

## 40 jaar Uncle Ben's ge(s)maakt in België!



**2017 is een momentum in de geschiedenis van Mars in België. Dit jaar viert het familiebedrijf achter enkele van de meest geliefde merken ter wereld, naast 55 jaar aanwezigheid in België ook de 40ste verjaardag van de Uncle Ben's rijstfabriek in Olen.**

Het was in 1977 dat Mars, één van de grootste voedingsbedrijven ter wereld, de Uncle Ben's rijstfabriek aan het Albertkanaal in de Kempen opstartte. Vandaag telt de rijstfabriek 150 medewerkers. Sinds de uitbreiding met een extra hoogtechnologische productielijn in 2013, is de fabriek klaar voor de toekomst met een productiecapaciteit van 115.000 ton rijst, waarvan 95% bestemd is voor export naar 35 landen, tot in Australië.



### Uncle Ben's is dé merkfavoriet van de Belgische gezinnen

De rijstfabriek in Olen bevoorraadt uiteraard ook de Belgische markt waar rijst jaarlijks met 1,5 tot 2% groeit en Uncle Ben's de merkfavoriet blijft met een marktaandeel van 33%<sup>1</sup>. Vandaag **koopt 24% van de Belgische gezinnen ten minste 1 keer Uncle Ben's rijst per jaar**.<sup>2</sup> De afgelopen 40 jaar heeft de rijstfabriek in Olen mensen van overal ter wereld rond de tafel gebracht en elk jaar biedt ze inspiratie voor zo'n **800 miljoen maaltijden**.

### Olen, de bakermat van talrijke innovaties: van het kookbultje tot het nieuwe gamma Rijst & Granen

De Uncle Ben's fabriek is één van de twee grote rijstfabrieken van Mars Food in de wereld, ze is tevens het wereldwijd expertisecentrum voor droge rijst van Mars Inc.. De rijstfabriek beschikt immers over een eigen R&D-centrum waar nieuwe technologieën worden ontwikkeld door een team van Belgische en buitenlandse experts. Olen ligt aan de basis van verschillende innovaties: hier werd in 1983 het **kookbultje** bedacht, in 1987 de **10 minuten rijst**, in 2002 de **Expressrijst** (2 min. in de microgolfoven) en in 2015 het nieuwe gamma '**Rijst en Granen**'.



<sup>1</sup> Nielsen MAT 2016, open markt droge rijst

<sup>2</sup> GFK 2016

#### **40 jaar rijst van topkwaliteit made in Belgium: 215 kwaliteitscriteria voor elke korrel**

Het begon allemaal in 1977 toen Mars besliste om rijst te produceren in Europa. Het verkoos België boven 'klassieke' rijstlanden als Italië en Spanje en dat bleek al snel een goede beslissing, zeker gezien de centrale ligging binnen Europa. Uncle Ben's werd in geen tijd het favoriete rijstmerk van de Belgische gezinnen. Van bij het begin speelden kwaliteit en voedselveiligheid de voornaamste rol bij het productieproces. Nog altijd wordt in Olen elke ochtend de rijst geproefd en ondergaat elke rijstkorrel een lasercheck. En dat zijn maar enkele van de **215 kwaliteitscriteria** waaraan voldaan wordt voor, tijdens en na het productieproces, om de premium kwaliteit te garanderen. Geen toeval dus dat het motto van Mars Food Olen luidt *"Elke korrel telt"*.

#### **Innovatie: minder zout en suiker, meer volkoren granen en groenten**

Het spreekt vanzelf dat innovatie een sleutelrol heeft gespeeld bij het succesverhaal van de rijstfabriek. Mars wil blijven investeren in Onderzoek & Ontwikkeling om haar consumenten de meest kwalitatieve en innovatieve producten te bieden. Zoals de laatste nieuwigheden die rijst en granen (quinoa, couscous) combineren of de nieuwe Expressvariëteiten met volkorenrijst die meer vezels bevatten.

Innovatie betekent ook het continu verbeteren en herformuleren van producten. Zo engageert Mars Food zich om wereldwijd tegen 2021 20% minder zout te gebruiken in haar productportfolio, tegen 2018 minder suiker toe te voegen in bepaalde sauzen en lichte maaltijden en er tegen 2020 voor te zorgen dat 50% van haar rijstproducten volkoren granen of peulvruchten bevatten.

#### **100% duurzaam geteelde rijst tegen 2020**

Rijst is het **meest geconsumeerde voedingsmiddel op aarde**. Als producent van het wereldwijde nummer 1 rijstmerk is Mars dan ook vastberaden om de toon te zetten voor al haar rijst, waarvan de langkorrelrijst hoofdzakelijk geteeld wordt in Spanje en Italië en de aromatische rijstsoorten vooral in Pakistan en Indië. Vandaag is de **Uncle Ben's Basmati-rijst reeds 100%** afkomstig van boeren die werken volgens de SRP-standaard (Sustainable Rice Platform). Tegen 2020 moet alle Uncle Ben's rijst afkomstig zijn volgens deze duurzaamheidsstandaard. Hiermee wil de voedingsproducent bijdragen tot een duurzame rijstteelt en de oogst en het inkomen van de boeren helpen verbeteren.

#### **Eén rijstdag per week? Een goed idee!**

Vandaag plannen **Belgische gezinnen die rijst eten gemiddeld 2 keer per maand een rijstdag**. Maar **30% van de Belgische gezinnen zet nog geen rijst op het menu**, terwijl er tal van voordelen aan verbonden zijn. Om te beginnen is rijst makkelijk en snel te bereiden, leent het zich tot veel gerechten, is het gemakkelijk verteerbaar en gluten- en lactosevrij. Rijstgerechten hebben over het algemeen een goed nutritioneel profiel gezien ze gemakkelijk combineerbaar zijn met mager vlees of vis en veel groenten bevatten. Bovendien is er rijst voor ieders smaak: langkorrel, volkoren, risotto, Basmati, Jasmijn of gecombineerd met granen als couscous of quinoa.