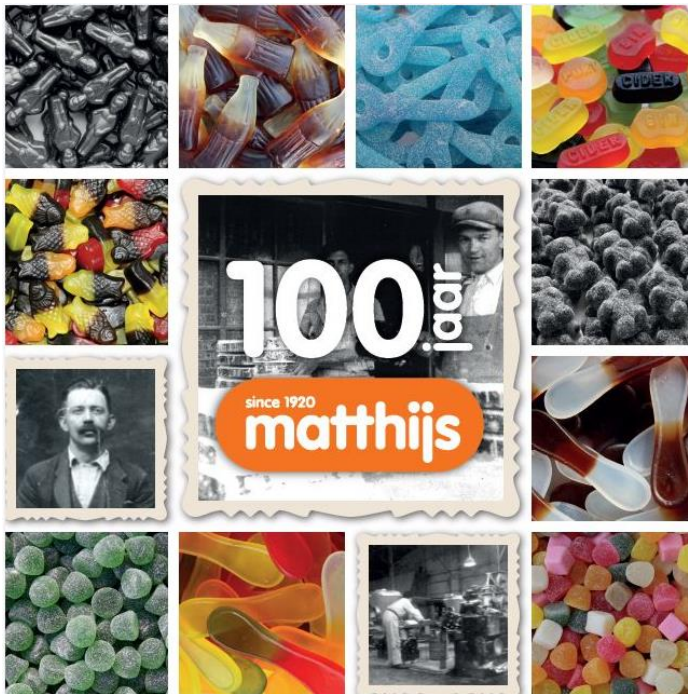




Spreekbeurt Matthijs BV

januari 2020



Start virtuele rondleiding in fabriek:

1. Fabriekswinkel

Welkom in onze fabriekswinkel. De fabriekswinkel is in het jaar 2000 aan het bedrijf toegevoegd, omdat er veel vraag kwam van particulieren of wij ook snoep aan de deur konden verkopen. Inmiddels is onze winkel een begrip in de regio, heeft deze een professionelere uitstraling én is hier een afwisselend assortiment te vinden van alles dat er in eigen productie gemaakt wordt. Alles is te koop voor een aantrekkelijke prijs.



2. Bunkers

Op deze plek worden diverse grondstoffen aan het receptuur toegevoegd. Grondstoffen, die niet in enorme hoeveelheden in het receptuur zitten maar die we wel hard nodig hebben voor het verkrijgen van het juiste eindproduct. In deze 'bunkers' worden bijvoorbeeld zetmeel en gelatine toegevoegd, welke door de leidingen naar de keuken gepompt worden.



Keuken

In de keuken gebeurt het echte werk. Hier worden alle essentiële grondstoffen verzameld en met elkaar gemixt in grote kookpannen. Door het plafond komt een grote suikersilo welke wel 60.000 kg suiker bevat; deze moet elke drie dagen bijgevuld worden!

Het recept wat gemaakt gaat worden, wordt in de computer ingevoerd. Deze regelt dat er van ieder ingrediënt precies voldoende afgewogen wordt. In de kookpannen bevindt zich ook een enorm krachtige mixer, die alles op volle kracht met elkaar vermengt. Daarna wordt het gehele mengsel snel verwarmd tot $\pm 120^{\circ}\text{C}$ en wordt er vocht uit de vloeistof getrokken, zodat deze kan indikken. Dit mengsel bevat nog geen kleur- of smaakstoffen, deze worden later toegevoegd.



Foto: Tonny Presser

3. Gietstraat

In dit gedeelte van het proces wordt de vloeistof in de juiste vorm gegoten. De vorm wordt door middel van een gipsenmodel in een bak met gietpoeder gedrukt. Hierdoor krijg je kuiltjes in de gietpoeder, waarna de vloeistof er prima ingegoten kan worden. In de modellen zijn vele combinaties mogelijk; colaflesjes, Brussels Manneke, munten of hartjes, een greep uit de ± 400 modellen welke wij kunnen maken. Wat de mogelijkheden eindeloos maakt, is het combineren met alle verschillende kleurstoffen en smaakstoffen. Deze worden kort voor het gieten allemaal toegevoegd.



4. Droogkamers

De bakken met de natte snoep in de juiste modellen worden door de machine automatisch opgestapeld en door onze medewerkers met pallettrucks in een droogruimte gezet die lijkt op een grote garagebox. In deze ruimte wordt de temperatuur en vochtigheid geregeld via een computergestuurd systeem, zodat de snoep precies goed gedroogd kan worden. Hierbij geldt dat ieder snoepje zijn eigen 'droogprogramma' heeft.



5. Uithalen

Na 1 of 2 dagen komen de bakken met de snoep uit de droogkamer. Deze bakken gaan opnieuw de machine in, maar nu via de andere kant waar de bakken worden gekanteld. De snoep welke intussen hard geworden is, valt eruit en de gietpoeder wordt van de snoep afgeblazen. Daar zijn ze dan, schone snoepjes in de juiste modellen. Het gebruikte gietpoeder wordt trouwens ook weer opgevangen, gedroogd en weer opnieuw gebruikt voor de volgende ronde.



6. Glanzen

Toch zien de snoepjes er nog niet zo goed uit als wanneer je ze in de winkel zou kopen. Dat komt doordat er nog een glanslaagje op moet. Via de lopende band gaat de snoep naar een enorm grote glanstrommel. Deze draait rond, waardoor ze een glanslaag krijgen van kokosolie en speciale was. Een snoepje is in totaal rond de vijf minuten aanwezig in de glanstrommel.

Op deze afdeling worden ook snoepjes verwerkt die een suikerlaag, zuurlaag, of zoutlaag krijgen. Dit gebeurt dan in een andere trommel.

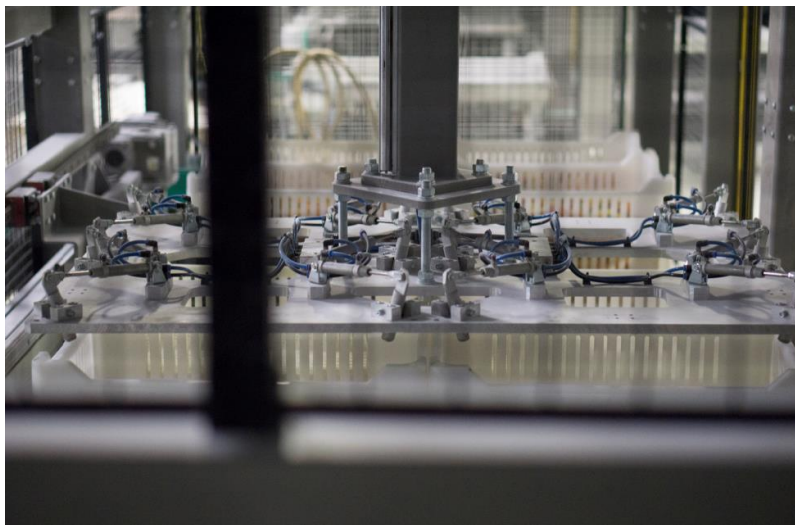


Foto: Tonny Presser

7. Spider

Nadat de snoep de laatste afwerking heeft gehad, worden ze via de lopende band nagekeken op afwijkingen. Hier worden handmatig misvormde of eerder achtergebleven snoepjes uit een vorige productie uit de massa gehaald. Dit is een heel belangrijke taak, omdat wij graag hoge kwaliteit aan onze klanten en eindgebruikers willen leveren.

Via de geautomatiseerde 'Spider' machine worden de witte kratten met snoep opgestapeld op pallets.



8. Rustfase

De snoep kan niet gelijk ingepakt worden na het glanzen. Dat komt, omdat de snoep nog te vers is en hierdoor te zacht om in te pakken. Ze moeten nog iets harder worden in witte kratten; dit is de laatste rustfase. Iedere ochtend controleert de inpakafdeling of de snoep de komende dag al ingepakt kan worden. Aan de hand daarvan wordt de dagplanning op de inpakafdeling samengesteld.

Vaak staat het hier erg vol met snoep dat te drogen ligt. Logisch ook, als je bedenkt dat onze productie wel tot 200.000 kg snoep per week kan produceren!



9. Ingooien

Als de snoep dan écht is goedgekeurd om ingepakt te worden, dan worden de witte kratten handmatig door onze medewerkers op de lopende band van de inpakafdeling uitgeklopt. Hier wordt eventueel overtollige suiker nog van de snoep afgetrild door een trilapparaat. Ook worden hier snoepmixen samengesteld en handmatig gemixt, als een klant bijvoorbeeld verschillende recepten of modellen in één zakje wil ontvangen.



Foto: Tonny Presser

10. Multiweger

Deze machine noemen we een multiweger. Je ziet dat de snoep aan de bovenkant in de machine valt, allemaal in verschillende bakjes. Deze bakjes zijn allemaal individueel voorzien van een gevoelig weegstelsel. De bakjes worden gevuld met telkens een andere willekeurige dosering snoep en dat betekent ook steeds een ander gewicht. De machine berekent zelf hoeveel bakjes snoep er nodig zijn om het juiste gewicht van het eindzakje te halen. Een hele slimme jongen dus!



12. Inpakken

Op deze machine kun je goed zien dat de verpakking, welke zich dan nog op een grote rol bevindt, uitgerold en gevouwen wordt in de vorm van een zakje. De machine snijdt en sealt op de juiste plekken en de multiweger van punt 11 zorgt voor exact het juiste gewicht aan snoep, welke in het zakje gestort wordt. Ook is er bij elke inpakmachine een metaal detector aanwezig, zodat gecontroleerd kan worden of er niet per ongeluk een metaal onderdeel tussen de snoep zit.

De gevulde zakken snoep worden handmatig in dozen gedaan, de dozen worden dichtgeplakt en opgestapeld op pallets.

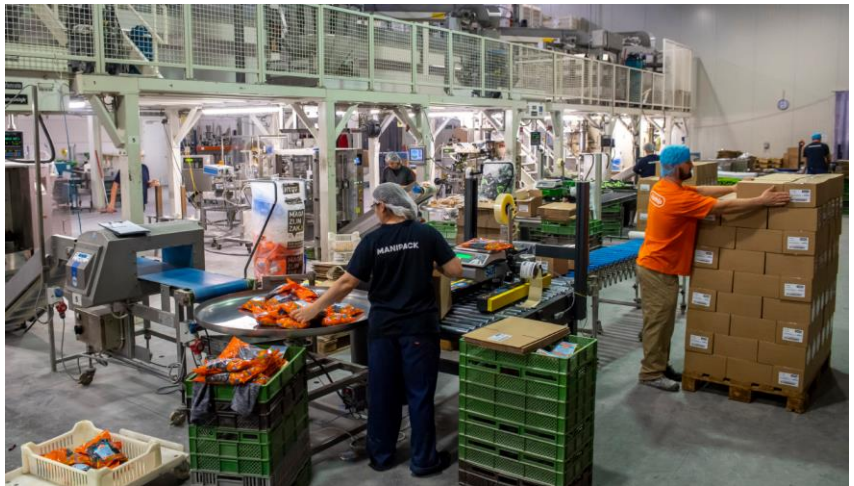


Foto: Tonny Presser

13. Magazijn

Na het inpakken van de snoep worden de pallets met het verpakte snoep hier verder verwerkt. Sommige pallets kunnen direct gereed worden gemaakt voor verzending. Anderen zullen langere tijd in ons magazijn verblijven, bijvoorbeeld om bestellingen voor kleinere klanten te verzamelen want een volle pallet van 1 soort snoep is voor hen te veel. Verschillende soorten worden hier door de magazijnmedewerker verzameld en gebundeld op 1 pallet.

Niet alleen snoepjes worden in dit magazijn opgeslagen, ook grondstoffen en verpakkingsmaterialen staan hier te wachten totdat ze gebruikt kunnen worden op de productie- en inpakafdeling.



14. Laaddock

Dit kun je zien als het begin- én eindpunt van de snoepjes. Hier komen de grondstoffen, verpakkingsmaterialen en alle andere spullen binnen die we nodig hebben om tot het eindproduct te komen. Alles wordt hier gecontroleerd op schade en compleetheid van de vracht.

Zodra de snoepjes klaar zijn en richting de klant kunnen, passeren ze wederom deze docks om uiteindelijk naar winkels over de gehele wereld vervoerd te worden!



