

Free publicity, bestaat dat nog?

‘Door de kracht van meten is weten, weet je wat het je oplevert’

KOOG AAN DE ZAAAN – “Laatst vroeg een klant mij of free publicity eigenlijk nog bestond. Waarop ik als communicatieadviseur volmondig ja kon antwoorden.” Aan het woord is Robert Kroon van communicatiebureau Kroon op het Werk. Zijn Foodybox-concept is namelijk op ‘gratis publiciteit’ gestoeld. De gebruikers van deze marketingtool worden er niet voor betaald om de producten uit de Foodybox te promoten.

Interview | door Nanja Pol

Kroon zegt: “Dat zij dat uit vrije wil doen, is bijzonder te noemen.” Met zij bedoelt hij de ruim honderd foodinfluencers en een vijftigtal culinaire en lifestyle redacties van kranten en tijdschriften die schrijven over de producten van de Foodybox en filmpjes plaatsen op sociale media. Ze laten op een creatieve manier de toepassingen van de items uit de box zien aan hun lezers en volgers, waarna er vraag naar deze producten in de supermarkt ontstaat. Kroon op het Werk brengt de bevindingen in kaart en rapporteert aan de klant over de metingen en resultaten. Ook adviseert Kroon over het omgaan met digitale trends en de inzet van sociale media.

De ontvangers van de Foodybox doen het promoten ‘om niet’ omdat er producten in zitten, die voor hen ook nieuws genereren en dus een bron van nieuwe informatie vormen. Hij vervolgt: “Kroon op het Werk heeft een sterke binding

met de redacteurs van gedrukte media en social influencers van de Foodybox. We vormen als het ware één grote vriendengroep waarin we elkaar een dienst bewijzen.” Met de gebruikers van de producten uit de box wil Kroon een community creëren door middel van het organiseren van evenementen en workshops. “Op deze manier geven we iets terug aan de ontvangers. We pampersen ze en zorgen voor ze en geven ze kennis, cadeaus en events”, aldus Kroon. Ook met de opdrachtgevers en klanten van de Foodybox heeft Kroon op het Werk een goede band. Wanneer een producent bijvoorbeeld op zoek is naar een influencer om in te zetten voor een betaalde opdracht, draagt Kroon personen uit de community voor aan de klant. Deze vorm van kruisbestuiving, iets voor elkaar betekenen, is de reden waarom publiciteit creëren voor de klanten van de Foodybox gratis kan.

Gebruikers hebben een streepje voor. Ze zijn lid van de club en genereren hier betaald werk uit.

Samplemogelijkheden

Er zijn nog meer manieren om gratis publiciteit te realiseren, vindt Kroon. Hij gelooft in het versturen van persberichten met samplemogelijkheden. “Wij krijgen veel vraag vanuit de klant om door middel van deze vorm introducties en herintroducties onder de aandacht te brengen. Zo’n persbericht gaat naar ruim vijftienhonderd adressen in mediaticketten. De klant geeft aan welke interesse - of mediadoelgroep wordt aangeschreven.” Als voorbeeld geeft hij een producent in vleesvervangers die met vegetariërs, veganisten en vijftigplussers wil communiceren. “Wij selecteren in onze mediadatabase de gewenste mediagroepen. Na circa twee maanden volgt een rapportage van de mediaeffecten. De klant ziet de kracht van ‘meten is weten’ en weet wat het hem oplevert. Ook hier creëren we een binding met onze klanten; de persberichten met sample zijn ons bindmiddel.”

Het All you need is love-gevoel

Deze Herfstfoodybox zit weer vol met nieuwe introducties en bestaande producten die extra onder de aandacht mogen komen. Over de kersteditie van de Foodybox laat Kroon al het volgende weten: “Deze verschijnt op 11 december. Het wordt natuurlijk een Foodybox met producten die in de feestelijke decembermaand passen. We hebben juist de video in kerststijl opgenomen. Ik kan je vertellen, je krijgt onmiddellijk het All you need is love-gevoel bij deze kerstversie van de Foodybox.”

Kroon op het Werk verhuist per 11 oktober naar een nieuw kantoor in de Terschellingstraat 1 in Zaandam. Een nieuw adres maar met dezelfde service en diensten.

Een teken van authenticiteit: het Spanish Chorizo-zegel

Het Spanish Chorizo-zegel staat voor authenticiteit en superieure kwaliteit. Dit garantielabel bewijst dat de chorizo echt Spaans is en voldoet aan de strenge kwaliteitscontroles van het Consortium. Doordat de chorizo gemaakt is van uitsluitend Spaanse ingrediënten zoals varkensvlees, paprika, knoflook en zout, verzekert het zegel de herkomst, traditie en de unieke, ongeëvenaarde eigenschappen van dit product.



Een heerlijk koekje zonder suikers, van Céréal!

Heerlijke, knapperige koekjes die je laten genieten van de smaak van chocolade en hazelnootjes. Perfect om te combineren met een kopje koffie of thee. Wat fijn is, is dat deze koekjes compleet suikervrij zijn, maar liefst 82% minder verzadigde vetzuren en een Nutri-Score B bevatten.

Of het nu gaat om het vermijden van palmolie, kunstmatige smaak- of kleurstoffen, of het bieden van de best mogelijke Nutri-Score, bij Céréal zoeken we constant naar wat het beste is voor jou, je gezondheid en de planeet. Dat is pas echt zorgeloos genieten!



Heerlijke protein bars met slechts 91 kcal, van WeCare

Ontdek de ultieme snackervaring met de High Protein Bars Choco Caramel van WeCare. Deze onweerstaanbare repen zijn perfect voor tussendoor of na het sporten. Met slechts 91 kcal per reep, maar boordevol eiwitten, zorgen ze niet alleen voor een langdurig verzadigd gevoel. Maar ze ondersteunen ook het spierherstel. Alle repen zijn per stuk verpakt, waardoor ze ideaal zijn om overal mee naartoe te nemen.

Ontdek het uitgebreide high protein assortiment met verrukkelijke WeCare repen, romige shakes, en knapperige crackers en chips.



Pure Via Alternatief voor Kristalsuiker, ideaal om mee te bakken

Pure Via Alternatief voor Kristalsuiker is de perfecte vervanger voor kristalsuiker en ideaal om mee te bakken. Deze een-op-een suikervervanger op basis van stevia, heeft dezelfde crunchy textuur als kristalsuiker en is ideaal voor het bakken van bijvoorbeeld cakes en koekjes. En dat met 0 calorieën!

Pure Via Alternatief voor Kristalsuiker is 100% plantaardig, vegan en glutenvrij. Dankzij de een-op-een verhouding met suiker vervang je 100 gram suiker gewoon door 100 gram Pure Via Alternatief voor Kristalsuiker.

Pure Via heeft ook een Alternatief voor Bruine Basterdsuiker en een Alternatief voor Poedersuiker.



Bonne Maman Hazelnootpasta met stukjes hazelnoot

De Hazelnootpasta van Bonne Maman heeft een gloednieuwe twist gekregen: een variant met knapperige stukjes hazelnoot voor een nóg lekkerdere smaakbeleving!

Met ruim 25% hazelnoten en een fluweelzachte textuur is de Hazelnootpasta met stukjes hazelnoot een ware lekkernij voor elke fijnproever. Zonder kunstmatige toevoegingen, vrij van palmolie en bovenal met véél liefde gemaakt. Makkelijk smeerbaar, perfect voor op een boterham of pannenkoek en een heerlijke zoete toets voor desserts en bakcreaties.

C'est bon, c'est Bonne Maman



Henri Willig Pure Perfection, een gouden kaasbeleving

De met goud bekroonde Pure Perfection kaas is onderdeel van de bijzondere Henri Willig familielij. Door het sterke karakter, de rijke smaak en de aanwezigheid van zoutkristallen is deze kaas heerlijk op de borrelplank of bijvoorbeeld op een warm stokbroodje.

Kaas werd vroeger traditioneel door de boerin gemaakt, een ambacht dat veel geduld en liefde vereiste. Riet Willig is de toegewijde vrouw van Henri Willig en de drijvende kracht achter de familie. De Pure Perfection is dan ook haar persoonlijke favoriet. En aangezien kaas gemaakt is om te delen, delen wij hem graag met de hele wereld.



Al het lekkere van Almhof, nu ook plantaardig

Nieuw van Almhof, hoekje plantaardig. Met trots is in week 18 Almhof hoekje plantaardig geïntroduceerd. Een romige plantaardige variatie op yoghurt met in het hoekje heerlijke knapperige chocolade. Uw klant geniet van een plantaardige twist op onze Almhof hoekje klassieker. Verkrijgbaar in twee heerlijke smaakvarianten: vanille met krokante chocoballs óf de verrassende smaakcombinatie van banaan met chocoflakes. De klanten kunnen door de unieke verpakking van Almhof hoekje zelf mixen zoals zij het willen. De verpakking is 100% recyclebaar en het design springt van het schap af. Voor meer informatie, ga naar www.almhof.nl.

Zo verrassend lekker kan plantaardig zijn!



Innovatie in het groenteschap: Savoie Spitskool uit Nederland

Deze herfst is er een nieuwe kool in het groenteschap: de Savoie Spitskool. Deze knapste kool van het land is geteeld door een teler van The Greenery en heeft het beste van twee kolen in één. De opvallende spitse vorm en mildzoete smaak van spitskool, maar de bladeren en structuur van savooiekool. Hierdoor heeft hij een lekkere crunchy bite. Veelzijdig en lekker, maar ook nog eens heel gezond doordat de kool rijk is aan vitamines, mineralen en vezels, én caloriearm.

Savoie Spitskool is beschikbaar bij een geselecteerd aantal (grotere) Jumbo-supermarkten. Kijk op www.verseoogst.nl voor receptinspiratie of productinformatie.



Proef de herfst met Natrue Barista Pumpkin Spice Oat

Natrue Barista Pumpkin Spice Oat is de nieuwste aanwinst in het assortiment van Natrue. Het is jouw favoriete haverdrank, verrijkt met natuurlijke pumpkin spice aroma's. De warme kruidige smaak geeft een heerlijk twist aan jouw haver-cappuccino.

Het product is, zoals je gewend bent van Natrue, nog steeds vrij van additieven en toegevoegde suikers, en is glutenvrij. Het schuim is zacht en romig, ideaal voor in jouw kop koffie. Natrue ontwikkelt al dertig jaar plantaardige alternatieven en streeft naar een duurzamer, gezonder, cleane-labelproduct.

Naast het reguliere assortiment zal de Barista Pumpkin Spice Oat een limited edition zijn in de herfst- en wintermaanden bij Albert Heijn.

