

VOOR IEDER SNOEPJE EEN GEAUTOMATISEERD KOOKPROCES TECHNOLOGISCH GELUKSMOMENTJES CREËREN

Matthijs snoep zorgt al bijna 100 jaar voor kleine geluksmomentjes bij kinderen en volwassenen over de hele wereld. De afzetmarkt groeit. Deze groei vraagt om het vergroten van de productiecapaciteit mét behoud van optimale kwaliteit en consistentie.

"We zijn een traditioneel Hollandse snoepfabrikant", vertelt Walter Matthijs, CEO en 3e generatie van Matthijs BV in Hoogerheide. "Sinds 1920 produceren we drop, winegum en gom voor de Nederlandse en buitenlandse markt. De volledige lijn, van bron tot productie tot plaatsing in de snoepwinkel,

hebben we in eigen beheer. Onze klanten zijn gewend aan de hoogwaardige kwaliteit en consistentie van het product. Deze reputatie bewaken wij, geen hiaat mag het creëren van geluksmomentjes doorkruisen. Daarom wegen wij secuur af met welke leveranciers wij samenwerken."

Zijn grootvader begon met het produceren van suikerwaren, vertelt Walter: "Thuis in een kookpan op de kachel". Het bedrijf groeide uit van bakkerij tot dropfabriek. Zijn vader, de 2e generatie, kookte de, destijds alleen nog zwarte dropjes, zelf. In 1995 kwam Walter in het bedrijf. "Mijn ambitie was om ons bedrijf te laten groeien, zowel in afzet als in technologische ontwikkeling." Inmiddels exporteren ze naar 34 landen, naar klanten in Europa, Amerika en Azië en maakt Matthijs meer dan 100 soorten snoepjes, van originele, natuurlijke grondstoffen. Het koken in een pan is gewijzigd naar een - tot in detail ontwikkeld - geautomatiseerd productieproces.

KOOKPROCES

De productie in de fabriek verloopt via keuken, gieterij, droogafdeling, inpakafdeling naar logistiek. Bij elke stap van het productieproces zijn controleurs aanwezig die de snoepsoorten testen. "Zo zijn we continu zeker van een kwalitatief en hoogwaardig product. De start in de keuken is essentieel, hier wordt het recept ingevoerd en dienen alle ingrediënten in juiste hoeveelheid te worden toegevoegd. Op dit punt mag niets fout gaan, anders komt de consistentie van ons product in gevaar." Daniël Nijhuis van technical service vult aan: "Daarom hebben wij de kooklijn zelf gebouwd. Wij ken-



Daniël Nijhuis (links) en Walter Matthijs

nen alle details, verzorgen het onderhoud met eigen mensen en beperken zo de risico's. Voor onderdelen werken we samen met leveranciers. De geautomatiseerde weegapparatuur van Penko vormt een belangrijk onderdeel van onze kooklijn." Daniël was 30 jaar geleden al betrokken bij het installeren van de eerste wegingsapparatuur bij Matthijs. "Drie verhuizingen en drie installaties verder, ben ik nog steeds blij met Penko. Hun werkwijze met korte lijnen, directe communicatie en flexibiliteit en hun systeem passen bij ons. We hebben in al die jaren nooit storingen op het gebied van wegen, doseren en meten gehad."

WEEGAPPARATUUR

In 2015 startte Matthijs met een total refit van het bedrijf om in te kunnen spelen op de explosieve groei van de laatste jaren: uitbreiding van de bestaande productiesite, verdubbeling van de magazijnruimte, een vernieuwde verpakkingsafdeling en een restyling van kantoren en ontvangstruimtes. "We werken nu aan een tweede kooklijn met nieuwe weegapparatuur en het weegstelsel van de eerste kooklijn krijgt een upgrade naar gelijk niveau."

INTEGRATIE

"De nieuwe installatie betekent meer voor ons dan alleen wegen", gaat Walter verder. "Deze draagt bij aan het verbeteren van onze bedrijfsprocessen. Het op de laatste technische ontwikkelingen gebaseerde systeem biedt volledige integratie met onze eigen kantooromgeving. Via ons ERP-systeem zetten we de orders in, die automatisch naar de productie in de fabriek worden doorgezet. Het bedieningspaneel in de fabriek blijft eenvoudig en gebruikersvriendelijk. Na productie volgt wederom melding aan ERP om efficiënt de vervolgstappen richting uitlevering te kunnen volgen. Standaardoplossingen kunnen wij homemade maken. Daniël bespreekt met Penko de gewenste componenten, die direct worden ingevuld." Deze werkwijze biedt veel

voordelen. Walter noemt de lagere personeelskosten en heldere bedrijfsprocessen. "Ons productieproces omzetten in een geautomatiseerd systeem dwingt ons tot goed nadenken. Ieder detail is belangrijk en dient het doel van consistentie en kwaliteit." Ook het behoud van de certificaten IFS en BRC vindt hij belangrijk. Met het geautomatiseerd vastleggen van en werken conform bedrijfsprocessen doorstaat de snoepjesfabrikant de strenge audits. "Met de hoogwaardige technologie kunnen wij 'het beste kindje van de klas' in Nederland zijn. Essentieel om de concurrentie vanuit het buitenland voor te blijven."

GROEI

"Samen met Penko kunnen wij als snoepfabrikant groeien", besluit Walter. "Het is ontzettend belangrijk dat je kunt vertrouwen op de service van jouw leverancier en de continue werking van jouw systeem. Dat draagt bij aan het werkplezier, zowel van de eigen medewerkers als die van klanten. We blijven keus voor geluksmomentjes bieden, met meer dan 100 soorten snoep. Zelfs met vegetarische snoepjes; de trend voor de toekomst."

 www.penko.com
www.matthijs.nl



"De geautomatiseerde weegapparatuur van Penko vormt een belangrijk onderdeel van onze kooklijn"

