

Bedrijven geloven in de kracht van de Foodybox

‘Proef, creëer en deel culinaire ervaringen’

KOOG AAN DE ZAAAN – De Foodybox is een trouwe terugkomer in *Levensmiddelenkrant*. Gemiddeld zo’n vier tot zes keer per jaar stuurt Kroon op het Werk, pr-specialist op het gebied van food & drinks, een doos vol met nieuwe en bestaande merkproducten naar honderd geselecteerde food- en lifestylebloggers, en naar vijftig culinaire en lifestyle-redacties van kranten en tijdschriften. Zij beoordelen de producten en plaatsen content op hun socials en platforms. Op die manier zorgen ze voor media-aandacht voor de bedrijven die deelnemen. De hierdoor verkregen informatie verwerkt Kroon op het Werk in een rapportage voor de deelnemers.

Foodybox | door Nanja Pol

Levensmiddelenkrant laat zien welke producenten met de kersteditie van deze box meedoen om op deze manier de aandacht te vestigen op hun producten. Robert Kroon, eigenaar van het communicatiebureau zegt: “Het zijn stuk voor stuk bedrijven die geloven in de krant van de Foodybox. De reden van deelname is veelal: meer bekendheid genereren, zowel online als offline, voor producten en merken.”

In de laatste box van het jaar zitten de Salad Toppers van Good4U, de stoopeerdropjes van Oldtimers, Maaslander 30+

Proteïne, Kroepoek Sweet Chili van Wilthagen, Limburgse mosterd van Marne en Raclette van Emmi. Ook zit er in deze kersteditie een theedooek van Again and Again, gemaakt van 100% gerecycled textiel dat wordt verzameld en verwerkt door moederbedrijf Circularity. Opmerkelijk, vindt Kroon: “Wij hebben een start-up de kans gegeven om met de Foodybox mee te doen zonder dat zij daarvoor hoeven te betalen. De reden hiervoor is dat Kroon op het Werk een steentje wil bijdragen aan een betere wereld en waste wil voorkomen.” De pr-specia-

“ Samenwerken is de snelweg naar meer volgers en views

list kwam eerder dit jaar al met een sustainable box waarbij de focus lag op duurzaamheid.

Digitale explosie

Al tien jaar geeft Kroon de effecten van diverse socialmediakanalen, waaronder Instagram, TikTok, Facebook, YouTube en Pinterest voor de deelnemende bedrijven weer. Kroon: “In een tijd waarin deze platforms constant in beweging zijn, trends als de wind komen en gaan, en online media zich in razend tempo ontwikkelen, rijst de vraag: hoe navigeer je als bedrijf in 2024 door deze dynamische veranderingen? De sleutels tot succes liggen in het proeven, creëren en delen van onvergetelijke culinaire ervaringen.” Hij verwacht een Instagram- en TikTok-explosie in 2024 en geeft tips voor het omgaan met deze “wervelwind van digitale trends” om content voorop te laten lopen in onze steeds sneller veranderende digitale wereld.

Digitale ontwikkelingen

“Durf te experimenteren en post regelmatig. De algoritmen worden steeds slimmer, maar het blijft een avontuur. TikTok-statistiek lijken soms net een achtbaan, dus blijf experimenteren met korte video’s op zowel Instagram als TikTok. Gooi regelmatig wat nieuws in de mix, want wie weet waar je volgende post je naartoe kan brengen”, aldus Kroon. Ook adviseert hij om de nieuwste technologieën en platforms in de gaten te



De Foodybox kerst uitgesteld op de redactie.

houden en niet stil te staan, vooral op het gebied van artificial intelligence. “Blijf op de hoogte van de laatste snufjes die jouw contentcreatieproces kunnen verbeteren. Denk aan automatische ondertiteling die bijna perfect werkt, zoals in de Caption-app. Wie weet wat er over een paar maanden mogelijk is.”

Sleutelfactor voor het algoritme

Een volgend advies is om de dialoog aan te gaan met het publiek: “Verbind met je volgers alsof je vrienden bent. Reageer op opmerkingen, vraag om feedback en laat zien dat je hun mening waardeert. Een echte connectie met je publiek

is niet alleen cruciaal voor betrokkenheid, maar het is ook een sleutelfactor voor het algoritme”, zegt Kroon. En samenwerking is eveneens van groot belang, vindt Kroon. “Bundel je krachten met andere makers of bedrijven om een breder publiek te bereiken. Samenwerken is de snelweg naar meer volgers en views. Diversifieer je content en ontdek nieuwe horizonten”, aldus de pr-specialist.

Als laatste noemt Kroon de kracht van de persoonlijkheid: “Maak jezelf uniek en herkenbaar. Spreek je publiek aan alsof je een-op-eenadvies geeft. Maak oogcontact, wees authentiek en onderscheid jezelf van de rest. Jouw unieke karakter is jouw geheime wapen. In de wereld van 2024 is het niet genoeg om bij te blijven; je moet vooruitrennen. Grijp deze tips, omarm de veranderingen en zorg dat jouw bedrijf de ster wordt in het digitale speelveld. Het is tijd om te stralen!”

Foodybox in ‘24

Met en weten, volgens Kroon Op het Werk. “Bij ons op kantoor geloven we hier heilig in. Hier wordt voortdurend in geïnvesteerd. We willen tot in de puntjes weten wat er gebeurt met de online #kohw-acties”, zegt Kroon. Alle posts en uitingen worden nauwlettend gemeten en gedocumenteerd. Hiermee wil het bedrijf zijn Foodyboxklanten een grote meerwaarde geven.

Vanaf januari 2024 gaat zijn bedrijf een nieuwe, eigen AI-technologie inzetten door middel van een zoekrobot die nog meer gedetailleerde informatie aangeeft. De eigenaar van Kroon op het Werk laat verder weten dat er in elke box van 2024 een artikel zit met een goed doel, net als bijvoorbeeld de theedooek in de kerstbox van dit jaar.

Winnaars Foodybox

De twee winnaars van de Foodybox Herfst zijn inmiddels bekend: het zijn Joyce Broekhaar van Jacobs Douwe Egberts en Lourens van Breden van Fortuin. Zij ontvingen allebei de Foodybox kerst.

Planning Foodybox 2024

Foodybox Pasen 20 maart
Foodybox zomer 5 juni
Foodybox herfst 25 september
Sustainable box 30 oktober
Foodybox kerst 11 december

Meedoen met de Foodybox

Bedrijven die meer informatie willen, kunnen contact opnemen met Kroon op het Werk en bellen naar 020 4820824. Een mail sturen kan ook: robert@dekroonophetwerk.nl.

Oldtimers seizoensdrop – verrassing in het schap

Start de winter goed met onze heerlijke stoopeerdrop! Oldtimers seizoensdrop is er voor de liefhebber die graag verrast wil worden. De drop bevat alleen pure ingrediënten zoals Arabische gom, zoethout, kaneel en kardemom. De seizoensdrop is vegan en glutenvrij. Door onze dropmakers vakkundig in vorm gegoten en geglands voor een verrassend mondgevoel. De unieke smaak van stoopeer zorgt in combinatie met kaneel en kardemom voor een zoete en kruidige smaakbeleving.

Oldtimers, smaak met karakter.



Maaslander 30+ Proteïne – een plak power

Het allerlekkerste, gezonde broodje kaas is zo gemaakt met de handige voorgesneden plakken van Maaslander 30+ Proteïne. Deze kaas is laag in vet – vergeleken met een 48+ kaas – én van nature hoog in proteïne. Deze bron van natuurlijk eiwit is goed voor je spieren. Dé kaas voor bewuste genietters en sporters die wat extra proteïne kunnen gebruiken, is verkrijgbaar bij alle supermarkten.

Maaslander 30+ Proteïne, voor als je net wat extra power kunt gebruiken.



Kroepoek Sweet Chili van duurzaam gevangen Noordzeegarnaal

Kroepoek is een geliefd product bij de Nederlandse consument. Met onze nieuwe sweet chili-smaak willen we de consument activeren die in is voor lekker, duurzaam en beter.

Waarom **beter**? Omdat er van de Noordzeegarnalen namelijk minder nodig zijn om een smaakvolle kroepoek te maken. Deze duurzaam gevangen smaakvolle Noordzeegarnaal wordt, samen met andere natuurlijke ingrediënten als witte peper, gember en foelie, krokant gebakken tot een heerlijke, verantwoorde kroepoek. Zo blijven er meer garnalen in de zee.

En dat is duurzaam en **beter**, toch?



Geef je eten wat extra's met de Limburgse mosterd van Marne

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.

Ons unieke Limburgse recept geeft Marne Limburgse Mosterd een ware bourgondische smaak. Een milde mosterd met in natuurlijke azijn gewelde mosterdzaadjes. Die zaadjes geven een heerlijke, pittige bite als je erop kauwt. Onmisbaar bij de borrel of in je (kerst)gerecht.

Wat maak jij ervan met Marne?



Emmi Raclette maakt je maaltijd tot een culinair hoogstandje

Ontdek de onmiskenbare smaak van Emmi Raclette, perfect voor elke culinaire gelegenheid! Deze rijke en natuurlijk gerijpte kaas voegt een heerlijke dimensie toe aan je gourmetveraring. Of je nu smeltende lagen voor je burgers, een decadente topping voor een ovenstotel of gewoon een verrukkelijke smaakbeleving bij het gourmetten zoekt, Emmi Raclette is de ideale keuze. Geniet van de pure, authentieke smaak zonder poespas en geef je gerechten een smeltend karakter dat de zintuigen betovert.

Transformeer eenvoudige maaltijden tot culinaire hoogstandjes met de sublieme smaak van Emmi Raclette!



Sprinkle the goodness met Good4U Salad Toppers en Breakfast Boosts

Good4U Salad Toppers en Breakfast Boosts voegen een explosie van smaak en voedingsstoffen toe aan je maaltijden.

De heerlijke en veelzijdige Salad Toppers van Good4U bevatten hartige Super Seeds, aromatische Garlic & Herb en pittige Garlic & Chilli (adviesprijs € 2,79 Jumbo) en voegen crunch toe aan bijna elke maaltijd.

Het kruimelig gemalen zaad Breakfast Boosts Immune (adviesprijs € 3,35 Jumbo) of Vitamin (adviesprijs € 2,50 Jumbo) geven yoghurt en havermout een boost. De handige reeks van Good4U is 100% natuurlijk, zonder toegevoegde suikers, rijk aan vezels, eiwitten, vrij van noten en glutenvrij. De handige recyclebare zakjes kunnen eenvoudig worden hersloten.

