

Gerben Splinter in gesprek met drie deelnemers van het project PPP Paprika

Gerben Splinter, onderzoeker LEI, Wageningen UR

Alex Zwinkels- teler oranje paprika, Zwingrow

Wim Landwaart - eigenaar groentespeciaalzaak Landwaart Culinair, Maartensdijk

Dik Vogelaar – adviesbureau LookatFresh



Waarom zijn jullie gaan deelnemen aan het project PPP paprika?

Alex: Ik wilde meer leren over de vermarkting van de oranje paprika's die ik teel. We doen zelf al heel veel hoor. We hebben promotiemateriaal gemaakt, en we zijn aan het leren hoe we de consument het beste kunnen bereiken. **Dik:** Het leek me gaaf om mee te doen. Ik wilde de kansen voor grossiers onderzoeken. We wilden met name kijken of we zelf nieuwe concepten konden gaan introduceren, onafhankelijk van de grossiers die nu grotendeels bepalen wat er in de winkels komt te liggen. **Wim:** Het project had een experimenteel karakter, dat sprak me wel aan.

Wim, hoe sta je tegenover de samenwerking in dit project met telers en verdelingsbedrijven?

Wim: Het leek vooraf best een leuk project en zo'n samenwerking is prima, maar het ging er mij om dat ik niet tevreden was over de opgeleverde concepten: ze bieden wel duurzaamheidswinst, maar ik vond ze gewoon niet lekker genoeg. Daarom was ik niet tevreden en ben ik er dus vroegtijdig uitgestapt. Smaak is gewoon het belangrijkste en er zijn andere die lekkerder zijn. De concepten waren dus niet onderscheidend genoeg voor mij.

Wat heeft dit project jullie opgeleverd?

Alex: Ik ben nu beter bekend met de denkwijze van verschillende partijen. Ook heb ik nieuwe partijen leren kennen en ben ik meer gaan nadenken over nieuwe verdienmodellen en het onderscheidend vermogen van mijn producten. Dat neem ik er van mee. **Dik:** Wat ik er van over heb gehouden is het inzicht dat al die merkjes waar individuele telers mee aankomen wel leuk zijn, maar dat dat geen zoden aan de dijk zet. Ik denk aan de indeling van de winkel en er zijn nog meer producten die aandacht vragen. Hoeveel merkjes kun je hebben? Telers denken wel eens dat de groentespeciaalzaak tijd heeft om al die verschillende producten toe te lichten, maar ook zijn tijd is beperkt. Ik zie dus veel liever een complete lijn van producten, zo iets als Dutch Specials. Zo'n

complete lijn vertelt het verhaal zelf, dat is werkbaar. **Wim:** Ja, akkoord, een lijn is prima, maar ik wil er ook iets bij kunnen vertellen, dus die lijn moet samen gaan met een compleet verhaal.

Wat zou er in een eventueel vervolg anders moeten?

Alex: Ik was het er mee eens hoor, de beslissingen die tijdens het project werden genomen, maar deze concepten, ja, ze zagen er wel wat anders uit maar de smaak was feitelijk niet onderscheidend genoeg. En als we het nog een keer zouden doen, dan zou ik veel eerder op kleine schaal al product willen uitproberen en wellicht laten proeven in winkels, dat helpt wellicht beter dan het product neerzetten in displays. **Dik:** smaak is heel belangrijk, maar was in de paprika's van dit project niet duidelijk genoeg onderscheidend aanwezig en dan is het kleine verschil weg bij wokken enz. En het ontwikkelde display bleek niet te werken. **Wim:** Ik miste de verhalen die ik er bij kon vertellen. Met de nieuwe gevlamde paprika van Enza Zaden kon ik veel meer, b.v. in een cadeauverpakking aanbieden.

Vragen uit de zaal

Sjoerd Jochems: Je ging uit van wat er aan rassen op de plank lag, maar al snel was duidelijk dat de gekozen concepten eigenlijk niet onderscheidend genoeg waren, althans, niet onderscheidend genoeg in smaak. Waarom ging je toch door? **Alex:** Ja, daar zit wat in, maar we wilden het proces toch doorlopen, daar was nu de mogelijkheid toe, en ik ben er blij om, want ik heb ondertussen wel een hoop opgestoken.

Marianne Hesemans: Is er binnen paprika wel voldoende verschil in smaak? **Wouter Verkerke:** Puntpaprika's zijn beter van smaak dan blokpaprika's en tussen rassen puntpaprika's zijn er duidelijke smaakverschillen. Wat er nu in de winkels ligt aan blokpaprika's is over het geheel genomen niet heel verschillend in smaak. Binnen dat aanbod kun je per kleur stellen dat er binnen geel grote smaakverschillen zijn en dat binnen rood sommige rassen stabiel zijn in smaak. Bij oranje is het aanbod rassen beperkt. **Chris Groot:** de genetische pool van paprika is wel heel rijk. **Peter Duijvestijn:** Volgens mij moet je toe naar een combinatie van smaak en inhoudstoffen, dat is veel sterker.

