

bizz made in belgium



ACHTER DE SCHERMEN VAN **CUBE** IN OOSTKAMP

# VOEDINGSTECHNOLOGIE OP AMBACHTELIJKE WIJZE

*Cube is een klein maar geavanceerd voedingsfabriekje. Op basis van pure ingrediënten schotelt het de voedingsindustrie panklare oplossingen voor.*

LAURENZ VERLEDENS, FOTOGRAFIE WOUTER RAWOENS




## ❶ Productontwikkeling

CUBE maakt voor de voedingsindustrie vloeibare en pasteuze halffabricaten zoals vullingen, sauzen, pesto's, bouillons en soepen. "Soms maken we ook stukjes van die sauzen, vullingen enzovoort", zegt CEO Stijn Snick. "Eigenlijk leveren we vooral het technische stukje van een bereiding. En dat bieden we aan in verschillende bewaringsvormen: vaak diepvries, maar ook gepekeld of gepasteuriseerd."

Een deel van die productontwikkeling vindt plaats in het labo, maar veelal gebeurt de conceptuele fase elders. "Veel van wat wij doen, is maatwerk", legt Snick uit. "De eerste stap en tegelijk het moeilijke van onze busines, is het productieapparaat van onze klant doorgronden. Hoe verloopt het proces, wat zijn de vereisten en moeilijkheden en hoe kunnen wij het vergemakkelijken? Dat vergt een vertrouwensrelatie en vaak gaat het om een vorm van co-creatie."

## ❷ Grondstoffenreceptie

CUBE verwerkt een breed gamma van basisgrondstoffen: groenten, fruit, vis, vlees, zuivelproducten. Die diversiteit ververgroot de complexiteit van de receptie van de grondstoffen, stelt Stijn Snick. "Zoals in elk voedingsbedrijf geldt hier een zware kwaliteitscontrole op de binnenkomende voedingsproducten, maar wij krijgen heel verscheiden producten binnen in verschillende condities: droge, natte of kort houdbare producten, diepvriesproducten enzovoort. Om die stroom goed te kunnen beheren, maken we goede afspraken met onze leveranciers. We trachten daarom duurzaam samen te werken met onze leveranciers. We zijn geen shoppers." 



➤ maar wel een belangrijk product in het productieproces is de vloeibare stikstof (N<sub>2</sub>) voor de vriestunnel. De vloeibare stikstof slaat CUBE op in een tank van 25.000 liter vlak naast het bedrijfsgebouw. De tank wordt dagelijks bijgevuld.

### 3 Afwegen en klaarzetten van de grondstoffen

Het klaarzetten van de juiste grondstoffen vraagt mankracht, maar evengoed de precisie van een apotheker, want van sommige grondstoffen is minder dan een gram nodig.

### 4 Bereiding

De bereiding van het recept bestaat uit verschillende stappen. Na het mengen en kneden volgen meestal een verwarmingsfase en een koelingsfase. “Dat is geen vaststaande ketting. In sommige recepturen komen al die handelingen aan bod, in andere slechts een of twee”, zegt Snick. Het verwarmen heeft twee hoofdfuncties: de creatie van smaak en het doden van (micro)bacteriën. Het koelen geeft structuur en dikte aan het product. “Hoe kouder, hoe dikker”, verduidelijkt Snick. “Denk aan een ijsje: koud is dat een vaste massa, maar als je

het laat smelten, wordt het soepachtig van structuur.”

### 5 Pureren

Met een gloednieuwe machine is CUBE in staat superfijn te pureren. “Met die machine kunnen we bijvoorbeeld een fijne puree maken van de schalen van noordzeegarnalen”, legt Stijn Snick uit. “Het resultaat is een pure smaakcomponent die je kunt verwerken in tal van bereidingen.”

### 6 Dosereren en vormen

Als de bereiding klaar is, passeert ze



6



7



8

vaak nog langs de vriestunnel. Vloeibare stikstof (-196 °C) wordt er omgezet in gasvormige stikstof aan (-100 °C) en in de tunnel geblazen om de bereiding op een snelle manier te diepvriezen. Op de band wordt het product ook in de juiste vorm gegoten en gedoseerd. “Snel invriezen levert een beter eindproduct op”, stelt Snick. “Bij traag invriezen ontstaan grotere ijskristallen en verlies je een deel van de smaak.”

### 7 Inpakken en opslaan

CUBE levert zowel in bulk als in

kleine verpakkingen (vanaf 1 kilogram). Na het sealen van de verpakking en de controle via de metaaldetector, gaan de meeste producten meteen naar de diepvriesruimte.

### 8 Controleren en proeven

Voor de vrijgave van de producten gebeurt nog een strenge staalcontrole op vorm, kleur, wateractiviteit en smaak. Snick: “We proeven hier heel veel. Ook dingen die op zich niet zo lekker zijn omdat ze een pure smaakmaker zijn. Je moet hier leren te proeven wat je moet proeven.” ©

## HET TECHNISCHE STUKJE VAN DE BEREIDING

CUBE, een afkorting van Culinaire Bereidingen, is een jong bedrijf. Het ontstond in 2007 in de schoot van Snick Ingredients. “Dat is het bedrijf van mijn vader”, licht Stijn Snick toe. “In essentie doen we hetzelfde als Snick Ingredients. Het verschil is dat wij iets verder in de keten zitten. Snick Ingredients maakt vooral mixes; wij maken meer tastbare producten.” In 2009 werd Snick Ingredients verkocht aan Acom en veranderde de naam in Snick Euroingredients. Vader Philippe Snick is nog wel altijd de bedrijfsleider. Voor CUBE betekende de verkoop een sneller dan geplande verzelfstandiging van het bedrijf. “Tot 2009 werkten we bijna uitsluitend voor Snick Ingredients. Nu zijn ze nog altijd een belangrijke klant, maar hun aandeel in onze omzet is inmiddels gedaald tot onder 10 procent.”

Vandaag levert CUBE aan een breed spectrum van de voedingsindustrie (vleesverwerking, zuivel, bakkerijen, (diepvries)groenten, kant-en-klare maaltijden). Bij de klanten komen we bekende namen tegen zoals Ardo, Balls & Glory van Wim Ballieu en de Piet Huyzen-truut-bouillons.

CUBE kende de voorbije jaren een sterke groei. Het personeelsbestand dikte in twee jaar aan van vijf tot twintig mensen. In 2016 realiseerde CUBE een omzet van 4 miljoen euro, een stijging van 35 procent in een jaar en bijna een verdubbeling van het cijfer in 2014. “Die snelle groei is gevolgd op onze investering in een cryogene vriestunnel. We vriezen sommige van onze vloeibare en pasteuze producten met de IQF-technologie (Individual Quick Frozen, *nvdv*) in tot kleine druppels. De IQF-vriestecnologie is op zich niet nieuw, maar wat wij ermee doen wel.”