

De hapklare innovaties van Pidy (Ieper)

Jan Bart Van In



foto: ©Pidy

Innovatie draait niet enkel om hightech en complexe snuffjes. Pidy uit Ieper, producent van speciale voedingswaren illustreert dat op een eigenzinnige manier. De firma blijft verrassen met creatieve concepten en nieuwe toepassingen rond bladerdeeg en zijn talrijke varianten. De onderneming die steunt op 300 medewerkers is dan ook een wereldspeler in zijn voedingsniche.

In 1950 ontwikkelde patisserie Dehaeck in de buurt van de grote markt van Ieper een origineel recept voor het maken van bladerdeeg. Daaruit ontstond in 1967 Pidy als industriële producent van deegvormen die bedoeld zijn om opgevuld te worden met andere voedingswaren. Het basisproduct (zeg maar 'koninginnenstuk') is de deegvorm van het bekende *koninginnenhapje* (vol-au-vent). In 2012 gingen er 105 miljoen van die 'bouchees' de deur uit van de fabriek in Ieper.

Anno 2013 maakt het bedrijf rond ondernemer **Thierry Dehaeck** (tweede generatie) meer dan duizend varianten van eetbare vulproducten en noemt het zichzelf wereldmarktleider in de fabricatie van artikelen op basis van droge bladerdeeg. Alles wat Pidy maakt is eetbaar en dat hoeven niet altijd creaties te zijn die berusten op de klassieke deegwaren. De onderneming lanceerde in 2012 een nieuw gamma cups (kuipjes) op basis van

groenten, de zogenaamde **veggie cups**. Die worden gebruikt door cateraars en traiteurs om desserts of aperitiefhapjes in te serveren. Ze kregen ondertussen een vervolg in de **fruity cups**, die gemaakt worden uit natuurlijke fruitingrediënten. Andere straffe 'uitvindingen' van Pidy zijn de eetbare koffiekop en de eetbare lepel die toelaat om ons aperitiefhapje helemaal op te smullen.

Totaal nieuw marktsegment

Johan Page, sales director bij Pidy, stelt dat het bedrijf op die manier een nieuw marktsegment heeft ontgonnen: de veggie- en fruity cups zijn voor de cateraars een tijd- en arbeidsbesparend alternatief voor de klassieke glaasjes en minibordjes, die telkens moeten afgeruimd en afgewassen worden.

Het pittige innovatietraject van Pidy werd de jongste jaren herhaaldelijk beloond met prijzen en onderscheidingen.

Die innovatiespirit vertaalt zich ook in het productieproces, onder meer via het uitdokteren van eigen fabricatie- en verpakkingsmethodes en -oplossingen.

Pidy beschikt over productievestigingen in Ieper, in het Noord-Franse Halluin en in de USA en over 6 verkoopseenheden die momenteel 50 landen bedienen. Het ganse team telt circa 300 medewerkers.

De fabriek in Ieper (Pidy Gourmet nv) realiseerde in 2012, 13,8 miljoen euro omzet met een 100-tal vaste medewerkers (in voltijdse equivalenten) en 18 interimkrachten. De jongste jaren is er een afbouw van de vaste tewerkstelling en een toename van de uitzendarbeid. ■

► www.pidy.com



Fruity cups

