

# Heilig geloof in

TEKST BART MANDERS FOTOGRAFIE GER THUSSEN

„We maken geen eenheidsworst, maar tailormade producten in klantspecifieke verpakkingen met de meest uiteenlopende etiketten. Een enorme variëteit aan producten en verpakkingen, die door concurrenten nauwelijks te evenaren is. Dit maakt de organisatie van onze productie bijzonder complex.”

Aan het woord is verkoopdirecteur John Seegers van Simons Halal Food Concepts, dat op de hypermoderne productielocatie in Roermond uitsluitend halalgecertificeerde vleeswaren en snacks produceert voor groothandel en retail. Meat&Co. vroeg hem en managing director René Simons naar de geheimen achter het succes van de halalproductie die de afgelopen jaren een hoge vlucht heeft genomen.

Anno 2010 beschikt Simons Vleeswaren over een productielocatie voor halalspecialiteiten in Roermond en een vestiging voor alle overige producten in Horn. De afgelopen jaren is een stevig fundament onder de toekomst van het inmiddels 38 jaar oude bedrijf gelegd. Zo is in oktober 2008 de in eigen beheer uitgevoerde bouw voltooid van de nieuwe, halalgecertificeerde productielocatie op het Roermondse Industriepark Roerstreek Zuid. De activiteiten van de twee oorspronkelijke halalvestigingen van het bedrijf zijn hier samengevoegd. Het gaat om een twee verdiepingen tellende fabriek van 8.000 vierkante meter, die Simons Vleeswaren in staat stelt om snel en flexibel in te spelen op de toenemende vraag van retailers en groothandel in heel Europa naar vleeswaren en snacks met een halalcertificaat. Het productgamma varieert van zowel koelverse als diepgevroren knak-, knoflook- en braadworsten, Khali's Oriëntaal Kebab en luchtgedroogde, Turkse droogworsten, tot beefburgers, cevapci, kipburgers en kipfrikandellen.

## ORDERGESTUURD

Simons Vleeswaren wil een belangrijke bijdrage leveren aan het onderscheidend vermogen van afnemers en werkt daarom volledig ordergestuurd.

„Mits er natuurlijk een bepaald volume achter zit, kunnen wij alles wat afwijkt van de standaard produceren,” verduidelijkt John Seegers. „Zelfs de meest aparte verpakkingvarianten zijn mogelijk. Het komt geregeld voor dat klanten in landen als Iran en Albanië in aanraking komen met specifieke producten, specerijen en recepturen. Wij kunnen authentieke recepturen vertalen naar ambachtelijke halalproducten die op industriële schaal kunnen worden geproduceerd. Dankzij onze flexibiliteit en onze hoge omloopsnelheden kunnen wij bestelde producten Europawijd binnen 48 uur leveren. We beschikken bovendien over een eigen marketingafdeling, die klanten van A tot Z kan ondersteunen bij het ontwikkelen van nieuwe marktconcepten. Of het nu gaat om nieuwe producten, verpakkingen, etiketten of reclameposters.”

## STRENGE EISEN

Aan de door het Islamitisch Centrum Aachen verstrekte halalcertificering zijn strenge eisen verbonden. Managing director René Simons: „Dit centrum controleert niet alleen continu of wij aan alle halaleisen voldoen, maar voert ook strenge controles uit bij onze leveranciers. Halal is doorgevoerd in alle geledingen van ons bedrijf. Zo kopen wij al ons vlees rechtstreeks in bij halalgecertificeerde slachterijen. Zonder tussenhhandel dus. In onze Roermondse fabriek worden uitsluitend vleeswaren en snacks op basis van kip, kalkoen, rund- en lamsvlees geproduceerd. Het transport van halalgrondstoffen vindt volledig plaats via ons eigen gesloten emballagesysteem, zodat nooit het risico bestaat op kruisbesmetting met varkensvleesproducten.

Om problemen te voorkomen, kopen wij in Roermond al onze kruiden en specerijen enkelvoudig in en mengen wij deze zelf.”

## EUROPESE SPELER

Simons Vleeswaren heeft zich de afgelopen jaren ontwikkeld tot één van de belangrijkste Europese producenten van privat-labelproducten met een halalcertificaat. Sinds 1992, het jaar waarin het bedrijf besloot zich volledig toe te leggen op private labels, zit de vraag naar deze producten flink in de lift. „Wij verkopen onze halalgecertificeerde vleeswaren en snacks nu aan retail en groothandel in alle EU-lidstaten,” benadrukt Seegers. „Duitsland en Frankrijk zijn onze belangrijkste afnemers. Alleen al in het Duitse Ruhrgebied, dat niet zo ver van Roermond ligt, wonen 2 miljoen moslims. De vraag naar onze halalproducten is de laatste jaren sterk toegenomen. Retail en groothandel willen tegenwoordig het liefst een zo breed mogelijk halalassortiment afnemen bij één leverancier, die producten met een goede prijs-kwaliteitverhouding kan leveren.”

## IN EIGEN BEHEER

De hypermoderne, halalgecertificeerde productielocatie in Roermond heeft Simons Vleeswaren twee jaar geleden volledig in eigen beheer gebouwd. „We waren er namelijk van overtuigd dat de locatie anders niet volgens onze eigen kwaliteitseisen kon worden gerealiseerd,” verduidelijkt Seegers. „Wij hebben zelf een concept uitgewerkt waarin geformuleerd stond hoe we alles ingericht wilden hebben. Uiteindelijk is een state-of-the-art fabriek ontstaan, die voldoet aan de meest strenge kwaliteitseisen. In onze halalgecertificeerde fabriek zijn we uitstekend in staat om op industriële schaal ambachtelijke kwaliteitsproducten van verse vleesgrondstoffen te maken, zoals onze op beukenhout gerookte knakworst. We hebben twee jaar geleden ook flink geïnvesteerd in de uitbreiding van ons machinepark.”

## ELK DETAIL

Bij de nieuwbouw is over elk detail nagedacht. „Zo vonden wij het niet alleen belangrijk dat er voldoende daglicht in de fabriek is, maar ook dat zowel onze medewerkers als onze bezoekers zich hier snel thuis zouden voelen,” vertelt Simons. „Daarom is in de centrale ruimten bewust gekozen voor warme, huiselijke tinten. Ook heeft de fabriek een transparant karakter gekregen. Klanten moeten hier op elk gewenst moment met eigen ogen kunnen aanschouwen of de halalproductie op een correcte manier plaatsvindt. Dit gebeurt met enige regelmaat. Verder staan we continu onder controle van het Islamitisch Centrum Aachen, dat erop toeziet dat wij voldoen aan alle halaleisen. Een ander belangrijk 'detail' waaraan we bij de nieuwbouw gedacht hebben, is de inrichting van een ruimte waar medewerkers of halalcontroleurs zich in alle rust kunnen terugtrekken voor een gebed.”