

# Venz hagelslag met 30% minder suiker

Maurice de Jong

**Consumenten zetten Venz aan tot het ontwikkelen tot van hagelslag met minder suiker. Het resultaat: Venz met 30% minder suiker. De eerste in zijn soort, claimt de producent. Het product heeft een vergelijkbare smaak als originele Venz hagel en is 'revolutionair' in het segment voor strooibaar broodbeleg.**

Het is in de mode: minder zout, minder vet, minder suiker. Ieder voedingsmiddel verminderde wel iets. Alleen rond hagelslag bleef het oorverdovend stil. De afgelopen jaren bereikte Venz via consumentenonderzoek steeds sterkere signalen van consumenten die wel oren hadden naar chocoladehagel met minder suiker. Dit heeft volgens communicatiemanager Menno van der Vlist te maken met de groeiende aandacht in het algemeen voor ingrediënten zoals zout, suiker en kunstmatige toevoeging-

gen. Een kernteam bestaande uit marketing en productontwikkeling ging aan de slag om na een traject van twee jaar Venz minder suiker puur en melk aan de buitenwereld te presenteren. In het product zitten geen kunstmatige zoetstoffen. 'Consumenten wilden absoluut geen zoetstoffen zien', benadrukt Van der Vlist.

## VEZEL

Hoe is de leemte van de suiker, die niet alleen voor structuur maar ook voor smaak zorgt, opgevuld? 'We hebben de suiker vervangen door de natuurlijke plantaardige vezel oligofruuctose en tarwezetmeel', verklaart productontwikkelaar Natasja Hummel. Aan deze keuze gingen interne en externe smaaksessies vooraf. Op kleine schaal testten Hummel en haar team recepturen van steeds 500 gram met verschillende ingrediënten. Uiteindelijk was het product in zoverre klaar dat consumentenpanels konden gaan proeven. Venz met minder suiker

scoorde qua smaak even goed als de suiker-variant. Wel ervoeren proevers het minder-suikerconcept als minder zoet. Perceptie speelde hier een rol, omdat de deelnemers aan één van de testen op de hoogte waren gesteld dat ze hagelslag met 30% minder suiker consumeerden. Na de consumenten-tests verzorgde Venz' interne testpanel de 'finishing touch' van het product. Een meer technische beoordeling, verklaart Hummel. 'De definitieve keuzes voor ingrediënten werden gemaakt en de profielen gekozen die het beste bij de originele Venz hagelslag melk en puur passen.' Venz 30% minder suiker puur bevat per 100 gram 410 Kcal, tegenover 440 Kcal in reguliere Venz puur. Is dit de moeite waard geweest, zo weinig verschil? Een verdere caloriereductie was niet mogelijk, bezweert Anne Maria Hilbers, voedingskundige bij HJ Heinz. 'In oligofruuctose en tarwezetmeel zitten ook calorieën.' Voor verdere vermindering hiervan ziet Venz voorsnog geen mogelijkheden. 'Dat zou



DRIE LEDEN VAN HET VENZ 30% MINDER SUIKER-ONTWIKKELTEAM VAN LINKS NAAR RECHTS: PRODUCTONTWIKKELAAR NATASJA HUMMELS, BRANDMANAGER VERA HEIJNEN EN VOEDINGSKUNDIGE ANNE MARIA HILBERTS.

CORA DERKSEN, (KINDER)DIËTIST



FOTO: HEINZ

dan echt ten koste van de smaak gaan en alles draait om smaak', verduidelijkt Van der Vlist. Bij Albert Heijn ligt de hagelslag al in de schappen. Het ontwikkelteam is trots op zijn nieuwste innovatie met minder suiker. De eerste bemoedigende reacties zijn al binnen. 'De jongerentak van de Diabetesvereniging liet ons weten heel blij te zijn', zegt Van der Vlist. En diëtisten? 'Dat weten we nog



TOMMY VISSCHER, ONDERZOEKER

niet. Het is nog te vers van de pers.' Met hagelslag met 30% minder suiker richt Venz zich met name op huishoudens met kinderen. Het is nu afwachten hoe consumenten reageren. Afhankelijk daarvan komen er meer varianten en gaat in de toekomst mogelijk het hele assortiment over naar 30% minder suiker. Voorlopig is dat nog een te grote stap. 'Een deel van de Venz-kopers staat open voor Venz minder suiker en een deel niet. Het is belangrijk dat de consument een alternatief heeft', aldus Heijnen. Venz met 30% minder suiker zal in een pak van 400 gram voor €2,39 verkrijgbaar zijn, de adviesprijs voor originele Venz bedraagt €2,45 in een pak van 600 gram. 'We verwachten dat de consument bereid is deze meerprijs te betalen', vertelt Heijnen.

**CORA DERKSEN, (KINDER)DIËTIST, VOEDINGSADVIESBUREAU ETEN MET PLEZIER**

'Venz maakt het er voor ouders, met de 30% minder suiker variant, zeker niet eenvoudiger op. Bij het lezen van 30% minder suiker ben je als consument geneigd om voor deze 'gezondere' (lees: minder dikmakende) variant te kiezen. Maar zijn de gezondheidsvoordelen zoveel groter? Wat betreft energie scheelt het slechts 30 kcal per 100 gram (dit is nog geen 5 kcal per boterham) in vergelijking met Venz Puur Original. Het totaal vet en verzadigd vet komen nagenoeg overeen met andere merken. Ook geen voordeel voor de portemonnee; bij omrekenen betaal je voor dezelfde hoeveelheid (pak van 600 gram) €1,20 meer. Wat betreft diabetespatiënten; hierbij gaat het om de koolhydraten en zijn de verschillen niet zo groot. Wel bevat de 30% minder suiker-variant meer vezel, 17 gram versus 7,5 gram, maar om nu

voor hagelslag te kiezen om aan je vezels te komen?'

**DR. TOMMY L.S. VISSCHER, ONDERZOEKER VAN ONDERZOEKSCENTRUM PREVENTIE OVERGEWICHT ZWOLLE**

'Er is een hagelslag ontwikkeld met 6 kcal minder per portie (van 20 gram) ten opzichte van 'gewone' hagelslag. Een rekensommetje leert dat de jaarlijkse gewichtsstijging in Nederland gepaard gaat met een dagelijkse verandering in de energiebalans van nog geen 10 kcal. Dus, als men per dag 4 kcal meer zou bewegen, zou je de gewichtsstijging kunnen voorkomen door met zijn allen de dagelijkse portie hagelslag te vervangen door de nieuwe hagelslag. Bovenstaand rekensommetje gaat voorbij aan het gegeven dat de energiebalans zich opnieuw instelt bij een gewichtsverandering. En: alle overige gedrag van de hagelslagconsument zou exact gelijk moeten blijven. Maar het gebruik van zo'n sommetje onderschat ook het belang van de product vernieuwing: er zijn meer producten waarbij een dergelijke energiereductie gefabriceerd zou kunnen worden. Jammer dat de fabrikant de 'gewone' hagelslag in de markt houdt. En omdat de nieuwe hagelslag duurder is dan de suikerrijke variant, zullen mensen met een relatief lage sociaaleconomische achtergrond het minst profiteren, zeker als de goedkope variant in de handel blijft. Onderzoek zal moeten gaan uitwijzen wat de werkelijke waarde is van de nieuwe hagelslag. Bij voorbaat echter, verdient de producent een compliment. Men heeft een nieuw product ontwikkeld waarvan we dachten dat het niet zou kunnen bestaan: een dagelijkse lekkernij die niet uit elkaar valt, nog steeds lekker is, met minder calorieën.'