

MAAKT DA MEE!

Liefst 13.700 bedrijven die samen direct werk verschaffen aan ongeveer 312.000 mensen: daarvoor staat de industrie in Vlaanderen. Door de sterke verwevenheid met onze diensteneconomie creëert ze ook veel indirecte tewerkstelling in onder andere de logistiek, de juridische en de administratieve sector. Zonder deze motor van onze welvaart zou ons dagelijks leven er heel anders uitzien. Overtuigd van het belang van de industrie voor het Vlaamse economische DNA, ontrafelen we voor u elke maand een productieproces van Vlaamse bodem.



Eindeloze variaties uit de knijpfles bij Pauwels Sauzen

Eindelijk opnieuw barbecueweer en dus verschijnt naar goede gewoonte ook een uitgebreid assortiment van sauzen weer op tafel. Bij Pauwels Sauzen startte de productie maar liefst 113 jaar geleden, toen Auguste Pauwels in een kleine fabriek in Borgerhout mosterd begon te maken. Vandaag is Pauwels Sauzen, met meer dan 300 medewerkers verdeeld over productievestigingen in Herent en Oelegem, de Europese koploper in zijn sector. Managing director Yvan Jansen en Paul Smet, plant director van de fabriek in Oelegem, nemen ons mee in hun smakelijke wereld.

door Valerie Van der Avert
fotografie Wim Kempnaers

Ondernemers
MAAKT DA MEE!



VOOR WIE MAAKT U HET?

'We produceren voor de top 20-retailers in Europa, vooral dan West- en Zuid-Europa. Daarnaast exporteren we onze sauzen ook. Zo vinden vooral onze mayonaises hun weg naar Afrika. Onder ons eigen merk zijn we marktleider in de Belgische foodservice, met een grote afzetmarkt in de wereld van frituren, broodjeszaken, snackbars en eventcaterers. Sinds juni vorig jaar is ons eigen merk ook beschikbaar in de meeste supermarkten.'

HOE LANG DUURT HET?

'Het volledige productieproces, vanaf premix tot afgewerkte saus, neemt enkele uren in beslag.'

WAT MAAKT U?

'We maken een brede waaier aan sauzen: van verschillende soorten mayonaise en ketchup tot speciaalsauzen als andalouse, samurai en hamburgersauzen. Daarnaast maken we verschillende vinaigrettes, saladedressings en pastasauzen.'

OPMERKELIJK!

- Pauwels Sauzen België produceert maar liefst 1 miljoen potten saus per dag
- Voor deze productie is wekelijks 90 ton eigeel nodig
- Jaarlijks verbruikt het bedrijf 55.000 ton olie
- Het huidige assortiment telt ongeveer 600 smaken

HOE MOEILIK IS HET?

'Mayonaise is nog steeds de belangrijkste saus, die een tamelijk rechttoe rechtaan productieproces kent. Het aandeel van speciaalsauzen neemt wel al verschillende jaren toe door de vraag van de consument. Die wil gastronomisch zijn horizons verruimen. De aanwezigheid van bijvoorbeeld avocado's, zure room of kazen in de premix maakt het productieproces wel complex. Want we moeten niet alleen tegemoetkomen aan voorkeuren naar smaak, maar ook aan wensen naar bijvoorbeeld viscositeit en houdbaarheid. We staan zo voor een boeiende uitdaging die ons dwingt om het productieproces permanent te evalueren. In de voedingssector moet je voldoen aan kwaliteitsnormen. Er zijn dus veel factoren om te monitoren. We combineren flexibiliteit aan een hoge efficiëntie, wat zich vertaalt in een hoge graad van automatisatie.'

HOE MAAKT U HET?

'De basis van elke batch is een premix die bepalend is voor de uiteindelijke smaak. Een premix bevat belangrijke basisingrediënten zoals mosterd, tomatenpuree, azijn en specifieke specerijen zoals pepers en kerriekruiden. In de meeste bereidingen wordt de premix eerst gekookt en vervolgens afgekoeld. Na toevoeging van olie en eigeel wordt het geheel gemixt tot een emulsie. De bekomen saus vullen we machinaal af in onder andere bokalen, knijpflesjes en emmers. Tijdens het productieproces kijken onze operatoren en laboranten nauwlettend toe op zowel de kwaliteit van het product als de performantie van onze installaties.'



HOE ZIET DE TOEKOMST ERUIT?

'Wij zien een evolutie naar hoogwaardigere sauzen met weinig of geen bewaarmiddelen. Daarnaast verwachten we dat de trend naar internationale smaken zich zal doorzetten, met een toenemend belang van speciaalsauzen. Daarom zullen we blijven inzetten op automatisatie. Wij geloven dat een grote mate aan automatisatie belangrijk is in het handhaven van de kwaliteit in een snel veranderende wereld. Daarin is ook duurzaamheid een belangrijk aspect. We zetten al enkele jaren in op een neutraal energie- en waterverbruik, onder meer met een eigen waterzuiveringsinstallatie. Ook toekomstige investeringen blijven we aftoetsen op duurzaamheid.'



Dit overzicht is opgemaakt door de redactie van ONDERNEMERS en wil de industrie meer visibiliteit geven. De aangehaalde voorbeelden zijn niet exhaustief en geven slechts een indicatie van de activiteiten van de productiebedrijven in Vlaanderen. Vermelding in deze rubriek kan niet afgedwongen worden.

www.pauwels-sauces.be