

Strategische keuze voor kostenbewustzijn leidt tot samenwerking



Het bedrijf

Hoepman Suikerwerken BV produceert in Hoogezand al meer dan 80 jaar de bekende Spekken, Schuimblokken en Trekdrop.



Hoe het allemaal begon...

In 1895 werd een snoepwinkeltje en een zoetwaren grossierderij gestart in Sappemeer. Jantje Weijer-Hoepman verkocht hier chocolade en suikerwerken. In 1920 volgde uitbreiding van activiteiten door middel van de productie van allerlei snoepartikelen, waaronder de nu nog steeds geliefde Schuimblokken. Hiermee kwam de wens van Willem Hoepman, het stichten van een eigen suikerwerkenfabriek uit.

Het assortiment snoepgoed van zowel de winkel als de grossierderij werd hiermee uitgebreid met de productie van kaneel- en zuurstokken, bonbons, rumbonen en chocoladeletter. Sinds 1965 richt Hoepman zich alleen nog op de productie van spekken, schuimblokken en trekdrop, de winkel en grossierderij waren inmiddels afgestoten.



Haribo

Hoepman is sinds het jaar 2000 onderdeel van de HARIBO groep, een grote internationale organisatie met het hoofdkantoor in Bonn, Duitsland. Voor het jaar 2000 bewerkte Hoepman geheel zelfstandig de Nederlandse markt alsmede vele exportlanden. Na de overname door Haribo zijn de marketing- en verkoopactiviteiten voor de Nederlandse markt overgebracht naar de commerciële organisatie van Haribo in Breda. De export activiteiten van de Hoepman producten werden ondergebracht bij de diverse Internationale Haribo landen. Inmiddels zijn echter weer diverse marketingactiviteiten naar Hoogezand teruggebracht. Haribo heeft op dit moment 16 productiebedrijven verdeeld over Europa, de verkoop van Haribo producten vindt wereldwijd plaats in 105 landen.

De producten van Hoepman Suikerwerken B.V.

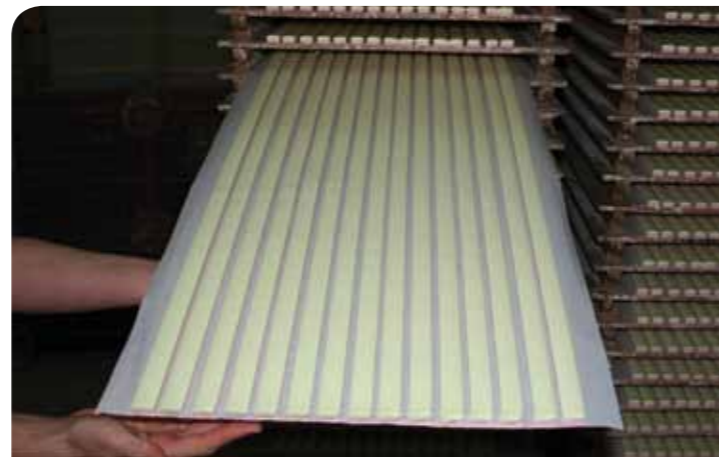
Spek:

Spek, of zoals het vaak wordt gezegd "spekkies" worden al zo'n 80 jaar door Hoepman gemaakt. De belangrijkste grondstoffen voor spek zijn: glucosestroop, suiker, dextrose en gelatine. In de kokerij worden de bovengenoemde grondstoffen volgens een traditioneel recept samengevoegd en gekookt totdat alle ingrediënten zijn opgelost en er een deegmassa is ontstaan. Dit deeg wordt vervolgens in een beluchtingsmachine opgeklopt tot een geschuimde massa (lijkt op geklopte slagroom). Deze warme schuimmasa wordt vervolgens met speciale spuitmachines tot spekstrengen gevormd en op koelbanden gespoten. Als het deeg is afgekoeld worden de spekstrengen omhuld met

suiker of een zoete poeder en vervolgens gesneden. Hoepman maakt vele verschillende vormen, modellen en smaken spek. De verschillende spekken kunnen verpakt worden in verschillende soorten verpakkingen, dit kan volledig worden afgestemd op de wensen van de klant.

Schuimblokken:

Hoepman is wereldwijd de enige producent van Schuimblokken en heeft hiermee dus een "niche" in handen. Het meest belangrijke ingrediënt van dit unieke product is dextrose (ca. 70%). Schuimblokken zijn erg licht en knapperig van structuur. Ze smelten gemakkelijk in de mond en doordat het product voor het grootste gedeelte bestaat uit dextrose, geeft een schuimblok veel energie. Een Schuimblok is net zoals een spekje roze en geel gekleurd, maar heeft een compleet andere textuur. Tot voor kort werden Schuimblokken alleen in Nederland gegeten. Onderzoek in Spanje toonde aan dat ook de Spaanse consument deze lekkernij erg kan waarderen. De vanillesmaak is echter voor Spanje wel vervangen door een frisse aardbeiaroma. Schuimblokken zijn verkrijgbaar in diverse gramgewichten.



Trekdrops

Hoepman produceert naast Schuimblokken en spekken, één dropartikel t.w., TREKDROP. Het artikel "TREKDROP" maakt Hoepman sinds 1925. Trekdrops zijn een zacht zoete dropsoort met een geheel eigen smaak. Het product wordt ook exclusief door Hoepman gemaakt. De belangrijkste grondstoffen die nodig zijn voor het maken van trekdrops zijn stroop, suiker en zoethoutwortel (= blokdrops). Alle grondstoffen worden opgekookt in de kokerij tot een vloeibare massa, deze dropmassa wordt geëxtrudeerd op een koelband. Aan het einde van de koelband wordt de trekdrops in plakken gesneden. De plakken worden op hun beurt weer in kleine reepjes gesneden en verpakt in een silo van 150 stuks of in een consumentenverpakking.

Kwaliteit en Voedselveiligheid

Hoepman stelt zich tot doel haar producten volgens de eisen en wensen van de afnemers te produceren. Verder voldoet het product aan de diverse wettelijke eisen. De producten worden grotendeels vermarkt onder de merknaam Haribo en een klein deel draagt nog de merknaam Hoepman. Daarnaast produceert Hoepman nog voor een aantal private labels. Alle eisen zijn verwerkt in de verschillende productspecificaties. Alle eindproducten voldoen aan deze specificaties. Sinds begin april 2007 is Hoepman Suikerwerken BV gecertificeerd voor IFS en BRC. Dit wil zeggen dat de productie van trekdrops, schuimblokken en spekken voldoet aan de eisen die zijn gesteld in de Europese Hygiëneverordening 852/2004/EG. Het kwaliteitssysteem is

opgezet om de voedselveiligheid van de producten continu te garanderen. Door de verantwoordelijkheden zo diep mogelijk in de organisatie te leggen wordt IFS / BRC door alle medewerkers van Hoepman Suikerwerken BV gedragen.



Strategie

We willen kwalitatief goede en lekkere producten produceren waar we onze klanten en de consumenten een plezier mee kunnen doen. Onze productieorganisatie is bezig met een inhaalslag en wil de Haribo standaards evenaren.

Energie

Alles wijst erop dat de energiekosten in de toekomst verder zullen stijgen, energie wordt dus een belangrijker aandeel van de kostprijs van onze producten, vandaar dat we het noodzakelijk vinden om aan de inkoop van energie serieus aandacht te blijven schenken.