

Koopmans Pannenkoeken 6-granen schudfles

Waarom goedkoop als het ook duur kan?

| De Feiten |

Ingrediënten:

Granen 93,5% (tarwebloem, havermeel, gerstmeel, maïsmeel, roggebloem, boekweitmeel), maltodextrine, scharrelkipheeleipoeder, zout, rijsmiddelen (E341, E501ii), antiklontermiddel (E551).

Voedingswaarde per 100 gram bereid product:

Energie: 655 KJ/160 kcal, 7 gram eiwit, 26 gram koolhydraten (waarvan 3,8 gram suikers), 2,4 gram vet (waarvan 1 gram verzadigd), 1,6 gram vezels, 0,19 gram natrium.

De misleiding:

Koopmans suggereert dat u met de Koopmans Pannenkoeken 6-granen schudfles in een handomdraai pannenkoeken op tafel hebt staan. Even melk toevoegen, schudden en u kunt beginnen met bakken. Op de verpakking staat bovendien dat de samenstelling van de 'schud-mix' is verbeterd.

De waarheid:

In werkelijkheid gaat het maken van pannenkoekenbeslag met de schudfles niet veel sneller dan zelf maken. Ook daarbij moet u namelijk melk toevoegen en mengen. Bovendien wijst een vergelijking met de vorige schudmix variant minimale verschillen uit in de ingrediënten. Maar u betaalt wel ruim 3,5 keer zo veel voor de schudflesvariant als voor de gewone pannenkoekenmix van Koopmans.

De achtergrond:

De marketingtruc van Koopmans wordt vaak toegepast: De consument betaalt zich blauw voor een overbodig idee van de op winst beluste marketinafdeling: In dit geval een zinloze plastic fles met daarin 2/3e lucht. Op deze manier komt de producent weg met het verkleinen van porties, terwijl de prijs significant omhoog gaat. Oftewel, de schudfles van Koopmans is uitsluitend bedacht om de bedrijfskas te spekken.

De bottom-line:

Koopmans maakt de suggestie van gemak niet waar. Pannenkoeken bakken met de Koopmans Pannenkoeken 6-granen schudfles is niet veel sneller dan zelf beslag mengen. En van een verbeterde samenstelling van de inhoud van de fles is nauwelijks iets te bespeuren. In werkelijkheid is de voor 2/3e lege fles, slechts een marketingstrategie om meer geld in het laatje te brengen.

