



“Jaarlijks maken we 2,5 miljoen kilo chocola!”

Chocolaterie Ickx 50 jaar bezig, waarvan 30 jaar in Essen

Smulde jij met de paasdagen van heerlijke chocolade? Kan je genieten van lekkere pralines? De kans bestaat dat die chocolade in Essen werd gemaakt. Chocolaterie Ickx bestaat 50 jaar en verdeelt al 30 jaar wereldwijd chocolade vanuit haar fabrieken in industriezone Rijkmaker en in het West-Vlaamse Vichte. “Jaarlijks maken we 2,5 miljoen kilo chocolade of anders gezegd 200 miljoen chocolaatjes”, onthult Ellen Huurman, marketing director en telg van de Nederlandse familie Huurman die in 2005 Chocolaterie Ickx overnam.

Gestart in Kapellen

“Clement Ickx startte in 1972 in de oude zuivelfabriek in Kapellen. Ed de Bruijn nam zijn zaak over en verhuisde ze in 1992 naar Essen. Vandaag zitten we nog steeds op die locatie, maar breidden we stelselmatig uit. In 2005 nam mijn vader, Bas Huurman, Chocolaterie Ickx over. Hij koos er bewust voor om de bekende merknaam niet aan te passen. Mijn broers Sjaak en Henk-Jan zitten ook in het bedrijf”, vertelt Ellen. “In 2016 namen we de dagelijkse leiding van vader over, maar hij volgt nog veel mee op. Net als ons moeder die zich ontfermt over de Art of Chocolate winkel in Rosada Outlet. We zijn een familiebedrijf pur sang”, vult Henk-Jan aan.

Derde generatie

“De derde generatie komt eraan, maar is nog jong. In onze familie volgen we de afspraak dat je eerst een vijftal jaar elders ervaring opdoet”, legt Ellen uit. “Na mijn studies International Business Administration werkte ik in grote bedrijven als Danone en Omega Pharma. In 2017 stapte ik mee in het familiebedrijf, omdat ik zag dat mijn broers het hier erg naar hun zin hadden. Ik stuur onder meer de afdelingen marketing en productontwikkeling aan. En ik

ben bezig met een eigen winkelconcept ‘Art of Chocolate’.”

Nieuwe trends

“We investeren veel in productontwikkeling. Daarbij zoeken we nieuwe trends en kijken we ook buiten de chocoladesector om inspiratie op te doen. Wij proberen smaken en uitzichten te vernieuwen, maar denken ook na over duurzame productieprocessen en verpakking. Nu exporteren we chocolade naar meer dan 45 landen, van Canada tot Australië en van Japan tot Brazilië, maar we blijven kijken naar nieuwe afzetmarkten.”

“Het maakt ons trots als je op zakenreis of vakantie bent aan de andere kant van de wereld en daar onze Essense chocolade ziet liggen.”

Sjaak Huurman

Belgische chocolade

“Belgische chocolade is wereldwijd populair. Het maakt ons trots als je op zakenreis of vakantie bent aan de andere kant van de wereld en daar onze chocolade uit Essen ziet liggen”, zegt Sjaak enthousiast. “We maken pralines die je een heel jaar door kan kopen bij lokale bakkers, gespecialiseerde chocoladewinkels of grote supermarkten. Het meest verkopen we in België, Nederland en het Verenigd Koninkrijk. Buiten Europa vallen onze pralines erg in de smaak in de Verenigde Staten. Daarnaast bieden we een ruim assortiment aan van seizoensgebonden producten zoals voor Sinterklaas, Valentijn of Pasen. En vergeet onze specialiteiten niet: chocolade cupcakes, donuts en taartpunten”, geeft Sjaak mee.





Afrikaanse cacao

"Onze ingrediënten halen we bij diverse leveranciers die voldoen aan hoge kwaliteitseisen. De basisgrondstof is vloeibare chocolade. Die halen we voornamelijk bij Barry Callebaut. Cacaobonen uit West-Afrika verwerken zij in België tot vloeibare chocolade waar wij mee aan de slag gaan. Dagelijks zijn we in Essen met 110 vaste medewerkers druk in de weer om chocolade te maken. Daarnaast werken we met uitzendkrachten, afhankelijk van de drukte."

'Chocolate smiles'

"Chocolade is ontzettend lekker, maar ook een fascinerend product. Weinig mensen kennen het lange proces van de cacaobomen tot het eindproduct waar ze zo van genieten. Wij willen bij zoveel mogelijk mensen een 'chocolate smile' opwekken. Dat is onze wereldwijde missie waar we met z'n allen hard aan werken", lacht Henk-Jan.

SEM Foundation

"Als familiebedrijf hebben wij ook aandacht voor de cacaoboeren die voor ons een belangrijke schakel vormen in het productieproces. Om hun levenskwaliteit te verbeteren, richtte onze

familie in 2016 de SEM Foundation op. Sem was het eerste kleinkind van Bas en Johanna Huurman en het zoontje van mijn broer Sjaak en zijn vrouw Wendy Verdult. Sem overleed in 2011 toen hij 19 maanden was. Uit die droevige gebeurtenis putten wij als familie ook kracht om samen mooie projecten te realiseren. We kijken continu rond waar we kunnen helpen. Zo steunden we een kinderopvang in Guatemala. Jonge kinderen hebben er nu een veilige plek om naartoe te gaan wanneer hun alleenstaande moeders werken en financieel voor hun gezin zorgen. Toen tijdens corona alles dicht was in Guatemala (ook de kinderopvang) hebben we deze gezinnen ondersteund met voedselpakketten om ze te voorzien van gezonde voeding", schetst Ellen het werk van de SEM Foundation.

Passie voor chocolade

"Heb jij een passie voor chocolade en ben je op zoek naar een nieuwe uitdaging? Of ken jij iemand die in ons bedrijf zou passen? Weet dan dat we bij Chocolaterie Ickx in Essen steeds op zoek zijn naar nieuw talent om ons team te versterken. Maak je bekend via jobs@choc-ickx.be", geeft Ellen Huurman van Chocolaterie Ickx nog mee.

KORT

Op pad met de rolstoelfiets



De temperaturen zijn wat aangener en dus kan je bij Toerisme Essen opnieuw gratis gebruik maken van de rolstoelfiets. De fiets heeft elektrische ondersteuning zodat je als fietser met weinig inspanning toch een grote tocht kan maken. Reserveer minstens 3 dagen op voorhand via info@vrvessen.be of bel naar **03 677 19 91**. Tip: combineer de fietstocht met het arrangement 'Lekker Fietsen' (zie pagina 19)!

Met je peuter of baby naar de bib op 18 mei

In het teken van de Week van de Groeilamp ontvangt de bib tussen 10.00 en 12.00 uur jonge ouders met baby's en peuters. Ouders kunnen er (bij)kletsen en ervaringen uitwisselen. Baby's en peuters kunnen er spelen en zich laten voorlezen. Met dit initiatief wil de bib de taalontwikkeling bij de allerkleinsten stimuleren. Het is gratis en zonder inschrijven.



© NAPPY VIA PEKELS

Sportkampioenen gezocht!

Ben jij of ken jij een sportkampioen in Essen? Misschien is jouw buurvrouw wel een judokampioene of blinkt je nonkel uit in paardrijden? Op **vrijdag 17 juni** huldigen we onze winnaars in GC zaal Rex. De sporters krijgen een receptie met attentie. Stuur kandidaturen naar sport@essen.be of bel naar **03 670 01 56**, ten laatste op 20 mei.

