

VEELGESTELDE VRAGEN OVER DE KNORR HERLANCERING



Algemeen

Wat is de reden van deze verandering?	2
Wat verandert er?.....	2
Zijn er dan helemaal geen Knorr en Knorr Supérieur soepen meer?.....	2
Vanaf wanneer verandert dit?.....	2
Tot wanneer zijn mijn oude soepen verkrijgbaar?.....	2
Zijn er nieuwe soepen bij gekomen?.....	3

Receptuur & claims

Is de bereidingswijze aangepast?.....	4
Zijn de soepen van smaak veranderd?.....	4
Zijn de doseringen aangepast?	4
Zijn de claims veranderd?.....	4
Welke varianten zijn vega of vegan?	4
Welke varianten zijn gluten of lactosevrij?	4
Waarom is er maar 1 soep glutenvrij en de rest niet?.....	4
Wat zijn de allergenen van de nieuwe soepen?	4
Wat zijn veloutésoepen?	5
We gaan naar 1 champignonsoep. Wordt de kwaliteit van de soep dan minder dan de Supérieur champignonsoep of wordt de Knorr Champignonsoep beter tot het niveau van Supérieur?	5
Hoeveel zout is er uit de soepen gehaald?	5

Indeling & verpakking

Wat is het verschil in het uiterlijk van de verpakking?.....	6
Wat is het nieuwe voordeelassortiment?.....	6
Wat is het nieuwe klassieke assortiment?	6
Waarom zijn de emmers die nu onder het klassieke assortiment vallen, niet onder het voordeelassortiment gezet?	6
Komen de oude 6 emmers Supérieur soep terug in 1 van de nieuwe lijnen?	7
Wat is het nieuwe wereldassortiment?.....	7
Ik zie meerdere varianten van 1 soort in zowel voordeel als klassiek/wereldassortiment. Wat is het verschil?	7

Overige

Is er een prijsverschil? Zijn de nieuwe soepen duurder?	8
Is er ook rekening gehouden met duurzaamheid?.....	9
Staan er ook Cook & Save punten op de nieuwe verpakkingen?	9
Waarom zit er palmvet of palmolie in deze soepen?.....	9
Is gistextract hetzelfde als MSG?.....	9
Zijn er (inspiratie)recepten voor de soepen beschikbaar?	10
Zijn de soepen bij alle groothandels verkrijgbaar?.....	10
Zijn door deze verandering alle artikelnummers gewijzigd bij mijn groothandel?.....	10
De smaak is niet meer wat ik gewend ben, hij is minder van smaak. Wat kan ik doen om de oude vertrouwde smaak terug te krijgen?.....	10
Ik ben benieuwd naar de verbeterde smaak, kan ik de vernieuwde soep ook eerst proberen?.....	10
Gaan jullie ook alle bussen (droge) saus van Knorr aanpassen?.....	10
Waar kan ik terecht met vragen, problemen en opmerkingen aangaande deze wijzigingen?.....	10

Wat is de reden van deze verandering?

Knorr wordt Knorr Professional! Knorr Professional is een merk dat alleen voor de Foodservice beschikbaar is en zich inzet voor een duurzame, authentieke en veelzijdigere manier van koken, waarbij je tijd wint in jouw keuken met constante kwaliteit. We beginnen deze vernieuwing van het Knorr-merk met het soepassortiment, om zo beter aan te sluiten op de smaak en wensen van gasten. Door een duidelijke segmentatie van het nieuwe Knorr Professional assortiment ontstaat er meer focus, zodat je sneller de juiste soep kan vinden. Deze segmentatie van een voordeel-, klassiek- en wereldassortiment zal ook worden doorgevoerd in de toekomstige assortimenten die we onder Knorr Professional gaan introduceren.

Wat verandert er?

Er zullen binnen het soepportfolio geen soepen meer zijn onder het oude Knorr, Knorr 1-2-3 of Knorr Supérieur merk. Alle soepen vallen vanaf heden onder het merk Knorr Professional, wat ingedeeld is in 3 pilaren: voordeel, klassiek en werelds. Dit is ook terug te zien in de verpakkingen. We zijn teruggegaan naar authentieke recepturen; we hebben deze zo aangepast dat de smaken overeenkomen met de originele keuken waar de soep op gebaseerd is. Uiteraard staat bij ons smaak altijd centraal bij het maken van (recept) aanpassingen! Ook hebben we soepen die niet meer pasten binnen de huidige trends uit het assortiment gehaald. Een aantal soepen veranderen daarin ook van naam. Zo wordt de Bretonse vissoep door het toevoegen van kreeft en cognac nu bijvoorbeeld een bisque. Daarnaast hebben we claims verbeterd, door bijvoorbeeld het toevoegen van het EVU vega(n) logo zodat je sneller ziet welke soepen passen bij een vega(n) voedingskeuze.

Zijn er dan helemaal geen Knorr en Knorr Supérieur soepen meer?

Binnen het Knorr Professional soepassortiment zullen er geen submerken zoals Knorr, Knorr 1-2-3 en Knorr Supérieur meer zijn. Wel hanteren we 3 nieuwe pilaren binnen het nieuwe Knorr Professional: voordeel, klassiek en wereldassortiment.

Vanaf wanneer verandert dit?

Dit is vanaf week 14 (april 2020).

Tot wanneer zijn mijn oude soepen verkrijgbaar?

Alle oude soepen worden uitgeleverd zolang de voorraad strekt. Het verschilt per groothandel wanneer de nieuwe soepen beschikbaar zijn, vraag jouw groothandel naar de laatste status.

Zijn er nieuwe soepen bij gekomen?

Jazeker, er zijn 6 gloednieuwe soepen bijgekomen die meegaan in de trends en de vernieuwde vraag van gasten. De introductie binnen het Klassieke assortiment is:

- Aardappelsoep met Truffelsmaak

En in het wereldassortiment worden de volgende soepen geïntroduceerd:

- Tom Kha Kai Soep
- Japanse Soep
- Peruaanse Zoete Aardappelsoep
- Turkse Linzensoep
- Marokkaanse Harira Soep

Is de bereidingswijze aangepast?

Nee, alle soepen zijn hierin hetzelfde gebleven. Alle soepen zijn warm aan te maken, op de kippencrèmesoep na, die kan koud worden aangemaakt.

Zijn de soepen van smaak veranderd?

Ja, alle soepen hebben een verbeterde receptuur, met uitzondering van de bus en emmer Bospaddenstoelensoep. Deze was van smaak al optimaal waardoor er geen aanpassingen op nodig waren. De overige soepen zijn verbeterd in smaak en verlaagd in zout.

Zijn de doseringen aangepast?

Sommige doseringen zijn aangepast, ter verbetering van de kwaliteit van de soepen. De nieuwe dosering kan je vinden op ufs.com/soep.

Zijn de claims veranderd?

Ja, sommige claims zijn aangepast door receptuurverandering. De nieuwe claims kan je terugvinden op ufs.com/soep.

Welke varianten zijn vega of vegan?

We hebben maar liefst 40 vegetarische soepen, waarvan 10 zelfs veganistisch. Welke soepen dit exact zijn kan je terugvinden in de assortimentbrochure van de nieuwe soepen, of op ufs.com/soep.

Welke varianten zijn gluten of lactosevrij?

De Peruaanse Zoete Aardappelsoep is glutenvrij. Geen van de soepen is lactosevrij.

Waarom is er maar 1 soep glutenvrij en de rest niet?

Dit heeft te maken met de fabriek die gecertificeerd dient te zijn om deze claim te mogen voeren. Producten kunnen vanuit receptuur glutenvrij zijn, maar in een omgeving geproduceerd worden waar we niet kunnen garanderen dat het compleet glutenvrij is. Dan kunnen/mogen wij de claim niet maken.

Wat zijn de allergenen van de nieuwe soepen?

Deze zijn aangegeven op ufs.com/soep. Hierin staan de 14 verplichte te declareren allergenen. Een gast kan natuurlijk altijd gevoelig zijn voor ingrediënten die bij hem of haar een allergische reactie veroorzaken (bijvoorbeeld perenschil wat voor sommige mensen mondtintelingen veroorzaakt, maar geen verplicht allergeen is). Deze hebben we niet in de lijst staan, maar kan uiteraard opgezocht worden vanuit de ingrediëntendeclaraties op onze website of op de verpakking.

Wat zijn veloutésoepen?

Dit zijn basiscrème-soepen waar je zelf nog afleidingen van kunt maken, zoals de Witte Basissoep of de Kippen Crème Soep. De veloutésoepen zijn onderdeel van het klassieke assortiment.

We gaan naar 1 champignonsoep. Wordt de kwaliteit van de soep dan minder dan de Supérieur champignonsoep of word de Knorr Champignonsoep beter tot het niveau van Supérieur?

Bij alle soepen waarvan we meerdere recepturen hebben samengebracht tot 1 hebben we gekeken naar de beste variant en zijn daarvan uitgegaan in de nieuwe receptuur. In dit geval hebben we de “oude” Knorr Champignonsoep in kwaliteit opgetrokken naar de Knorr Supérieur Champignonsoep. We zijn dus uitgegaan van de Supérieur soep en daarop hebben we kleine aanpassingen gemaakt (zoutverlaging, verbeterd in champignonsmaak) voor optimale smaak. Deze nieuwe soep heet nu Knorr Professional Champignonsoep.

Hoeveel zout is er uit de soepen gehaald?

In totaal hebben we (op jaarbasis) uit het hele soepassortiment 5.371 kg zout gehaald. We gaan er daarbij vanuit dat we een gelijke hoeveelheid soep in kg verkopen als het vorige receptuur.

Wat is het verschil in het uiterlijk van de verpakking?

Iedere nieuwe pijler heeft zijn eigen uitstraling.

Voordeelassortiment: deze heeft een duidelijke en eenvoudige communicatie met een icoontje van het ingrediënt op de voorkant. Tevens wordt hier gewerkt met achtergrondkleuren in lijn met de inhoud. Groente = groen, vlees = bruin, etc. Op de verpakking is duidelijk aangegeven dat het om een krachtige smaak gaat.

Het klassieke assortiment bestaat uit 2 delen:

- **Veloutés:** Dit zijn basissoepen die ook een basis uitstraling hebben. Een warme achtergrond met een icoontje dat aangeeft welke smaakrichting je koopt.
- **Overige:** Een stijlvolle verpakking waarop zichtbaar is welke ingrediënten in de soep zitten, met daarnaast de soepkom waarin de soep geserveerd wordt.

Wereld assortiment: Afwijkend van de andere segmenten is de achtergrond van de verpakking zwart. Deze verpakkingen hebben een moderne uitstraling waarbij zichtbaar is welke ingrediënten in de soep zitten, met daarnaast de soepkom waarin de soep geserveerd wordt.

Op alle verpakkingen zijn de claims duidelijk afgebeeld en is de opbrengst in 1 oogopslag te zien. Verder zijn alle verpakkingen tweetalig, Frans en Nederlands.

Wat is het nieuwe voordeelassortiment?

Het voordeelassortiment bestaat uit soepen die een zeer goede prijs-kwaliteitverhouding hebben. De soepen hebben efficiëntievoordeel in opbrengst, maar ook qua ingrediënten, omdat ze krachtig van smaak zijn.

Wat is het nieuwe klassieke assortiment?

Binnen het klassieke assortiment vallen veloutéssoepen (zoals bijv. Witte Basissoep of Tomaten Crème Soep), die de basis vormen voor afgeleide soepen. Verder bestaat het uit soepen die vallen onder 'de bekende klassiekers' zoals mosterdsoep, tomatensoep, aardappel-truffelsoep etc.

Waarom zijn de emmers die nu onder het klassieke assortiment vallen, niet onder het voordeelassortiment gezet?

Omdat deze soepen een klassieker zijn op de menukaart, maar geen voordeel geven in prijs of opbrengst als je deze afzet tegen de voordeelsoepen. Deze soepen zijn hardlopers en daarom ook verkrijgbaar in emmers voor grootverbruikers.

Komen de oude 6 emmers Supérieur soep terug in 1 van de nieuwe lijnen?

Ja, deze zijn allemaal terug te vinden in het Knorr Professional klassieke soepassortiment.

Wat is het nieuwe wereldassortiment?

Dit zijn soepen uit de wereldkeuken, dus met etnische smaken. Soepen die passen in de nieuwe trends/eetgewoontes van je gasten. Denk bijvoorbeeld aan Tom Kha Kai Soep of Peruaanse Zoete Aardappelsoep.

Ik zie meerdere varianten van 1 soort in zowel voordeel- als klassiek/ wereldassortiment. Wat is het verschil?

De recepturen zijn daadwerkelijk verschillend. Als voorbeeld: de Goulashsoep in het voordeelassortiment is een andere receptuur dan de Hongaarse Goulashsoep in het wereldassortiment. De producten in het voordeelassortiment zijn krachtiger van smaak en geven een hogere opbrengst. Dit maakt dat de receptuur afwijkt van de wereldse goulashsoep, die zich meer richt op authenticiteit in smaak.

Is er een prijsverschil? Zijn de nieuwe soepen duurder?

We hebben geprobeerd de prijzen van de soepen zo goed mogelijk gelijk te houden. Bij sommige soepen hadden we een Knorr en een Knorr Supérieur variant waarbij we o.b.v. smaak de keuze hebben gemaakt om verder te gaan vanuit de betere smaakvariant. Het kan daarom zijn dat als je deze variant niet afnam er nu een klein prijsverschil is. De voorbeelden hiervan zijn hieronder te vinden.

In prijs gedaald:

Knorr Supérieur Minestrone-soep

(bij deze is gekozen voor basisrecept Knorr Minestrone-soep)

Knorr Supérieur Heldere Groentesoep

(bij deze is gekozen voor basisrecept Knorr Heldere Groentesoep)

Knorr Supérieur Goulashsoep

(bij deze is gekozen voor basisrecept Knorr Goulashsoep)

Knorr Supérieur Heldere Kippensoep

(bij deze is gekozen voor basisrecept Knorr Heldere Kippensoep)

Knorr Heldere Ossenstaart

(bij deze is gekozen voor basisrecept Knorr Ossenstaartsoep)

Licht in prijs gestegen:

Knorr Champignon Soep

(bij deze is gekozen voor basisrecept Knorr Supérieur Champignonsoep)

Knorr Asperge Crèmesoep

(bij deze is gekozen voor basisrecept Knorr Supérieur Asperge Crèmesoep)

Knorr Supérieur Tomaten-Groentesoep

(bij deze is gekozen voor basisrecept Knorr Tomaten-Groentesoep)

Knorr Supérieur Erwtensoepp

(bij deze is gekozen voor basisrecept Knorr Erwtensoepp)

De actuele prijzen zijn op te vragen bij jouw groothandel.

Is er ook rekening gehouden met duurzaamheid?

Alle producten zijn voorzien van een 'please recycle'-claim achter op de verpakking. Hierin wordt de instructie gegeven hoe de producten zijn te scheiden. Ook staat er een verwijzing op de verpakking naar de website van Unilever Food Solutions waar je meer informatie kunt vinden over dit onderwerp en hoe wij hier mee omgaan. Daarnaast proberen wij zoveel als mogelijk ingrediënten te gebruiken die duurzaam geteeld zijn. Dit is onderdeel van ons duurzaamheidsplan: het Unilever Sustainable Living Plan dat je terug kunt vinden op onze website onder het kopje duurzaamheid. Zo proberen we duurzame ingrediënten toe te voegen in onze recepten, bijvoorbeeld duurzame tomaten in onze tomatensoepen. En zo hebben we quinoa als garnituur toegevoegd in onze Peruaanse Zoete Aardappelsoep. Quinoa is een gewas dat veel minder intensief is in teelt dan bijvoorbeeld rijst. Hiermee proberen we te stimuleren diversere gewassen te gebruiken, om zo toch alle mensen op de wereld te kunnen blijven voeden.

Staan er ook C&S punten op de nieuwe verpakkingen?

Ja, de C&S punten komen op dezelfde verpakkingen als in de oude lijn. Dit zijn:

- Knorr Professional Asperge Crèmesoep
- Knorr Professional Bospaddenstoelensoep
- Knorr Professional Tomaten Crèmesoep
- Knorr Professional Mosterdsoep
- Knorr Professional Toscaanse Tomatensoep

Verder kan je natuurlijk C&S punten sparen bij al je aankopen in onze webshop en door het geven van productreviews op onze site.

Waarom zit er palmvet of palmolie in deze soepen?

De reden dat we palmolie gebruiken in onze soepen is:

1. Het mondgevoel (vettig)
2. De binding (als de soep gemaakt is met roux)
3. Anti-stof (minder dan 2%, om problemen met stof in de fabriek te voorkomen)

Onze palmolie is duurzaam gecertificeerd en traceerbaar (RSPO). Stoppen met het gebruik van palmolie is onwenselijk:

- Palmolie is een zeer efficiënte olie als je naar de opbrengst per hectare kijkt, zeker in vergelijking met andere plantaardige oliën
- Palmolie is een veelzijdig inzetbaar product
- En palmolie vormt een belangrijk onderdeel van de economie in tropische landen

Is gistextract hetzelfde als MSG?

Gistextract wordt bereid uit industrieel bereide gist en wordt door fabrikanten vaak gebruikt ter vervanging van zout. Het was een van de eerste vervangers van MSG, maar met hetzelfde effect op de smaak en het lichaam. Gistextract heeft geen E-nummer, omdat het wordt gezien als voedingsmiddel en niet als additief (MSG = additief, dus E-nummer).

Zijn er (inspiratie)recepten voor de soepen beschikbaar?

Ja, deze zijn te vinden op de website van Unilever Food Solutions.
Ga naar ufs.com/knorrprofessional

Zijn de soepen bij alle groothandels verkrijgbaar?

Elke groothandel bepaalt zijn eigen assortiment. Vraag bij jouw groothandel op welke soepen bij hun beschikbaar zijn.

Zijn door deze verandering alle artikelnummers gewijzigd bij mijn groothandel?

Ja, voor alle soepen zijn de artikelnummers gewijzigd bij de groothandel. Deze zijn op te vragen bij jouw groothandel.

De smaak is niet meer wat ik gewend ben, hij is minder van smaak.

Wat kan ik doen om de oude vertrouwde smaak terug te krijgen?

Wat ontzettend vervelend. Dat is iets wat we natuurlijk niet voor ogen hadden met de aanpassingen. Je zou de nieuwe soep kunnen aanpassen naar eigen smaak door ingrediënten en kruiden toe te voegen.

Ik ben benieuwd naar de verbeterde smaak, kan ik de vernieuwde soep ook eerst proberen?

Ja, via ufs.com/klassiek kan je een gratis sample aanvragen voor de Klassieke Mosterd & Vergeten Groenten variant, beiden geschikt om 0.5L soep mee te bereiden.

Gaan jullie ook alle bussen (droge) saus van Knorr aanpassen?

Dat staat voor dit jaar niet op de planning. Uiteraard kijken wij continu naar de wensen van onze klanten en de gasten om ons assortiment te optimaliseren.

Waar kan ik terecht met vragen, problemen en opmerkingen aangaande deze wijzigingen?

Je kunt altijd terecht bij Unilever Food Solutions. Er zijn verschillende manieren waarop je contact met ons kunt opnemen.

Via onze [website](#) en UFS-app (ma t/m vr tussen 08:30 en 17:30) kun je met ons chatten. De chat-knop vind je onderaan deze pagina. Buiten kantooruren kun je een bericht achterlaten en zullen we per e-mail reageren.

Bel je liever met ons? Wij zijn tussen 08:30 en 17:00 telefonisch bereikbaar op 010 439 43 08 (lokaal tarief)

Uiteraard kun je ook met ons mailen via info@unileverfoodsolutions.nl