



FERRERO ARDENNES, EEN PERFORMANTE PRODUCTIEVESTIGING OP 77.000 M²

Sind 27 jaar baat Ferrero een productiesite uit in Aarlen. Van de 21 fabrieken die de Groep in haar bezit heeft, komt die in Aarlen qua afmetingen en volume op de vierde plaats.

In 1989, toen de crisis in de staalindustrie bijzonder negatieve gevolgen had voor de werkgelegenheid in het zuiden van het land, werd Ferrero met veel enthousiasme ontvangen als grote nieuwe banenschepper. Vergeleken met de lokale activiteiten in de staal- en textielindustrie zagen de jobs bij Ferrero er heel anders uit: chocoladeproducten maken volgens een productieproces dat voldoet aan strenge kwaliteitsnormen, die in de loop der jaren ook de nodige keurmerken hebben gekregen: ISO 9001 (huidige norm)¹, ISO 14001 (huidige norm)², FCA (Food Chain Alliance)³, IFS (huidige norm)⁴, Autocontrolegids Choprabisco⁵, RSPO SG⁶.

De fabriek in Aarlen breidde razendsnel uit. Bij de opening voorzag de overeenkomst met het Waalse gewest in 110 nieuwe banen; dat aantal werd al snel opgetrokken naar 300, en inmiddels is de fabriek goed voor 1000 jobs in het hoogseizoen, rond Pasen en Kerstmis.

Daarnaast leidt de bloeiende activiteit van Ferrero Ardennes tot nog meer werkgelegenheid in de hele regio. De fabriek maakt immers gebruik van een uitgebreid netwerk van leveranciers, externe bedrijven en beschutte werkplaatsen, samen goed voor ongeveer 800 extra werkplaatsen (logistiek, verpakking, opslag, transport enz.).

¹ ISO 9001 huidige norm: Kwaliteitsmanagementsysteem (KMS). Kwaliteitsnorm voor kwaliteitsmanagementsystemen, die eisen stelt aan de opzet van een systeem voor kwaliteitsmanagement.

² ISO 14001 huidige norm: Milieumanagementsysteem (MMS). Kwaliteitsnorm voor milieumanagement. Dit betreft alle maatregelen en middelen die de onderneming inzet om de invloed van haar activiteit op het milieu te beperken (lawaai, lucht, water, bodem, verpakking en afval).

³ FCA (Food Chain Alliance): controlesysteem dat de basiskwaliteit van de grondstoffen bestemd voor dierenvoeder garandeert.

⁴ IFS: International Food Standard. Auditnorm voor de veiligheid van de consument en van voedingsproducten.

⁵ Autocontrolegids Choprabisco (ACS): Gids 022 huidige norm. Gids die focust op de veiligheid van de consument, in het bijzonder in de sector chocolade, pralines, koekjes, suikergoed en ontbijtproducten.

⁶ RSPO SG: Roundtable on Sustainable Palm Oil Segregation. Specifieke certificatie voor palmolie.



Niet alleen de werkgelegenheid volgt die groeiende trend. In 27 jaar tijd is de fabriek zelf voortdurend blijven groeien en moderniseren dankzij een aantal omvangrijke investeringsgolven: 55 miljoen euro tussen 2005 en 2012. De vestiging telt momenteel 7 productielijnen en noteerde een recordvolume van 37.800 ton in het boekjaar 2014/2015, wat een groei met 8% betekende in vergelijking met het voorgaande boekjaar.

De vestiging in Aarlen maakt hoofdzakelijk KINDER SURPRISE® en RAFFAELLO®, en naargelang het seizoen ook KINDER SCHOKO-EIER®. De fabriek is bovendien de enige producent van KINDER SCHOKO-BONS® voor de hele Groep! Slechts 4% van die producten is bestemd voor de plaatselijke markt, al de rest wordt uitgevoerd naar 45 verschillende landen wereldwijd.

De productiecijfers zijn indrukwekkend:

- KINDER SCHOKO-BONS®: bijna 18 miljoen/dag
- KINDER SURPRISE®: 2 miljoen/dag
- RAFFAELLO®: 4 miljoen/dag