

De Foodybox, al tien jaar onderscheidend

# Dozen op jacht naar publiciteit

KOOG AAN DE ZAAN – Heel veel fabrikanten in de food- en beveragebranche kennen de zoektocht naar een stukje gratis publiciteit voor hun nieuwe product. Ongevraagd worden dozenvol producten verstuurd, in de hoop dat deze een gewillige redacteur of influencer bereiken die hier vervolgens een aardig stukje of filmpje aan wijdt en dat de wereld in stuurt. De Foodybox van Kroon op het Werk maakt al tien jaar het verschil, en grondlegger Robert Kroon legt uit waarom.

Foodybox | door Yentl Bocxe Strik

“We zien om ons heen dat er heel veel energie gestoken wordt in het vullen van mooie dozen met mooie beloften. Maar wat levert het uiteindelijk op? Het kost de fabrikant in kwestie vooral een hoop geld, maar met veelal teleurstellende resultaten. Dat moet anders kunnen”, zo bedacht Robert Kroon, managing director van PR-bureau Kroon op het Werk, zich exact tien jaar geleden. De Foodybox werd een feit. De box van Kroon bevat een greep uit de nieuwste producten. Het bureau verstuurt deze naar een klantenbestand van 150 influencers en redacteurs.

Wanneer het salesteam van Kroon op het Werk potentiële nieuwe klanten benadert voor een plekje in de Foodybox krijgen ze meer dan eens te horen ‘we doen al iets met een box’, of ‘we doen al iets met social influencers’. Maar wanneer ze hen vervolgens vragen naar de aantoonbare resultaten, dan blijft het vaak stil. “Doorgaans weten de bedrijven feilloos hoeveel dozen er zijn verstuurd, maar wat dit het bedrijf daadwerkelijk heeft opgeleverd, blijft in het ongewisse. Dat is wat onze box zo interessant maakt”, zegt Kroon. “De dozen naar iemand toesturen is namelijk niet zo ingewikkeld, maar deze resultaten meetbaar maken en in de gaten houden wat er met deze dozen gebeurt, dat vergt energie en aandacht.”

## Software

Bij het team van Foodybox zijn alleen voor de monitoring van de resultaten al twee mensen fulltime in dienst. “Onze krachten werken met een speciaal voor ons ontwikkeld softwaresysteem, gemaakt door studenten van de Technische

Universiteit in Monterrey”, vertelt Kroon trots. “Dit systeem maakt het mogelijk dat social content wordt opgemerkt waar gesproken wordt over een bepaald product, ook wanneer de plaats er geen gebruik heeft gemaakt van een hashtag. Zonder deze software zouden we al de 150 ontvangers nauwelijkt in de gaten moeten houden. Dat is ongelooflijk arbeidsintensief.”

De software is zo ontwikkeld dat de verpakking van het product niet eens volledig in beeld hoeft te zijn om te worden herkend. “Wanneer een van de ontvangers van de Foodybox een Instagram-story post waarbij een flesje Kühne mosterd maar voor een deel in beeld is, weet onze software het bericht nog op te merken”, stelt Kroon. “We zien dat onze inspanningen ook lonen. Onze software maakt het mogelijk dat 15% meer berichten worden afgevangen, wat zich vertaalt in ditzelfde percentage bereikswinst. Hierdoor zijn we bewezen waardevoller voor de klant.”

## Mediawaarde

“Fabrikanten betalen een vast bedrag om met hun product in de box te komen, waarna wij garanderen dat dit bedrag minimaal vertienvoudigd wordt in mediawaarde. Meestal zelfs tussen de 15 en 20 maal je waarde retour. Als eigenaar van de tent maakt dit mij ontzettend trots. Het feit dat we ieder kwartaal de box weten te vullen met goede producten, en nog nooit een box hebben moeten overslaan, maakt me zeer erkentelijk. Trots op mijn team en op de formule. Jaar in, jaar uit blijft de Foodybox overeindstaan.”



Denise Grootendorst, presentatrice van de Foodybox.

## Boost je ontbijt met Good4U Breakfast Boosts

Het Ierse gezondheidsvoedingsbedrijf Good4U lanceert een heerlijk en voedzaam assortiment Milled Seed Breakfast Boosts. Slechts één portie van hun sterproduct 'Immune' Breakfast Boost levert maar liefst 100% van de aanbevolen dagelijkse inname van vitamine D en 169% RI van vitamine C. Good4U Breakfast Boosts zijn veganistisch, gluten- en notenvrij, zonder toegevoegde suikers en een uitstekende bron van vezels. Strooi over havermout, smoothies, yoghurt of gebruik bij het bakken voor een kruimelig en heerlijk begin van je ochtend.

Good4U is een in Ierland gevestigd bedrijf dat in 2004 is opgericht door de familie Butler. Ze produceren een breed scala aan gezonde en voedzame snacks en ingrediënten. Deze nieuwe en opwindende producten zijn ongeveer vanaf 22 april verkrijgbaar in ongeveer 350 Jumbo-winkels.



## Pak uit met de borrel met Old Amsterdam Crème

Old Amsterdam Crème heeft de karakteristieke en unieke smaak die je van Old Amsterdam gewend bent, maar dan roomzacht en goed smeerbaar. Verrassend smaakvol op een toastje of stokbrood bij de borrel of bij de lunch. Zo kun je op ieder moment van de smaak van Old Amsterdam genieten.

Kijk voor recepten en inspiratie op [www.oldamsterdam.nl/recepten](http://www.oldamsterdam.nl/recepten).



## Nieuwe Servero fruitmoesjes in handige portieverpakkingen

De nieuwe fruitmoesjes van Servero zijn gemaakt van 100% fruit en 0% toevoegingen, dus ook geen toegevoegde suikers of andere additieven. De fruitmoesjes zijn verkrijgbaar in twee unieke, frisse fruitcombinaties zonder stukjes. Een variant met een fruitmix van appel, aardbei en framboos, én een variant met de heerlijke fruitmix appel, perzik, mango en passievrucht. De fruitmoesjes zijn verpakt per vier handige portieverpakkingen. Ze zijn hierdoor ideaal als dessert en tussendoortje. Zo kan jij of jouw kindje op elk moment van de dag verantwoord een portie fruit eten.



## Nieuw van Verstegen: Tafelgoud, hét alternatief voor zout

Wil je genieten van de smaakbeleving van zout, zonder te veel te gebruiken?

Het nieuwe Tafelgoud van Verstegen is een heerlijke combinatie van specerijen, kruiden, groenten, miso en een snufje zeezout, speciaal ontwikkeld als vervanging van regulier zout. Zo eet je bewust minder zout, zonder in te leveren op smaak. Goud is het nieuwe zout!

Kijk op [www.verstegen.nl](http://www.verstegen.nl) voor recepten en meer informatie.



## Mosterd met een vleugje 'anders'

Kühne introduceert twee nieuwe varianten mosterd in de handige knijpfles. De veelzijdigheid van mosterd krijgt een nieuwe impuls met deze twee nieuwe smaken. American Mustard is een milde, creamy variant, met een tikje zoetheid. Deze saus leent zich uitstekend als topping op een hotdog, hamburger of sandwich. Liever iets pittiger? Neem dan de Habanero Chili-variant, mosterd verrijkt met paprika en Habaneropepers. Een pittige toevoeging aan elke maaltijd en onmisbaar bij de BBQ. Door de handige knijpfles is de mosterd eenvoudig te doseren, dus handig in gebruik. Wel eerst even schudden. Hmmmmosterd van Kühne!



## De lekkerste Alphenaar GeitenBrie en MiniBrie

Alphen is een klein dorpje in Brabant, dicht bij de Belgische grens. De plek waar de Alphenaar kazen hun oorsprong vinden. Al sinds 1995 maken de kaasmeesters van DeJong Cheese, het moederbedrijf met Alphenaar als exclusief merk, daar de lekkerste Alphenaar GeitenBrie en MiniBrie. De Alphenaar kazen worden volgens traditionele recepturen bereid, waardoor DeJong Cheese de beste kwaliteit kan garanderen: de kunst van het Brie-maken.

Trots is DeJong Cheese op deze traditie en de heerlijke 3 smaken Naturel, Fenegriek en Bospaddenstoelen. Een prachtig drieliuk dat tot uitdrukking komt in 3 unieke labels, ieder met zijn eigen uitstraling.



## Plantaardig lekkere tonijn van Princes

Naast heerlijke vis in blik heeft Princes nu ook een plantaardig alternatief; plantaardige tonijn in vier verschillende varianten. Met de plantaardige tonijn van Princes maak je de lekkerste visrecepten: of je nu fan bent van een Pizza Tonno of een Tuna Melt Sandwich. Deze lekkere visvrije tonijn met groenten in pikante saus op basis van soja-eiwit is eiwitrijk, heerlijk direct uit blik, als lunch of bij de warme maaltijd. Ideaal voor de vegetariër en veganist, maar ook voor de visliefhebber die eens wil variëren!

Voor receptinspiratie, kijk op onze website [princes.eu](http://princes.eu).



## Ideaal bij de borrel: Yildriz Borrel en Tapassauzen

Yildriz borrelbakjes zijn heerlijk voor bij de borrel en voor op tafel! Yildriz Spaanse Allioli is bereid naar authentiek Spaans recept, vol en romig met intense knoflooksmaak. De Yildriz Griekse Tzatziki is vol en romig van smaak en is bereid met frisse yoghurt, verse gehakte knoflook en stukjes komkommer. Heerlijk op stokbrood en ideaal bij de borrel! Verkrijgbaar in een handig bakje van 150 ml, dat is makkelijk smeren en dippen. Yildriz maakt de lekkerste wereldsauzen, gebaseerd op lokale recepten en ingrediënten van over de hele wereld.

Yildriz Wereldsauzen: voor mensen met smaak!

