



Organic Flavour Company

## Kruidige export

●●●●● *Wie als missie heeft bij te dragen tot gezond en lekker leven, kan niet om het biologisch segment heen. Handel je in kruiden en specerijen dan is de wereld je toeleveringsgebied. Kortom, Organic Flavour Company B.V. (Veenendaal) is in meerdere opzichten internationaal goed bezig.*

Vroeger leidden kruiden en specerijen tot oorlogen, tegenwoordig is het een kwestie van diplomatiek overleg. Een hele verbetering, die een voorbeeldige samenwerking oplevert. De producten groeien overal, de kwaliteit en smaak varieert en wil je biologische kwaliteit afdwingen, dan heb je naast uitgebreide productkennis ook te maken met tal van richtlijnen en certificaten. Dat is niet gemakkelijk, wel zo avontuurlijk. Zo veel verschillende ingrediënten uit de hele wereld, 100% biologisch geteeld en verwerkt en dan een enorm assortiment producten b-to-b aan de mondiale markt leveren. En telkens op de hoogte blijven van de nieuwe trends onder mondiale consumenten om daar onmiddellijk op in te spelen. Want alleen dan bind je de afnemer aan je assortiment en blijf je de concurrentie een stap voor. Organic Flavour Company (OFC) oefent een intensieve controle op de producten uit. Ter plekke, daar waar de biologisch gecertificeerde kruiden, specerijen, groenten en thee conform de specificaties worden geteeld, gesneden en bewerkt, houdt het bedrijf oog op de procedures. Wanneer de producten Veenendaal bereiken, volgt de ingangscntrole op fysische eigenschappen. Een onafhankelijk laboratorium checkt de microbiële kwaliteit.

### Eigen merken

Vervolgens vinden al die ingrediënten hun weg naar een enorm assortiment producten. Enerzijds kant-en-klare verpakkingen voor de retail, onder eigen merknamen als Piramide, Marmello en Natural Temptation. De winkels met natuurvoeding in zowel Nederland als België zijn de afnemers en in die schappen zijn deze merken bekende verschijningen. Het assortiment wordt ook geleverd onder een gewenste merkidentiteit. De markt vraagt er om, de omzet is welkom en het private label zit de eigen afzet naar de Nederlandse en Belgische natuurvoedingswinkel niet in de weg. Ondanks de uitdagingen van andere markten richting oosten wil OFC zijn hand niet overspelen en beperkt momenteel de export van de eigen merken tot de Benelux. Op de vele malen grotere markt voor industriële toepassing zoekt OFC wel expansie. De bulk van de productie gaat als halffabricaten naar de mondiale voedingsindustrie om als onder andere

smaakmaker te worden toegevoegd aan producten in het segment kant-en-klaar. Wil je in deze markt succesvol meedoen dan moet je gecertificeerde kwaliteit op alle mogelijke manieren kunnen aanleveren. Van smaakmakers voor nieuwe producten tot aparte theesoorten voor een kieskeurige doelgroep. OFC werkt er aan geen 'nee' te hoeven verkopen en zoekt altijd een oplossing binnen de mondiaal erkende kwaliteitsnormen. Al moet er een speciale mix worden ontwikkeld.



### Productinnovatie

Het jarenlang ontwikkelen van nieuwe seasonings, melanges, pre-mixen en mengsels bezorgde OFC de ervaring met de recepturen voor eindeloos veel toepassingen. De mondiale consument proeft het werk van OFC terug in onder meer chips, kaas, thee, snacks, vlees, brood, soepen en sauzen. Dat aandeel in de voedselproductie overal ter wereld vraagt om kennis en handhaving van de internationale certificeringen. Wie voldoet aan de normen en richtlijnen van Demeter en EKO en zich houdt aan de voorschriften en eisen van BRC, Skal, Bio Suisse, NOP en Fairtrade weet zich verzekerd van de belangstelling van voldoende afnemers. En internationaal maatgevend zijn de EU-richtlijnen voor biologische producten, die OFC zich eigen maakt. Het bedrijf ziet in de veelvoud aan regels geen reden tot klagen. De ervaring leert dat wie zelf de hoogste en strengste kwaliteitseisen hanteert, automatisch aan alle eisen overal ter wereld voldoet. Zo eenvoudig is dat.

Voor meer informatie:  
[www.ofc.nl](http://www.ofc.nl)

