**„Eksplorowanie niszy z wędzonymi jajami"**

**Wyobraź sobie jajko z subtelnym smakiem BBQ, które daje doświadczenie jajka i bekonu, ale bez bekonu. To jest właśnie innowacja smakowa, która pozwoliła Gijsbertowi i Annegien Bos z Niderlandów znaleźć swoją niszę - jaja wędzone. Po sprzedaniu pierwszych 100.000 jaj kulinarnych, planują oni podbić resztę Europy.**

Jaja

Autor: Dick van Doorn

Gijsbert i Annegien Bos z firmy Smoked Egg Europe wprowadzają wędzone jaja na małą skalę na rynek holenderski od 2020 roku. Smoked Eggs Europe jest prawdziwym start-upem, dlatego też otrzymała dotację na rozwój gospodarki i innowacji od rządu regionalnego. Produkt - wędzone jaja - jest prawdziwą innowacją smakową. Jajko jest nadal surowe, ale ma subtelny wędzony smak. Annegien: "Niektórzy mówią, że nasze jajka smakują jak boczek, który został ugotowany razem z jajkami, albo że dodano do nich przyjemny smak BBQ". Jajka są - tak jak zwykłe jajka - bardzo uniwersalne. Z wędzonym jajkiem można zrobić wszystko: polewę, smażyć, jajecznicę lub wykorzystać je w ulubionych potrawach, takich jak frittata, quiche, Shakshuka czy sosy. Interesujące jest również eksperymentowanie z daniami na słodko, takimi jak pavlova czy ciasto - dodaje para.

**Australijska inspiracja**

Koncepcja wędzonych jajek wywodzi się z Australii. Zanim Gijsbert rozpoczął naukę w Szkole Hotelarstwa w Maastricht, przez rok podróżował z przyjacielem po Australii. W tym czasie poznał rodzinę Kos, przedsiębiorców z branży gastronomicznej. Gijsbert pracował w branży gastronomicznej przez kilka miesięcy i zaprzyjaźnił się z rodziną Kos. Po roku podróżowania i pracy w Australii, Gijsbert poszedł do Szkoły Hotelarskiej, gdzie poznał Annegien, obecnie jego żonę. Skończyli studia i wyjechali za granicę, aby pracować w różnych hotelach na całym świecie, zanim wrócili do swojego kraju. Pod koniec 2018 roku rodzina Kos skontaktowała się z Gijsbertem, aby powiedzieć mu, że rozwinęli nowy smak surowych jaj. Ostrożnie zapytali, czy Gijsbert byłby zainteresowany rozpoczęciem prób w Europie z tym innowacyjnym produktem.

**Światowy patent**

W 2019 roku Gijsbert postanowił ponownie odwiedzić rodzinę Kos, aby dowiedzieć się więcej na temat wędzonych jaj. Chciał doświadczyć smaku z pierwszej ręki i odkryć możliwości w dziedzinie kulinarnej. Chciał również dowiedzieć się, na czym polega proces wędzenia i dowiedzieć się więcej na temat opracowywania dokumentacji biznesowej. Po wizycie rodzina Kos zadzwoniła do Gijsberta i Annegien z pytaniem, czy mogliby im pomóc w założeniu firmy zajmującej się wędzonymi jajami. Gijsbert: "Można by się spodziewać, że woleliby zachować tę technikę wędzenia jaj dla siebie, ale oni opatentowali ten specjalny proces wędzenia na całym świecie. Otrzymują więc tantiemy od wszystkiego, co produkujemy. Po 10 latach nie jest wymagana żadna licencja".

Rodzina Kos chciała mieć wiarygodnego partnera w UE, mówią małżonkowie. Aby móc wędzić jaja, trzeba było je pozyskiwać. Gijsbert i Annegien poszukali więc w regionie hodowcy drobiu, który mógłby dostarczać im jaja. Wybrali regionalnego dostawcę, ponieważ zależało im na produkcie o niewielkim śladzie węglowym. "Trafiliśmy na hodowcę drobiu Harrie Beekmansa, który mieszka niedaleko, w Oirschot. Jest on dobrze znany w branży" - mówi Gijsbert. Małżeństwo zapytało, czy hodowca mógłby dostarczyć im brązowe jaja. Beekmans skontaktował ich również z Janem van Baastem, który posiada stację pakowania jaj i może je sortować i pakować.

**Jedna gwiazdka za dobrostan zwierząt**

Hodowca drobiu Beekmans kupił plastikowe tacki, które dokładnie pasują do skrzynki wędzarniczej zaprojektowanej przez Gijsberta i Annegien. Beekmans: "Smoked Egg Europe płaci mi uczciwą cenę za moje jaja. Podoba mi się również pomysł wniesienia wkładu w innowacyjny projekt". Jaja dostarczane przez hodowcę drobiu z Oirschot są zgodne z jednogwiazdkowym znakiem jakości "Beter Leven", przyznawanym przez holenderską organizację ochrony zwierząt. W zasadzie można wędzić zarówno jaja białe jak i brązowe, ale para zdecydowała się na jaja brązowe. Gijsbert: "Powodem tego jest fakt, że naszym zdaniem brązowe jaja są wizualnie bardziej atrakcyjne po procesie wędzenia".

**Kredyt na innowacje z Rabobanku**

W grudniu 2019 roku otrzymali plany instalacji systemu wędzenia. Instalacja musiała być wykonana przez inżyniera. Gijsbert i Annegien ogłosili przetarg, aby uzyskać najlepszą wycenę i planowanie. Belgijski inżynier Wim Mostaert z firmy Aximet złożył najlepszą ofertę. Mostaert zmontował instalację wraz z australijskim inżynierem Jimem Hockingiem z Unipulse. Gijsbert: "Aby zapewnić sobie odpowiedni kapitał początkowy na założenie firmy, złożyliśmy wniosek o pożyczkę na innowacje w Rabobanku. Aby móc ubiegać się o kredyt na innowacje z Rabobanku, należy sporządzić biznesplan i przedstawić swój pomysł Rabobankowi. Gijsbert: "Jest to świetne ćwiczenie dla początkujących przedsiębiorców, ponieważ zmusza do podejmowania jasnych decyzji".

Po przyznaniu pożyczki, oficjalnie uruchomili firmę w czerwcu 2019 roku. Początkowo był to bardzo niski profil, z prostym prototypem wędzarni jaj w ich podwórku. Annegien śmieje się: "I że nie od razu poszło dobrze. Wędzarka do jajek została umieszczona na zewnątrz i z powodu pogody nie działała bez przerwy. Nie zawsze więc działała". Po roku testowania prototypu z Belgii przyjechała duża wytwornica dymu i cały pozostały sprzęt. Inżynier Wim Mostaert zmontował dużą wędzarnię. Prototyp mógł pomieścić 300 jaj, podczas gdy duża wytwornica dymu może pomieścić do 100.000 jaj. Aby pomieścić nowy generator dymu od czerwca 2020 r., para wynajęła 400 m2 powierzchni handlowej w Drunen w Holandii. Gijsbert: "Najpierw przez trzy dni przeprowadzaliśmy tu test i wprowadzaliśmy różne poprawki, aż system zaczął nam się podobać".

**Wędzenie 10,000 jaj co 14 dni** Proces wędzenia w Australii jest nieco inny niż w Holandii. W Holandii jaja są umieszczane na stojakach w skrzyni wędzarniczej, a dym z urządzenia znajdującego się obok skrzyni wędzarniczej jest wydmuchiwany na jaja. Gijsbert: "Ta metoda wędzenia nazywana jest wędzeniem na zimno. W Australii stosuje się tę samą technikę, ale jaja są myte przed wędzeniem. W Australii jest to obowiązkowe, natomiast w Europie w ogóle nie myjemy jaj".

Para nie od razu pracowała z maksymalną wydajnością 100 000 jaj. Na razie wędzą 10.000 jaj co 14 dni. Annegien: "W tej chwili produkujemy na zamówienie. Jak tylko sprzedaż zacznie rosnąć, będziemy mogli lepiej prognozować i zwiększyć produkcję". Początkowo chciano zacząć od większej produkcji, ale pandemia koronawirusa i podjęte w związku z nią działania na całym świecie pokrzyżowały plany. Annegien: "Właściwie chcieliśmy w pełni zaopatrywać sektor gastronomiczny, ale musiał on zostać zamknięty z powodu kryzysu koronawirusowego. Sprzedaż w branży gastronomicznej wygląda obiecująco, ponieważ szefowie kuchni rozumieją, co można zrobić z tak wyjątkowym produktem". Aby jak najlepiej wykorzystać sytuację, Annegien szybko zmieniła strategię firmy Smoked Egg Europe i zaczęła szukać nabywców w sklepach wiejskich i farmerskich oraz delikatesach. Ponadto, zaczęto badać możliwości w większych sklepach detalicznych i supermarketach.

**Ciągłe pozyskiwanie nowych klientów** Gijsbert i Annegien mówią, że nie zarobili jeszcze ani centa na sprzedaży jaj, ale głównie spłacają poczynione inwestycje. Gijsbert: "Taka jest też natura start-upu. Jednak od końca 2021 roku musimy wykazać wzrost. Bank rozumie również, że ze względu na pandemię, my, podobnie jak wielu innych przedsiębiorców, nie mogliśmy natychmiast rozpocząć wzrostu, aby osiągnąć nasze cele." Para ma nadzieję zacząć zarabiać poważne pieniądze na początku 2022 roku. Ponad 100 000 wędzonych jaj zostało już sprzedanych holenderskim firmom. Część jaj trafia do holenderskiej sieci supermarketów Jumbo i supermarketu internetowego Crisp. Sześć jaj w ładnym pudełku (patrz zdjęcie) kosztuje obecnie 2,99 euro. Pracują oni nad osiągnięciem drugiego celu, jakim jest 250.000 jaj. Annegien: "Ciągle pozyskujemy nowych klientów. Staramy się odwiedzać jak najwięcej imprez i targów i pozwalać konsumentom na degustację jaj. Produkty sprzedają się same, że tak powiem".

Małżeństwo rozgląda się również za dalszymi krajami. Annegien: "Obecnie w Wielkiej Brytanii jest firma, która chce zakupić licencję próbną. Chcą wędzić jaja na rynek brytyjski. Poza tym wiemy o firmie w USA, która również chce zacząć oferować wędzone jaja. Nie są to konkurenci, ponieważ każdy ma swoją własną, jasno określoną licencję. W rzeczywistości, to nam pomoże. Razem wprowadzimy ten wyjątkowy produkt na rynek i zwiększymy świadomość marki". Gijsbert i Annegien przeprowadzili już pilotażową akcję w Niemczech za pośrednictwem Go2Market w okresie od czerwca do sierpnia 2021 roku. I odnieśli sukces: rozmawiają z kilkoma niemieckimi supermarketami, a także przyglądają się Belgii i krajom skandynawskim. Gijsbert: "Ale na razie głównym rynkiem pozostaje Holandia. Naszym celem jest dostarczanie 100.000 jaj wędzonych tygodniowo do połowy 2022 roku".

Tłumaczenie PZZHiPD