

CONFISERIE 2000 PRODUCENT VAN AMBACHTELIJKE SPECIALITEITEN

Isabelle, Frederic en de snoepjesfabriek

Het moet een bijzondere jeugd zijn geweest daar in Kluizen (Evergem), opgroeiend in snoepjesfabriek Confiserie 2000. Isabelle en Frederic Scheir, vandaag respectievelijk verantwoordelijk voor de facturatie en het klantenbeheer enerzijds, en de productie en kwaliteitscontrole anderzijds, bewaren er de beste herinneringen aan.

Een job in navolging van hun ouders, die zich nog steeds met de productie en administratie bezighouden, lag dan ook voor de hand. Frederic volgde cursussen elektrotechniek en in Ter Groene Poorte suiker- en chocoladebewerking, terwijl Isabelle afstudeerde als master in de Handelswetenschappen. Het is de sterkte van dit familiebedrijf, dat steeds de vinger aan de pols hield van de meest recente ontwikkelingen in snoepland. Waar vroeger vooral hard suikerwerk werd gesmaakt zoals kara-



mellen, werd gaandeweg overgeschakeld op zachte gometjes als zure beertjes, Toppie Frutti's, Turks fruit,... "Vandaag winnen de ambachtelijke producten weer aan populariteit", vertelt Isabelle: "Cuberdons, agarschijfjes, fruits de luxe met vruchtenpulp. Meer en meer wil Confiserie 2000 zich toespitsen op deze niche. Het bedrijf

produceert een total specialiteiten en een assortiment van 15 verschillende soorten gometjes. Snoepgoed voor volwassenen en kinderen, met liefde gemaakt en volgens de hoge kwaliteitsnormen. Ter plaatse verpakt ook, zodat wat ooit als suiker de silo binnenkwam, hier te allen tijde als mooi afgewerkt product het bedrijf weer verlaat.

Zoete anekdote

"Een silo van 25 ton suiker bevoorraadt onze machines. Ooit brak de toevoer tussen de oplegger en de silo af... Meteen lag de omgeving rond de fabriek bezaaid met het witte spul, alsof het net had gesneeuwd", grijnst Isabelle. "Nu kunnen we erom lachen, maar dat was toen anders."

Gietlijn

Bij Confiserie 2000 wordt het snoepgoed gevormd door een vormenmal die in de witte bloem gaat: in de gevormde uitsparing wordt het suikermengsel gegoten, waarna alles in de droogkast verdwijnt. Nadien moet de bloem nog van de snoepjes worden verwijderd. Bepaalde soorten, zoals de agar-schijfjes, worden volledig met de hand gemaakt en in hun vorm gesneden. Ambacht en technologie, ze gaan hier hand in hand.



Nieuwe fabriek in zicht

Confiserie 2000 is gestadig gegroeid. De passie van vader en moeder Scheir waaide over op de twee kinderen, samen krijgen ze versterking van een ploeg van negen vaste werknemers. Het bedrijf, dat kwaliteit hoog in het vaandel draagt, laat zich jaarlijks auditeren. Twee certificaten, Comeos food voor KMO en Autocontrole, sleepte het reeds in de wacht, maar een uitbreiding drong zich op. "Momenteel zijn we eerder krap behuisd, en dat werkt niet altijd even efficiënt", weet Frederic Scheir. "Daarom hebben we verderop industrieground gekocht en zijn we momenteel volop bezig om de plannen van onze nieuwe fabriek uit te tekenen. In termen van efficiëntie, stockage, en optimalisatie van onze workflow wordt het een hele verbetering, die op termijn zeker kostenbesparend zal werken."

KLANTEN IN HET HELE LAND



De snoepjes van Confiserie 2000 worden door diverse groothandelaren over gans België en zelfs in Europa verdeeld. Aan de Gentse Groentemarkt staat de befaamde neuzenkar voor het koffiehuis en ook het Vleeshuis vlakbij is klant. Het bedrijf is ook aangesloten bij de coöperatieve mmm...eetjesland die hun producten verdeelt. Verder zijn hun lekkernijen nog te verkrijgen in delicatesseszaken en retail.

Het paarse goud

Toen Jeroen Meus in 2008 Confiserie 2000 bezocht voor De Laatste Show, werd een hype geboren. Sindsdien is de interesse voor de cuberdon gebleven, mede door de erkenning van de VLAM als streekproduct. Het ambachtelijk productieproces van het 'neusje', gemaakt van echte Arabische gom, neemt een week in beslag. "De wereld is geschapen in 7 dagen, de cuberdon ook", glimlacht Isabelle. Binnenin blijft de vulling vloeibaar, de korst wordt gevormd in de oven. De lekkernij wordt best zo vers mogelijk gegeten, want de inhoud begint na enkele weken te kristalliseren. Confiserie 2000 maakt ook anijscuberdons en allerlei nevenproducten zoals de cuberdonpasta, om in ijs en gebak te worden verwerkt, of de crumble, die als topping wordt gebruikt.

Confiserie 2000 nv,
Nieuweweg 12,
9940 Evergem
www.confiserie2000.be

