

## PERSBERICHT

### De Zócijs meest innovatieve bakkerijproduct van Nederland

**EDE – Het meest gezonde saucijzenbroodje van Nederland, de Zócijs van Smilde Bakery te Edam, is uitgeroepen tot het meest innovatieve product in de bakkerijsector. Het product won maandag 1 juni jl. tijdens het Nationaal Bakkerij Gala de prestigieuze prijs Bakkerij-innovatie 2009 / 2010.**

Dit innovatieve saucijzenbroodje van deegspecialist Smilde Bakery, onderdeel van Royal Smilde, bevat 25 procent minder vet, zout en bevat minder calorieën dan een appelpunt.

De prijs bevestigt dat de Zócijs het meest gezonde saucijzenbroodje van Nederland is en volgens consumentenpanels bovendien nog lekkerder dan het gewone broodje.

In de finale op het Nationaal Bakkerij Gala te Ede moest de Zócijs het opnemen tegen een aantal sterke opponenten. In totaal waren er 18 inzendingen. De jury stond onder voorzitterschap van Rob de Graaf, docent Innovatie & Marketing Nijenrode en directeur van het Innovation Leadership netwerk.

Samen met de Rijn IJssel Vakschool Wageningen en Wageningen University & Research Centre is vorig jaar door Smilde Bakery een projectteam opgezet om een meer verantwoord saucijzenbroodje te ontwikkelen, dat past in het streven naar gezonder en bewuster leven.

“Nederlanders worden zich steeds meer bewust van het belang van bewegen en gezond leven, maar houden ook van een ‘lekkere snack op z’n tijd’. Per jaar worden er in Nederland 200 miljoen saucijzenbroodjes genuttigd. Dat was aanleiding voor ons om in samenwerking met voedingsdeskundigen uit Wageningen een meer verantwoord saucijzenbroodje te ontwikkelen met een marktconform prijsniveau ten opzichte van de huidige broodjes”, aldus een trotse Lex Burki, commercieel directeur Smilde Bakery die de prijs in ontvangst mocht nemen.

---

*Noot voor de redactie:*

Voor meer informatie over de Zócijs : 06 - 53 99 96 29 (Lex Burki, commercieel directeur)  
[www.zocijs.nl](http://www.zocijs.nl)

### **Profiel Royal Smilde**

Royal Smilde met het hoofdkantoor in Heerenveen is een voedingsmiddelenconcern met een rijke historie en traditie. Het zelfstandige familiebedrijf, opgericht in 1863, streeft al 147 jaar naar continuïteit door rendabele groei.

Het bedrijf bestaat uit middelgrote tot grote gespecialiseerde bedrijven in binnen- en buitenland met een gezamenlijke omzet van ruim € 220 miljoen.

De productielocaties leveren halffabricaten en eindproducten voor menselijke voeding.

Royal Smilde met elf productie- en verkoopvestigingen in Nederland, België, Duitsland, Frankrijk en Engeland staat borg voor kwaliteit, duurzaamheid, innovatie en maatwerk, terwijl veel aandacht wordt besteed aan voedselveiligheid. Er werken ca.1000 medewerkers.

[www.royalsmilde.nl](http://www.royalsmilde.nl)

### **Profiel Smilde Bakery**

Smilde Bakery in Edam heeft productievestigingen in Edam en Mijdrecht, alsmede onder de naam Délices du Palais SAS in Septeuil en Renaison in Frankrijk.

Er wordt patisserie, snacks, seizoensbanket en koek geproduceerd voor voornamelijk professionele gebruikers binnen de ambachtelijke bakkerij, bakkerij-industrie, foodservice en retailmarkt. Merken zijn Pruvé, Baguette de France, NonStop! en Van Welzen.

Verkoopkantoren zijn gevestigd in Duitsland en België.

[www.smildebakery.nl](http://www.smildebakery.nl)

### **Achtergrondinformatie over de Zócijs; het nieuwe, verantwoorde saucijzenbroodje.**

In gangbare saucijzenbroodjes komt 75% van de calorieën en het vet uit het bladerdeeg voort; 75% van het zout komt daarentegen weer uit de vulling. Voor het projectteam betekende dit, dat zowel het deeg als de vulling aanzienlijk verbeterd dienden te worden. Door het deeg anders te bewerken en door een volledig nieuwe, culinair verantwoorde vulling samen te stellen, ontstond een nieuw saucijzenbroodje dat door iedereen ook als 'verrassend lekker' wordt ervaren.

De Zócijs is daarmee het uitgebalanceerde saucijzenbroodje met een stevige vulling en knapperig krokant bladerdeeg. De vulling in het broodje is een combinatie van rund- en kippenvlees, die met verschillende kruiden en specerijen op smaak is gebracht. De Zócijs heeft een heerlijke bite en bij iedere hap proeft u het krokante bladerdeeg en de rijke vulling.

De partners uit Wageningen staan positief achter elke stap om gezondere producten te ontwikkelen en juichen daarom het initiatief van het "Greenfield" ontwikkelde saucijzenbroodje, de Zócijs, van Smilde Bakery toe. Er is onderzoek gedaan naar de voedingswaarden van de gebakken Zócijs in vergelijking met de gegevens van de NEVO-tabel. Hieruit wordt geconcludeerd dat de nieuwe Zócijs gemiddeld ongeveer 8 gram minder vet bevat.

Wetenswaardigheden:

- ✓ Er maar liefst 200.000.000 saucijzenbroodjes per jaar worden gegeten in Nederland
- ✓ Smilde Bakery op 9 oktober 2009 een geslaagde poging deed het langste saucijzenbroodje ooit te bakken. Deze Zócijs werd 30 meter lang en op zaterdag 10 oktober tijdens de publieksdag van het Food4You festival op de Markt te Wageningen geveild, waarbij de opbrengst naar een goed doel is gegaan: het Kinderdiabetes Kookcafé.
- ✓ Als heel Nederland alleen maar deze gezondere Zócijs zou eten, er 250.000 kilo minder zout en 1 ½ miljoen kilo minder vet geconsumeerd wordt. Dat zijn heel veel zoutvaatjes en 3 miljoen kuipjes margarine van 500 gram!
- ✓ De Zócijs minder kruimelt en je van het eten van een Zócijs minder vette vingers krijgt.