

# 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.

## Massepain Sleebus verlekkert met vakkennis van een eeuw

In een ogenschijnlijk gewoon rijhuis in hartje Antwerpen wordt al bijna honderd jaar marsepein geproduceerd. Dit product dat al duizend jaar bestaat, is traditioneel in trek tijdens de sinterklaasperiode. Maar general manager Bart Peelmans van Massepain Sleebus wil het nostalgische karakter ervan weer meer uitspelen, bijvoorbeeld met marsepein in schijfvorm voor bij de koffie. Drie jaar geleden nam hij van de vierde generatie de leiding over van dit familiebedrijf, waarin hij u graag een smakelijke rondleiding geeft.

door Valerie Van der Avert  
fotografie Wim Kempnaers



### HOE LANG DUURT HET?

'Het productieproces duurt een uur en vijftien minuten, vanaf de amandelen door de pelmachine gaan tot de afwerking van de marsepein.'

### WAT MAAKT U?

'We maken marsepein en afgeleiden van amandel, amandelpoeder en fondants.'



### HOE MAAKT U HET?

'We kopen amandelen in bij lokale leveranciers in Zuid-Europa. Na een eerste kwaliteitstest gaan die amandelen door een stoommachine, waardoor we ze vlot kunnen pellen of blancheren. Om de aroma's te behouden, worden de amandelen daarna meteen verwerkt en wordt er suiker aan toegevoegd. Dit mengsel komt vervolgens terecht in marmeren walsen. Die pletten de amandelen en suikers tot een smeulige pasta. Die wordt voor de luchtigheid nog even gekneet en daarna verpakt.'



### HOE MOEILIK IS HET?

'Bij een natuurlijk product zoals noten waarin de vochtigheid varieert, is de grootste uitdaging om steeds de juiste smaak en beet te verkrijgen. Een grondige vakkennis van noten is daarom cruciaal; dat is minstens zo belangrijk als het eigenlijke productieproces. Wanneer de amandelen hier toekomen, testen we ze nogmaals op hun vochtgehalte en hun structuur. Zo weten we hoe we die het best verwerken. Onze ervaren medewerkers zijn getraind om ook tijdens het productieproces de kwaliteit nauwlettend op te volgen en de mechanische machines juist af te stellen voor een perfect eindproduct.'



Ondernemers  
**MAAKT DA MEE!**



### VOOR WIE MAAKT U HET?

'We leveren aan groothandels voor artisanale bakkers, chocolatiers, patissiers, pralinemerken en kleine retailers. Daarnaast hebben we nog ons eigen merk voor verkoop aan consumenten. Het merendeel van onze productie wordt in België verkocht. Maar onze producten zijn evengoed te vinden in Nederland, Denemarken, Frankrijk en zelfs Canada.'

### OPMERKELIJK!

- Sleebus produceert dagelijks +/- drie ton marsepein.
- In het fabriekswinkelletje op de site kopen in het topseizoen dagelijks een honderdtal klanten marsepein. Sommigen van hen komen er al 50 jaar langs.
- Het product marsepein is de eerste keer vernoemd in Italië, zeker 1.000 jaar geleden.
- Sinds drie jaar produceert Massepain Sleebus een eigen merk voor consumenten: Louis d'Anvers.
- U eet meer marsepein dan u zou denken: veel kwaliteitsvolle taarten zijn bedekt met marsepein als couverture.

### HOE ZIET DE TOEKOMST ERUIT?

'Op deze site produceren we volgend jaar exact honderd jaar. We merken dat dit niet evident is in een woonwijk. We zoeken dus een nieuwe productiesite waar we zowel ons historisch karakter kunnen blijven uitspelen als de productie kunnen optimaliseren. De machines en het metier zien we niet meteen veranderen, ook omdat onze behaalde kwaliteit al goed zit. Wel kunnen we nog efficiëntiewinsten boeken. Zo zit onze productie verspreid over twee verdiepingen, wat niet zo praktisch is als we naar grotere volumes willen evolueren. Het ecologisch gegeven rond verpakkingen zal in de toekomst ook evolueren. Op duurzaamheid zetten we al op verschillende manieren in. Zo zetten we bewust in op de korte ketting, onder andere door lokale suiker uit Tienen te gebruiken en uitsluitend Zuid-Europese amandelen te verwerken. Ook de pellen van de amandelen worden gerecupereerd. Zodra we een nieuwe site hebben, zullen we bekijken hoe we ook daar nog meer op duurzaamheid kunnen inzetten.'