

Timing Taste Times

Nr 2

Juni 2010

Italianen zijn klaar voor Timing Taste

Afgelopen week, 27 en 28 april, vond de House Fair Sicilië 2010 van Enza Zaden plaats. Een internationaal gezelschap van telers en handelsbedrijven was afgekomen op dit jaarlijkse evenement met een bezoek aan de demokas tomaat, een Timing Taste-symposium, en bezoeken aan diverse professionele en regionale teeltbedrijven en pakstations.



Actief export- en marketingbeleid

Dat de Siciliaanse teeltbedrijven er een actief export- en marketingbeleid op na houden, bleek wel tijdens de interessante bedrijfsbezoeken en de grote toestroom van ongeveer 120 bezoekers aan het Timing Taste-symposium. Het symposium ging in op de ontwikkeling in de Italiaanse markt, de trends die Enza Zaden signaleert in de Europese markt en de halfjaarlijkse EU supermarktanalyse die een goed beeld geeft van wat er in het Europese supermarktschap gebeurt.

Timing taste valt in de smaak

De reacties op het Timing Taste-concept waren zeer positief. Zo blijkt de drive om, door middel van marketing, zich in de markt te onderscheiden zeer groot. Met een marktaandeel van 38 procent (4.000 ha) in de totale Italiaanse tomatenteelt is Sicilië een gewichtige speler in de Europese markt.

Best gewaardeerde rassen

De demokas tomaat had in alle huidige tomatensegmenten een ongekend ruim aanbod aan nieuwe en bekende Enza Zaden-rassen beschikbaar. Het proeven en bekijken van de rassen stond bij dit bezoek aan de demokas centraal. De rassen die eruit sprongen, zowel kwalitatief als qua smaak, waren Sunstream, Rosselino (tros mini pruim), Vespolino (tros mini san marzano), Bried (120 grams trostomaat) en Naram (grove zeer uniforme pruimtomaat).



Ron de Greeff, Managing Director bij Langfruit, bezocht de House Fair Sicilië en stelde het volgende vast: "Samenvattend kan gesproken worden van een interessante House Fair, waarbij in twee dagen een prima indruk van de productie op Sicilië en de activiteiten van Enza Zaden kon worden verkregen. Daarnaast waren er zeer belovende rassen te zien die qua smaak en eigenschappen kansen bieden."

Colofon

Timing Taste is inspirerende kwartaal uitgave van Enza Zaden.

Redactie:

Chris Groot
Annemieke Beemster
Marloes van Klaveren

Adres:

Enza Zaden
Postbus 7, 1600 AA Enkhuizen
Tel: 0228 35 13 47
Email: marketing@enzazaden.nl

Als u onze nieuwsbrief wilt ontvangen ga dan naar de website www.timingtaste.nl en klik op : "aanmelden voor nieuwsbrief"



Roze tomaten, ook voor Enza Zaden

Een roze tomaat in plaats van de bekende rode. Voor de meeste markten een totaal onbekende vrucht, maar een derde van de wereldbevolking weet niet beter. De Chinese en Japanse markt bijvoorbeeld, die staan te springen om deze roze variant. Interessant voor Enza Zaden, zeker nu ook het gen dat deze kleur bepaalt, is geïdentificeerd.

Begin dit jaar maakte Plant Research International, onderdeel van Wageningen UR, bekend dat ze het gen hadden ontdekt dat zorgt voor een roze kleur in tomaat. Dat een mutatie van het tomatengenoom hiervoor verantwoordelijk is, is al vanaf 1925 bekend, maar over de oorzaak hiervan tastte de wetenschap nog jarenlang in het duister. Tot nu, want uit het onderzoek, onder leiding van Dr. Arnaud Bovy, is recentelijk gebleken dat het gaat om een gen dat de aanmaak van flavonoiden blokkeert. Flavonoiden zijn aanwezig in de schil van de vrucht en werken vermoedelijk als antioxidant, versterken het afweersysteem en verminderen de kans op hart- en vaatziekten. De gele kleur van deze stof zorgt voor de bekende rode kleur als deze wordt gecombineerd met het rode lycopene.

Sneller en efficiënter tot het gewenste resultaat

Dat uitgebreide kennis over genetica voor veredelingbedrijven als Enza Zaden van essentieel belang is, spreekt voor zich. Juist daarom is het onderzoeksteam van Enza Zaden zo nauw betrokken geweest bij het onderzoek van Dr. Bovy. Wat betekent deze ontdekking dan eigenlijk voor Enza Zaden? De Enza Zaden-veredelingsstations in China maken nu al op grote schaal gebruik van de identificatie



van het gen. "Deze kennis gecombineerd met onze reeds aanwezige expertise in moleculaire biologie helpt ons goede, innovatieve tomatenrassen te ontwikkelen met de zogenoemde 'pink-eigenschappen'", vertelt Frits Herlaar, Crop Research Manager voor tomaat bij Enza Zaden. "Wij kunnen nu sneller en efficiënter op de gewenste kenmerken veredelen."

Aangezien nu bekend is welk gen precies verantwoordelijk is voor de eigenschap,

biedt de Moleculaire Merker-technologie ongekende mogelijkheden. Hiermee kunnen we al bij jonge plantjes bepalen of het gen voor de roze tomaat aanwezig is, wat het veredelingsproces aanzienlijk versnelt. Bovendien scheelt het behoorlijk in kasruimte, omdat we al voor het uitplanten weten welke kruisingen het gewenste gen voor de roze tomaat bezitten. In de praktijk blijkt zo'n 75 procent van de eerste kruisingen niet geschikt voor verdere veredeling omdat het juiste gen ontbreekt. Deze plantjes kunnen we dus al in een vroeg stadium uit de proeven verwijderen

De toekomst van roze

De eerste twee roze tomatenrassen worden al beproefd in de Aziatische markt. In de Chinese markt wel te verstaan, waar roze van oudsher de standaardkleur is voor tomaten. Ook in Japan, Korea, andere Aziatische landen en zelfs Oost-Europa zijn er goede mogelijkheden voor deze kleurvariant van de vrucht en Enza Zaden voert al de eerste proeven uit. De toekomst ziet er 'roze' uit. "Voor de toekomst denken we mogelijk ook aan meer typen met 'pink-eigenschappen', zoals een roze cherrytomaat", zegt Frits Herlaar. "Zo zorgen we voor nog meer differentiatie in ons assortiment."

De Enza Zaden vleestomaat, zeer gewaardeerd en veelbelovend

Dat de activiteiten van Timing Taste internationaal een vlucht nemen, is de afgelopen maanden des te duidelijker geworden. De campagne is onlangs met succes ook in Italië gelanceerd en 21 en 22 april wist Enza Zaden de belangrijkste telers in Spanje blij te verrassen met een uitgebreide presentatie van haar veelbelovende rassenpakket in vleestomaat, een segment met een marktaandeel van vijf miljoen euro in Spanje.

De animo voor deze open dag was groot; ruim vijfhonderd toptelers uit het hart van het Spaanse teeltgebied, Almeria en Murcia, kwamen op het evenement af. Er was immers ook wat te zien en te beleven, zoals het uitgebreide rassenassortiment in vleestomaat: van de bekende rassen Vernal, Velasco, Amaral en Carson, tot verschillende veelbelovende nieuwe rassen waaronder E 27.34398 en E 27.34446.



Wat deze rassenpresentatie vooral aantrekkelijk maakte, waren de extra details die Carlos Herrerias Lopez, productmanager van Enza Zaden Spanje, gaf over Vernal, Velasco en Amaral. Daarbij ging hij niet alleen in op de bekende positieve eigenschappen van de producten, zoals de aantrekkelijke teelteigenschappen en de hoge opbrengst van de rassen. Geheel binnen het concept van Timing Taste was er ook aandacht voor de marketingaspecten van de producten. Waarin onderscheiden zij zich in de markt en hoe kan de teler met deze rassen zijn concurrentiepositie verder verbeteren?



De snacktomaat, een product voor de toekomst

2007, een nieuw product bestormt het tomatenschap: het zoete snacktomaatje. Een merk springt vanwege zijn verpakking in het oog. Smakelijke uitzieende tomaatjes zitten in een plastic koker, vergelijkbaar met een cocktailshaker. Deze verpakking heet dan ook heel toepasselijk 'de shaker' en is een geheel nieuwe verschijning op de markt. Zeer goed ontvangen ook, want dergelijke verpakkingen zien we inmiddels ook bij andere producten als komkommer en paprika.



Nu, drie jaar later, is de TomBon-tomaat van Van Kester-Weijs nog steeds een succes en dat komt niet alleen vanwege de innovatieve verpakking. "We blijven positief over het product, anders zouden we er niet mee doorgaan", zegt Maurice Weijs van Van Kester-Weijs. "Het snacktomatensegment heeft een flinke groei doorgemaakt. De groei is zich aan het stabiliseren, maar de snacktomaat is absoluut een product voor de toekomst. Het is makkelijker en kent bijvoorbeeld meer gebruiksmomenten: naar het werk, tijdens de lunch, in de auto en 's avonds als snack. Bovendien heb ik maar weinig kinderen gezien die dit tomaatje niet lusten."

Geloof in het product is er dus zeker. Van Kester-Weijs had al de nodige ervaring in het smaaksegment. Het bedrijf, opgericht in 1998, begon met de teelt van cocktailtomaten als Aranca en Ballerina, ook Enza Zaden-rassen. "Een goede groei, smaak en vorm", zegt Maurice. Toch stapten ze vier jaar geleden over op het nieuwe segment van de snacktomaten met als gevolg dat in het bedrijf nu drie hectare Heartbreaker staat en drie hectare van een nieuw Enza Zaden-ras snacktomaat. Waarom dan toch deze overstap? Omdat het toch "het product van de toekomst is en we geloven erin. In de uitgebreide smaaktest die weekblad Groente & Fruit vorig jaar uitvoerde, werden wij met Heartbreaker tweede, terwijl de winnaar in een duurder segment zit. En ook tijdens eigen consumentenmetingen, die we op kleine schaal lokaal uitvoeren om een idee te krijgen van de markt, blijken onze snacktomaatjes goed in de markt te liggen".

Innovatief verpakken

De afzetmarkt van de TomBon ligt in groentenspecialzaken en vooral in de supermarkten van Noordwest-Europa: in Nederland, België, Duitsland, het Verenigd Koninkrijk en een klein stukje Scandinavië. Een afzetmarkt die over het algemeen ook niet verschuift. Het is een sterk merk, zeker voor retailers en handelaars. En dat terwijl Van Kester-Weijs merkopbouw niet boven aan het prioriteitenlijstje heeft staan. "Wij vinden een goede relatie met onze klanten belangrijker dan een heel sterk merk. Het product verkoopt zichzelf dan wel. Natuurlijk bekijken we wel de mogelijkheden van merkopbouw, maar het moet dan wel iets unieks zijn. En een compleet concept. Is het niet een compleet concept, dan zal alles wat kan worden nagemaakt, worden overgenomen en daarmee profiteert een ander met hetgeen jij opgebouwd hebt.

Hiermee doelt Maurice op de innovatieve verpakking die hij voor zijn product had bedacht: de shakers. Toentertijd uniek en iets compleet anders. "We vonden het een leuke verpakking en het was weer eens wat anders. Zo konden wij ons product in het schap onderscheiden. Daarnaast zijn de tomaten in de shakers goed beschermd en is het makkelijk mee te nemen. De shaker kan je gewoon rechtop in de auto zetten." Inmiddels zie je dergelijke verpakkingwijze ook bij snackpaprika's en -komkommers.

"Best wel een beetje jammer dat je idee zo gemakkelijk overgenomen kan worden", zegt de bedenker van het concept.

Maar ook in dit geval 'heb elk nadeel zijn voordeel'. Het lijkt er immers op dat er een trend ontstaat in deze manier van verpakken en zo kan het ene product zich aan het andere optrekken. "Het kan ook best afzetbevorderend werken", erkent Maurice.

Marketing in het productschap

Wat is de visie van Van Kester-Weijs eigenlijk op marketing in het groenteschap? "Het is zeker voor verbetering vatbaar, met name op het gebied van duidelijke communicatie. Het assortiment tomaten in de winkels is inmiddels zo groot dat de consument niet meer precies weet welke tomaat voor welk doeleinde geschikt is. Goede flyers of symbolen die dit aangeven zouden een goede bijdrage kunnen zijn. Wat dat betreft zouden telers of telerverenigingen de supermarkten moeten 'opvoeden'."

Hierin zou ook Enza Zaden een belangrijke rol kunnen vervullen. Timing Taste is immers het platform dat samenwerking binnen de gehele keten promoot om tot een win-win-situatie voor alle partijen te zorgen. Daar is Maurice het ook zeker mee eens: "Allereerst kan Enza Zaden natuurlijk bijdragen met haar rassen, maar zeker ook met marketing en communicatie. We hebben een gezamenlijk belang en we zouden prima samen kunnen optrekken en elkaar aanvullen. Nu gebeurt dat nog niet zo heel veel."



Vernal, het juiste product op het juiste moment

Enza Zaden draagt daartoe bij met uitgebreide rassen- en marketinginformatie. En door het juiste product precies op tijd op de markt brengen. Met zijn traditionele smaak is Vernal zo'n product! Niet voor niets heeft dit ras, bestemd voor de niet-verwarmde teelt, al een marktaandeel van twintig procent. Een goede reden dus om dit ras extra onder de aandacht te brengen.

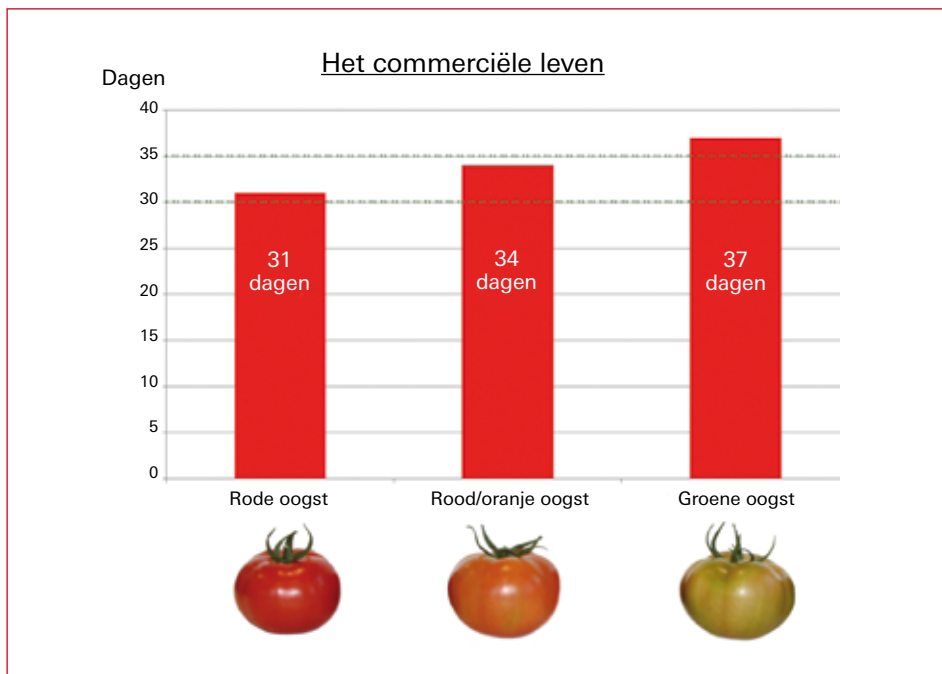
Het is echter niet alleen de traditionele smaak die dit ras zo uniek maakt. Vernal is het enige ras dat acht trossen produceert waarvan de vruchten geschikt zijn zowel voor markten waar om grote vruchten gewenst zijn als markten die om kleinere tomaten vragen. De vruchten zijn prachtig stevig en kunnen van groen tot rood worden geoogst. In dit tomatentype is Vernal het eerste ras, wat dan ook op de veiling een betere prijs oplevert dan de andere typen in het topsegment, zoals de trostomaat (zie grafiek: gemiddelde veilingprijs).

Aanwist voor de gehele keten

Maar er is meer; ook andere partijen uit de keten profiteren van Vernal. De retail en exporthandel bijvoorbeeld waarbij dit ras in trek is vanwege zijn lange houdbaarheid van gemiddeld 31 tot 37 dagen, afhankelijk van de kleur bij de oogst (zie grafiek).

Daarnaast prijst de export de afzetmogelijkheden van deze tomaat. Dit betreft namelijk niet alleen het vleestomatensegment, maar ook dat van de grote, losse tomaat. Het typisch Mediterrane uiterlijk van de tomaat is zeer geliefd in verschillende Europese markten.

En de Europese consument? Ook bij hun valt het ras in de smaak. De perfecte balans tussen het brixgehalte en de zuurgraad zorgt voor de gewaardeerde, authentieke tomatensmaak. Al met al springt Vernal eruit vanwege de aantrekkelijke presentatie van een traditionele en gezonde tomaat.



Overzicht van aankomende evenementen:

Asia Fruit Logistica / HongKong, China

8-10 september 2010

Open dagen Germany / Dannstadt-Schauernheim

16 september 2010

Open dagen Vitalis Voorst, Netherlands

28 september- 1 oktober 2010

Housefair Spain / Almeria, Spain

16-18 november 2010



House Fair 2010



Noviteiten

Vespolino

Een nieuwe aanwinst in het assortiment tomatentypes is Vespolino, een ras met absolute meerwaarde. De tomaat onderscheidt zich in de nieuwe vorm, de uitstekende vruchtkwaliteit en de aantrekkelijk warmrode vruchtkleur.



De vruchtvorm is een mix van een uitgerekte pruimtomaat en een mini 'San Marzano'-type'. Daarnaast zijn de uniforme trossen goed gevormd, waardoor ze zorgen voor een prachtige presentatie. En de smaak? Vespolino is erg smaakvol met een goede balans tussen zoet en zuur. Bovendien kent deze tomaat gedurende de gehele teeltperiode een zeer stabiel brixgehalte. Dit ras is geschikt voor zowel de Noord-Europese als de Zuid-Europese teeltomstandigheden.

Ga naar www.timingtaste.nl
en meldt u aan voor onze nieuwsbrief