

“Adifo heeft grote namen in het klantenbestand die geregeld met interessante verbetervoorstellen komen. Adifo zorgt er ook voor dat BESTMIX® tijdig klaar is voor elke nieuwe wetgeving. Zo kan je als KMO meedrijven op een golf van vernieuwing.”

Rose Van Lierde, KAM-coördinator,
Confiserie Napoleon BV



BESTMIX® zorgt voor de ‘kick’ in de Napoleon

Het oude declaratiepakket van Confiserie Napoleon uit Breskens liep op zijn laatste benen. De schat aan informatie in het pakket diende dringend te worden veilig gesteld. Adifo installeerde bij Confiserie Napoleon het pakket BESTMIX® Receptuurbeheer en biedt de snoepfabrikant hiermee niet alleen tijdswinst en toekomst-zekerheid, maar ook de gemoedsrust dat het bedrijf dankzij de proactieve service van Adifo steeds tijdig in regel zal zijn met nieuwe eisen rond declaratie.

Napoleon is jarig! Al honderd jaar lang verrast het ronde snoepje met de zure ‘kick’ in de kern de smaakpapillen van grote en kleine snoepertjes. Confiserie Napoleon BV, van oorsprong een Antwerpse onderneming, is sinds de overname van Verduijn in 2003 gevestigd in Breskens, Zeeuws-Vlaanderen. Hier gebeurt de productie van de Napoleon in al zijn smaakvarianten (fruit, drop, mokka, ...), alsook van de Anta Flu snoepjes en Lemco Lollies. Naast deze merken produceert Confiserie Napoleon BV ook voor enkele Britse ‘private labels’. De internationale distributie van de 6.200 ton snoep per jaar gebeurt door Pervasco, een handelsorganisatie van dezelfde eigenaar. Confiserie Napoleon BV telt 46 werknemers.

Verouderd declaratiesysteem betekent risico

Voor de overname in 2003 was Rose Van Lierde, KAM-coördinator (kwaliteit, arbeidsomstandigheden en milieu) bij Confiserie Napoleon, al aan de slag bij snoepfabrikant Verduijn (dochteronderneming van Van Melle). Verduijn maakte gebruik van een verouderd declaratiesysteem en na de overname kreeg Napoleon de toestemming om dit pakket verder te gebruiken. Maar het systeem werd niet meer verder ontwikkeld en kon enkel op een oude versie van Windows draaien.

Rose Van Lierde: “Wat zou er gebeuren bij uitval? Het risico werd te groot. Het pakket bevatte immers massa’s kostbare informatie: recepten, beschrijvingen, vertalingen, etc. We zochten een nieuwe moderne oplossing en kwamen al gauw bij Adifo en hun oplossing BESTMIX® uit.”

Meedrijven op de golf van vernieuwing

Met BESTMIX® Receptuurbeheer kan elke voedingsfabrikant zijn ingrediënten, recepten, productspecificaties en declaraties beheren, van concept tot etikettering. Na een referentiebezoek was Confiserie Napoleon al snel overtuigd van de mogelijkheden.

“Ik geloofde meteen heel sterk in BESTMIX®. Het pakket bevat alles wat wij nodig hebben en biedt ook de mogelijkheid om te integreren met externe toepassingen,

zoals ons ERP-systeem. Adifo is bovendien een partij waar je op kan vertrouwen. Zij hebben grote namen in hun klantenbestand die geregeld met verbeteruggesties komen, waarna Adifo onderzoekt of dit ook voor andere bedrijven nuttig is. Zo kan je als KMO meedrijven op een golf van vernieuwing. Adifo volgt ook de declaratiewetgeving op de voet. Als je met hen in zee gaat, mag je er zeker van zijn dat je tijdig in regel bent met de nieuwste eisen, ik denk hierbij specifiek aan de nieuwe allergenendeclaratie vanaf 2014. Met Adifo is dat een grote zorg minder”, vindt Rose Van Lierde.

Tijdwinst en volledige controle met BESTMIX®

Sinds 2011 werkt Rose Van Lierde met grote tevredenheid met het pakket. De implementatie verliep erg vlot en BESTMIX® bevat intussen enkele honderden recepten.

“BESTMIX® bevat alle eigenschappen en benamingen van onze grondstoffen en vertaalt die naar een declaratie voor de etiketten. Het pakket is erg gebruiksvriendelijk en laat me toe om zelf declaraties of ingrediënten aan te passen. Dat betekent een grote tijdwinst ten opzichte van vroeger, toen ik elke wijziging nog moest uitbesteden. En wanneer me iets niet lukt, is Adifo met een antwoord nabij. Ze bieden een goede service. Zo nemen ze bijvoorbeeld snel even het scherm over om te tonen wat ik precies moet doen”, stelt Rose Van Lierde.

Simulatieomgeving voor nieuwe natuurlijke aroma's

Confiserie Napoleon wil een nieuwe weg inslaan met haar producten door na het gebruik van natuurlijke kleurstoffen, nu ook gebruik te maken van natuurlijke aroma's. Deze zijn gezonder, maar doorgaans ook duurder, dus moet Napoleon op zoek naar de beste prijs-kwaliteitverhouding.

“We hebben in BESTMIX® een testomgeving opgezet specifiek voor de simulaties van nieuwe producten en recepten. Mijn nieuwe collega vond meteen zijn weg in het pakket en is nu volop aan het experimenteren met alle mogelijkheden. Ik ben er zeker van dat we binnen enkele jaren nog heel wat meer uit het pakket zullen halen”, besluit Rose Van Lierde.

Overzicht

Land: Nederland
Sector: Productie van snoepgoed

Profiel

Confiserie Napoleon B.V. produceert al sinds 1912 jaar de bekende gele ronde Napoleon snoepjes, intussen populair in verschillende fruitsmaken. Verder worden in dezelfde fabriek ook de merken Anta Flu, Lemco Lollies en enkele private labels geproduceerd. In de gebouwen te Breskens (Nederland) zijn 46 mensen tewerkgesteld.

Uitdaging

Confiserie Napoleon zocht een modern declaratiesysteem voor haar etiketten; een pakket dat voldoende toekomstzekerheid op vlak van technologie kon bieden en tegelijk flexibel is in gebruik.

Oplossing

Adifo installeerde bij Confiserie Napoleon haar oplossing BESTMIX® Receptuurbeheer, voor het beheer van ingrediënten, recepten, productspecificaties en declaraties.

Voordelen

- Een toekomstgericht pakket dat blijvend ondersteund zal worden
- De zekerheid dat BESTMIX® altijd proactief zal meeeëvoluen met trends in de markt en nieuwe wetgevingen.
- Een gebruiksvriendelijke oplossing waarin je alles zelfstandig kan beheren, zonder elke wijziging te hoeven uitbesteden
- De snelle helpdesk van Adifo, steeds bereikbaar voor vragen



www.mijn-napoleon.nl

adifosoftware
Adding value to nutrition industries

www.adifo.com
+31 (0)50 303 211