiting weet te boeien. “Wanneer ze afhaken binnen twintig seconden is er duidelijk iets aan de hand.”

Mits op de juiste manier ingezet kan TikTok dus een waardevolle aanvulling zijn voor de fabrikant. “Dit kanaal kent

echter wel een maar”, zo legt Kroon uit. “Marketeurs zijn altijd bezig om hun product te verkopen en dat moet je op TikTok niet doen, want dan haken de kijkers af.” Dit blijkt uit eigen onderzoek van het marketingbureau achter de Foodybox. “TikTok is een ‘content-driven’-kanaal: alles valt of staat met de boodschap achter het product. De maker moet duidelijk voor ogen hebben welk verhaal verteld moet worden, niet welk product verkocht moet worden. Daarbij moeten de filmpjes bijvoorbeeld een component van humor bevatten. Maar veel producenten blijken hier geen heil in te zien.”

TikTok-specialist

Het is reden genoeg voor Kroon op het Werk om een TikTok-specialist in huis te halen. De 19-jarige Glijn de Jong voorziet de klanten van de Foodybox van goede adviezen voor het maken van productcontent, en hij kan ook worden ingezet om de video’s te maken. “We richten ons hiermee op de klanten die de bal op dit moment laten liggen. We willen hun duidelijk maken: pak de draad op en neem TikTok serieus”, aldus Kroon.



TikTokspecialist Glijn de Jong.

Zomerfruit: verrassend zoete VON-bramen

Dit jaar is er een nieuw ras bramen beschikbaar, de VON-braam. Deze braam is zoeter dan zijn wat zure voorganger. Daarnaast is de braam groter van formaat, dus meer smaak en sap in elke hap. Met de nieuwe zoete VON-bramen wil The Greenery nog meer consumenten verleiden om vaker bramen te eten. De braam kent vele eetmomenten en mogelijkheden: door de yoghurt, in een smoothie of als gezonde snack. De VON-braam steelt de show in elk gerecht in smaak, kleur en geur! Heb je eenmaal van deze braam ‘gesnoept’, dan verzekerer wij: je wilt meer!



Collageen, de lijm van je lichaam

De zon, ongezonde gewoonten, stress en erfelijkheid zorgen ervoor dat de aanmaak van lichaamseigen collageen afneemt. Maar het is vooral ouderdom die je collageeraanmaak remt. Rond de leeftijd van 25 jaar stopt het lichaam met de productie van collageen. Die verminderde collageenproductie kan zich uiten in leeftijdsgebonden degeneratie zoals rimpels, gewrichtspijn en botverlies. Extra collageen innemen helpt bij het sterk houden van het bindweefsel in je lichaam. Zo zullen je gewrichten soepeler aanvoelen en mag je rekenen op een gezonde uitstraling.

Feel Beautiful met watermeloen van Purasana combineert rundercollageen, vitamine B3, C en biotine voor een gezonde huid en een stralende haardos. Adviesprijs € 26,95.



Marne Groninger mosterd in handige knijpfles

Marne mosterd maakt eten nog lekkerder. Dat is waar we elke dag met een team in Groningen hard aan werken. Inmiddels doen we dat al 128 jaar. De grove mosterd heeft plaatsgemaakt voor onze bekende Groninger variant. Want als Gronings merk kan onze lekkere Groninger mosterd ook niet ontbreken in de handige knijpfles. Ideaal voor buitengebruik, zoals bij de bbq, de picknick of op reis. Of gewoon in je koelkast!

Daarnaast een goede en gezonde keuze, aangezien het een vegan product betreft. Wat maak jij ervan met Marne?!



Oven & Airfryer noten van Verse Klassennoten

Geniet van de perfecte combinatie van lekker én gezond snacks met de Oven & Airfryer noten van Verse Klassennoten; om zelf thuis te roosteren in de airfryer of oven. De heerlijke geur en smaak van versgebrande warme noten; net als op de markt of in de notenbar!

Open de beker, giet de bijgevoegde zonnebloemolie over de noten en schud voor een gelijkmatige verdeling. Rooster de noten 7 minuten in de airfryer (150°C) of 7-10 minuten in de oven (180°C). Voeg afhankelijk van de variant de bijgevoegde rozijnen, cranberry's of het zout toe. Even laten afkoelen en smullen maar!



Nieuw van Almhof: Almhof bites

Ken jij onze nieuwe Almhof bites al? Een kern van fluweelzachte yoghurtcrème, omhuld met een knapperig laagje chocolade. Zoals de naam het al zegt, zijn Almhof bites in bitesize formaat en dus perfect voor de kleine trek of om te delen. Zo geniet je van de volle en romige smaak van Almhof in een jasje van knapperige chocolade.

Wij beloven je: dit is *love at first bite!*



Van der Meulen Bruschetta rondjes om zó te snacken

Van der Meulen heeft een nieuwe range met ronde Melba toast geïntroduceerd in een krakend nieuwe verpakking.

Een van de nieuwe producten zijn de Bruschetta rondjes, deze toast met extra vierge olijoelie is op smaak gebracht met een mix van tomaat, knoflook, basilicum en een vleugje witte peper. Superlekker om zo te snacken, maar natuurlijk ook heerlijk met een smeerseltje of om mee te dippen.



Nieuw: ERU Prestige Tube en ERU Prestige Smokin' Hot Slices

ERU Prestige, bekend van de gerijpte smeerbare kaas in het iconische vierkante kuipje, breidt uit met handige tubes en robuuste plakken. Het vullen, garneren en toppen van snacks en gerechten met krachtige, gerijpte kaas doe je in een handomdraai met de ERU Prestige Tube. ERU Prestige Smokin' Hot Slices zijn handig per stuk verpakte plakken kaas met een karakteristieke smaak: rokerig, pittig én friszoet.

Erop of eronder, ERU Prestige maakt jou gerecht of snack nog lekkerder. Kijk voor recepten en inspiratie op www.eru.eu.



Echt zomers met Fruitage by Rodenbach fruitbier

Fruitage by Rodenbach is een heerlijk fris fruitbier. Gebrouwen met liefde, 100% natuurlijke ingrediënten en zonder kunstmatige toevoegingen. Geschonken in een uniek aperitiefglas en geserveerd met ijsblokjes, een schijfje limoen en een blaadje munt. Fruitage is een echte dorstlesser en laag in alcohol (3,9%). Het perfecte cocktailalternatief. Lekker bij frisse fruitsalades.



Nieuw van Remia: Rebel Red American Ketchup

Remia maakt het met de American BBQ Sauces mogelijk om genieten van onvervalste Amerikaanse Smokey BBQ-smaken. Maar Amerika is meer dan alleen (Smokey) BBQ en staat ook bekend om andere populaire gerechten zoals hamburgers, hotdogs, mac 'n cheese en coleslaw.

Nieuw is de Rebel Red, een American Ketchup met maple syrup-smaak, appelciderazijn, gerookte paprika en subtiele rooksmak. De Rebel Red is onderdeel van de American Favorites. For Real Food Lovers!

