

FI&S is onderdeel van Teeuwissen Groep uit Cuijk, het bedrijf dat bekend staat om zijn grondstoffen uit vleesbijkproducten. In 2012 vond een gedeeltelijke overname plaats, gevolgd door een meerderheidsaandeel in 2015.

Het in 2005 door Noud van Stekelenburg opgerichte FI&S heeft anno 2016 dertig medewerkers.

Van Stekelenburg: „De combinatie van onze groei en de overname maakte een professionaliseringsslag noodzakelijk. We hebben heel veel kennis, liggen goed in de markt, hebben een stevig netwerk. Het werd tijd al deze punten ook in een goed jasje te hijsen. Onze verhuizing naar Maastricht is een van de stappen die wij daarvoor hebben gezet. Een andere stap is de implementatie van kwaliteitssystemen zoals RiskPlaza.” Olsthoorn vult aan:

„Wij leveren niet alleen functionaliteiten aan de industrie, wij dekken ook een groot deel van het risico af.

Eenzijds omdat wij middels ons kwaliteitssysteem de tracking & tracing van ons deel van het eindproduct vastleggen en deze verplichting dus weghalen bij de klant.

Anderzijds omdat een constante kwaliteit en dosering key zijn. Daar zorgen wij voor.”

Kruisbestuiving van kennis

FI&S levert functionele ingrediënten die voedingsproducten op het gebied van structuur, textuur, binding, coating, rendement, houdbaarheid, smaak en kleur verbeteren.

Olsthoorn: „Op basis van enkelvoudige ingrediënten maken wij een blend die een of meerdere specifiek gewenste functionaliteiten toevoegt aan een product.

Kijkend naar het eindproduct maakt ons ingrediënt slechts 5 tot 10% van het totaalgewicht uit. Maar het zijn juist die ingrediënten die karakter geven aan een product.

Kijk, onze klanten zijn bedreven in het produceren, zij weten heel goed wat zij doen. Wij zijn vervolgens heel goed in het finetunen van de ingrediëntenblend, die het karakter geeft aan het eindproduct. Doordat wij onderdeel zijn van een groot concern, hebben wij beschikking over kennis uit meerdere industrieën. Daardoor kunnen we de vleesproducent slimmer maken met kennis uit andere industrieën zoals de visverwerkende, bakkerij- of vegetarische industrie en vice versa.”

Van Stekelenburg: „De combi van de beschikbare producten en kennis van grondstoffenbedrijf Teeuwissen en onze kennis bij FI&S heeft meerwaarde voor de klant. Binnen onze groep zijn wij een totaalleverancier. Plasma kunnen we bijvoorbeeld wegzetten als enkelvoudig ingrediënt en als onderdeel van een functionele blend.

Onderdeel van deze groep zijn, geeft ons directe toegang tot zoveel niveaus van producten, vaak tot de directe bron, dat wij een steeds betere toeleverancier worden en dus meer waarde toevoegen aan het eindproduct van de klant.”

INTENSIEVE INGREDIËNTENK

‘Uiteindelijk gaat het om het karakter’

Het vergt veel kennis van zowel de eigenschappen van grondstoffen (zoals vleesonderdelen), als van de ingrediënten en de verwerkingsprocessen bij klanten, om deze op de juiste manier in te zetten en tot hun volle recht te laten komen. In het onlangs betrokken pand in Maastricht vertellen Commercial Director van FI&S Noud van Stekelenburg en Managing Director Rick Olsthoorn over de complexiteit van functionele ingrediëntenblends. „Wij zijn een kennisintensief bedrijf. Daarom werken bij ons mensen met een slagersachtergrond, vlees- en voedseltechnologen en hebben wij ook een flavourist en een microbioloog in dienst.”

Managing director Rick Olsthoorn (l) en commercieel directeur Noud van Stekelenburg

FUNCTIONELE ENNIS



Leren van de natuur

De visie van het bedrijf gaat over leren van de natuur. Olsthoorn: „Als je kijkt naar hoe een gehaktbal tot stand komt, van rul gehakt tot een samenhangende bal met smaak en textuur, een aantrekkelijke geur en kleur en een krokant jasje, daarin zit, sterk vereenvoudigd, zo'n beetje alles verweven wat F&S doet. De processen die tijdens bereiding plaatsvinden, zijn natuurlijke processen. Alle kennis die je nodig hebt, is in de natuur te vinden en van die kennis maken wij graag en veel gebruik. Voor elk natuurlijk product is er echter ook een vervanger. Wij gebruiken zowel vervangers als natuurlijke producten, afhankelijk van de vraag van onze klant. De slimheid die in onze kennismaatschappij aanwezig is, combineren met de slimheid van de natuur, dat is ons doel.”

Applicatielab

F&S is wereldwijd actief, met een focus op Noordwest-Europa en het Midden-Oosten en Afrika. Producenten benaderen F&S met vragen om hun product te verbeteren. Olsthoorn geeft een voorbeeld: „Stel, een product is te droog en de producent krijgt het niet optimaal. Dan onderzoeken wij het productieproces bij de klant, de gebruikte machines en de receptuur en gaan vervolgens in ons eigen lab aan de slag om een verbetering te realiseren, op basis van hun eigen proces. Het verbeterde product produceren we hier vervolgens op kleinschalige basis. Ziet dit er goed uit, dan wordt het product in het applicatielab opgeschaald naar een pilot. In dit lab staat apparatuur die in de industrie gebruikt wordt, zodat onze voedingstechnologen het proces van de klant kunnen nabootsen. Uiteindelijk ontdekken wij hier bijna alles. Vervolgens gaan we terug naar de klant met onze blend of oplossing. Omdat wij het productieproces exact hebben nagebootst, werkt het bij de klant direct goed en is stilleggen van de productie niet nodig. Wat wel nodig is, is een vertrouwensband. De klant moet ons álles vertellen, om hem verder te kunnen helpen. Geheimhouding is dan ook een belangrijk onderdeel van de relaties met onze klanten. Zijn vraag staat bij ons altijd centraal. In deze branche bouw je dan ook langdurige en waardevolle relaties op.”

Alles in huis

Afgelopen zomer is F&S verhuisd van een locatie in Meerssen van zo'n 1300m² naar een nieuwe bedrijfsruimte van 4000m² in het nog iets zuidelijker gelegen Maas-tricht. „We groeiden en groeiden, waardoor we op een gegeven moment de bedrijfsvoering vanuit drie verschillende locaties deden,” vertelt Olsthoorn. „Nu hebben we voorraad, productie en kantoor op één locatie, wat natuurlijk een stuk efficiënter is.” Een rondleiding voert ons langs stellingen met voorraden, het applicatielab en diverse mengers, elk met een eigen toepassing. Dankzij de extra ruimte kan apparatuur efficiënter worden ingezet, waardoor de capaciteit van F&S aanmerkelijk is verhoogd. Ongeveer een derde van de medewerkers werkt productiegericht en een derde is ontwikkelings- en salesgericht. De salesmensen van F&S zijn technische verkopers, voornamelijk vlees- en voedingstechnologen. F&S werkt in de vlees-, vis- en plantaardige industrie met zowel vlees- als visproducten en vegaproducten, van vers tot ingevroren tot verwerkte producten die een hittebehandeling hebben ondergaan. Daarnaast is het bedrijf actief in de wereld van snoep, hartige producten en snacks. F&S gebruikt onder andere aminozuren, meelsoorten, zetmeel, eiwitten, fosfaat, sorbaat, sulfiet, zouten, vetten en enzymen. 

