

- [Homepage](#)
- [Nieuws](#)
- Barry Callebaut heeft beste kwaliteitsmanager

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 vergiften", zegt Willy Geeraerts, die wereldwijd verantwoordelijk is voor de kwaliteitszorg. Maar zo'n vaart zal het niet lopen, want Barry Callebaut heeft robuuste kwaliteitssystemen 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 beseftte 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 vernalen 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)

## Gerelateerde artikels



nieuws

## [Negen landbouwers zetten bedrijf in de kijker via Boer Zoekt Bank-fietsroute](#)

gisteren



nieuws

## [Genomineerd voor BioVLAM: Samen op Dreef verenigt vijf bioboeren die samenwerken](#)

31 juli 2026



nieuws

## [Wetenschapper werkt aan drone die met laser op coloradokevers jaagt](#)

31 juli 2026



nieuws

## [Na hagel moet zelfpluk fruitoogst redden: "Aan deze appels scheelt niets, behalve hun uitzicht"](#)

30 juli 2026



Opinie

## [Opinie: De Kempen laten zich niet heruitvinden](#)

30 juli 2026



nieuws

## [Boerenprotesten tegen Nederlandse stikstofplannen: "Onze maat is vol"](#)

30 juli 2026



nieuws

## [Tuinbouwbedrijven investeren in eigen waterbuffer in de Itterbeekvallei: “Beter wapenen tegen droogte”](#)

30 juli 2026



nieuws

## [Boetes in de bus voor nabestaanden van overleden landbouwers. Volgens N-VA kan dat anders](#)

29 juli 2026



nieuws

## [Sommige maïsercelen mogelijk eind augustus al klaar voor de hakselaar](#)

28 juli 2026



nieuws

## [Inagro adviseert via BAM al 25 jaar melkveehouders: "Alsof het onze eigen koeien zijn"](#)

28 juli 2026



nieuws

## [Europese evaluatie bevat weinig lof voor Vlaamse nitraataanpak in 2020-2023](#)

27 juli 2026



nieuws

## [Premier De Wever bezoekt landbouwbeurs van Libramont: "Landbouw is een sector in crisis"](#)

27 juli 2026



nieuws

## [Nog 33.307 landbouwbedrijven in België: schaalvergroting houdt aan](#)

27 juli 2026

**VILT vzw**

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles  
[Contacteer ons](#)

## Contact

- M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)

## Menu

- [Steun ons](#)
- [Partners](#)
- [Opinie](#)
- [Wegwijs in de sector](#)

## Volg ons op:

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

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

- [Privacy\\_policy](#)
- [Copyright](#)
- [Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#) [Webdesign by Who Owns The Zebra](#)