

TEKST ELS JONCKHEERE - FOTO'S CONFISERIE 2000

CONFISERIE 2000 BOUWT NIEUWE FABRIEK

Inzetten op consumentenverpakkingen



Ons land telt nog maar weinig confiserieproducenten. Maar diegene die overblijven, doen het goed. Een spectaculaire groei is er zelden, maar de bedrijven zijn stabiel en evolueren in stijgende lijn. Confiserie 2000 is zonder twijfel één van de sprekende voorbeelden op dat vlak. Gestart als kleinschalig initiatief van een bakker, is de onderneming uitgegroeid tot één van de belangrijkste artisanale spelers in zijn sector. En met de bouw van een compleet nieuwe fabriek is de snoepjesfabrikant nu bezig zijn positie naar de toekomst toe te consolideren.



Lange tijd hadden Roger Scheir en echtgenote Ignatia Mattheeuws een bakkerij in Sint-Niklaas. Maar toen ze hun carrière een andere wending wilden geven, besloten ze om met de productie van confiserie en chocolade te beginnen. Roger Scheir: "Als bakker had ik al ervaring in dit soort van producten opgebouwd en daarnaast volgde ik ook les aan het PIVA in Antwerpen. Maar het was in 1971 dat we effectief de stap naar een eigen fabriek hebben gezet. Want in dat jaar kregen we de kans om een confiseriebedrijfje, gespecialiseerd in onder meer likeurflesjes en truffels, over te nemen. Hiermee hadden we meteen de juiste basis om een goede start te nemen."

GESTAGE GROEI

Gedurende twee jaar werd vanuit het kleine fabriekje in Schoten gewerkt. Al snel breidde het echtpaar het assortiment met gommen uit. "We leverden voornamelijk aan bak-

kerijen. Maar door de toenemende vraag werd het pand in Schoten te klein," vertelt Roger Scheir. "We gingen op zoek naar een groter alternatief en vonden dit in Kluizen, waar we nu nog altijd produceren. Vanaf de verhuis zijn we ook gestart met investeringen in machines, want tot dan toe deden we nog veel manueel. En zo is het eigenlijk constant in stijgende lijn gegaan. We bleven het assortiment uitbreiden en startten met de fabricatie van guimauve en cuberdons. Er werd personeel aangetrokken en we begonnen aan distributeurs en de retail te leveren. Omdat het moeilijk werd om aan de benodigde grondstoffen te geraken, moesten we na enkele jaren de productie van cuberdons stopzetten. Maar een twintigtal jaar geleden hebben we de draad terug opgepakt. Eind jaren tachtig hebben we dan de beslissing genomen om de guimauve-confiserie af te stoten, en ons toe te leggen op pâte de fruits, (merknaam fruits de luxe).



Roger en Frédéric Scheir (© www.alexlau.be)

NOOD AAN NIEUWE UITVALSBASIS

In 1998 kwam zoon Frédéric in de zaak, en twee jaar later volgde ook zijn zus Isabelle. Zij namen het bedrijf over. Isabelle Scheir: "Revolutionaire veranderingen hebben we niet doorgevoerd. Maar we besloten wel om het assortiment te diversifiëren. Dankzij de acquisitie van Confiserie Lydia in 2004 kwamen de agarschijfjes en ananaspuntjes erbij. Om de vraag te kunnen bijbenen, investeerden we ook in verschillende uitbreidingen van de bestaande productiefaciliteit. Tenslotte zijn we ons iets meer op export gaan richten, alhoewel dit nog altijd relatief beperkt is. Momenteel hebben we negen mensen in dienst en blijft ons omzetcijfer gestaag groeien. Helaas liet onze bestaande productiefaciliteit niet toe om nog verder door te groeien. Vandaar dat we enkele

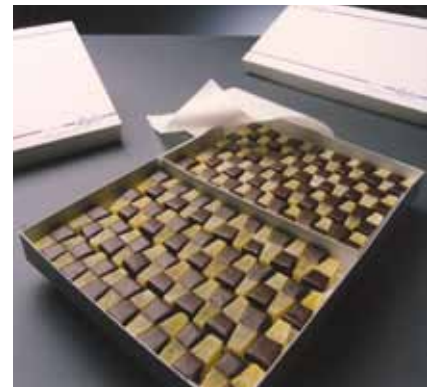
jaren geleden de knoop hebben doorgemaakt om in een nieuwbouw te investeren.”

OM TWEE REDENEN...

Twee jaar geleden kocht de familie een stuk grond van 5.750 m² in het industrieterrein 'Kop van Nest' in Evergem, waar nu de gloednieuwe productiefaciliteit wordt gebouwd. Frédéric Scheir: “We zetten deze grote stap om twee redenen. Enerzijds is onze bestaande fabriek moeilijk aan te passen om hogere normen te behalen als de huidige Autocontrole en Comeos certificering, terwijl een toenemend aantal klanten ernaar vraagt. De enige mogelijkheid bestond erin om de vestiging quasi met de grond gelijk te maken en opnieuw op te bouwen. Maar dat is uiteraard onmogelijk omdat we dan lange tijd niet zouden kunnen produceren. Anderzijds begonnen we steeds meer vraag naar consumentenverpakkingen te krijgen, vooral dan vanuit de retail. Tot nu toe leveren we immers hoofdzakelijk in dozen van twee à drie kilogram. Lang is dat geen probleem geweest omdat onze producten voornamelijk naar bakkers, confiserie winkels en delicatessenzaken gingen. Maar de detailhandel verliest alsmaar meer marktaandeel aan de retail, dus moeten we met onze tijd mee en ook de warenhuizen beleveren. Alleen hadden we op de huidige locatie in Kluizen gewoonweg de plaats niet om aan de vraag naar consumentenverpakkingen te voldoen.”

BESPAREN DOOR EFFICIËNTIE

De nieuwe fabriek van Confiserie 2000 zal 2.500 m² groot zijn. Het betreft een combinatie van staal- en betonstructuur. Frédéric Scheir: “We kozen voor beton in plaats van isopanelen omdat deze bouwoplossing een langere levensduur kent. Een dergelijke constructie garandeert bovendien minder temperatuurschommelingen. Het gaat om een erg eenvoudig gebouw met weinig ecologische snuffjes. Natuurlijk voldoet het pand aan de normen inzake isolatie. Daarnaast zullen we ook van energiezuinige verlichting en warmterecuperatie gebruik-



Dankzij de acquisitie van Confiserie Lydia in 2004 kwamen de agarschijfjes en ananaspuntjes erbij.

maken. We hebben ook wel andere energiebesparende oplossingen onder de loep genomen, maar de terugbetalingstermijn bleek telkens te lang. De grootste besparing die dit nieuwe gebouw zal opleveren, ligt in het efficiënter werken door de circulaire flow, een logische opvolging van de processtappen, meer bewegingsruimte voor de medewerkers en een grotere opslaghal.”

VERHUIS VOOR EIND DIT JAAR

Confiserie 2000 voorziet geen investeringen in nieuwe of extra productieapparatuur. Het bestaande machinepark biedt immers voldoende capaciteit die in de bestaande vestiging nooit volledig is benut wegens de ruimtelijke beperkingen. Frédéric Scheir: “We plannen tegen het einde van dit jaar naar de nieuwe fabriek te verhuizen. Hierbij is het de bedoeling om zo snel mogelijk de kwaliteitslabels te behalen die onze klanten vragen. Daarnaast willen we natuurlijk wel de capaciteit verder uitbreiden en ons op het genereren van consumentenverpakkingen toeleggen. Trouwens, mocht de vraag na de verhuizing opeens heel snel toenemen, dan zijn we daarop voorzien. Want het nieuwe gebouw omvat een hal die blijft leegstaan tot we die nodig hebben. Zodoende hoeven we niet meteen fysiek bij te bouwen.”

PLANNEN VOOR INNOVATIES

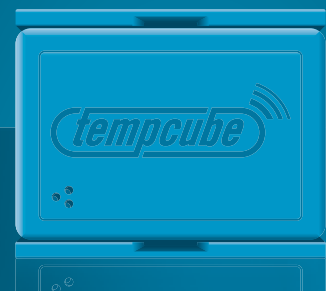
Wanneer we vragen naar de verdere toekomstplannen, blijkt Confiserie 2000 wel degelijk plannen te hebben om het gamma

op termijn verder uit te breiden. En dit zowel met nieuwe varianten op bestaande snoepjes, als compleet nieuwe producten. “Alles hangt af van de vraag van de klant,” aldus Frédéric Scheir. “Met de nieuwe fabriek zullen we veel flexibeler en gemakkelijker op orders allerhande kunnen inspelen, wat de interne R&D in de hand zal werken.” ■

TempCube

Plug-and-play datalogger registreert online temperatuur en luchtvochtigheid.

- Meer dan 15.000 metingen ✓
- 60 maanden cloud opslag ✓
- 1 batterij: levensduur 10 jaar ✓
- Robuust en waterdicht ✓
- Op ware grootte afgebeeld ✓



gullimex.com

gullimex INSTRUMENTS