nieuws

Barry Callebaut heeft beste kwaliteitsmanager

nieuws

Willy Geeraerts werd vrijdagavond door het Vlaams Centrum voor Kwaliteitszorg bekroond als kwaliteitsmanager van het jaar. De kwaliteitsmanager van de chocoladefabrikant Barry Callebaut zag de kwaliteitseisen voor chocolade almaar strenger worden de afgelopen 22 jaar. "De chocolade van vroeger geraak je vandaag aan de straatstenen niet kwijt. Per gram zaten er twintig keer meer kiemen in", klinkt het in De Tijd.

13 OKTOBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:39

Willy Geeraerts werd vrijdagavond door het Vlaams Centrum voor Kwaliteitszorg bekroond als kwaliteitsmanager van het jaar. De kwaliteitsmanager van de chocoladefabrikant Barry Callebaut zag de kwaliteitseisen voor chocolade almaar strenger worden de afgelopen 22 jaar. "De chocolade van vroeger geraak je vandaag aan de straatstenen niet kwijt. Per gram zaten er twintig keer meer kiemen in", klinkt het in De Tijd.

Barry Callebaut heeft wereldwijd een netwerk van een twintigtal kwaliteitsmanagers, die samen 40 productiesites controleren in 23 landen. "In Wieze produceert Callebaut ruim 260.000 ton chocolade per jaar. Dat is 750 gram per inwoner in Europa. Wij zijn theoretisch in staat alle Europeanen te vergiftigen", zegt Willy Geeraerts, die wereldwijd verantwoordelijk is voor de kwaliteitszorg. Maar zo'n vaart zal het niet lopen, want Barry Callebaut heeft robuuste kwaliteitssytemen ontwikkeld om problemen te vermijden. "Voor dringende zaken staat mijn mobiele telefoon altijd aan, ook 's nachts. Maar de keren dat ik uit mijn bed ben gebeld, kan ik op de vingers van een hand tellen".

U was een van de eerste kwaliteitsmanagers in België. *Willy Geeraerts:* De functie van kwaliteitsmanager was nieuw toen ik begon bij Barry Callebaut. De nieuwe eigenaar Klaus Jacobs besefte dat een transparant kwaliteitssysteem voor de hele groep de export van onze producten zou bevorderen. Klanten moesten de garantie krijgen dat hun recepten exact hetzelfde smaakten, waar ze ook bereid werden.

Callebaut haalde in 1990 een eerste ISO 9002-certificaat. Dat was een primeur in de voedingssector. Het werd ons in het begin niet door iedereen in dank afgenomen, want doordat wij onze lat hoger legden, moesten onze leveranciers dat ook doen. En daardoor voelden de concurrenten de druk om te volgen.

Is de kwaliteitszorg opvallend geëvolueerd in de 22 jaar dat u voor de chocoladefabrikant werkt? Onvoorstelbaar. Het aantal kiemen per gram chocolade is in die periode met een factor 20 gedaald. De chocolade die wij vroeger verkochten, geraak je vandaag aan de straatstenen niet kwijt. Nieuwe inzichten in de wetenschap hebben via wetgeving hun weg gevonden naar de voedingsindustrie. Maar de belangrijkste motor voor kwaliteitsverbetering zijn de klanten. Zij dagen onze kwaliteitsprocessen voortdurend uit doordat ze nieuwe dingen willen uitproberen.

Welke zijn vandaag de uitdagingen in kwaliteitszorg? Bij de voedselveiligheid zijn dat de allergenen. Dat zijn eiwitten die bij sommigen een overgevoelige reactie - een allergie - veroorzaken. Allergenen zitten onder meer in noten en melk, ingrediënten die een chocoladeproducent constant gebruikt. Het probleem is dat chocolade in een watervrije omgeving wordt gemaakt. Dat moet, omdat de stof die ervoor zorgt dat de chocolade vloeibaar wordt geen water verdraagt. Als je op een productielijn eerst melkchocolade of chocolade met notenpasta bereidt en vervolgens donkere chocolade, kan je niet garanderen dat er geen resten overblijven, want het is niet mogelijk de machines tussendoor met water te reinigen. Wie allergisch is aan melkchocolade kan dus een allergische reactie krijgen na het eten van donkere chocolade, tenzij we voorzorgsmaatregelen nemen. Vroeger kraaide daar geen haan naar, maar vandaag moeten we sporen van allergenen vermelden op de verpakking. De jongste jaren hebben we onze productielijnen zoveel mogelijk aangepast om sporen van allergenen te vermijden. Voor elk product een andere productielijn bouwen, is economisch onhaalbaar, maar je kan wel creatieve oplossingen zoeken, waardoor het grootste deel van de lijn ook gebruikt kan worden voor donkere chocolade. Een kwaliteitsmanager balanceert voortdurend tussen het ideale en het economisch haalbare.

Heeft de gezondheidshype zijn weg gevonden naar de chocolade-industrie? De volgende jaren zullen tal van nieuwe producten op de markt worden gebracht op basis van gezonde eigenschappen die van nature in een cacaoboon aanwezig zijn. Er zit veel toekomst in chocolade met een verminderd suikergehalte en met ingekapselde smaakstoffen en fruitpoeders. En ook de bio- en fairtradechocolade doen het goed, net zoals origine-chocolades, die vervaardigd zijn met bonen uit een bepaald land. Al die nieuwe trends en innovaties houden uitdagingen in voor de afdeling kwaliteitszorg.

Barry Callebaut beheerst het hele proces, van cacaoboon tot afgewerkt product. Dat maakt de job van kwaliteitsmanager wel erg ruim. Dat klopt. Een consument die elke dag een stuk chocolade eet, verwacht het hele jaar door hetzelfde te proeven. Het is mijn job ervoor te zorgen dat hij zich nooit moet afvragen of er iets mis is met zijn chocolade. Dat klinkt eenvoudig, maar het is het niet. De kwaliteit van de oogst van cacao verschilt van jaar tot jaar, melk smaakt anders naargelang de droogtechniek. De keten van cacaoboon naar afgewerkt product is lang, dus er kan op veel plaatsen iets fout gaan. Het komt erop aan elk beslissend punt te definiëren, zodat tussentijdse controles mogelijk zijn. Hoe sneller een probleem gedetecteerd wordt, hoe beter.
Geeft u eens een voorbeeld van een kwaliteitsprobleem waar u uw hoofd over hebt gebroken. Hardnekkig was de chocolade met rooksmaak. Een bepaalde variëteit cacaobonen geeft een rooksmaak als de bonen op een verkeerde manier gedroogd worden. Maar de cacaobonen komen van honderden kleine boeren. Elke boer oogst per jaar maximaal enkele honderden kilogram cacaobonen. Die worden verzameld door een inkoper of gaan naar een coöperatieve en daar worden ze doorverkocht aan ons. Natuurlijk test Barry Callebaut de kwaliteit van elke partij bonen. Maar het kan zijn dat er maar 1 van de 300 zakken een rooksmaak heeft en dat die bij steekproeven niet gestoken wordt. Als de gerookte bonen met de andere bonen vermalen worden, is het te laat. Dat is enkele keren voorgevallen, en daarom hebben we beslist elke zak en elk palet van die variëteit afzonderlijk te keuren.
Wat vindt u het leukst aan uw job? Kwaliteitszorg is niet de taak van één man of één team, maar van de hele organisatie. Dat maakt het extra boeiend. Bij Barry Callebaut heeft elke lokale kwaliteitsmanager een zitje in het directiecomité en ik rapporteer rechtstreeks aan de gedelegeerd bestuurder. Dat moet ook, want kwaliteitszorg interfereert met andere managementdomeinen, zoals ontwikkeling, productie, logistiek, personeelsmanagement. In elke functieomschrijving, zowel bij arbeiders als bij bedienden, staat uitdrukkelijk vermeld dat iedereen zijn steentje moet bijdragen aan kwaliteitsbewaking. Iedereen die hier werkt, kan zich opgeven als vrijwilliger voor smaakproeven in een panel. Op de site in Wieze alleen hebben 100 collega's een opleiding gekregen om te proeven, zowel grondstoffen als afgewerkte producten. Als we vermoeden dat er iets schort aan een partij witte chocolade, dan roepen wij meteen een panel bijeen dat gespecialiseerd is in witte chocolade.(KS)

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada