



Sodexho

Erik Verdoorn

'Een fantastisch innovatief product', reageert Erik Verdoorn, formulemanager van Sodexho op Shops Classique-winnaar Znek van fabrikant Vezet. Vanaf het begin van de introductie tot nu toe zijn de verkopen van de vers gesneden groenten in de schoolkantines die door Sodexho worden beleverd voortreffelijk. 'Dit komt onder meer doordat Vezet een prima ondersteuning biedt en ook regelmatig nieuwe producten lanceert.' Natuurlijk speelt ook de gezondheidstrend de fabrikant in de kaart. 'Maar de scholieren willen ook graag gezien worden met een zakje Znek; de producten zijn een echte trend en bieden een absolute toegevoegde waarde in de schoolrestaurants', aldus Verdoorn enthousiast.



Vezet: Znek Wortel en Appel

'Znek hét merk voor groente- en fruitsnacks'

"Znek is een echte innovatie. Znek beantwoordt een reële vraag van zowel handel als eindgebruikers om op een gemakkelijke manier buitenshuis meer fruit en groente aan te bieden en te eten. Daarnaast kan Vezet de logistieke uitdaging aan om dit koelverse concept marktbreed te distribueren en met het voor de foodservice-markt noodzakelijke geduld gestaag verder uit te bouwen."

Dat zegt projectmanager Arjan Zutt van Vezet over het winnen van een Shops Classique voor Znek. Een award die volgens Zutt de keuze van Vezet bevestigt om Znek verder te ontwikkelen als hét merk voor handig gesneden en verpakte groente- en fruitsnacks voor buitenshuis. "Dit voorjaar is de verpakking vernieuwd en zijn de nieuwe varianten groene appel en frisse peer geïntroduceerd. Daarnaast komen we binnenkort met drie nieuwe Znek varianten met tropisch fruit."

Versbeleving
Hoewel er volgens Zutt volop verkoopkansen voor groente- en fruit-



snacks zijn, leidt de angst voor derving op locaties nog wel eens tot voorzichtig bestellen. "Bovendien is door de beperkte koelruimte vaak de presentatie bescheiden, terwijl juist de impuls voor een nog steeds relatief onbekend en gezond tussendoortje als Znek erg belangrijk is. Gedurfd bestellen en presenteren zou op termijn voor een locatie zeker extra versbeleving en additionele omzet opleveren. Iedereen ziet dat convenience in combinatie met gezond en koelvers de belangrijkste trends zijn, maar toch lopen de investeringen in de impulskoelingen hier nog wat achterop", aldus Zutt die voor Znek nog volop verkoopkansen ziet. "Denk hierbij aan verkoop op evenementen, muziekfestivals en als gezond tussendoortje of quick snack in hotels en bij congressen. Wij verwachten dat hier net als op het werk, school of onderweg 'ff Znek'n' prima zal scoren."

Algemeen directeur Hans Boshuizen en projectmanager Arjan Zutt (r.) van Vezet: 'Gedurfd bestellen en presenteren.'