

ACHTER DE SCHERMEN VAN MAYONAISEFABRIKANT **NATURA**

Mayo uit Tubeke

In een atelier in Tubeke maakt Natura ambachtelijke, natuurlijke sauzen. Van de 22 producten is de mayonaise, waar het in 1939 allemaal mee begon, nog altijd de ster van het gamma.

ELIEN HAENTJENS, FOTOGRAFIE WOUTER RAWOENS

- MADE IN -
BELGIUM





① INGREDIËNTEN

Bewaarmiddelen of voedingsadditieven komen er niet aan te pas. “Het belangrijkste ingrediënt is geraffineerde zonnebloemolie, goed voor 80 procent van de productie. In een week verwerken we een volledig vat van tien ton. De olie komt vooral uit Frankrijk, en voorlopig ook deels uit Polen en Oekraïne. Belgisch eigeel is goed voor 5 procent van de grondstoffen. Vanaf juni werken we met eieren van kippen in vrije uitloop. Dat zal niet veel aan de smaak veranderen, maar de kippen varen er wel bij. Voor onze mosterd doen we een beroep op Camps uit Ronse, dat ook

geen E-nummers toevoegt aan zijn producten”, vertelt CEO Arthus de Bousies.

② AFWEGEN

De ingrediënten worden afgewogen: 1,7 kilogram mosterd en 2,5 kilogram gezouten en gepasteuriseerd eigeel. Het mosterd en het eigeel verdwijnen in de deegkloppers, een soort gigantische keukenrobots. Dat vormt de basis voor 28 kilogram mayonaise. “Afhankelijk van de grondstoffen ziet het resultaat er anders uit. Zo drinken de kippen in de zomer meer water, waardoor het eigeel donkerder is en de mayonaise ook. Op andere momenten

is het eigeel, en daarmee de mayonaise, vloeibaarder”, zegt Arthus de Bousies.

③ KLOPPEN

Terwijl de kloppers de mosterd en het eigeel opkloppen, loopt geleidelijk 20 liter zonnebloemolie bij het mengsel. Na twintig minuten is de mayonaise klaar. “Vier van onze bakkerijkloppers dateren van 1970 en komen uit het oorspronkelijke bedrijf. Onlangs kochten we een vijfde aan. We zijn de enigen op de markt die met dat soort kloppers in plaats van schroeven werken. Het gaat wat trager, maar daaraan dankt onze mayonaise haar specifieke, ambachtelijke textuur. We

merken dat steeds meer mensen de industriële paden willen verlaten en op zoek zijn naar dit soort producten.”

④ AZIJN

Het enige ingrediënt dat nog ontbreekt, is de azijn. Die wordt manueel toegevoegd. Met die vier ingrediënten maakt de ploeg elke ochtend twee ton mayonaise. Die is zowel bestemd voor de horeca, voor de industrie als voor de eindconsument.

⑤ LOBBENPOMP

Voor de horeca biedt Natura een heel gamma verpakkingen aan, van de kleine capsules van veertig gram, die ge-

vuld worden door een speciaal daarvoor bestemde machine, tot de emmers van tien liter. “Vroeger vulden we die met de hand, maar nu hebben we daar een lobbenpomp voor. Die pompt de mayonaise in de emmers, waardoor we veel sneller en nauwkeuriger kunnen werken.”

⑥ VULLIJK

De mayonaise voor de eindconsument gaat in glazen potjes, waarvoor Natura over een vullijn beschikt. In de eerste fase vult de machine de potjes, daarna komt er op de zijkant en de bovenkant een etiket. Als laatste stap krijgt de bokaal een plastic verzegeling.

DE GROEI PAKT

De Tubeekse mayonaisefabrikant Natura telt een dozijn medewerkers, dubbel zoveel als bij de overname. CEO Arthus de Bousies nam Natura in 2012 over. Het bedrijf haalde toen 600.000 euro omzet. Dit jaar nam Natura het Nederlandse bedrijf Tons Mosterd over. Volgens de Franstalige zakenkrant L’Echo zal de verwachte omzet van 1,8 miljoen euro in 2018 daardoor verdubbelen tot 3,5 à 4 miljoen euro. In 2017 haalde de Waals-Brabantse kmo 1,5 miljoen euro omzet, waarvan 1 procent naar een goed doel gaat.

Philippe Vryghem begon in 1939 in zijn viswinkel in Vorst huisgemaakte ambachtelijke mayonaise te verkopen. In 1970 sloot de ondernemer zijn viswinkel om zich louter op de productie van mayonaise te concentreren. De belangrijkste klant was de retailer Colruyt Group, die de mayonaise nog altijd gebruikt voor zijn vleesbereidingen. In 1990 breidde kleindochter Arlette Vryghem het gamma uit met vinaigrettes. In 2014, twee jaar na de overname, verhuisde de nieuwe eigenaar en CEO het bedrijf naar Tubeke. Het oude atelier was te afgeleefd en te klein geworden voor het groeiverhaal dat met het aantreden van Arthus de Bousies begon.

“Vier jaar geleden deden we ook dat met de hand, maar de voorbije jaren hebben we stap voor stap geïnvesteerd in de machines. Daardoor kunnen we nu 5000 potten per dag verwerken.”

⑦ VOORRAAD

“Aangezien we geen bewaarmiddelen gebruiken, kunnen we producten maximaal twee tot drie weken op voorraad houden. Snel en flexibel kunnen schakelen is dus noodzakelijk. 25 procent van onze productie gaat naar de horeca, 15 procent naar de industrie en 60 procent naar supermarkten en delicatessenzaken in een tiental Europese landen.” ©