



Bouchard
belgian chocolate

Exportboost JAPAN
ervaringen



Bouchard - Daskalidès

- Chocolade verwerkend bedrijf
- Merken:
 - Bouchard
 - Daskalidès
- Private label = grootste volume

Napolitains



Pralines



Verpakt of Bulk

Chocolade in Japan

- Actief sedert 10 jaar
- Europese chocolade en brands = hoge kwaliteit
- Slechts 10% van totale chocolade consumptie geïmporteerd
 - USA
 - Europa (*België, Italië, ...*)
 - Australië
- Voorkeur individueel verpakte producten en kleine doosjes of zakjes
- Verkoop sterk verbonden met feestdagen:
 - Valentine's Day
 - White Day (*14 maart*)
 - Christmas
- 'Health Benefits' steeds belangrijker (Dark, no Sugar, gezonde toevoegingen, ...)
- Hoge consumentprijzen door gewenste kwaliteit en transportkost
- Strenge importnormen



SalesProces in stappen

- Ontmoeting op Beurzen:
 - met team, nooit 1 pers
 - Belangrijke ondersteuning door FIT
 - Voorstel maken + algemene stalen
 - Documenten en Analyses
 - vragenlijsten, detail info en analyse-info van QA-manager
 - Proefbestelling gaat een echt order vooraf
 - voor vlot douane-verloop
 - Bij aankomst Japan: Product wikken en wegen
 - Extra controle en vragen door douane
 - Mogelijke blokkeringen door douane niet uitgesloten
 - Bij ontvangst klant: laatste check
 - vergrootglas controle per unit
- ➔ Lange proces om van ontmoeting tot verkoop over te gaan & geen garantie voor goed verloop 2^{de} order



Japanse klant is veeleisend, maar correct & trouw

QA-Ervaring met importeren

Ingrediënten: tot in de details

- Zeer veel vragen over elk ingrediënt en sub-ingrediënt
- Grote nadruk op additieven
 - Soms niet altijd makkelijk te beantwoorden

Voorbeeld: productieprocessen bij leveranciers zijn confidentieel

- Japanse wetgeving ter zake is niet altijd beschikbaar in het Engels
- Soms wordt tegenstrijdige informatie gegeven door de Japanse douane (zie volgende slide)

=> Concordantietabel met Europese goedgekeurde additieven en Japanse wetgeving (maximum limieten, toegelaten of niet?,...) zou een zeer handige tool zijn voor zowel producenten als de Japanse klant.



QA-Ervaring met importeren

E141: kopercomplexen van chlorophyl (groene kleurstof)

- Douane zegt: Max 0,001g E141 per kg
- Wetgeving zegt: Max 0,001g koper uit E141 per kg

=> koper maakt slechts 8,8% uit van E141

=> volgens wetgeving mag 11 keer meer E141 worden gebruikt dan volgens douane

E120: Cochenille (rode kleurstof)

- Verboden volgens douane
- Wetgeving niet gevonden...:
 - Verwarring met E124 (synthetisch cochenille)?
- Navraag bij douane gaf een overzichtslijst van geblokkeerde goederen in 2010, geen wetgeving.

=> Japanse klant heeft uiteindelijk geen risico genomen en het project afgeblazen...



QA-Ervaring met importeren

100% kwaliteitscontrole bij aankomst

- Na een levering wordt alles stuk voor stuk gecontroleerd
- Elk klein defect wordt gemeld
 - => stofpluisje in zakje met individueel verpakte napolitains (afgevuld op niet-steriele lijn)
 - => kleine defecten door snelheid van productielijn (oneffenheid in sticker, schuin gekleefde sticker,...



Na alle vragen, antwoorden, opmerkingen,...

**Een Japanse klant is een trouwe klant
en apprecieert de geleverde inspanningen**



N.V. BOUCHARD S.A.

Skaldenstraat 11
B-9042 Gent

T +32 9 255 03 60

F +32 9 259 00 69

VAT: BE 0431 239 432

www.bouchard.be

Bouchard
belgian chocolate