

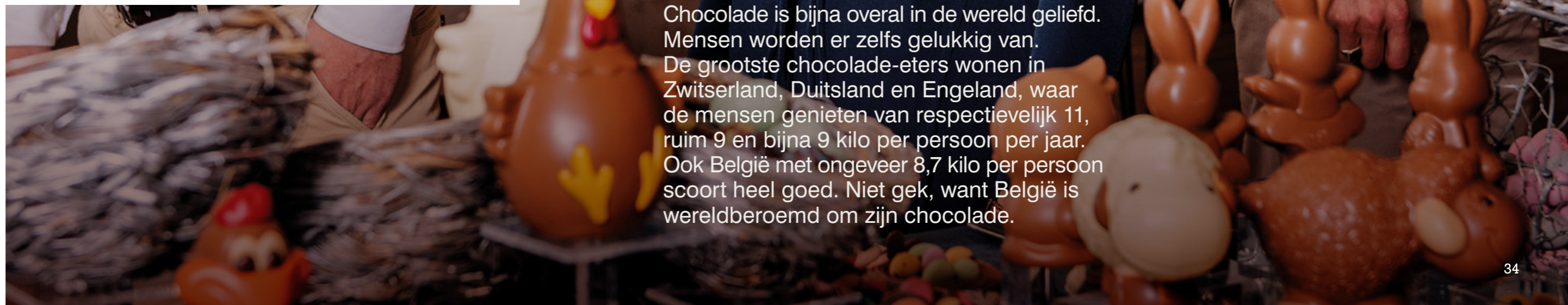


# THE CHOCOLATE FAMILY

Belgisch topproduct met een Nederlands tintje

CREËERT  
BELGISCHE  
DELICATESSEN

Chocolade is bijna overal in de wereld geliefd. Mensen worden er zelfs gelukkig van. De grootste chocolade-eters wonen in Zwitserland, Duitsland en Engeland, waar de mensen genieten van respectievelijk 11, ruim 9 en bijna 9 kilo per persoon per jaar. Ook België met ongeveer 8,7 kilo per persoon scoort heel goed. Niet gek, want België is wereldberoemd om zijn chocolade.





Voor de rubriek *Andere branche reist nonstopfresh magazine* (opnieuw) af naar België. Naar Essen om precies te zijn, want daar bevindt zich één van de productie-locaties van The Chocolate Family. Een nieuwe overkoepelende naam voor een groep met twee Nederlandse en twee Belgische bedrijven van de Nederlander Bas Huurman. We praten met zijn kinderen Ellen, Henk-Jan en Sjaak Huurman – de nieuwe generatie heeft de dagelijkse leiding inmiddels overgenomen. Verder bekijken we het productieproces en natuurlijk proeven we de pralines. Om met dat laatste te beginnen: heerlijke smaken, verrassende combinaties en een fijne structuur. Kortom, de hemel in België!

# OVER CHOCOLADE

## Hoe ziet de organisatie eruit?

**Sjaak:** The Chocolate Family bestaat uit verschillende businessunits. Chocolaterie Ickx is voornamelijk het operationele deel: de fabriek en de magazijnen. Daarnaast hebben we vier namen in de markt. Met het bedrijf Dragee leveren we aan de specialistische detailhandel in Nederland. Met name aan bakkers en koffie- en thee zaken. Rosenberg is gericht op de Nederlandse retailmarkt en met Rosenberg leveren we met name producten die we inkopen, zoals Lindt. Dragee en Rosenberg zijn de van oorsprong Nederlandse merken binnen de organisatie. Daarnaast hebben we Ickx en Pralibel. Beide Belgisch en deze merken gaan de wereld over met een eigen assortiment pralines. Ickx dus vanuit Essen en Pralibel heeft een fabriek in Vichte. Onder Pralibel valt ook een franchiseconcept met 25 winkels, met name in België en Frankrijk. Ickx doet wereldwijd veel private label, onder andere voor Walmart en Harrods. Pralibel richt zich vooral op het courante assortiment en Ickx legt de nadruk op de seizoensassortimenten. In totaal produceren we ongeveer 2,5 miljoen kilo per jaar.

## Het maken van chocolade is een ingewikkeld proces. Kun je het in een notendop uitleggen?

**Henk-Jan:** We doorlopen het proces niet vanaf de cacao boon. Onze basis is vloeibare chocolade die we inkopen.

**Ellen:** Die vloeibare chocolade, de massa, is overigens wel een eigen recept en wordt alleen voor ons geproduceerd.

**Henk-Jan:** In onze fabriek temperen we de chocoladecouverture. Dat is van groot belang voor het verkrijgen van de juiste structuur, mondgevoel, 'knak' en een

mooie glans. Vervolgens gebruiken we deze getempereerde chocolade om verder te verwerken in de vele verschillende vormen of via een moderne techniek waarbij we een bevroren stempel in de chocolade dopen om een leeg potje te creëren dat we vervolgens vullen. De afwerking van onze producten gebeurt bijna altijd met de hand waardoor geen product identiek is. Met een ambachtelijke uitstraling als resultaat. Op die manier onderscheiden we ons van anderen.

## Wanneer is chocolade goed?

**Ellen:** Onze missie is 'creating as many chocolate smiles as possible'. Dus als mensen bij het eten van onze pralines een glimlach op hun gezicht krijgen ...

## Hoe belangrijk is productontwikkeling?

**Sjaak:** Dat is heel belangrijk. Met een team van zeven mensen denken we na over smaken, vormen, nieuwe technieken, nieuwe verpakkingen en nieuwe kleuren. Dat doen we vanuit onze eigen gedachten en vanuit de wensen van een klant.

**Ellen:** Voor inspiratie bij productontwikkeling kijken we ook naar andere branches en sectoren. Zo hebben we de traditionele cupcake in chocoladevorm ontwikkeld. Chocolade komt van de Azteken en de cacao bonen uit tropische streken. Toch is de praline begin 20<sup>e</sup> eeuw in België uitgevonden en een typisch Belgisch product geworden.

**Henk-Jan:** Succes en innovatie zoals van de praline hebben een aanzuigende werking. De kracht van Belgische chocolade wordt dan steeds groter.

**Ellen:** In België is er zelfs een Chocolate Code om Belgische chocolade te beschermen.

**Sjaak:** Belgische chocolade is een kwaliteitslabel geworden. Niet alles wat uit België komt is overigens prima. Internationaal geldt het vaak als meerwaarde als wij op de verpakking vermelden dat het Belgische chocolade is, met een Belgisch vlaggetje bijvoorbeeld.

## Hoe zijn jullie in België bij een chocolade producerend bedrijf terechtgekomen?

**Sjaak:** Onze vader werkte altijd voor grote internationale merken als Hak, The Greenery en Hallmark. Op zeker moment wilde hij zelf ondernemen: liefst in food en internationaal gericht. Uiteindelijk is hij Ickx in zijn netwerk tegengekomen en heeft hij dat bedrijf in 2005 overgenomen en verder uitgebouwd.

**Henk-Jan:** Ondanks dat mijn vader droomde van een familiebedrijf was het niet vanzelfsprekend dat wij in de zaak zouden komen. Het is onze eigen keuze. We mochten sowieso niet direct uit de collegebanken het bedrijf in en bovendien moest er een vacature zijn.

**Ellen:** Ik zag hoeveel plezier Sjaak en Henk-Jan hadden en het voelde heel bijzonder om samen een familiebedrijf te hebben. Dat motiveerde mij enorm om ook in te stappen.

## Hoe is het om als Nederlandse familie een Belgische organisatie te leiden?

**Sjaak:** Er staan redelijk wat Nederlanders op de payroll, dus het is niet volledig Belgisch. Ook al omdat we met Dragee en Rosenberg twee Nederlandse bedrijven in het portfolio hebben.

**Ellen:** Veel Belgen zijn bescheidener en luisteren eerst voordat ze inbreng geven. Dat merk je. Verder vind ik het nog altijd grappig als er kleine misverstanden zijn als het om taal gaat.

**Sjaak:** In het begin is het wennen, voor beide kanten. Maar de vorige eigenaar, vóór mijn vader, was ook al een Nederlander. Dus de gewenning was niet zo lastig en uiteindelijk gaat het heel goed.



## Teruggeven met de Sem Foundation

In 2016 heeft The Chocolate Family de SEM Foundation in het leven geroepen. De SEM Foundation ziet het als haar taak iets terug te geven aan de bevolking van cacao producerende landen. Deze initiatieven kunnen liggen op het gebied van kinderen, educatie, openbare voorzieningen, gezondheidszorg, huisvesting en productiviteit. The Chocolate Family is betrokken, wil graag direct de impact van hulp kunnen zien en zoekt naar de juiste projecten. Meer weten? Kijk op [semfoundation.org](http://semfoundation.org).



## Er doen veel verhalen over chocolade de ronde. We hebben een aantal verhalen, feiten en weetjes voor je verzameld, maar eerlijk is eerlijk: we hebben ze niet allemaal op waarheid gecontroleerd.

- Met 800.000 kilo verkochte chocolade per jaar is het vliegveld van Brussel 's werelds populairste vliegveld als het om chocolade gaat.
- Op Valentijnsdag geven Amerikanen maar liefst 26 miljoen kilo chocolade cadeau.
- De botanische naam voor de cacao boom is 'theobroma cacao' en dat betekent zoveel als 'voedsel van goden'. Geïnspireerd op het feit dat de Maya's geloofden dat de cacao boom aan goden toebehoorde.
- Goed nieuws: het eten van chocolade stimuleert de aanmaak van endorfine en dat zorgt voor een geluksgevoel.
- Chocolade wordt gebruikt bij de productie van cosmetische producten, omdat het de huid schijnt te hydrateren en rimpels schijnt te voorkomen.
- Meesterversierder Casanova dronk altijd een glas chocolademelk voordat hij de liefde bedreef. Zou dat het geheim van zijn succes zijn?
- Is witte chocolade nu wel of niet chocolade? Ja, het is chocolade. Het bevat geen cacao poeder, maar wel cacao boter. En ook cacao boter is een bestanddeel van de cacao boon.
- Tot 150 jaar geleden werd cacao alleen gedronken. De Nederlander Coenraad van Houten of zijn vader Casparus van Houten vond de cacao bonen pers uit, waardoor cacao poeder gemaakt kon worden. Met dat poeder, suiker en cacao boter kon Van Houten vaste chocolade maken.
- Een Britse chocolademaker maakte in 2013 de zwaarste chocoladereep ter wereld: 5.792 kilo.
- Er is geen voedingsmiddel met zoveel gezondheidsclaims als chocolade, maar dat moet je over het algemeen maar met een korreltje zout nemen. Eet het vooral als je het lekker vindt.
- In de tijd van Azteken waren cacao bonen een betaalmiddel.
- Naast pure, melk en witte chocola is er sinds kort ook roze (Ruby) chocolade verkrijgbaar, zonder toegevoegde kleur- of smaakstoffen.
- Alleen de geur van chocolade heeft al effect. Er wordt gezegd dat een boekenwinkel die naar chocolade ruikt, zo maar 40% meer kookboeken en romans verkoopt.