

K!CK FOOD



Slager Diek van Dolder geeft uitleg over het assortiment zonder allergenen.

FOTO: HERBERT WIGGERMAN

## Ervaringen slagers met K!CK Food

**Slager Van Dolder, Zeist:**

'Mijn klanten zijn supertevreden. Naast kant-en-klare producten verkoop ik de smaakmakers ook door. Meer promotie en bekendheid zou mogen. Zo test TNO momenteel de verbeterde leerprestaties bij kinderen door het eten van deze natuurlijke hulpstoffen.'

**Slager Boersema, Grijpskerk:**

'Ik produceer al langer glutenvrij en wordt zelfs aanbevolen door de coeliakie-vereniging. Klanten komen van ver. Jammer dat de verscheidenheid aan smaakmakers nog beperkt is. Dit zou uitgebreider mogen.'

Info: [www.kickfood.nl](http://www.kickfood.nl)

## Allergenen en gezondheid steeds belangrijker in voedselpatroon

# Allergeenvrije producten trekken nieuwe klanten

De vraag naar producten zonder allergenen groeit. Ook de slager krijgt steeds vaker vragen over de aanwezigheid van bepaalde toevoegingen in zijn producten. K!CK Food distribueert een serie smaakmakers die 100% natuurlijk is en voldoet aan veel diëten.

DOOR RONALD KROEZEN - Bijna 1,5 miljoen Nederlanders hebben te maken met een allergie; het niet accepteren van externe factoren en stoffen op of in het menselijk lichaam. Een bekende vorm van allergie is voedselallergie. Zo lijden 1 op de 200 mensen - ruim 85.000 - aan coeliakie, het niet accepteren van gluten. Anderen accepteren geen lactose, kunstmatige kleurstoffen, koolhydraten of andere kunstmatige toevoegingen. Geschat wordt dat zo'n 750.000 mensen aangewezen zijn op een vorm van dieet. Potentiële klanten die wegblijven bij de slager, omdat door reguliere toevoegingen van kruiden en andere hulpstoffen aan het eindproduct geen garanties kunnen worden gegeven. Sander Zielman en Peter Greven erkenden het probleem en zijn in 2009 gestart met K!CK Food. Dit bedrijf is exclusief distributeur van Haco Swiss, een multinational uit Zwitserland op het gebied van convenience. Uit het assortiment van Haco Swiss heeft K!CK Food een unieke serie smaakmakers

geselecteerd, 100% natuurlijk en die voldoet aan 16 gezondheidscriteria. Alle smaakmakers zijn standaard glutenvrij, lactosevrij, zonder kunstmatige toevoegingen en zonder toegevoegde smaakmakers. Andere gezondheidscriteria zijn, afhankelijk van het product, onder andere cholesterolvrij, minder zout en vet, allergenenvrij, licht verteerbaar, zonder transvetzuren en vrij van kunstmatige kleurstoffen.

Het assortiment van K!CK Food, verkrijgbaar onder de naam Cuisine Santé, bestaat momenteel uit een 16-tal producten, te weten kruiden, sauzen, bouillons en diverse soepen, in gedroogde vorm. In eerste instantie hadden de oprichters Zielman en Greven hun pijlen gericht op zorginstellingen en ziekenhuiskeukens. Met het gebruik van het assortiment smaakmakers van Cuisine Santé kan men standaardmaaltijden verzorgen die op voorhand voldoen aan de meeste diëten. Het aantal verschillende bereidingen kan daardoor drastisch

worden teruggebracht. Ook diverse restaurants hebben zich gespecialiseerd en worden onder meer op de website van de coeliakie-vereniging als aanbevolen horecagelegenheid aangeprezen.

### Kruisbesmetting

Ook slagers beginnen zich bewust te worden van het groot aantal potentiële klanten dat met een vorm van allergie te maken heeft en zien tevens dit assortiment bij de supermarkten groeien. Probleem is vaak nog de gescheiden productie die nodig is om aan de strenge voorwaarden te voldoen en de beloftes te waarborgen. Elke vorm van kruisbesmetting met het reguliere assortiment moet worden voorkomen. Een paneermeelkorrel kan al zeer ernstige gevolgen hebben voor de gebruiker. Een passende oplossing kan zijn een ochtend in de week met deze productie te starten, nadat de avond ervoor de ruimte is gereinigd en ontsmet. De verkregen producten dienen dan altijd voorverpakt verkocht te worden. Een andere oplossing is, zoals bij verpakte soepen en sauzen, standaard te werken met de smaakmakers van Cuisine Santé. De smaak van het eindproduct wordt door de gebruikers als zeer goed ervaren. Probleem hierbij is weer dat de reguliere klanten artikelen met de standaard tekst 'gluten- en lactosevrij, zonder kunstmatige toevoegingen en smaakversterkers' uit onwetendheid laten liggen. ◀