



SNICK
EUROINGREDIENTS

Masters in Taste & Functionality

Rotterdam, 29 April 2015



Masters in Taste & Functionality



Historie Snick EuroIngredients

Founding by
Philippe Snick
Brugge



1993

Relocation to
Nijverheidsstraat
Brugge



1996

Relocation to
industrial area in
Beernem



2000

Acquisition
TEFCO ('1979) by
Acomo



2006



Acquisition of
SNICK by ACOMO

2009

Relocation to 'De
Leite' in
Ruddervoorde



2014

2015

April 2015
full integration of
TEFCO in
SNICK EuroIngredients

Ons kerngebied: de Benelux

Bevolking: 27,5 miljoen

Voedingsindustrie:

- Omzet: Euro 114 miljard
- Export: Euro 56 miljard
- Circa 230.000 banen
- Toegevoegde waarde circa Euro 20 miljard



Kerncijfers over de Benelux-voedingsindustrie

België

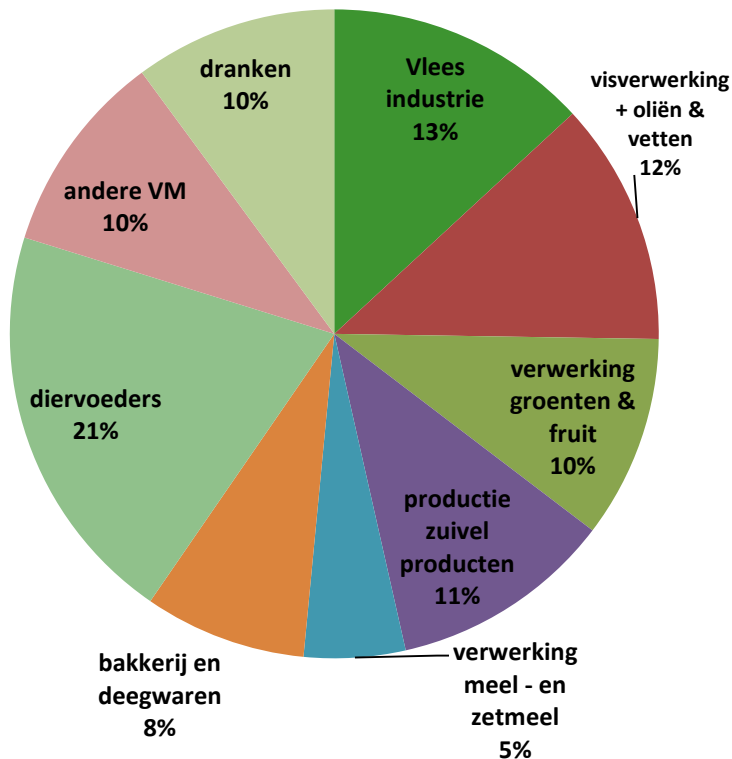
- 11 miljoen inwoners
- 4.500 bedrijven
- 73.000 banen (17,7%)
- Omzet: Euro 48 miljard
- Export: Euro 23 miljard
- Aantal supermarkten: 2.400
+ 1150 superettes
- Toegevoegde waarde: Euro 7,5 miljard

Nederland

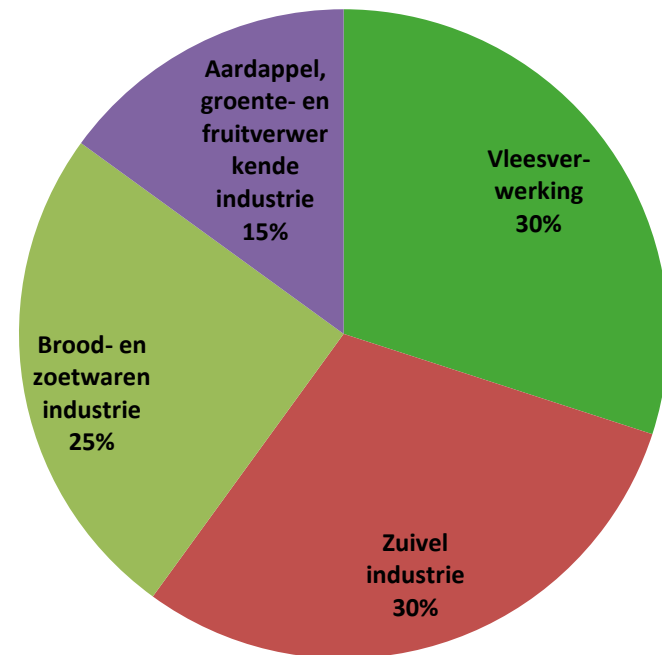
- 16,5 miljoen inwoners
- 5.700 bedrijven
- 157.000 banen (17,5%)
- Omzet: Euro 66 miljard
- Export: Euro 33 miljard
- Aantal supermarkten: 2.700
- Toegevoegde waarde: Euro 12 miljard

Kerncijfers over Benelux-voedingsindustrie

België



Nederland



Masters in *Taste & Functionality*

Taste

Grondstoffen en melanges die bijdragen aan de smaak van het consumentenproduct.

Voorbeeld:

- een champignon saus die stabiel moet zijn in het gebruik, altijd dezelfde kwaliteit en smaak heeft en die dus uit stabiele componenten w.o. champignonpoeder wordt geproduceerd
- het leveren van een vleesjus smaak

Functionaliteit

Grondstoffen en melanges die zorgen dat een saus kookvast en smeug is of een ham na koken nog sappig en snijdbaar is

Wat doen wij?

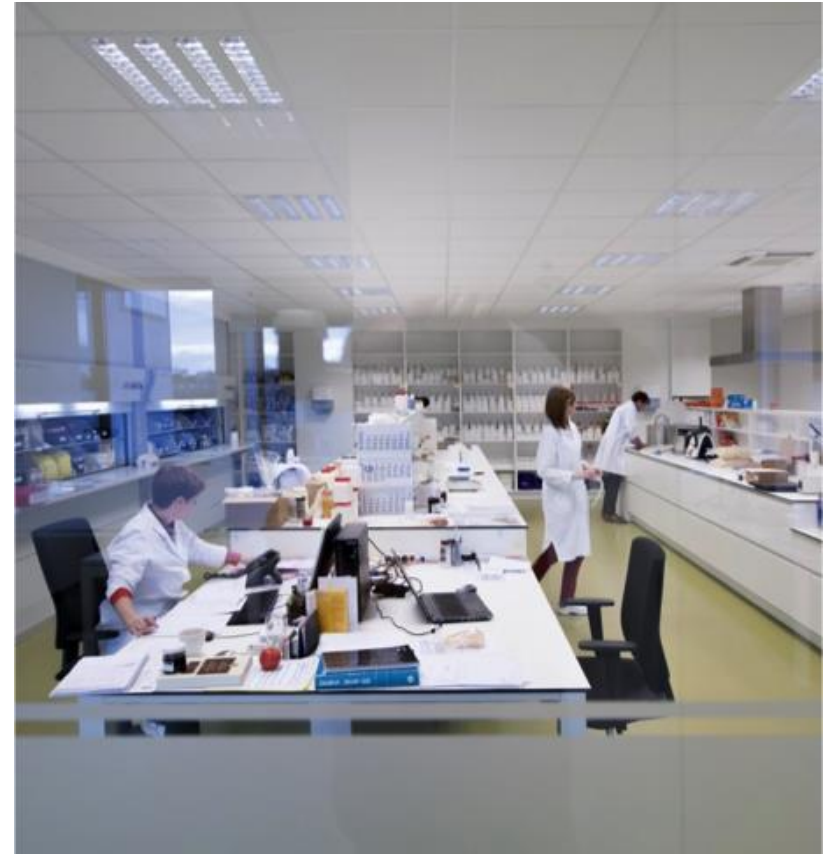
1. *Ontwikkelen en Produceren* van melanges voor consumentenproducten die door onze klanten worden geproduceerd
(nat, poeders, als pasta, vloeibaar, diepvries)
2. *Distribueren* van “single” ingrediënten op *exclusieve* basis
3. *Leveren van specialties* als grondstof voor producten

Volledig *ontwikkelen* van retailconcepten

Een voorbeeld:



Productontwikkeling en applicatie



Ons kwaliteitslaboratorium



Producers van melanges

Producers – mengen van ingrediënten tot een halffabricaat, zowel intern als met externe partners onder onze regie

Voorbeelden:

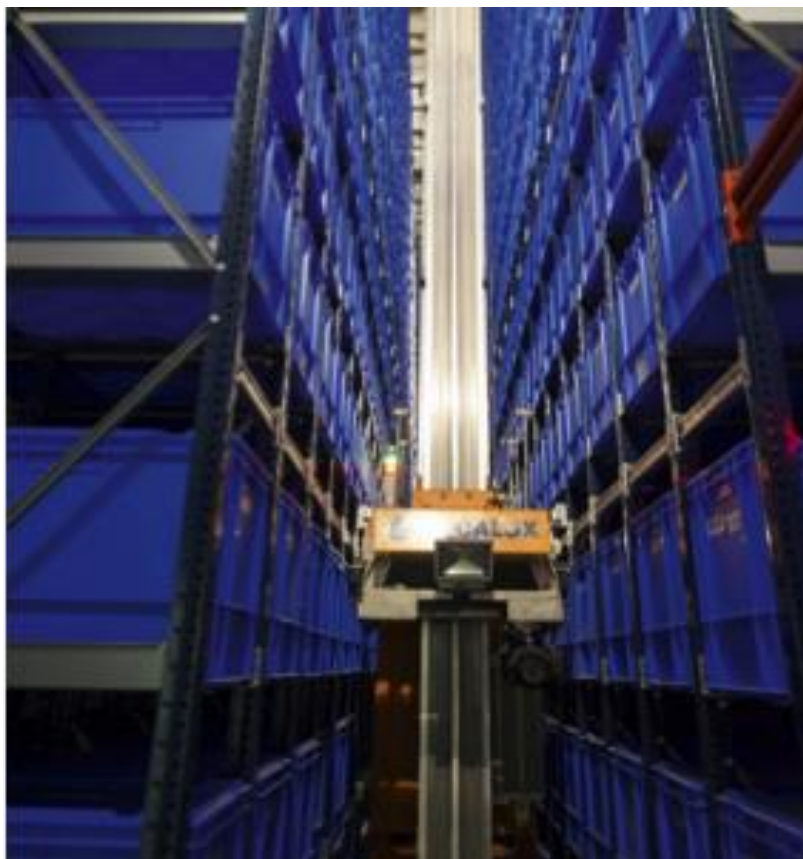
- vloeibaar: basis voor de Thaise oestersaus
- poeder: kruiden melanges voor chips of borrelnootjes
- pasta: geconcentreerde bouillonpasta voor de fonds
- diepvries: pesto pellets voor pizza's
- nat: marinades voor producten zoals BBQ-ribs



Masters in Taste & Functionality



Mengerij: capaciteit ca 3.000 mt



Distribueren van single ingredients

- zetmeel voor vla, snoepjes en sauzen
- pectine voor jams
- karamel voor cola's
- gistextracten voor bouillonblokjes
- soja saus poeder voor droge saté-mixen
- Arabische gom voor muesli bars
- mout voor brood
- zalmpoeder voor soesjes



Masters in Taste & Functionality



Distributie





Opslag en order picking

Warehouse management systeem

- scannen
- traceability
- gestuurde order picking
- verpakken
- palletiseren & kantelen
- 3.000 pallets



Leveren van specialties in consumentenproducten



in de guacamole dipsaus van AH



in de pinda-vrije satésaus

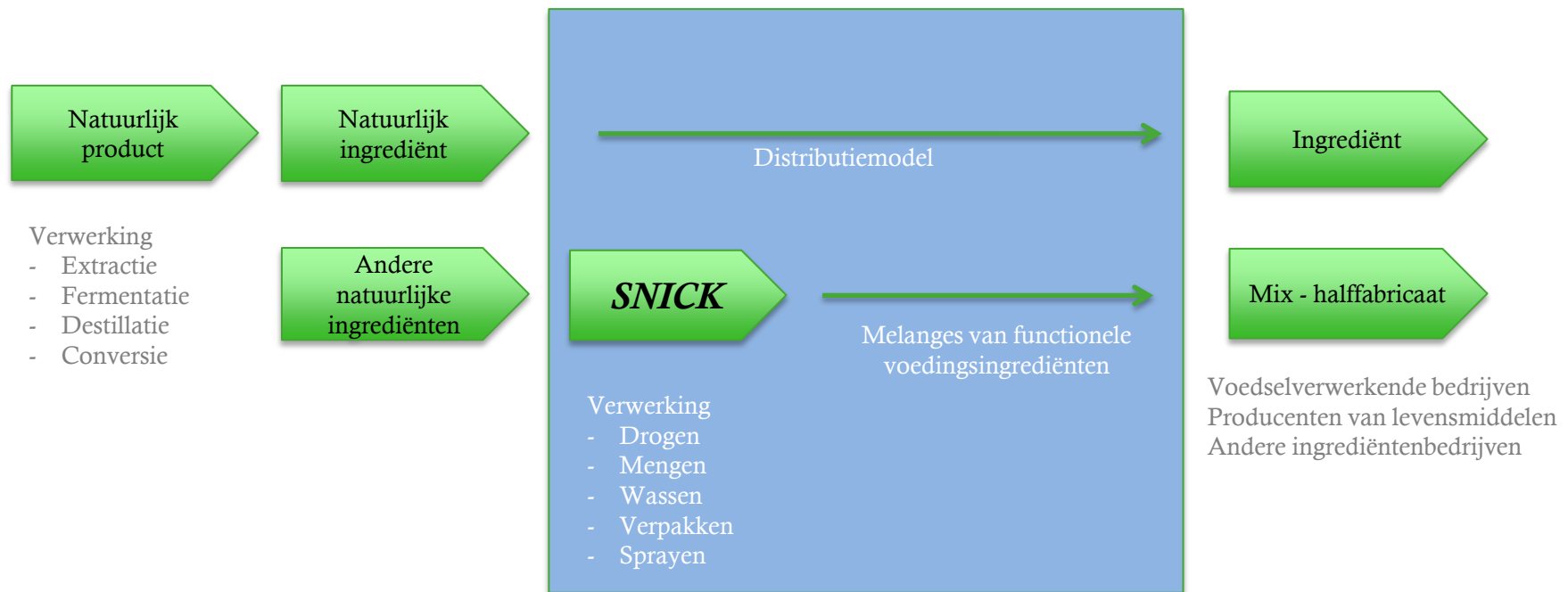


in hazelnoot-vrije chocopasta

Wie zijn onze afnemers?

- Algemeen: hele voedingsindustrie in de Benelux
- Producenten van onder andere:
 - kant en klare maaltijden
 - soepen
 - Sauzen
 - snacks
 - vleeswaren
 - bereide visproducten
 - kaasproducten
 - bakkerij, biscuits, gebak, koek, confectionary, sweets
 - dranken
 - ijs

Onze plaats in de waardeketen



Food safe - altijd: onze certificeringen



BE-BIO-02

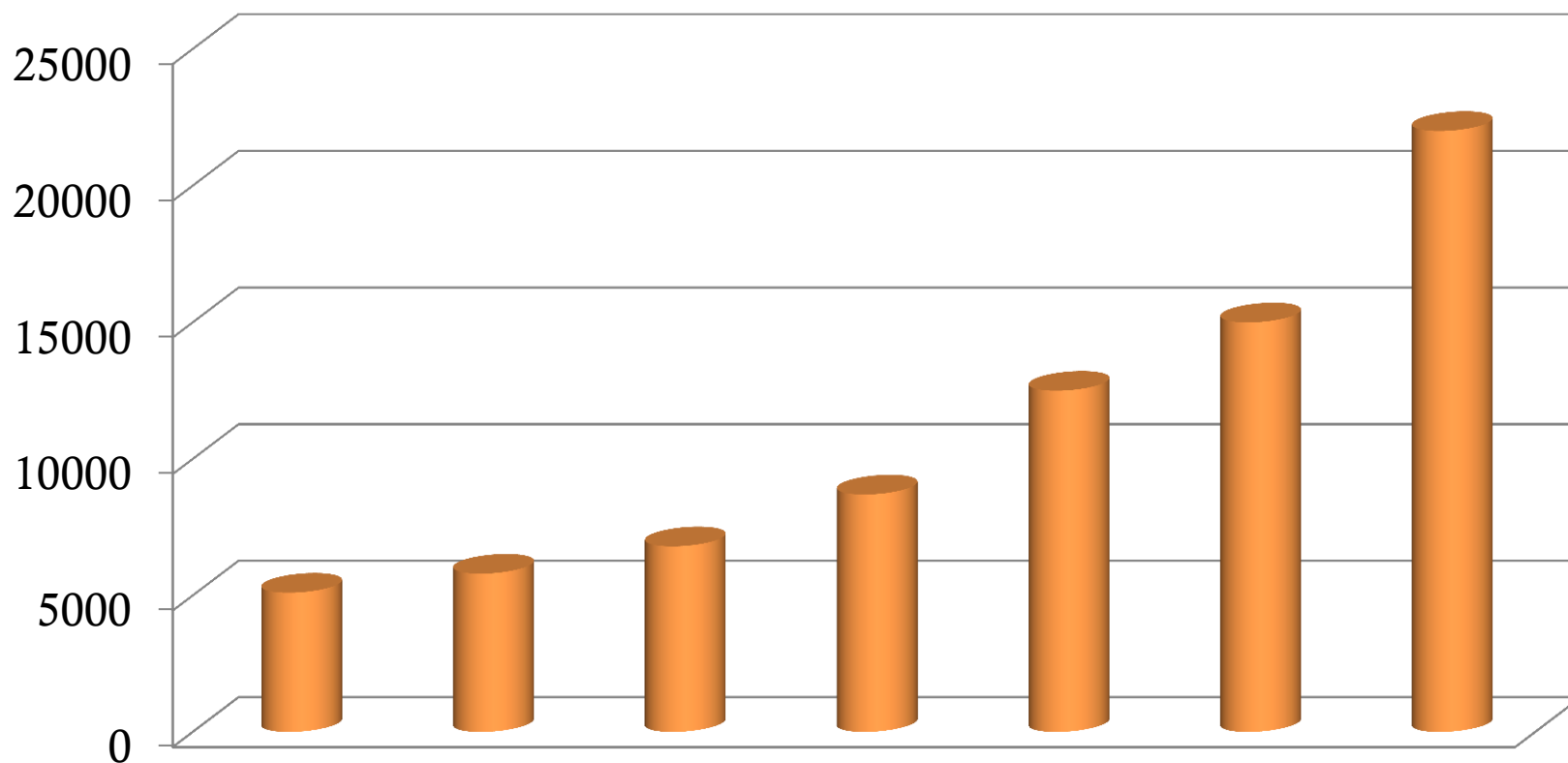


Enkele kerncijfers van SNICK

- omzet: € 24 miljoen inclusief € 8 miljoen Tefco na samengaan
- medewerkers: 28
- mengcapaciteit: circa 3.000 mt
- gemiddelde jaarlijkse omzetgroei laatste 5 jaren: 25%
- opslagcapaciteit: 3.000 pallets
- jaarvolume: 6.000 mt
- actieve klanten: 750
- grootste klant: < 5% van de omzet – goed gediversifieerd
- verhouding omzet België/Nederland – 50/50
- verhouding mengsels / distributie: 35-65



Omzetgroei SNICK 2008 – 2014 (in duizenden euros)



Doelstellingen voor de komende 5 jaar

- intensiveren van klantenbezoeken aan nieuwe locatie
- verder uitbouwen van partnerships met klanten en met leveranciers
- focus op eigen mengsels – meer toegevoegd waarde dus hogere marges: doel 50/50
- acquisities van exclusieve distributiecontracten voor
 - bakkerij ingrediënten
 - zoetwaren ingrediënten
 - dranken ingrediënten
 - zuivel ingrediënten
- bestuderen van kansen op de Franse en Duitse markt



Er is veel meer te vertellen...
stel gerust uw vragen?