

Kwaliteitssuikerwerk

Vasthouden aan kwaliteit en het opzoeken dan wel vasthouden aan een niche. Dat vormen mogelijkheden waardoor kleinere zoetwarenbedrijven kunnen voortbestaan. Dat geldt ook voor bijvoorbeeld Confiserie 2000 uit België. Dilemma's blijven echter, want bij onze zuiderburen zitten ambachtelijke bakkers in de verdrukking en zij vormen een belangrijk afzetkanaal voor het familiebedrijf. Wat te doen?

Vrij centraal gelegen in de Belgische gemeente Evergem ligt de door Roger Scheir opgerichte suikerwerkproducent Confiserie 2000. "Waar de naam vandaan komt? In ons oprichtingsjaar 1977 was menigeen bezig met het jaar 2000. Nou, dat leek mij wel een goede aanduiding voor de firma", vertelt Scheir die nog steeds volop in de zaak actief is.

Officieel is het bedrijf in handen van dochter Isabelle en zoon Frédéric. Laatstgenoemde houdt zich - net als zijn vader - bezig met de productie, terwijl Isabelle onder meer de boekhouding, administratie en verkoop regelt. "Heel actief in de verkoop zijn we niet", geeft de dochter aan. De commerciële activiteiten worden vooral verricht door grootdistributeurs. Zij bedienen geheel Europa. Tja, we weten soms niet waar onze producten allemaal terechtkomen. Ik was eens in Wenen en ontdekte een



Assortiment

Het assortiment van Confiserie 2000 bestaat enerzijds uit zachte gommen zoals zure beertjes, zure colaflesjes, toppie frutti's en Turks fruit. Laatstgenoemde vormen qua omzet de belangrijkste producten binnen het assortiment van gelatinegommetjes. "Toch maken we de gommetjes zoals zure beertjes en zure colaflesjes, minder vaak dan voorheen", stelt Roger Scheir. Het liefst wil de grondlegger een groter assortiment gommen produceren, maar dochter Isabelle ziet dat anders: "Met gommen zijn we onvoldoende onderscheidend, want er zijn diverse andere en omvangrijkere fabrikanten die kunnen profiteren van grotere schaalvoordelen. Als wij hierin meegaan, moeten we veel meer op prijs concurreren. Ik begrijp dat mijn vader net als voorheen vele soorten gommetjes wil maken, maar zakelijk is dat niet zo'n verstandige keuze. Gelukkig legt hij er zich bij neer", zegt ze glimlachend.

"Met gommen zijn we onvoldoende onderscheidend, want er zijn diverse andere fabrikanten die dit ook produceren"

Naast zachte gommen, bestaat de productie uit 'kwaliteitssuikerwerk'. Denk daarbij aan fruits de luxe op basis van vruchtenpulpen, ambachtelijke cuberdons (alsook de cuberdonpasta voor professionele afnemers) en het agar-agar assortiment zoals agarschijfjes, ananaspuntjes en fruitpuntjes met echte Belgische chocolade.

Prijzenslag

Isabelle Scheir wil zoveel mogelijk uit de prijzenslag blijven. "Natuurlijk hebben ook wij te maken met gestegen kosten voor grondstoffen, energie en personeel. Gevolg is dat wij de prijzen naar boven moeten bijstellen. Toch proberen wij onze afne-

De echte cuberdons op basis van Arabisch gom. Een nostalgisch snoepje waarvan Confiserie 2000 de officiële erkenning als Streekproduct heeft gekregen.



delicatessenwinkel die onze producten aanpreeft. Dat was natuurlijk bijzonder leuk, maar ik had geen idee dat we daar ook al aanwezig waren. Verder gaat een aanzienlijk deel van het assortiment naar patissiers, ambachtelijke bakkers, delicatessenzaken en horeca in België."