



Confiserie 2000: overheerlijk ambachtelijk snoepgoed voor binnen- en buitenland

Al sinds 1971 maken ze bij Confiserie 2000 de lekkerste snoepjes van het land. Bovendien is dit nog een echt familiebedrijf waar ze kwaliteit en ambacht hoog in het vaandel voeren.



“Voordat we hier in Kluizen met onze snoepjesfabriek begonnen, baatten ik en mijn vrouw een bakkerij uit in Sint-Niklaas”, vertelt Roger Scheir. “Op die manier zijn we er letterlijk ingerold.” Begin de jaren zeventig begonnen we met het maken van likeurflesjes, chocoladefiguren en gomme-tjes en vanaf 1975 beschikten we over een gietinstallatie waarmee we snoepjes konden spuiten in poederbakken. Dat was ook het moment waarop de zure beertjes en andere gomsnoepjes op basis van gelatine hun intrede deden. Al sinds zijn beginperiode is Confiserie 2000 bekend om zijn Turks Fruit (fruitige blokjes met

poedersuiker), Toppie Frutti's (een driekleurig snoepje met in het midden een laagje wit schuim) en Fruits de Luxe, heerlijke snoepjes in de vorm van tal van fruitsoorten, gemaakt op basis van vruchtendeeg.” Doorheen de jaren verruimde het aanbod van de snoepjesfabrikant en anno 2014 vallen ze ook in het buitenland als een blok voor het overheerlijke snoepgoed van Confiserie 2000. Dat bewijst de volgende anekdote van dochter Isabelle Scheir. “Aangezien onze producten via de groothandelaars tot bij de winkels geraken, weten wij nooit precies waar onze producten verkocht worden. Het gebeurt dan ook dat ik toevallig onze producten zie liggen in speciaalzaken in het buitenland. Dit is altijd leuk om te zien”, aldus Isabelle Scheir, die samen met haar moeder Ignatia Mattheeuws de administratie en het klantenbeheer van het mooie familiebedrijf voor haar rekening neemt.

Het succesverhaal van de échte Cuberdon

Artisaan snoepgoed is de laatste jaren razend populair. Dat bewijst ook het enorme succes van de neuzen van Confiserie 2000. “Onze Cuberdons worden ambachtelijk gemaakt met Arabische gom (het basisingrediënt voor de échte cuberdons) en werden in 2009 door Vlam erkend als streekproduct”, aldus Fré-

déric Scheir, die samen met vader Roger instaat voor het productieproces van de Cuberdon en alle andere lekkernijen die in hun snoepjesfabriek vervaardigd worden. De cuberdonpasta en cuberdoncrumble (stukjes gemalen cuberdon) van Confiserie 2000 worden gebruikt in tal van bereidingen. Als je 's zomers aan een cuberdonijse van Australian Ice Cream likt, weet dan dat de cuberdon-touch afkomstig is uit Kluizen! Naast gewone cuberdons maken ze bij Confiserie 2000 ook cuberdons met anijsmaak.

Nieuwe snoepjesfabriek

Bij Confiserie 2000 hebben ze een belangrijk en druk jaar voor de boeg. “In 2015 verhuizen we onze volledige snoepjesfabriek naar een nieuw gebouw gelegen op het industriepark ‘Kop van Nest’ in Evergem”, gaat Frédéric Scheir verder. “Het terrein voor dat project konden we in 2012 aankopen en een paar maanden geleden zijn we er gestart met de grondwerken. Op onze nieuwe stek zullen we klaar zijn voor toekomstige uitdagingen en zullen we over dubbel zoveel oppervlakte beschikken als in Kluizen. Ons nieuwe pand zal perfect voldoen aan de hoogste kwaliteitsnormen en we zullen er ook een afdeling inrichten waar we nieuwe producten kunnen testen.” Komt er een nieuw snoepje? “Wie weet!”

Carrièreprijs

In 2013 viel Roger Scheir in de prijzen tijdens de Nacht van de Ondernemer waarop de Vezo's (=Verdienstelijke Evergemse Zelfstandige Ondernemers) uitgereikt worden. Hij kaapte er de carrièreprijs weg. “Dat was voor ons bedrijf een heel mooie erkenning”, aldus Roger Scheir.



Nieuweveg 12
Kluizen - Evergem
T: 09 357 42 19

info@confiserie2000.be
www.confiserie2000.be