

Ruwe Bolster: succesvol bakkerslabel

Tijdens de Bakkerij Dagen introduceert Meneba de meergranenmix Ruwe Bolster Rustiek. Met deze derde variant is de succesvolle lijn van Ruwe Bolster producten voorlopig compleet.

“De afgelopen jaren hebben we steeds meer grondstoffen met aansprekende namen geïntroduceerd, die we met promotiemateriaal ondersteunen”, zegt Ivo van Dijkhuizen, adviseur marketingcommunicatie van Meneba. “Daarmee helpen we bakkers om op een meer emotionele manier richting hun klanten te communiceren. Zo introduceerden we drie jaar geleden Ruwe Bolster Robuust, en dat bleek een absolute topper: zowel bakker als consument begreep meteen waar dit product voor staat.”

Ruwe Bolster Robuust

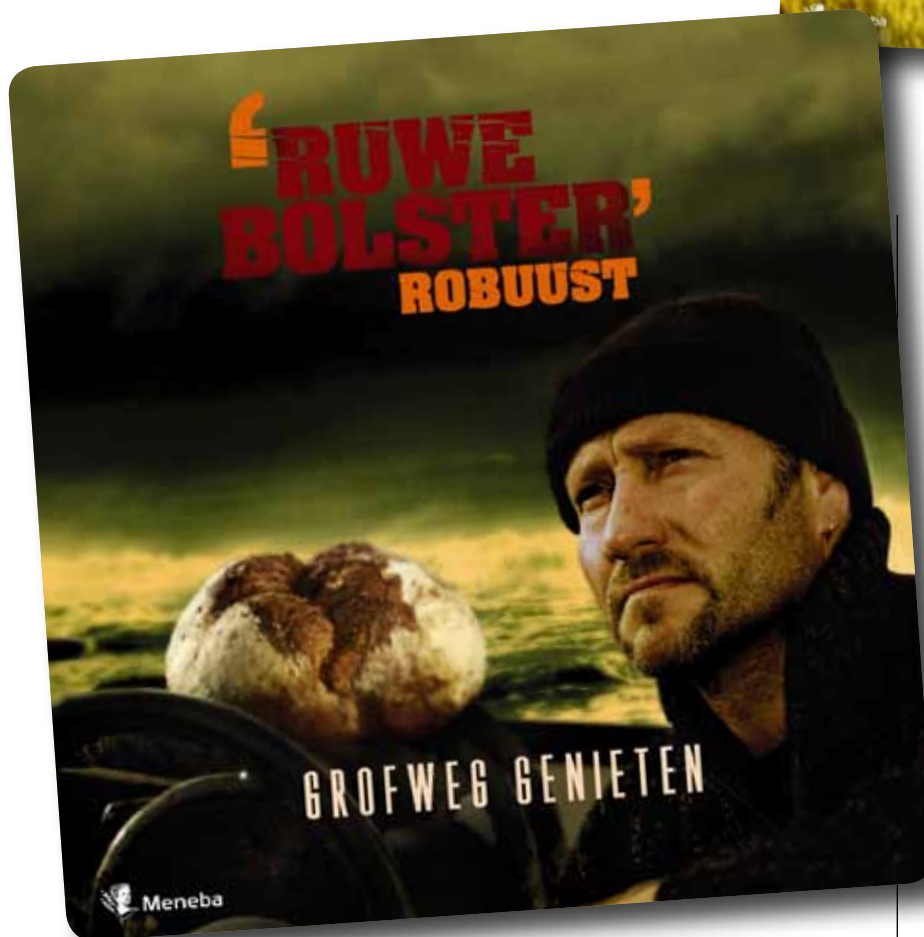
Ruwe Bolster Robuust is een donker meergranenbrood met een grof, puur karakter. Hiermee speelt Meneba in op de consumententrend ‘genieten’. Het brood is lekker rijk gevuld met gepofte tarwekorrels, zonnebloempitten, lijnzaad, gierst, maïs, haver-vlokken en sesamzaad. De spekkige kruim blijft lang mals. Decoreren met Roggebloem Snip zorgt voor een mooi licht contrast met dit donkere brood.

Bakkerslabel

Ivo: “Ruwe Bolster is een echt bakkerslabel: het is exclusief verkrijgbaar bij ambachtelijke bakkerijen. Wij willen bakkers helpen om van Ruwe Bolster in hun winkels een merk te maken dat klanten herkennen. Soms zien consumenten in de schappen van meergranenbrood door de bomen namelijk het bos niet meer. Ruwe Bolster zorgt voor herkenbaarheid. Het helpt je om heel duidelijk een bepaalde boodschap bij je klanten over te brengen. We hebben daarom Ruwe Bolster ook een herkenbaar gezicht gegeven, in de vorm van een persoon. We beelden hem af in de omgeving die past bij het product.”

Ruwe Bolster Volgranen

Inspelend op de consumententrend ‘gezond’ introduceerde Meneba in september vorig jaar de tweede vari-



ant binnen de Ruwe Bolster lijn: Ruwe Bolster Volgranen. Naast tarwe levert de haver in dit lichte meergranenbrood vezels voor langdurige energie. De in Nederland op unieke wijze gepofte roggekorrels, volgens het Presco® proces, geven het brood een aangename ‘bite’ en een unieke, volle smaak. De rogge en tarwe komen ook terug aan de buitenkant, via de speciaal voor Ruwe Bolster Volgranen ontwikkelde Decomix Volgranen.

Ruwe Bolster Rustiek

Een logische stap is nu de introductie van Ruwe Bolster Rustiek. “Met deze broodsoort spelen we in op de derde dominante consumententrend van dit moment: de behoefte van de consument om steeds meer te weten over de oorsprong van voedsel”, aldus Ivo.

Oersmaak

“De hoofdcomponenten van Ruwe Bolster Rustiek zijn twee oorspronkelijke, ‘vergeten’ graansoorten: spelt en boekweit”, licht productmanager Paula Nijland toe. Zij maakt samen met Ivo deel uit van het team dat nieuwe producten bedenkt en in de

markt zet. “Als relatief minder veredelde graansoorten kennen zij nog een authentieke, krachtige oersmaak. Juist de combinatie van spelt en boekweit geeft Ruwe Bolster Rustiek een bijzonder karakteristieke smaak en een mooie, stevige kruim. De mix bevat daarnaast ook lijnzaad, lupine en gierst, wat dit mooi gevulde meergranenbrood een goede ‘bite’ geeft.”

Spelt en boekweit

Spelt, ook wel dinkel genoemd, is een van de oudste, meest eiwitrijke graansoorten en komt oorspronkelijk uit het Midden-Oosten. Nog voor onze jaartelling gebruikten de Kelten al spelt. Paula: “Door spelt in onder meer de vorm van vlokken krijgt Ruwe Bolster Rustiek een wat zoetig, nootachtig aroma.” Boekweit is eigenlijk een gewas, maar wordt toegepast zoals graan. Het komt oorspronkelijk uit Centraal-Azië, maar is al sinds het begin van de jaartelling in Nederland aanwezig. “De geroosterde boekweit in Ruwe Bolster Rustiek zorgt voor een heerlijke geur en een nootachtige smaak”, aldus Paula.



In dit nummer

Pieter Spanjers:
“Wij willen modern ondernemerschap stimuleren”

pagina 02



Het gezicht van Ruwe Bolster, Fred Wolthuis in The Making of...

pagina 03



Bakkers over Ruwe Bolster

pagina 03



Recepten

pagina 04



“Als marktleider blijven we investeren en innoveren”

Meneba is prominent aanwezig op de Bakkerij Dagen. Pieter Spanjers, adjunct-directeur verkoop, belooft bezoekers hier een aantal baanbrekende innovaties. “We willen bakkers inspireren.”

Waarom zijn de Bakkerij Dagen voor de branche zo belangrijk?

“De Bakkerij Dagen zie ik als een plek om leveranciers en collega's te ontmoeten, maar ook om nieuwe ideeën en inspiratie om te doen. Hoe kun je je als bakker in een veranderende markt onderscheiden? We hebben wel eens de neiging om al-

leen naar prijzen te kijken. Terwijl het juist de duurdere producten zijn, met een verhaal en een beleving eromheen, waarmee je je kunt onderscheiden, en die succesvol zijn. Daar staan klanten voor in de rij. Als leverancier willen we de bakkers daar graag mee helpen. Onze visie op de markt laten we graag zien tijdens de Bakkerij Dagen.”

Hoe helpt Meneba ondernemers om zich te onderscheiden?

“Wij denken dat je als ondernemer resultaat kunt boeken met authentieke producten, die je met een moderne procesgang kunt maken. Ruwe Bolster past daarin. Tijdens de vorige Bakkerij Dagen hadden we het procesverbeteraarassortiment (Libre, Prido, Wereldmix en Clair) geïntroduceerd, waardoor de bereiding van onder andere authentiek brood efficiënt kan plaats vinden. Dat principe hebben we in het concept van Ruwe Bolster volledig uitgewerkt.”

Welke innovaties kunnen we van Meneba verwachten op de stand?

“Onze innovatie op productniveau is de introductie van Ruwe Bolster Rustiek. Naast brood kun je hiermee trouwens ook meergrenenkoekjes of -muffins maken. Met Ruwe Bolster laten we daarnaast ook zien hoe je als bakker modern ondernemerschap kunt toepassen. Ruwe Bolster kun je namelijk als halffabricaat maken, en in de winkel afbakken. Dat



betekent dat je dus ook om vier uur 's-middags nog vers brood in de schappen hebt liggen. Daarmee speel je als bakker in op de behoeftes van de moderne consument.”

Wat is er zo bijzonder aan de stand van Meneba?

“We laten zien, hoe je als ondernemer in je winkel een telkens wisselende sfeer kunt creëren via verlichting en beelden. Willen we bijvoorbeeld Ruwe Bolster Robuust onder de aandacht brengen, dan lichten we dat uit met verlichting in een passende sfeer en kleur. Ook spelen we dan op een tv-scherm ter grootte van een wand een film over Robuust af. De gehele presentatie past daarmee geheel bij het thema 'authenticiteit', en ondersteunt modern ondernemerschap.”

Waarom pakt Meneba zo groots uit tijdens deze Bakkerij Dagen?

“We zijn trots op onze stand, maar hebben enorm in de kosten gesne-

den. Want hoewel we groei zien in de verkoop van onze specialiteiten, gaat ook aan ons de crisis niet ongemerkt voorbij. Kostenbewust en gericht investeren in de branche: dat is in 2010 ons motto, ook als het in de branche minder goed gaat. Als marktleider moeten we daarin het voortouw nemen. Deze periode biedt namelijk ook heel veel kansen. De consument blijft spenderen aan producten die hij lekker vindt en waar hij van geniet. Als je goed investeert op je klanten en met onderscheidende producten een gevoelige snaar weet te raken, dan komt het succes naar je toe.”

Wat wil Meneba bij de bezoekers bereiken?

“Ik hoop dat wij bezoekers inspireren met onze visie, zodat onze klanten en de bezoekers er veel voordeel van hebben. Overigens verloten we onder bezoekers een deel van onze stand. Wat dit is, is een verrassing. Maar het past perfect in een Ruwe Bolster winkel!” ●

Vervolg van pagina 1

Stoere 'look'

Door Ruwe Bolster Rustiek op te maken als bol, en in te snijden brood voor het bakken, krijgt het brood een mooie, rustieke bak-aard. Het resultaat: een grove, rustieke en stoere 'look'. Rondom decoreren met de speciaal ontwikkelde Decomix Rustiek op basis van spelt en boekweit geeft -naast extra smaak - aan de buitenkant prijs welke bijzondere ingrediënten achter dit stoere uiterlijk schuilgaan.

E-nummervrij

“In combinatie met Prido kun je van Ruwe Bolster Rustiek een E-nummervrij brood bakken”, zegt Paula. “Het productieproces leent zich er bovendien voor om het brood in de laatste fase in de winkel af te bakken. Daardoor kun je klanten de hele dag door vers brood bieden en hoeft je dus geen 'nee' te verkopen.”

Promotiematerialen

Meneba ondersteunt de introductie van Ruwe Bolster Rustiek met posters, stoffen banieren en verpakkingsstickers.

Ivo: “Op www.bakkersplein.nl vind je bovendien informatie, receptideeën en advertenties die je kunt downloaden voor gebruik in lokale media. Ook leveren we Ruwe Bolster Rustiek in een stoer ogende baal, die je in de winkel kunt zetten, ter promotie. Daarnaast hebben we een film gemaakt met het gezicht van Ruwe Bolster. Deze kun je in de winkel afspe-len.” ●

Wilt u meer informatie over de complete lijn van Ruwe Bolster producten? Neemt u dan contact op met een van onze adviseurs.

Alaska, vezelrijk

Vezelrijk witbrood met een blanke kruimkleur, onderscheidende smaak en bijzonder karakter. Adviesdosering 30%. Kenmerkende ingrediënten: Voedingsvezel (haver, erwit en tarwe) en getoaste kiemen. **Verkrijgbaar vanaf 1 maart.**



Niet voor watjes...



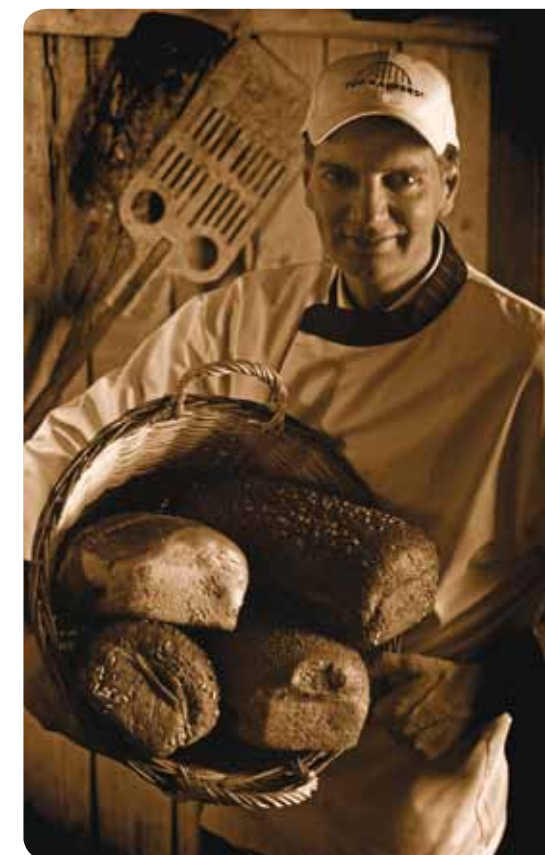
ARJAN ROODENRIJS, EIGENAAR VAN DER PLUIJM ROODENRIJS, DE BAKKERS:

“Klanten vragen naar Ruwe Bolster”

“Ruwe Bolster is een mooi en eerlijk product, waarmee je heel erg lekker brood bakt. Het heeft authenticiteit, dat komt ook door de bolvorm. We zijn echt gegaan voor de uitstraling van het gezicht van de Ruwe Bolster. Vanaf het moment dat we het promotiemateriaal gingen gebruiken, was Ruwe Bolster ook herkenbaar voor klanten. Die vragen nu om Ruwe Bolster; ze nemen het grif af in onze winkels.”

Wat vraagtekens zorgt bij klanten, dat er nu twee soorten Ruwe Bolster zijn. Maar ik kies er wel voor, om de naam Ruwe Bolster te handhaven. De donkere variant, Robuust, verkoopt beter dan Volgranen. We maken overigens alleen broodproducten met Ruwe Bolster. Het is namelijk al moeilijk genoeg om een selectie te maken uit zoveel producten.”

“Wat zeker heeft meegespeeld bij onze beslissing om Ruwe Bolster te gaan verkopen, is dat we het kunnen voorbereiden en in de winkel afbakken. Zo krijgen we geur in de winkel en kunnen we vers leveren. Dat is voor ons heel belangrijk.”



KEVIN VAN BENTHEM, MEDE-EIGENAAR BREAD AND DELICIOUS IN MAASTRICHT:



“Ruwe Bolster verkoopt zichzelf”



“Ik ben hartstikke tevreden over Ruwe Bolster, en de klanten zijn dat ook! Drie maanden geleden heb ik een zak Ruwe Bolster Volgranen gekregen. Samen met Tinus Winkel, baktechnisch adviseur bij Meneba, heb ik eerst het brood gemaakt zoals het op de verpakking staat. Dat was al fantastisch. Toen zijn we er proeven mee gaan doen: gist weglaten, vloeibare desem toevoegen. Ik maak Ruwe Bolster nu als enige brood in mijn assortiment volledig E-nummervrij; daar is ook vraag naar.”

“We maken Ruwe Bolster opgebeld, ondersteboven met slot omhoog op de plaat. Het scheurt mooi open. Het is het eerste brood dat er zo uit ziet, echt fantastisch! Ik begrijp de naam Ruwe Bolster dan ook heel goed. Zelf noem ik het brood in mijn winkel 'volgranen'. Als de naam Ruwe Bolster een begrip wordt, ga ik deze mischien wel gebruiken om de verkoop te stimuleren. Maar momenteel verkoopt het brood zichzelf! Ik verpak het in de speciale, papieren vensterzaken voor Ruwe Bolster, omdat er ook informatie over het product op staat. Hoewel het andere reclamemateriaal voor Ruwe Bolster ontzettend mooi is, hebben we dat dus niet nodig.”

The making of... Ruwe Bolster

Starring: Fred Wolthuis

“Samen met mijn zwager, die bakker is, was ik twee jaar geleden op de Bakkerij Dagen. Bij de stand van Meneba stond een fotograaf. Men zocht het gezicht van Ruwe Bolster. “Ga jij ook op de foto?”, vroeg mijn vrouw. Zonder dat ik het wist, heeft ze die foto bij thuiskomst ook echt geactiveerd op de pc. Toen Meneba mij belde met de uitslag, was dat voor mij dan ook een verrassing!”



“Een fotoshoot of een commercial opnemen is in het begin eventjes wennen. Maar ik heb geen moeite met publiek optreden. In het dagelijkse leven ben ik mede-eigenaar van een rondvaart/partyboot. Aan boord sta ik ook vaak 'in the picture'. Van die ervaring profiteer je dan toch.”

Terug naar Ruwe Bolster. Een prachtige naam die de spijker op zijn kop slaat. Niet alleen voor Meneba, maar vooral ook voor de bakker die deze naam, deze gezonde krachtterm, gaat gebruiken!

Norbert Koreman is uitgever van Culinaire Saisonnier, Pâtisserie & Desserts, KoksKoerier en Pastry in Europe, luxe professionele magazines voor culinaire beroepsgroepen in verschillende landen. Op zijn blog is dagelijks een nieuwe column te vinden. www.saisonnier.eu



“Ik vind Ruwe Bolster heerlijk! Je ziet dat het speciaal, ambachtelijk brood is, en zo smaakt het ook. Ik had na de opnamen een paar broden meegenomen. Daar at ik 's avonds van, voor de tv. Er hoeft helemaal niets op. Als ik een product verkoop, moet ik er ook achter staan. Mensen krijgen dat toch onbewust mee, denk ik.”

“Bij een fotoshoot of filmpje spreken we vooraf zaken goed door. Ik heb er zelf ook inbreng in gehad, heel leuk. Ik had er een baardje van een paar dagen voor laten staan. In de nieuwste film over Ruwe Bolster Rustiek ben ik een molenaar in een oude graanmolen.”

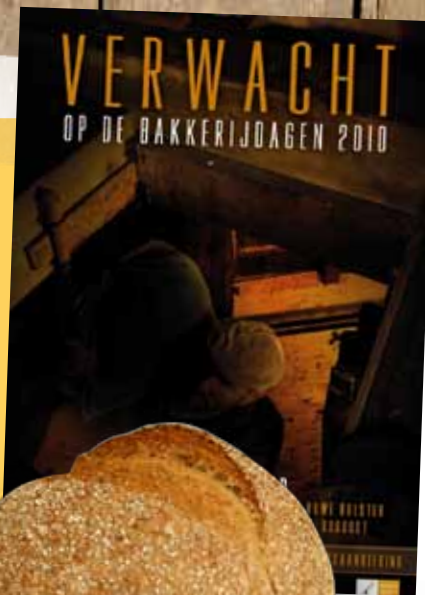
Actie!

Ruwe Bolster Rustiek

Op de Bakkerij Dagen introduceren wij de Ruwe Bolster Rustiek. De actie-invulling is als volgt:

2 balen afname (waarvan minimaal 1 baal Rustiek, aangevuld met 1 baal Volgranen, Robuust of Rustiek) = een fraai promopakket. Als bonus krijgt u een trendy Ruwe Bolster posttas.

Om het brood helemaal perfect te maken adviseren wij het brood te decoreren met onze speciale decomix Rustiek. Als het brood daarbij gebakken wordt met Prido is het eindproduct ook nog eens e-nummervrij.



Ruwe Bolster Robuust

Grof donker meergranenbrood met gepofte tarwekorrels, zonnebloempitten, lijnzaad, gierst, mais, havervlokken en sesamzaad.

Ruwe Bolster Robuust.....	30%
Orchidee.....	60%
Prido.....	10%
Zout.....	1,8%
Gist.....	2%
Water ca.....	52%

8 minuten langzaam mengen en kneden tot een soepel deeg, deegtemperatuur 27°C. Afwegen volgens drogestofberekening (2 eenheden). Bol - puntrijs gedurende 45 minuten. Opmaken als

stevige bol (sluiting even in de roggebloem drukken) Narijs circa 40 minuten en bestrooien met roggebloem Snip. Bakken met stoom, baktemperatuur als meergranenvloerbrood, gedurende 38 minuten.



Ruwe Bolster Rustiek

Een middendonker meergranenbrood op basis van spelt en boekweit. Het brood heeft een mooie, stevige kruim en een goede bite.

Ruwe Bolster Rustiek.....	50%
Orchidee.....	40%
Prido.....	10%
Zout.....	1,8%
Gist.....	2%
Water.....	ca. 54%

8 minuten langzaam mengen en kneden tot een soepel deeg. Deegtemperatuur: 27°C en afwegen volgens drogestofberekening. Bol - puntrijs: 45 minuten, opmaken in bolmodel. Decoreren met decomix Ruwe Bolster Rustiek (volledig rondom). Narijs circa 55 minuten, insnijden éénmaal diagonaal onder de deeghuid. Bakken met stoom, baktemperatuur als meergranenvloerbrood, baktijd circa 38 minuten.



Ruwe Bolster Volgranen

Heerlijk volgranenbrood rijk gevuld met rogge (gemoute, gepofte), tarwegluten, tarwezemelen, tarwevezels, havervlokken en geroosterde tarwekiemen.

Ruwe Bolster Volgranen.....	30%
Orchidee.....	60%
Prido.....	10%
Zout.....	1,8%
Gist.....	2,5%
Water ca.....	62%

8 minuten langzaam mengen en kneden tot een soepel deeg, deegtemperatuur 27°C. Afwegen volgens drogestofberekening (2 eenheden). Bol - puntrijs 45 minuten. Opmaken lang model en decoreren met Ruwe Bolster Decomix Volgranen. Narijs ca. 55 minuten, 3 maal schuin insnijden. Bakken met stoom, baktemperatuur als meergranenvloerbrood gedurende ongeveer 38 minuten.



Ruwe Bolster Rustiek koeken

Heerlijke meergranen koeken met de karakteristieke smaak van spelt, boekweit, lijnzaad, gierst en lupine.

Ruwe Bolster Rustiek.....	600 gram
Tarwebloem Kluut.....	1400 gram
Bruine Basterdsuiker.....	1100 gram
Roomboter.....	1000 gram
Heelei.....	100 gram
Gemengd bakpoeder.....	25 gram
Zout.....	8 gram

Van bovengenoemde ingrediënten op de bekende wijze een zetdeeg maken. Uitroldikte 8 mm. Uitsteken met een ronde steker (diameter 7 cm). Koeken strijken met ei en eventueel decoreren met Decoratiemix Rustiek. Bakken bij circa 190°C gedurende 20 - 25 minuten

Ruwe Bolster Kruidcake

Heerlijke meergranen kruidcake gevuld met rogge, tarwegluten, tarwezemelen, tarwevezel, tarwevlokken en geroosterde tarwekiemen. De kruidcake kan bereid worden met de Ruwe Bolster meergranenmixen: Robuust, Volgranen en Rustiek.

Ruwe Bolster.....	250 gram
Tarwebloem Orchidee.....	500 gram
Basterdsuiker.....	500 gram
Koekzoet.....	375 gram
Koekkruiden.....	375 gram
Gemengd bakpoeder.....	375 gram
Water.....	675 gram

Alle grondstoffen met elkaar vermengen (5 minuten, stand 1 Hobart). Gesmeerde bakblikken vullen met 450 gram beslag. Bakken gedurende 50 minuten bij circa 180°C.



Ruwe Bolster Volgranen Koeken

Heerlijke volgranen koeken gevuld met rogge (gemout, gepoft), tarwegluten, tarwezemelen, tarwevezel, havervlokken en geroosterde tarwekiemen.

Ruwe Bolster Volgranen.....	600 gram
Tarwebloem Kluut.....	1400 gram
Witte basterdsuiker.....	1100 gram
Roomboter.....	1000 gram
Heelei.....	200 gram
Gemengd bakpoeder.....	25 gram
Zout.....	8 gram

Van bovengenoemde ingrediënten op de bekende wijze een zetdeeg maken. Uitroldikte 8 mm. Uitsteken met een ronde steker (diameter 7). Koeken strijken met ei en eventueel decoreren met bijvoorbeeld Geplette Tarwe Middel. Bakken bij circa 190°C gedurende 20-25 minuten.



Meneba

Colofon

Melange is het externe magazine van het Meneba. De redactie behoudt zich het recht voor om artikelen naar eigen inzicht te plaatsen.

REDACTIEADRES

Meneba,
Brielselaan 116,
3081 AB Rotterdam,
T 010 423 89 11

REDACTIE

Wendy de Vos,
Carine Wortelboer,
Ivo van Dijkhuizen,
Sigrid de Zwart (Zabriski),
Nathalie van Dam (VoorWoord)

FOTOGRAFIE

Nikki Nooteboom,
iStockphoto

VORMGEVING

Zabriski Media, Leiden

DRUKWERK

NPN Drukkers, Breda

