

De Franse vleessmaak

Met de folder 'Frans rundvlees. De Pure Vleessmaak' en een herkenbare sticker op de verpakking bracht Jan Linders supermarkten zijn rundvlees extra onder de aandacht. „Reacties van consumenten? Niet in woorden, maar wel in daden. Onze rundvleesverkoop zit duidelijk in de lift,” zegt Mense van Zwetzelaar, inkoper vlees, vis en kip bij de Zuid-Nederlandse supermarktketen.



Mense van Zwetzelaar: 'Onze rundvleesverkoop zit duidelijk in de lift'

door Wim Busser

Jan Linders verkoopt sinds jaar en dag rundvlees van Franse origine. De onlangs overleden naamgever van de supermarktorganisatie was de initiatiefnemer voor de import van levende Limousinrunders uit Frankrijk. Geslacht werden de dieren bij Benedik in Landgraaf, waarna de

in technische delen gevacumeerde halve of hele dieren, want minder kon het filiaal niet bestellen, naar de winkels werden geleverd.

GESELECTEERDE MESTERS „In 1998 zijn we, in plaats van op de winkelvloer, centraal bij Benedik gaan uitsnijden en voorverpakken,” vertelt Mense van Zwetzelaar. „Tevens werd besloten broutards (jonge stierkalveren) vanuit Frankrijk te importeren en bij een aantal geselecteerde mesters in Nederland af te mesten.” Een initiatief, waarbij naast Jan Linders ook het Limburgs Landbouwbelaag, de Cehave en Benedik betrokken waren. Het vlees werd onder het eigen merk 'Limbourg Limousin' verkocht. „De bse-crisis gooide roet in dit eten,” vervolgt Van Zwetzelaar. „Mesters haakten af en de breedte voor onze kwaliteitsselectie werd te smal.” Het besluit werd genomen het vlees voortaan rechtstreeks in Frankrijk af te nemen

in verband met de beschikbaarheid, niet langer uitsluitend te focussen op Limousins, maar ook vlees van Blondes d'Aquitaine te selecteren. Mense: „We vergrootten hiermee de beschikbaarheid binnen de door ons gewenste kwaliteitsklassen, hetgeen de selectie van een goede en constante kwaliteit mogelijk maakt.”

CONSUMENTENFOLDER „Uit de consumentenpanels die wij houden, blijkt dat onze klanten tevreden zijn over de kwaliteit van ons rundvlees, maar door enerzijds crises als mkz en bse en anderzijds de eerdergenoemde veranderingen merkten we dat we wat extra's moesten ondernemen in de promotionele sfeer,” aldus Van Zwetzelaar.

De keuze daarbij viel op een informatieve consumentenfolder, die met ondersteuning van en in samenwerking met

Rundvlees Top 5

De 45 supermarkten van Jan Linders, gevestigd in de provincie Limburg, in Oost-Brabant en in Zuid-Oost Gelderland, verkopen Frans rundvlees van Limousins en Blondes d'Aquitaine. Het vlees wordt geïmporteerd en bij

Benedik in Landgraaf voorverpakt in consumptie-eenheden. De meest verkochte rundvleesproducten bij Jan Linders zijn:

1. Biefstuk
2. Braadlappen
3. Riblappen
4. Bouillonvlees
5. Poulet.



Frans rundvlees bij Jan Linders: „Wij willen ons omzetaandeel vlees op z'n minst handhaven, maar niet tot elke prijs. We gaan het vlees beslist niet weggeven”

'Constante kwaliteit'

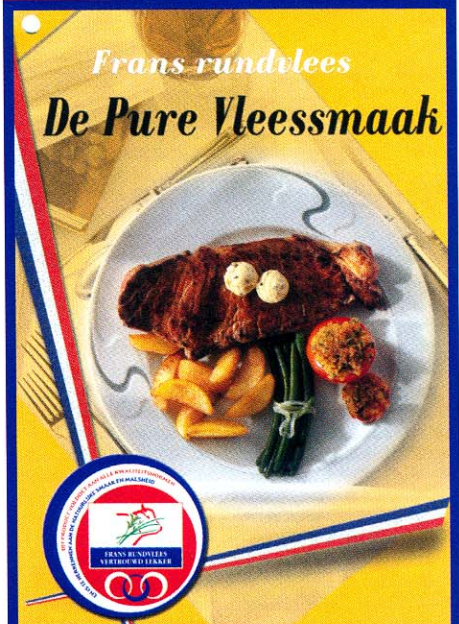
Sopexa werd gemaakt. In deze folder zijn kort en krachtig de aspecten mals, lekker, veilig, gezond, natuurlijk, dier- en milieuvriendelijk, traceerbaar en controleerbaar beschreven in combinatie met een lekker rundvleesrecept. Een extra etiket met sticker op de vleesverpakking vergrootte de herkenbaarheid. Mense van Zwetelaar: „We wilden de consument duidelijk maken dat we een goede kwaliteit rundvlees verkopen. Omdat ons rundvlees niet langer onder eigen merknaam maar wel als Frans wordt verkocht, werkte de actie verhelderend.” Het omzetaandeel van vers vlees in de supermarkten van Jan Linders ligt op bijna tien procent.

ONDSCHIEDEND Volgens Mense van Zwetelaar, slager van huis uit met een jarenlange ervaring in retail (AH, De Jong, De Boer, Prisma en Jan Linders), kan de

supermarkt zich met rundvlees nog enigszins onderscheiden. „Zij het minimaal en dat geldt zelfs voor het assortiment. Heb je iets nieuws, dan ligt dat korte tijd later ook ergens anders,” zegt hij.

En dan komen we onherroepelijk toch te praten over de prijs. In retail naar het lijkt het glijmiddel bij uitstek. De vleesinkoper van Jan Linders nuanceert, maar onderkent dat vlees steeds meer wordt onderworpen aan het algemene supermarkregiem. „Uitsluitend werken met prijs leidt niet tot gewenste resultaten, maar de service-insteek voor hoger geprijsde formules werkt evenmin,” zegt hij. Het gaat volgens Mense van Zwetelaar om de ideale mix, waarbij vlees op een normale manier moet worden verward. „De hele keten moet een fatsoenlijk rendement kunnen maken. Wij willen ons omzetaandeel vlees op z'n minst handhaven, maar niet tot elke prijs. We gaan het vlees beslist niet weggeven.”

De Pure Vleessmaak



„Mals en smaakvol. Zo wordt het rundvlees uit Frankrijk door deskundige gekwalificeerd. Sommigen zeggen zelfs dat Frans rundvlees wat smaak en kwaliteit betreft 'met kop en schouders' uitsteekt boven welk ander rundvlees dan ook.' Met deze woorden opent de consumentenfolder 'Frans rundvlees: De Pure Vleessmaak', die Jan Linders supermarkten in samenwerking met Sopexa, de organisatie, die de export van Franse voedingsmiddelen bevordert, aan zijn klanten meegaf. De actie heeft, aldus vleesinkoper Mense van Zwetelaar van Jan Linders, goed gewerkt. „Onze rundvleesomzet zit in de lift.”

Sopexa Nederland,
Den Haag: (070) 3306600