

# POCO LOCO Kiest BEWUST VOOR MARSEL® ZEEZOUT

Meerwaarde voor consument én productieproces

Wie chips zegt, zegt zout. Wie chips zegt in het Roeselaarse denkt daarbij meteen ook aan Poco Loco. Hun langdurige samenwerking met ZOUTMAN, de producent van MARSEL® zeezout, heeft meerwaarde gebracht. Zowel op vlak van de producten als de productieprocessen. Meer dan een verhouding van leverancier en klant is er doorheen de jaren een echt partnerschap ontstaan. Een constructieve samenwerking met concrete resultaten.

Poco Loco produceert tortillachips en -wraps, taco's, sauzen, dips en dinnerkits. Met dit assortiment behoort het bedrijf tot de marktleiders in private label Tex-Mex-producten. Dat zout onmisbaar is in het productieproces bij Poco Loco is een understatement. Van kruiding van het deeg en seasoning van de chips tot het ontharden van het productiewater: in zowat elke stap van de keten komt er zout aan te pas. Werkte Poco Loco vroeger nog met vacuümzout, dan zweert het voedingsbedrijf vandaag bij honderd procent zeezout. Als industriële speler had Poco Loco al vroeg oog voor de voordelen van zeezout. Met ZOUTMAN hebben ze een betrouwbare en flexibele partner voor deze essentiële schakel in het

productieproces. “Als er een probleem is met het zout, ligt onze volledige productie stil”, duidt Rogier Verkarre, acting SVP customer Brands bij Poco Loco, het belang ervan.

## VAN VACUÛM- NAAR ZEEZOUT

Het voedingsbedrijf moest gelukkig niet ver zoeken om al zijn wensen op vlak van zouttoelevering in vervulling te zien gaan. ZOUTMAN is quasi overbuur van Poco Loco. Al was dat niet de hoofdreden om een samenwerking aan te gaan. “De nabijheid is mooi meegenomen. Maar voor ons was het belangrijk om een sterke partner te hebben die op elk moment aan onze noden kan voldoen. En nog meer dan dat: ze spelen in op

onze wensen en geven hun eigen input om onze productie verder te verbeteren.”

**“Vandaag gebruiken we honderd procent clean label zeezout. Daarmee spelen we maximaal in op wat onze klanten belangrijk vinden.” Rogier Verkarre, acting SVP Customer Brands Poco Loco**

Poco Loco gebruikte initieel twee types zout: vacuüm- en zeezout. “Omdat wij streven naar optimale efficiëntie in productie, hebben we beslist om over te schakelen naar één soort zout”, zegt Rogier Verkarre. “Omdat zeezout door veel klanten als beter dan gewoon zout gepercipieerd wordt, hebben we beslist om volledig over te schakelen naar zeezout.” Door uitsluitend zeezout te gebruiken kan Poco Loco genieten van een sterke vereenvoudiging van het productieproces en het aankoop- en voorraadbeheer van de grondstoffen. Met als kers op de taart toegevoegde waarde voor de klant.

## CLEAN LABEL ZOUT

De consument wordt steeds kritischer over wat er op zijn bord komt. Het gaat niet langer alleen om de smaak. Gezondheid en duurzaamheid zijn even belangrijke factoren. Ook als het op snacks aankomt. Door volledig over te schakelen van vacuümzout naar zeezout tilt Poco Loco de kwaliteit van zijn chips en wraps naar een hoger niveau.

Rogier Verkarre: “MARSEL® zeezout van ZOUTMAN is beschikbaar zonder additieven (bijvoorbeeld antiklontermiddel, red.)



Poco Loco maakte de switch naar gebruiksklare zoutpekel voor de degen.

en wordt door veel consumenten als beter, natuurlijker en meer premium gepercipieerd dan vacuümzout. Vandaag gebruiken we dus honderd procent clean label zeezout. Daarmee spelen we maximaal in op wat onze klanten belangrijk vinden.”

Poco Loco hecht trouwens niet enkel belang aan de gezondheid van haar klanten, maar ook aan die van de eigen medewerkers. “Het zout werd vroeger geleverd in zakken van 25kg. Wij waren, vanuit ergonomisch standpunt, vragende partij om over te scha-

kelen naar zakken van 15kg.” Ook voor dit vraagstuk had ZOUTMAN, die veel inzet op productflexibiliteit qua korrelgroottes en verpakkingen, een passend antwoord. Zo is MARSEL® zeezout beschikbaar in industriële zakken gaande van 5 tot 25kg en natuurlijk ook in big bags. Voor iedere situatie de juiste oplossing dus.

## VAN DROOG ZOUT NAAR PEKEL

En het stopt niet bij de keuze voor MARSEL® zeezout over de hele productielijn. Op aan-

raden van ZOUTMAN maakte Poco Loco de switch naar zoutpekel voor de degen. De pekel wordt kant-en-klaar geleverd en opgeslagen in een pekeltank. Medewerkers moeten het zout niet meer doseren en hetzelfde product gaat naar de waterontharders. Opnieuw een vereenvoudiging van de productie met andere woorden.

Het leveren van kant-en-klare pekel is een voorbeeld van hoe ZOUTMAN zeezout in plaats van een gewoon product steeds meer als dienst aanbiedt. Met zijn nieuwste innovatie, het telemetriesysteem, gaat het bovendien nog een stapje verder. “Via een druksonde op de pekeltank kan ZOUTMAN het pekelniveau in onze tank vanop afstand opvolgen”, klinkt het bij Poco Loco, die gebruik maakt van dit systeem. “Wanneer het peil in onze pekeltank aan de lage kant staat, geven ze een seintje om af te stemmen voor de volgende levering. Wij moeten dit dus niet langer zelf opvolgen en vallen nooit zonder pekel. Voor ons is dat een grote zorg minder. En een grote plus in onze samenwerking.”

**ZOUTMAN** is een innovatieve zoutproducent en gekend voor MARSEL®, het eigen merk van hoogwaardig zeezout voor de voedingsindustrie, food service en retail. MARSEL® zeezout wordt op natuurlijke wijze geoogst, met slechts de hulp van de zon en een warm zeebriesje. Ecologischer kan niet.

In de moderne productieomgeving te Roeselare wast ZOUTMAN het ruwe zeezout met vers water en breekt het vervolgens in verschillende korrelgroottes. Van extra fijn tot extra grof. ZOUTMAN controleert letterlijk elk korreltje op onzuiverheden en monitort continu de kwaliteit van het eindproduct: hoogkwalitatief zeezout, klaar voor gebruik in al uw productielijnen. Zowel uw conventionele als biologische productielijnen. MARSEL® is beschikbaar in bulk, in industriële verpakkingen, als pekel of in consumentenverpakking.

# ZOUTMAN

**SCHAAPBRUGGESTRAAT 50  
8800 ROESELARE  
T. 051-26 87 26  
WWW.ZOUTMAN.COM**



Onder meer omdat zeezout door veel klanten als beter dan gewoon zout gepercipieerd wordt, besliste Poco Loco om volledig over te schakelen naar MARSEL® zeezout.