

SUIKER- WERK

Confiserie 2000 is een middelgrote speler in suikerwerken. Broer en zus runnen samen met familiebedrijf in Evergem. Met ambachtelijk snoepgoed onderscheiden ze zich van de massa.

TEKST Karin Swiers
FOTOGRAFIE ID/Hans Westerling



VAKMANSCHAP IN CIJFERS

Opgericht: 1977

Aantal medewerkers: 9

Productievestiging: Evergem, maar
via groothandel overal verkocht in Europa.

Productie: 323 ton snoepjes per jaar

Aantal manuren: 'De wereld is
geschapen in zeven dagen en
bij ons geldt dat ook voor
de cuberdons'



**BAKKER
WORDT FABRIKANT**

Frédéric en Isabelle Scheir, broer en zus, hebben samen officieel Confiserie 2000 overgenomen. Hij is verantwoordelijk voor de productie en kwaliteit, zij voor de administratie en de verkoop. Vader Roger loopt er ook nog alle dagen rond. Hij begon als bakker te experimenteren met snoepgoed. Zijn werk smaakte zo goed, dat de vraag maar bleef toenemen. Een nieuw bedrijf was geboren. Nog altijd ontwikkelt hij recepten, nu samen met zijn zoon. Twee nieuwe zachte snoepjes zijn op komst: orangettes en haricots met echte chocolade.



FLEXIBEL INSPELEN OP DE VRAAG

Het assortiment bestaat uit zo'n twintig verschillende snoepjes. De populairste zijn de echte cuberdons op basis van arabische gom, erkend als streekproduct. Door de korte houdbaarheid kunnen ze niet naar het buitenland worden geëxporteerd. De pâtes de fruites, snoepjes in de vorm van een peertje, aardbei... mét steeltjes, worden het meeste verkocht. Het bedrijf speelt altijd flexibel in op de vraag uit de markt. 'De klant hoeft het maar te vragen', zegt Roger Scheir. 'We hebben net een badge gommetjes met rundergelatine geleverd. Moslims willen immers geen snoep met varkensgelatine.'

EEN VERANDERENDE MARKT

Confiserie 2000 levert aan patissiers, horeca, ambachtelijke bakkers en delicatessenwinkels. Een belangrijk verkoopkanaal, omdat deze klanten bereid zijn de hogere prijs voor kwaliteit te betalen. 'De bakkers en de kruidenierswinkels, dat is toch niet meer hoe het vroeger was. Dat begint nu echt wel uit te dunnen en wij passen ons hierop aan', vertelt Isabelle Scheir. De groei komt vooral uit het segment van de supermarkten.



EEN NIEUWE THUIS

Confiserie 2000 is verhuisd naar een nieuwe en vooral grotere vestiging. Supermarkten vragen om kleine, individuele verpakkingen. Meteen investeerde de familie in meer duurzaamheid en automatisering. De belangrijkste grondstoffen worden via leidingen aangevoerd naar de productie. Daar worden ze gekookt op stoom. Het afwegen van de ingrediënten en het kookproces gebeuren nu computergestuurd. Opschalen van de productie kan perfect met behoud van alle kwaliteitseisen, aldus Frédéric Scheir.

SUIKER IS DE NIEUWE VIJAND

Natuurlijk is er al geëxperimenteerd met suikervervangers, zoals stevia. De familie is nog niet overtuigd. 'We zijn niet echt bezig met suikervrij snoepgoed. Genieten mag, maar alles met mate', zegt Isabelle Scheir. Cuberdons hebben bijvoorbeeld dat kristallisatieproces nodig om het korstje te maken. Met alternatieven lukt dat niet. De suikertaks is een ander verhaal. 'We hadden schrik en zijn blij dat die nu niet doorgaat, maar hoe lang kan zo'n taks nog afgewimpeld worden?'



MINDER MASSA, MEER KWALITEIT

Gommetjes, zoals zure beertjes, zijn vooral massaproducten. 'De marges zijn zo klein geworden, dat het minder interessant is voor ons. We focussen meer en meer op ambachtelijk snoepgoed. We hebben de knowhow om goede producten te maken en we gebruiken de beste ingrediënten.' Isabelle Scheir is duidelijk: 'Het product is onze core business, dat moet goed zijn. Al de rest, zoals reclame en e-commerce, daar zijn we niet zoveel mee bezig. We hebben onze vaste afnemers en dat zijn hele trouwe klanten. Het is goed zoals het nu is, we zijn klaar voor de toekomst.'