

‘BESTMIX® Food’ helpt groei van Lotus Bakeries bestendigen

Veel meer dan receptenbeheer...



Wanneer we Lotus horen, denken we meteen aan speculoos. Door de fusie met Corona en diverse grote en kleine acquisities, bestaat het assortiment van de onderneming intussen echter uit veel meer dan het gekende koekje. Vandaag telt het aanbod maar liefst een kleine honderd recepturen. Om het beheer ervan in goede banen te leiden, drong de investering in een aangepast softwarepakket zich op. Lotus Bakeries vond een oplossing in ‘BESTMIX® Food’ van Adifo, een pakket dat na de implementatie al meteen rendeerde...

Tekst: Els Jonckheere - Foto's: Charles Schweizer

In de jaren dertig waren er in de streek van **Lembeke** talrijke kleine bedrijfjes die zich in de productie van **speculoos en/of peperkoek** specialiseerden. De meeste verdwenen doorheen de jaren, maar een-tje slaagde erin om zich te handhaven. Meer nog, de firma groeide uit tot een internationaal gereputeerde koekjesbakker: **Lotus**, dat in 1932 door de familie **Boone** werd opgericht. R&D-Manager **Els Van Parys**: “Na de Tweede Wereldoorlog besloot het management om zich nog uitsluitend op de fabricatie van **speculoos** te richten en de productie van peperkoek te stoppen. En dit was een strategische zet die ons geen windeieren legde. Een volgende belangrijke mijlpaal in onze geschiedenis is de **fusie met Corona** (familie Stevens) in 1974.” Deze samensmelting, en vijf jaar later de overname van **Biscuiterie Ribert**, bleken niet alleen voor de business in eigen land succesvol te zijn, maar leidden ook tot de eerste stap-

pen voor export. In 1988 trok de firma naar de beurs. Er werd verder aan de internationalisatie gewerkt en diverse cake-, gebak- en wafelproducenten werden overgenomen. Dit resulteerde dan weer in een enorm **gevarieerd portfolio** waarmee de onderneming op de verschillende vragen en behoeften in het buitenland kon inspelen. Vooral het speculooskoekje en het concept ‘koekje bij de koffie’ bleek in heel wat landen wereldwijd aan te slaan. **Els Van Parys**: “Export is een erg belangrijke rol gaan spelen. En deze strategie werd nog versterkt door **twee recente grote acquisities**. In 2006 namen we immers de Nederlandse producent van ontbijtkoek, **Koninklijke Peijnenburg**, over. Hiermee gingen we niet alleen terug naar onze roots, maar slaagden we er ook in om de koekjesmarkt in Nederland te veroveren, iets wat voordien moeilijker lag. En in november 2008 namen we het Zweedse **Anna's Pepparkakor** over. Dit bedrijf specialiseert zich in de productie van een dun kruidig koekje – een Zweeds speculoosje dus – en past helemaal in de strategie van **Lotus Bakeries**. Maar wat vooral belangrijk is, is dat deze koekjesproducent over een fabriek in Zweden en Canada beschikt, waardoor we nu de Scandinavische en Noord-Amerikaanse markt kunnen bewerken.” Als resultaat van zijn acquisitiepolitiek beschikt **Lotus Bakeries** intussen over **drie belangrijke merken**: ‘**Lotus**’ voor speculoos en gebak,

‘**Peijnenburg**’ voor ontbijtkoek en **Anna's** voor pepparkakor. De firma telt vandaag elf fabrieken: vier in België (Lembeke, Oostakker, Meise en Courcelles), twee in Frankrijk (Comines en Briec, waar Bretoense specialiteiten worden gemaakt), drie in Nederland (twee peperkoekfabrieken en één productiefaciliteit van jodekoek, mergpijpen en glacés) en tenslotte nog één in Zweden en één in Canada. Van het totale jaarlijkse volume is 80 % voor de thuismarkten België, Nederland en Frankrijk bestemd. De rest wordt uitgevoerd naar Tsjechië, Duitsland, het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten, Canada, Israël, Vietnam en Japan. In 2009 stelde Lotus Bakeries 1.300 mensen tewerk en haalde het een omzetcijfer van 257 miljoen euro. Hiermee behoort het bedrijf tot de top van de Belgische koekjesproducenten.

‘BESTMIX® Food’ wint het van SAP

Het assortiment van **Lotus Bakeries** omvat iets minder dan honderd recepturen die samen een 250-tal ingrediënten vereisen. **Els Van Parys**: “Door de twee laatste overnames kregen we er opeens een pak recepturen bij, met als gevolg dat we het moeilijk kregen om alles nog efficiënt te beheren. Bijkomend probleem was dat ons **pakket voor receptenbeheer en nutritionele berekening** niet meer werd ondersteund, waardoor we ons noodgedwongen



Het assortiment van **Lotus Bakeries** omvat intussen iets minder dan honderd recepturen die samen een 250-tal ingrediënten vereisen.



‘**BESTMIX® Food**’ laat toe om op een eenvoudige manier recepten te simuleren, waarbij onmiddellijk alle nutritionele informatie en zelfs kostprijs beschikbaar is.

met spreadsheets moesten behelpen. Het is evident dat dit een onhoudbare situatie was: niet alleen was er de **veelheid aan recepturen en ingrediënten**, ook waren deze nog eens verdeeld over maar liefst **elf productiefaciliteiten!** Aangezien we al jaren met **SAP** als ERP-pakket werken, gingen we bij deze IT-specialist aankloppen voor een oplossing. En er was inderdaad een module voor nutritionele berekeningen beschikbaar. Maar al snel bleek dat er flink wat **maatwerk** was vereist om dit pakket op onze behoeften en noden te laten inspelen. Bovendien kon de applicatie **qua gebruiksvriendelijkheid niet tippen aan ‘BESTMIX® Food’** dat **Adifo** in diezelfde periode kwam voorstellen. En toen we een tweede, grotere demo van deze laatste oplossing te zien kregen, waren we volledig verkocht. Ook onze Nederlandse collega's konden vlot worden overtuigd. Bovendien bemerkten we bij de consultants van **Adifo** een **grote kennis over de voedingsindustrie**. Niet alleen waren ze met onze interne terminologie vertrouwd, tevens hadden ze maar een half woord nodig om onze behoeften te detecteren en vragen te begrijpen.”

Meer mogelijkheden dan verwacht...

Maar wat wilde **Lotus Bakeries** dan eigenlijk met deze oplossing bereiken? **Els Van Parys**: “Vooreerst beschikken we nu over een **up-to-date centrale databank** met ingrediëntenspecificaties en recepten. Hierdoor zijn we in staat om **ingrediëntenlijsten** op een **uniforme manier** aan te

maken. Natuurlijk diende het pakket eveneens toe te laten om nutritionele data te berekenen, en dit ook op het niveau van individuele porties. Tenslotte wilden we de applicatie voor ons **allergenenmanagement** gebruiken.” Toen het project eenmaal op punt stond, ontdekte Lotus Bakeries echter dat ‘**BESTMIX® Food**’ nog meer mogelijkheden bood. **Peter Tsjoen**, Verkoopdirecteur van **Adifo**: “Zo hebben we de klant voorgesteld om het pakket met zijn consumentenwebsite te linken, zodat de nutritionele informatie op deze informatiebron altijd klopt. Want het gebeurt wel eens dat een voedingsproducent een receptuur verandert, maar vergeet om deze aanpassingen ook op de website door te voeren.” **Els Van Parys**: “Bovendien heeft de praktijk uitgewezen dat ‘**BESTMIX® Food**’ een ideale tool bij de **productontwikkeling** is. Want de applicatie laat toe om op een eenvoudige manier recepten te simuleren, waarbij onmiddellijk alle nutritionele informatie en zelfs kostprijs beschikbaar is. En dat is toch wel handig voor een eerste inschatting van de haalbaarheid van een nieuwigheid.”

Een tevreden klant...

Het project werd in augustus 2008 opgestart met een eerste projectmeeting, waarna de tools werden ingericht en de key users opgeleid. **Peter Tsjoen**: “In een eerste fase heeft **Lotus Bakeries** de grondstoffen in de database ingegeven, en in een tweede fase alle recepten. Hiermee gebeurde een upload van de SAP-ge-

gevens naar ‘**BESTMIX® Food**’, waarna deze werden gecontroleerd, gedocumenteerd en vervolledigd. Hierna kon de **inrichting van het systeem** starten: ingeven van rekenformules, declaraties, ...” **Els Van Parys**: “**Adifo** legde ons altijd eerst uit hoe we de zaken moesten aanpakken, waarna we de implementatie zelf konden uitvoeren. En dat is best wel een voordeel, want op die manier leerden we het systeem goed kennen.” Na vier maanden was ‘**BESTMIX® Food**’ bij **Lotus Bakeries** in Lembeke operationeel. En de gebruikers laten zich uitermate lovend over de applicatie uit. **Els Van Parys**: “We zijn bijzonder tevreden over de resultaten. **Adifo** heeft ons geen blaasjes wijsgemaakt: ‘**BESTMIX® Food**’ biedt daadwerkelijk de **vooropgestelde functionaliteit en gebruiksvriendelijkheid**. Het kost wel wat tijd en inspanning om het pakket te implementeren, maar daarna pluk je meteen de vruchten van de investering. We zijn dan ook uitermate gelukkig dat **Adifo** ons pad heeft gekruist!”



Enkele nieuwigheden die via ‘**BESTMIX® Food**’ in goede banen werden geleid: de ‘**Caramallow**’, de ‘**Pommeline**’ en de ‘**Crunchy speculoos pasta**’.



Els Van Parys en Peter Tsjoen