

Alles draait om innovatie, ook bij Foodybox

# ‘Data zijn goud’

KOOG AAN DE ZAAK - Al tien jaar brengt marketing- en communicatiebureau Kroon op het Werk de Foodybox onder de aandacht. Minimaal vier keer per jaar wordt de Foodybox vol met innovatieve producten bezorgd bij influencers en zakelijke relaties. Het bureau voorziet de deelnemers van relevantie informatie over de manier en de hoeveelheid publiciteit die over de producten wordt gegeneerd.

**Interview** | door Gerard van Oosbree

“Het succes van deze manier van reclame maken is te danken aan het vangen van alle resultaten, zowel online als offline. Waar wordt er iets gepubliceerd over de producten uit de Foodybox en wat is het bereik”, vertelt Robert Kroon, managing director van het bureau. Data zijn voor de deelnemers belangrijk. Nu wordt er veertig uur per week gezocht naar

resultaten. “Soms is dat makkelijk, maar omdat er online soms geen hashtags worden gebruikt of omdat berichten maar een beperkte tijd zichtbaar zijn, moeten we alles doorspitten. Het is voor ons en onze klanten belangrijk dat we geen enkele publicatie missen. Maar we moeten echt van dat handwerk af, want dat is gekkenwerk”, aldus Kroon.

## Artificial intelligence

Als oplossing wordt er artificial intelligence ingezet. Er wordt een bot, een computerprogramma, ontwikkeld die 24/7 het internet afspeurt naar de producten uit de Foodybox. Het mooie daaraan is dat het programma een zelflerend vermogen heeft en dus steeds beter wordt. “Vanaf de eerste box in 2023 maken we van elk product een foto-dataset waarbij we het product van alle kanten fotograferen. Die informatie voegen wij naast alle andere data, zoekwoorden en informatie toe aan de bot. Al is er maar een halve foto gebruikt ergens op het internet, dan vinden wij die. Data zijn goud waard”, legt Kroon uit. “Door de informatie op deze manier te verzamelen kunnen wij sneller rapporteren en dat heeft effect op ons product”, stelt Kroon. “Wij zijn echt trots op deze introductie. Dat wordt ondersteund met een seminar voor onze klanten onder de naam ‘Search and See’. Daarnaast lanceren we volgend jaar een nieuwe, interactieve website en een applicatie voor klanten. Zo kunnen we de deelnemende bedrijven nog beter voorzien van alle relevante informatie over hun producten.”

## Extra krokante aardappeltjes van CêlaVita

Binnen het brede assortiment introduceert CêlaVita nu Krokant Kruidenkorstje, de nieuwe gekruide bakaardappeltjes. Er worden speciaal geselecteerde kruimige aardappelen voor gebruikt die lekker zacht van binnen zijn. De aardappelen zijn voorzien van een speciaal kruidenmengsel en krijgen daardoor een extra krokant jasje. De nieuwkomer is te verkrijgen in twee smaakvarianten: Knoflook & Groene Kruiden en Milde BBQ. Krokant Kruidenkorstje is vanaf nu te vinden in de supermarkt.

CêlaVita voor de nieuwe generatie aardappeleters.



## Kaltbach kaasfondue bevat alleen het allerbeste

Kaltbach Fondue is bijzonder uniek, omdat hij alleen het allerbeste bevat. De melange van onze Kaltbach-kazen onderscheidt zich door zijn intensieve aroma's en maakt van uw fondueavond een ongelooflijke beleving voor uw smaakpapillen. Dankzij het rijpingsproces in onze zandsteengrot en de vakkennis van onze Cavemasters is deze fondue bovendien bijzonder zacht en romig. Genoeg om uw hart te doen smelten.

Verkrijgbaar in pouch van 450 gram.



## Cornet: een krachtig doch verrassend zacht bier

Cornet is oaked blond Belgisch bier dat op smaak wordt gebracht door de rijping op eikenhouten snippers. Hierdoor krijgt het zijn unieke zachte smaak.

Het ontstaan van Cornet brengt ons terug naar de achttiende eeuw. Toen liet Theodoor Cornet, rentmeester van kasteel Diepensteyn, op vraag van de graaf van Steenhuffel een exclusief bier brouwen bij brouwerij De Hoorn. De graaf bewaarde het bier op eikenhouten vaten in de kelders van het kasteel en reserveerde het voor zijn gasten.

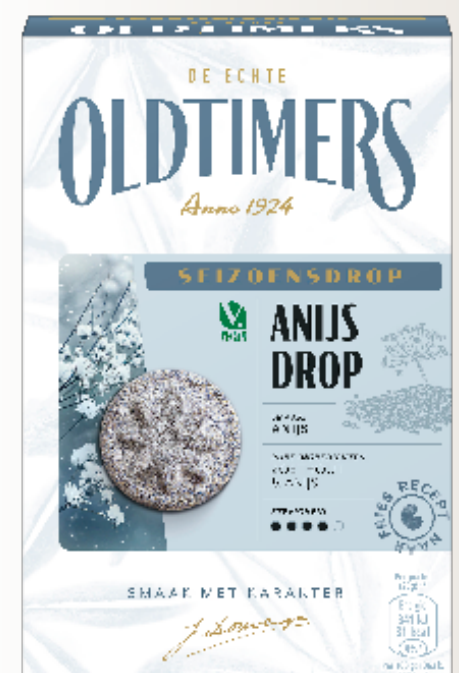
De eikenhouten vaten van weleer zijn ondertussen vervangen door eikenhouten snippers. Hierdoor krijgt het bier zijn subtiele vanilletoets en zijn zachte volmondige smaak.



## Nieuwe Anijs Seizoensdrop van Oldtimers!

Beleef een winterse smaakervaring met de heerlijke Anijs Seizoensdrop. De drop bevat alleen de beste pure ingrediënten, zoals Arabische gom, anijs en zoethoutwortel. De Anijsdrop van Oldtimers wordt vakkundig bereid door onze dropmakers, in vorm gegoten en voorzien van een zoet, ijsig wit jasje. Anijs heeft een uitgesproken, maar lichtzoete en warme smaak die perfect samengaat met de mooie rijke en zoete smaak van zoethoutwortel. Het witte poederlaagje maakt het winterse genot compleet!

Exclusief verkrijgbaar bij Albert Heijn.



## Australian maakt chocolade in de lekkerste dessertsmaken

Waarom wachten tot de feestdagen? De lekkerste desserts kun je nu de hele dag door eten: met chocolade! De luxe chocolate jingle bells van Australian zijn stuk voor stuk met de hand gemaakt van kwalitatief hoogwaardige ingrediënten en smaken naar de meest bekende feestdagen-desserts. Wat dacht je van krokante karamel en fluweelzachte witte chocolade, in de smaak van crème brûlée?

De chocolade kerstklokken zijn verkrijgbaar in drie smaken, op [australianhomemade.com](http://australianhomemade.com) of check de socials @australianhomemade.



## Taste the moment met Sweet Sensation peren

Hou je van een uitzonderlijke smaak? Dan val je als een blok voor Sweet Sensation. Dit is de heerlijkste peer voor jouw genietmomenten; thuis én onderweg. Zoet en sappig, met een stevige bite en rode blos, makkelijk te schillen of direct uit het vuistje. Een echte traktatie voor iedereen tijdens het ontbijt, lunch, diner of tussendoor thuis of op het werk, op school of zelfs in de sportschool.

Dit jaar in een opvallende nieuwe verpakking maar, uiteraard, met behoud van de heerlijke smaak. Maak het moment met de peer écht speciaal, zoals met de feestdagen en beleef het zelf, met familie, en taste the moment!



## Berrybrothers: Laat jij je uitdagen door onze rode bes?

De rode bes prikkelt de creativiteit van de thuiskok. De lichtzure bes laat zich perfect combineren in diverse zoete en hartige combinaties. Denk bijvoorbeeld aan een combinatie met panna cotta als dessert of een hoofdgerecht met portobellosteak en rodebessensaus. Bovendien is de rode bes een perfecte garnering tijdens het kerstdiner.

Onze rode bessen komen jaarrond van Nederlandse bodem. Berrybrothers is een trotse Limburgse fruitteler met de tweede generatie aan het roer. Een familiebedrijf dat vakmanschap, kwaliteit en service hoog in het vaandel heeft.



## Remia Tafelsauzen: Onmisbaar met de feestdagen

Remia Tafelsauzen is een uitgebreide serie met heerlijke sauzen. De Tafelsauzen zijn nu nog duurzamer. Verkrijgbaar in een 100 procent recyclebare verpakking met recyclebare dop en etiket. Daarnaast zijn de recepten nu nog lekkerder en volledig plantaardig.

De vernieuwde Remia Knoflooksous is in onafhankelijk smaakonderzoek als lekkerste getest (Essensor, 2021). De lekkerste Knoflooksous, én plant-based!

Nieuw in het Tafelsauzenassortiment: Remia Mosterdsaus. Een romige mosterdsaus met milde mosterd.



## Genieten met Almhof plantaardige desserts

Bij Almhof geloven we dat genieten het leven een beetje mooier maakt. Sinds jaar en dag kan de consument genieten van onze heerlijke chocoladedesserts op basis van zuivel. Vanaf nu kan iedereen ook verrassend plantaardig genieten met Almhof plantaardige desserts! Gemaakt met Belgische chocolade en zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen. Onze Almhof plantaardige chocolademousse is onweerstaanbaar luchtig en vol van smaak. Voor de échte chocoladeliefhebber is er Almhof plantaardig chocoladedessert, heerlijk zacht en romig. Dat is genieten tot de laatste hap!



... alle lof voor Almhof"

## Alcoholvrij genieten met Ceder's

Ceder's is een heerlijk alcoholvrij alternatief voor gin, gemaakt van klassieke ginkruiden zoals jeneverbes en koriander met verfrissende hints van onder andere citrus en Kaapse bloemen uit het Cederberg-gebergte in Zuid-Afrika. Deze non-alcoholische gins zijn verkrijgbaar in drie verfijnde smaken: Crisp, Wild en Rose.

Ceder's & Tonic is de nieuwste innovatie van het merk: geen nood meer om tonic in huis te hebben om de lekkerste mocktail van het jaar te serveren! In dit blikje werd het voor u gedaan en kunt u het gemakkelijk meenemen om er overal van te genieten!

