

Subsidie noodzaak!

Innovatieve 'Bloom' praline extern ontwikkeld

Voor de ontwikkeling van de 'Bloom' praline, die eind 2014 op de markt komt, trok Pralibel naar Food Pilot. Paul Sulmon, directeur van de artisanale chocoladefabrikant, onderstreept het belang van innovatie. Zonder IWT-subsidie was hij echter niet aan de ontwikkeling van het nieuwe pralineconcept begonnen.

"Innovatie is nodig omdat in België de hoge loonkosten een handicap zijn. Als artisanale KMO, met een zestigtal vaste medewerkers, moeten we ons onderscheiden met onze producten om niet onder prijsdruk van de retailers te komen", steekt de ceo van Pralibel Paul Sulmon van wal.

Aan ambitie is er geen gebrek. In 2017 moet de bedrijfsomzet verdubbelen tot circa 20 miljoen euro. Nadrukkelijk kiest de pralinefabrikant voor een merkenstrategie. Het marktaandeel van onder meer het Pralibel merk moet in vier jaar omhoog van 14 naar 25%. Naast de verkoop aan de retailmarkt, goed voor 30% van de omzet, beschikt het de artisanale pralinefabrikant ook over eigen 'Pralibel Shops' in België (4 winkels), Frankrijk (12) en Nederland (2) en verschillende andere landen binnen en buiten Europa (7). Daarnaast heeft het

250 verschillende pralines, goed voor een productievolume van circa 10 ton per dag in het hoogseizoen. Op de markt gaat de onderneming de concurrentie met de betere pralinefabrikanten aan door niet alleen te focussen op innovatie, maar tegelijkertijd ook op kwaliteit, hygiëne en flexibiliteit. Vooral dat laatste kan de ceo niet genoeg benadrukken: "Binnen een kwartier zijn onze machines omgesteld en binnen een week kunnen we onze afnemers beleveren." Pralibel is vanzelfsprekend BRC- en IFS-gecertificeerd in de hoogste graad.

Productontwikkeling

De 'Bloom' praline, ontstaan uit de samenwerking tussen Pralibel en Food Pilot is, zoals de naam suggereert, bloemvormig. De Food Pilot in Melle is het applicatie- en analysecentrum van Flanders' FOOD en ILVO (zie kader). De praline is opgebouwd uit een fruitige, meerlagige ganache in een cupje van donkere chocolade met vier puntige, naar buitenstekende

aspect. "Dit is toch heel wat anders dan wat de consument gewoon is bij pralines."

Het idee waar de ceo van Pralibel mee naar de Food Pilot trok, was pril. Dit omvatte de ontwikkeling van een combinatie van snoep en chocolade die nog niet bestond. De essentie van snoep is gelatine of pectine. Aanvankelijk werd gedacht aan de ontwikkeling van een bolletje van fruitige gelatine, omhuld door chocolade, maar dat idee strandde al na de eerste testen bij de Food Pilot ruim anderhalf jaar geleden.

Sulmon: "We kozen voor deze partner, omdat zij een geïntegreerd pakket aan diensten voor

Pralibel

Pralibel werd opgericht in 1993 door een groep ondernemers onder leiding van Paul Sulmon. Als artisanale chocolaterie groeide het bedrijf snel uit tot een bedrijf dat wereldwijd pralines uitvoert. De dagelijkse productie bedraagt maximaal 10 ton product. Dankzij een uitgebreid en modern machinepark produceert Pralibel ruim 250 verschillende pralines, inclusief fairtrade pralines. De artisanale afwerking zorgt voor het unieke uitzicht van iedere praline. www.pralibel.be

'Zonder financiering van 35% van de projectkosten, hadden we het project niet gedaan'

bedrijf 28 verkooppunten, de Pralibel Corners, in de grootwarenhuizen van Galleria Kaufhof in Duitsland, maar ook in Slowakije (7) en Tunesië (2). Het productgamma omvat

bloemblaadjes, gemaakt van een fruitfilm van pectine. "We voegen een visueel aspect toe aan de consumptie van een praline", omschrijft Sulmon dit belangrijke innovatie-



Pralibel start begin 2015 met een bredere marktbenadering.



Paul Sulmon: "Innovatie is nodig omdat in België de hoge loonkosten een handicap zijn."

productontwikkeling aanbieden. De medewerkers van de Food Pilot werken hierbij vooral praktijkgericht en worden ondersteund door de wetenschappelijke kennis en expertise vanuit het ILVO." Bovendien keek Food Pilot voor dit project naar de subsidiemogelijkheden vanuit de verschillende programma's van het IWT, het Vlaams Agentschap voor Innovatie door Wetenschap en Technologie. "Zonder hun financiering van 35% van de projectkosten, hadden we het project niet gedaan", stelt Sulmon.

De uitdaging

De focus bij de productontwikkeling door Food Pilot lag op het vernieuwen van de 'Bloom' praline, de fruitfilm. Hieruit worden de bloemblaadjes voor de praline gesneden. De ontwikkeling van de praline zelf vond grotendeels plaats bij Pralibel, dat ook het hele project coördineerde en organiseerde. De Food Pilot onderzoekers zetten bij de filmontwikkeling met name hun zoetwarenexpertise in, zegt Jan De Block, senior onderzoeker Productkwaliteit en Innovatie bij ILVO. De uitdaging omvatte vier voor productontwikkeling generieke aspecten: productsamenstelling, stabiliteit, houdbaarheid en smaak. Pralibel stelde daarbij enkele voorwaarden. De Block: "We moesten gebruikmaken van

het bestaande gamma aan ingrediënten, ingrediënten met een E-nummer moesten zo veel mogelijk worden vermeden voor het garanderen van een maximale afzet. De film moest ook industrieel produceerbaar zijn." De samenstelling blijft geheim, maar De Block en Sulmon willen wel kwijt dat uit het productontwikkelingsonderzoek bleek dat het drogestofgehalte en de wateractiviteit grote invloed hebben op de smaak, kleur, textuur en de houdbaarheid van de film. Bij de ontwikkeling werd ook beroep gedaan op het smaaklabo en het getrainde smaakpanel van Food Pilot.

Food Pilot

De Food Pilot stelt semi-industriële processing beschikbaar en biedt de mogelijkheid om nieuwe concepten te testen in de praktijk of nieuwe producten voor te bereiden alvorens op industriële schaal te produceren. Bedrijven kunnen er terecht voor advies, maar ook voor analyses rond samenstelling, chemische, fysische en microbiële kwaliteit van producten, alsook smaaktesten, aromaprofilering, verpakkings- en houdbaarheidstesten. Bijgevolg ondersteunt Food Pilot innovaties op maat van de klant: van idee tot product of een welbepaalde stap in dit traject. www.foodpilot.be

Machine

De productie van de nieuwe praline zal grotendeels plaatsvinden op de bestaande productie-installaties van Pralibel in Vichte. Het bedrijf beschikt over acht productielijnen. De enige investering is de aankoop van een installatie voor de productie van de fruitfilm. De eerste leveringen gaan naar de Pralibel Corners van Galleria Kaufhof in Duitsland. Vanaf begin 2015 begint de verkoop van de 'Bloom' pralines in Waitrose in Groot-Brittannië. Beide zijn belangrijke testmarkten voor het bedrijf, waarna de productie verder geoptimaliseerd zal worden om te voldoen aan de consumentenwensen.

Sulmon: "Eenmaal deze productontwikkelingsfase is afgerond, start Pralibel begin 2015 met een bredere marktbenadering in Europa en daarbuiten en met de verkoop in haar eigen winkels."

Nieuw project

Afrondend laat Sulmon weten dat hij dermate tevreden is over de samenwerking met Food Pilot dat er een tweede ontwikkelingsproject in de studiefase zit. Opnieuw zal, volgens de ceo, de synergie tussen beide partners de productontwikkeling in de juiste richting sturen.