

van Confiserie 2000



Fruits De Luxe: zoetwaren op basis van vruchtenpulpen in de vorm van onder meer een aardbei, peer, pruim, appel inclusief het 'steeltje'. 'Vanwege de hoge kwaliteit mag men zeggen dat dit het paradepaardje is van het bedrijf', stelt de onderneming op de website.

mers een kwalitatief hoogstaand product aan te bieden tegen een concurrerende prijs. De prijsdruk is hoger in het gommennassortiment dan in het specialiteitengamma. Dat komt, omdat de eindconsument bereid is een meerprijs te betalen voor een nicheproduct van hogere kwaliteit dan voor de doorsnee massazoetwaren. Daarom blijven we ons focussen op kwalitatief hoogstaande producten. Vandaar ook de overname enkele jaren terug van de Belgische Confiserie Lydia; een gespecialiseerde producent van onder meer agarschijfjes, ananaspuntjes en rumrotsen."

Vizier

"Pâtisseries, bakkers, delicatessenwinkels en horecazaken", zo vervolgt Isabelle Scheir, "vormen voor ons een belangrijk verkoopkanaal waar kwaliteit wordt gewaardeerd en consumenten bereid zijn om er voor te betalen." Zoon Frédéric en dochter Isabelle onderkennen echter dat bijvoorbeeld ambachtelijke bakkers bij onze zuiderburen marktaandeel hebben verloren aan supermarkten. "Zorgen baart die ontwikkeling ons niet, maar we volgen dit wel op de voet. Onze overtuiging", aldus Frederic, "is dat we geen concessies gaan doen aan kwaliteit. We blijven onze zoetwaren met ambachtelijke passie maken en met toepassing van de beste grondstoffen. We zouden niet anders kunnen."

De kwaliteitszoetwaren zijn ook bestemd voor het supermarktkanaal. "In België leveren we geregeld onder meer Turks Fruit en toppie fruttis aan een grote Duitse en Belgische discounter." De kans bestaat dat het Duitse supermarktbedrijf ook in Nederland het assortiment gaat aanbieden. "Tegen supermarkten zeggen we zeker niet nee en we passen daar bijvoorbeeld onze verpakkingen op aan, maar we blijven kwaliteitsproducten maken", besluit Isabelle Scheir.

Familiebedrijf

Roger Scheir (links op de foto) is al vrij lang actief in de suikerwerkproductie. Als kleine zelfstandige leverde hij producten aan onder meer ambachtelijke bakkers. Het productieproces bestond in de beginjaren uit het 'pannetje op het vuur'. De zaken gingen voor de wind, zodat hij in 1977 Confiserie 2000 oprichtte en onder meer investeerde in een tweedehands gietlijn uit Nederland. Tegenwoordig staat er in de fabriek onder meer een gietlijn van Winkler Dünnebier en een kookinstallatie van Bosch.

De onderneming telt momenteel negen medewerkers. De gehele familie werkt in de zaak. Niet op de foto staat de vrouw van Roger, Ignatia. Zij regelt onder meer het personeelbeleid en de inkoop van verpakkingsmateriaal. Momenteel is het bedrijf op zoek naar een nieuw gebouw. "Wij zijn uit onze jas gegroeid en willen extra vierkante meters. Bovendien hebben we veel meer te maken met allerlei regels en wetten", stelt Scheir van het Fedis Food (HACCP) gecertificeerde bedrijf. "Uitbreiding is nodig om op middellange termijn efficiënter te kunnen produceren en bijkomende certificaten te kunnen behalen."

