

Individuele verpakking wint aan belang

Welke maatschappelijke trends zitten achter deze evolutie?

De laatste jaren duiken steeds meer individueel verpakte producten op in de winkelrekken. En dat voornamelijk voor bederfbare goederen. Vanwaar die trend? Wat is het nut van de zogenaamde **single servings**? "Consumenten nemen steeds minder tijd, staan er steeds meer alleen voor en zijn ook mondiger. **Single servings spelen daar op in**", aldus trendwatcher Herman Konings.

prevent pack

Steeds meer eenpersoonsgezinnen

De laatste dertig jaar is de Belgische maatschappij grondig veranderd. Niet in het minst op vlak van de gezinssamenstelling. Sinds de jaren 70 wonen steeds meer mensen alleen. Het aantal echtscheidingen in België is meer dan verviervoudigd en ook het aantal bewust alleenstaande vrouwen en mannen is aanzienlijk toegenomen.

De industrie past zich aan door voedingsmiddelen individueel te verpakken en ze te portioneren naar de behoeften van

één persoon. Wat kunnen alleenwonenden aanvangen met een family pack vleeswaren? Met een kleinere verpakking is er minder kans dat er vlees wordt verspild.

Maar consumeert een alleenwonende ook altijd alleen? "Dat is zeker niet altijd het geval. In ons vak bestempelen we een alleenwonende pas als een consumerende single als hij of zij geen wasmand deelt", legt Konings uit.

Sparen **single servings** tijd uit?

Er zit dus meer achter de opmars van single servings. "Mensen nemen ook steeds minder tijd", vertelt Konings. "Dat uit zich onder meer in hun eetgewoonten. Zo nemen ze hun ontbijt of lunch steeds vaker onderweg naar het werk. Met individueel verpakte snacks of andere eetwaren is dat ook eenvoudig geworden."

Bij vrouwen is de hoeveelheid vrije tijd meer gedaald dan bij mannen. Zij worden steeds actiever en klimmen hoger in de bedrijfshiërarchie. Maar dat gaat niet ten koste van het huishouden. Integendeel. Konings: "Ook al hebben steeds meer vrou-

wen een drukke job, ze nemen nog steeds het overgrote deel van de huishoudelijke taken voor hun rekening. Single servings komen dan goed van pas. Ze sparen kostbare tijd uit." Een voorbeeld is de koekendoos. Aangezien gezinnen kleiner zijn dan vroeger wordt de inhoud van de koekendoos minder snel opgegeten. Daardoor stijgt het risico dat de laatste koeken te hard of te zacht zijn, in de vuilbak belanden en er nieuwe moeten worden gekocht. Door ze apart te verpakken, blijven de koeken langer vers. Ook moet het gezin minder snel naar de winkel voor een nieuw pak."

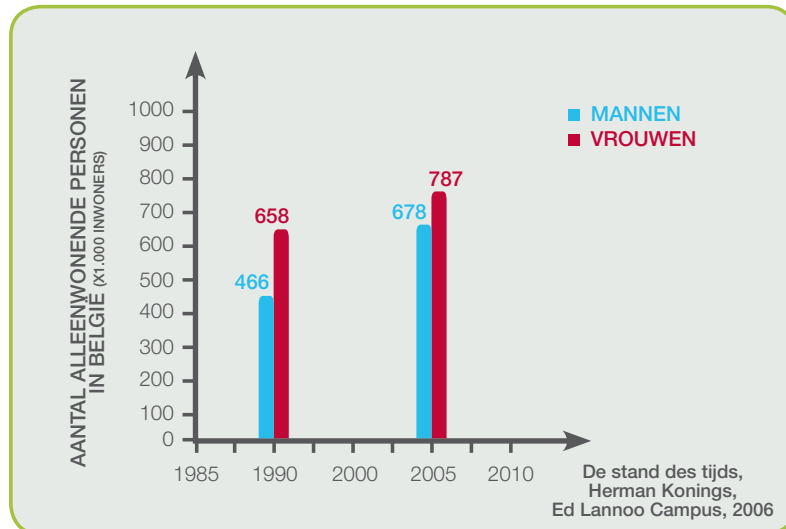
om te onthouden

België telt steeds meer echtscheidingen en alleenwonende mannen en vrouwen. **Single servings** richten zich op de behoeften van de **individuele consument**.

Belgische mannen en vrouwen nemen steeds minder tijd om te koken. **Individuele verpakkingen** laten toe om **tijd uit te sparen**.

Consumenten zijn steeds meer bezig met hun gezondheid. **Portionering** is belangrijk in een **gezonde en evenwichtige maaltijd**.

Individuele verpakking wint aan belang



Steeds meer mensen wonen alleen (+20% bij vrouwen en +45% bij mannen). Zij hebben geen boodschap aan grote 'familieverpakkingen' waarvan ze het overgrote deel moeten weggooien. Single servings zijn hen op het lijf geschreven.

Individuele porties voor een gezonde, evenwichtige maaltijd

Consumenten zijn ook steeds bewuster bezig met hun voeding. Ze willen zeker zijn dat ze gezond eten. De samenstelling van het product speelt daarin een belangrijke rol, maar ook de portionering. Wat is er nodig om iemand een gezond

de en evenwichtige maaltijd voor te schotelen? En in welke hoeveelheden? Voedingsproducenten kunnen hier perfect op inspelen met aangepaste verpakkingen. Via de verpakking kunnen ze de consument hierover informeren.

Welke verpakkingstrends mogen we nog verwachten?

Door het toenemende engagement staan consumenten ook meer stil bij verspilling. Single servings geven meer controle over de verspilling van het voedsel. "Intelligente verpakkingen gaan nog een stap verder. Ze brengen de consument op de

hoogte welke producten in de koelkast hun einddatum bereiken. Dergelijke verpakkingen kunnen in de toekomst voor een ware revolutie zorgen", concludeert Konings.

Single servings kunnen verspilling van het product beperken.

Meer weten

- Pocket Marketing/nXt, Antwerps trends- en toekomstonderzoeksbureau: www.nxt.be
- Interreg IVB project Greencook: www.green-cook.org (online vanaf juni 2010).



Producten die beter inspelen op de behoeften van de consument



Supermarktketen Carrefour verkoopt steeds meer voedingsproducten in verschillende porties. Enkele voorbeelden zijn gekookte ham en lasagne. Dankzij dergelijke portionering kunnen de consumenten hun aankopen beter afstemmen op hun behoeften en meer variatie brengen in hun voeding. Bovendien verspillen ze zo minder voedsel.

prevent pack

Eén product, verschillende porties

Carrefour verkoopt steeds meer voedingsmiddelen in verschillende porties. Op die manier wil de groep een zo ruim mogelijk assortiment aanbieden en beantwoorden aan de behoeften van verschillende types huishoudens. Zo is gekookte ham beschikbaar in familiepakketten van 10 sneden en in individuele porties van 3 sneden. Een ander voorbeeld is lasagne. Die wordt verkocht in porties van 400 gram (1 tot 2 personen) en 900 gram (2 tot 3 personen). "De portionering speelt in op het stijgend aantal alleenwonenden", verduidelijkt Pascal



Léglise, Quality Director bij Carrefour Belgium. "Bovendien willen consumenten meer variatie brengen in hun voeding. Dankzij portionering kunnen ze dat. Zo past deze aanpak in de strategie van onze groep om het leven van onze klanten te vereenvoudigen."

Minder verspilling

"Door hetzelfde product in verschillende porties aan te bieden, wordt er minder voedsel verspild. De consumenten kunnen immers de porties kopen die het best overeenstemmen met hun behoefte", aldus Guido Brosius, Pac-

kaging Manager voor Carrefour Belgium. "Door de hoeveelheid voedselafval te verminderen, voldoen we zowel aan een ecologische als aan een economische noodzaak. Bovendien helpen we onze klanten zo hun koelkast te beheren."

Aanpassingen aan de productie

Kleinere porties vragen wel meer werk. Dat blijkt duidelijk in de productie. "Elke nieuwe verpakking vraagt een aangepast productieproces en dus een extra technische investering door de

producent. Onze uitdaging bestaat erin een optimaal evenwicht te vinden tussen de productiekosten, de verpakingskosten en de inhoud", besluit Guido Brosius.

Realiseerde ook uw bedrijf met succes een preventieproject?

Laat het ons weten via prevention@fostplus.be

om te onthouden

Door producten in verschillende porties aan te bieden, beantwoordt Carrefour aan de wensen van de klant om meer gebruiksgemak en variatie.

Dankzij portionering kunnen consumenten hun aankopen afstemmen op de grootte van hun huishouden en zo voedselverspilling beperken.

Verschiede porties van hetzelfde voedingsmiddel aanbieden, vraagt om een doordachte productie-, marketing- en diversificatie-strategie.

Producten die beter inspelen op de behoeften van de consument

Hoe Carrefour individuele porties ontwikkelt?

Stap 1: marktonderzoek

De beslissing om een product in verschillende porties aan te bieden, steunt op marktonderzoek. Op basis van de onderzoeksresultaten bepalen de Category Managers bij Carrefour voor elk product de gepaste verpakking.



Stap 2: onderhandeling met de producent

Nieuwe verpakkingsformaten – en, voor gekookte ham bijvoorbeeld, een andere manier om de sneden te rangschikken – vragen om aanpassingen in het productieproces. Onderhandelingen met de leverancier bepalen de technische haalbaarheid van de portionering.



Stap 3: marketing van het product

Promotionele communicatie ondersteunt elke nieuwe referentie. Dat geldt ook voor bestaande producten die een nieuwe verpakking krijgen. Dergelijke innovaties worden onder meer gepromoot met kortingbonnen en artikels in het magazine van Carrefour.



Ook uw onderneming kan voordeel halen uit de portionering van producten

Enkele tips van Carrefour:

- Maak een bewuste keuze tussen portionering en diversificatie. Door hetzelfde product in verschillende verpakkingen in de rekken te plaatsen verdwijnt er ruimte voor andere producten.
- Portionering is het meest geschikt voor populaire, bederfbare producten. Het is economisch niet interessant voor producten die niet regelmatig gekocht worden.

Pascal Léglise, Quality Director,
Carrefour Belgium:

“Door onze producten in verschillende porties aan te bieden, willen we het leven van onze klanten vereenvoudigen.”

Carrefour en het milieu

- Carrefour volgt al jaren een strategie om de verpakkingshoeveelheid te verminderen. Ze onderzocht voor talloze producten de minimale verpakkingsdikte om producten kwaliteitsvol te vervoeren en op te slaan. En dat voor verschillende verpakkingsmaterialen.
- De groep verwijderd geleidelijk alle schadelijke materialen uit zijn verpakkingen, ook voor non-foodproducten. Daardoor zijn de verpakkingen ook beter te recyclen.
- De supermarktketen doet onderzoek naar 'bioplastics'. Voor producten zoals gehakt evalueert ze onder meer verpakkingen in nieuwe soorten composteerbare en hernieuwbare materialen.

Verpakking is belangrijk voor voedselveiligheid



Productie en bewaring spelen ook hun rol

Verpakking beschermt producten tegen externe gevaren. Individuele verpakking gaat nog een stap verder en beschermt producten zelfs onderling van elkaar af. Maar dat betekent niet dat alle problemen voor de voedselveiligheid van de baan zijn.

prevent pack

Bescherming tegen onhygiënische omstandigheden

Verpakking creëert een fysieke barrière tussen het voedsel en de buitenwereld. Zo worden de levensmiddelen beschermd tegen ziektekiemen in de lucht en tegen schadelijke stoffen, zoals de detergents die gebruikt worden om de koelkasten thuis en in de winkel te reinigen.

Verpakking beschermt echter niet tegen de gevaren die in het voedsel zelf kunnen schuilen. Zo kan voedsel voor het in de verpakking belandt, nog besmet geraken. Vlees moet uitgebeend

en versneden worden tot de juiste hoeveelheden. Sla, wortelen en eieren moeten versneden worden om er een hapklaar slaatje van te maken. Tijdens die stappen kunnen er schadelijke micro-organismen in het voedsel sluipen, zoals campylobacter in rauw kippenvlees of het norovirus in gesmeerde broodjes. Om de kans op besmetting te voorkomen, te reduceren of zelfs volledig te elimineren, volgt de voedselverwerkende nijverheid strikte voorwaarden om de hygiëne tijdens het productieproces te garanderen.

Houdbaarheid afhankelijk van proceshygiëne, tijd, temperatuur en verpakking

Zelfs al wordt het voedsel onder de meest hygiënische omstandigheden geproduceerd, dan nog kunnen er zich na verloop van tijd bacteriën in gaan vormen. Voeding is immers een bederfbaar product. De houdbaarheid is sterk afhankelijk van de bewaaromstandigheden.

Er bestaan zelfs innovatieve verpakkingsvormen die de bewaartermijn sterk verlengen. Zo worden groenten en beleg wel eens verpakt onder gemodificeerde atmosfeer waarbij de luchtsamenstelling in de verpakking zo is aangepast dat het voedsel

langer houdbaar is. Maar verpakking alleen is niet altijd de garantie voor een lange bewaring. De bewaartijd en de temperatuur in de koelkast zijn van doorslaggevend belang. Het etiket moet daarover verplicht informeren: de houdbaarheidsdatum, de bewaar temperatuur, enz. Er bestaan intelligente verpakkingen die de consumenten waarschuwen als het product niet optimaal wordt bewaard. Of die hen informeren als een product zijn ultieme houdbaarheidsdatum bereikt (lees de Preventpack-editie van februari 2009 voor een uitgebreid dossier over intelligente verpakkingen).

om te onthouden

De voedselverwerkende nijverheid volgt **strikte voorschriften** tijdens de **productie van levensmiddelen**. Zo vermijdt ze dat de producten besmet raken vooraleer ze worden verpakt.

Verpakte voeding bewaart langer, maar ook de **bewaartermijn** en **-temperatuur** spelen een cruciale rol in de **houdbaarheid**.

De **wet** legt strikte voorschriften op voor de **etikettering** en **verpakking** van levensmiddelen, onder meer voor de materialen die in contact komen met het voedsel.

Verpakking is belangrijk voor voedselveiligheid



Het etiket geeft informatie over de bewaring en de consumptie.

Strikte voorwaarden voor verpakkingsmaterialen

Verpakking beschermt, maar houdt ook zelf risico's in. Kunststoffen, papier, karton of ander verpakkingsmateriaal dat in contact komt met het verpakte product kan hiermee reageren en zo de veiligheid aantasten. Daarom moeten de materialen die met levensmiddelen in contact komen zich houden aan strikte wettelijke voorschriften. Zo bepaalt onder andere de Europese verordening EG 1935/2004 dat de uitwisseling van stoffen tussen verpakking en product onder een bepaalde

grens moet blijven. Dit om te voorkomen dat de gezondheid van de consument in gevaar komt en dat de samenstelling en organoleptische eigenschappen van het verpakte product veranderen. De onderneming die de verpakking op de markt brengt, moet met de producten een schriftelijke verklaring van overeenstemming meeleveren waaruit blijkt dat de verpakking voldoet aan alle wettelijke voorwaarden.

Individuele versus grote verpakking

De laatste jaren worden steeds meer levensmiddelen individueel verpakt. Hierdoor wordt snel bederfbaar voedsel nog meer afgeschermd van externe gevaren. Bovendien gaat het om kleinere porties, waardoor de kans daalt dat de consument een geopende verpakking bijhoudt om later nog te gebruiken. Eens de verpakking geopend is, stijgt immers de kans op bederfing.

Maar is individuele verpakking ook beter voor de voedselveiligheid? Bij kleinere porties is er immers meer oppervlakte contact tussen verpakking en voedsel. Maar moeten daarom de wettelijke voorwaarden voor individuele verpakkingen verstrengen? Dat is nog onduidelijk.

Er zijn tal van voorwaarden gekoppeld aan de verpakking van voedingsmiddelen.

Meer weten

- FAW, het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, controleert de volledige voedselketen van grondstof tot afgewerkt product: www.favv.be
- FEVIA, de Federatie van de Voedingsindustrie, verenigt de voedingsverwerkende bedrijven in België: www.fevia.be
- De federale overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu voorziet alle wettelijke bepalingen in de voedingsindustrie: www.health.fgov.be
- Interreg IVB project Greencook : www.green-cook.org (online vanaf juni 2010).