



Bloesems & bijen bij Fruitsnacks



De lente, het seizoen van de bloesems en de bijtjes! Bij Fruitsnacks is dit een periode van aangename drukte! Er is heel wat beestig bezoek in onze boomgaarden en ook de bloesems keren elk jaar terug.

bij Fruitsnacks 54 bijenkasten en één groot bijenhotel.

Natuurlijke bestuiving

De bijen nemen hun intrek in ons bijenhotel. Wij heten de bijen van harte welkom want zij zorgen voor de bestuiving van onze bloesems. Elk jaar brengt onze vaste imker zijn honingbijen naar onze boomgaard. Naast de honingbij is ook de metselbij het hele jaar door een vaste bezoeker van onze boomgaard. Voor deze wilde bijen plaatsen we nestkasten. In totaal staan er

Bloesems & bevruchting

In april staan onze perenbomen eerst in bloei, iets later volgen de appelbomen. Wist je dat een fruitboom vreemd stuifmeel nodig heeft voor de bevruchting? Daarom staat er om de tien bomen een ander ras dat zorgt voor vreemd stuifmeel. De bijen verzamelen het stuifmeel van de stuifmeeldraden en brengen dit stuifmeel op de stamper aan de binnenkant van de bloem. Er is ook windbestuiving, maar het grootste deel hebben we te danken aan alle insecten in de boomgaard.

In maart 2020 besloot Roel, de zoon van Karel en Heidi om mee in het bedrijf te stappen. Dit jaar mochten we dan ook vieren dat Roel officieel één jaar meedraait als medezaakvoerder van Fruitsnacks. Een jaar dat anders liep dan verwacht, maar de ambities en zin voor het ondernemen blijven groot. De coronacrisis zorgde meteen voor een grote uitdaging. Het volledige interview over het eerste jaar van Roel als medezaakvoerder van Fruitsnacks kan je lezen in onze blog!

jaren geleden werd het eerste zaadje geplant voor Fruitsnacks, toen de vorige generaties startten met fruitteelt. De oorsprong van het fruitbedrijf ligt bij Louis Paesmans, die begin 1900 startte met de eerste fruitstam van de streek. In 2021 breekt een nieuw tijdperk aan! Naast nieuwe aanwervingen en de groei van het Fruitsnacks-team zijn we ook gestart met een nieuwbouw. Deze nieuwbouw zal zowel een productieruimte bevatten als nieuwe frigo's om het fruit te bewaren. Ook het administratieve team verhuist naar gloednieuwe kantoren!

Duurzaamheid is bij Fruitsnacks zeer belangrijk. Dit trekken we ook door naar de keuzes die we moesten maken voor onze nieuwbouw. Zo zal het gebouw voorzien zijn van zonnepanelen én plaatsen we een windmolen. Ook voor de frigo's kiezen we voor een efficiëntere koeling. Voor de kantoren hebben we de focus gelegd op ergonomische keuzes. Zo komen er in alle kantoren staanbureaus om de fysieke gezondheid van onze medewerkers te bevorderen. De fruitmanden krijgen natuurlijk ook een prominente plaats zodat iedereen dat gezonde tussendoortje binnen handbereik heeft.

Fruitsnacks is en blijft een familiebedrijf met veel ambities. Naast de Belgische markt hoopt Fruitsnacks binnenkort de eerste stappen te zetten in Duitsland. Opnieuw kiezen we dan voor een lokaal en familiaal verhaal. We hebben een samenwerking opgezet met een jonge Duitse boer die dezelfde waarden uitdraagt. We kijken dan ook enorm uit naar de internationale stappen die Fruitsnacks in de toekomst zal zetten!.

De toekomst van Fruitsnacks



Nog op zoek naar een origineel gadget om aan je medewerkers te geven? Logofruit is het ideale originele, kleine en gezonde geschenkje voor jouw medewerkers!

Laat een appel of peer bedrukken met een logo of tekst naar keuze. Logofruit kan je gebruiken voor elke mogelijke gelegenheid: van een verjaardag tot het behalen van een mijlpaal in je onderneming.

Wij geven je alle voordelen van Logofruit op een rijtje:

- 👍 Origineel en onvergetelijk
- 👍 Ecologisch en zero-waste
- 👍 100% eetbare pasta



Logofruit
in/de kijker



De banaan, de topfavoriet!

De topfavoriet onder het fruit, zowel thuis als op het werk, dat is de banaan. Niet verwonderlijk, als je weet dat ze bomvol mineralen en vitaminen zitten.

Goede eigenschappen van de banaan

Een banaan is lekker én bevat heel wat vitaminen, zoals vitamine B3, B6, A en C. Je kan heel wat voordelen halen uit het eten van bananen. De snelle suikers in een banaan maken van deze fruitsoort een ideaal tussendoortje voor sporters, maar ook op kantoor als powersnack. Een ander voordeel is de hoge dosis aan vezels, die zorgt voor een goede spijsvertering. Nog een weetje: bananen maken je gelukkig! Ze bevatten namelijk serotonine, dat werkt als natuurlijk antidepressivum. Naast een gezonde medewerker is een gelukkige medewerker goud waard!

Waarom wordt een banaan bruin?

Het grootste nadeel volgens velen is dat een banaan zo snel bruin wordt. Er zijn verschillende redenen waarom je banaan er na een tijdje niet meer zo fris uitziet. Een eerste reden is door blutsing. Een te bruine banaan ziet er volgens jou vast niet meer zo smakelijk uit. Een banaan bevat bepaalde enzymen, die elk in hun eigen compartiment

zitten. Wanneer de banaan beschadigd geraakt, gaan de cellen stuk en gaat de inhoud van beide compartimenten zich mengen. In combinatie met zuurstof gaat hier een soort reactie ontstaan waardoor de banaan verkleurt.

Een tweede reden waarom een banaan bruin wordt is door ouderdom. Een banaan laat je meestal nog 1 à 2 dagen rijpen in de fruitmand tot ze geel en zacht zijn. Voordat de banaan in je fruitmand ligt, legt deze natuurlijk een hele weg af. Een banaan wordt helemaal groen, onrijp en keihard geplukt. Tijdens het transport liggen gekoelde scheepsladingen vol met bananen. Ze worden dan behandeld met ethyleengas om het rijpingsproces te versnellen. Ethyleen wordt ook natuurlijk geproduceerd door de banaan om de rijping te versnellen. Eigenlijk is de bruinkleuring hier hetzelfde als bij beschadiging, maar is de oorzaak nu veroudering. Een banaan die van de plant gehaald is, wordt plots afgesneden van zijn voeding. Bijgevolg gaat hij stilaan 'afsterven'. De bruine plekken die je ziet, zijn niets anders dan oppervlaktes waarvan de individuele cellen dood zijn.

De keuze tussen een gele of een groene banaan hangt af van je persoonlijke voorkeur. Hoe rijper, hoe zoeter de banaan. Een rijpere banaan met bruine vlekken is helemaal niet slecht en kan je nog perfect eten.



Bananenmousse met speculaas

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 bananen
- 3 blaadjes gelatine
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eieren
- 2 eetlepels suiker
- 3 eetlepels advocaat
- 150 ml room (om op te kloppen tot slagroom)
- 5 speculaasjes

Bereidingswijze:

1. Leg de drie gelatineblaadjes in koud water en laat ze weken.
2. Neem de bananen en prak of mix ze tot een glad geheel.
3. Neem de eieren en scheidt het eiwit van de dooiers. Voeg de 2 eetlepels suiker toe aan de eidooiers en klop het even op.

4. Breng een scheutje water aan de kook, haal de kookpot van het vuur af en voeg 3 blaadjes uitgeknepen gelatine toe aan het warme water.
5. Meng de bananen met de opgeloste gelatineblaadjes, advocaat en de opgeklopte eidooiers.
6. Klop de room op tot slagroom.
7. Spatel de slagroom voorzichtig onder het mengsel.
8. Klop de eiwitten en het vanillesuiker op tot een stevige mousse.
9. Meng het eiwit en het mengsel voorzichtig samen met een spatel tot één geheel.
10. Tijd om te dressereren! Neem kleine glazen potjes en wissel een laagje verkruimelde speculaas af met de bananenmousse. Je kan het geheel nog afwerken door een paar schijfjes banaan toe te voegen. Laat de mousse opstijven in de koelkast voor een paar uur.

Het Fruitsnacks-team breidt uit!

De afgelopen maanden mochten we heel wat nieuwe gezichten verwelkomen bij Fruitsnacks.

Brett is onze nieuwe marketeer. Kort daarna kwam Chantal bij ons team als onze verkoopmedewerkster. In samenwerking met onze kersverse sales en marketing manager Doménica zullen zij van Fruitsnacks mee een succesverhaal maken. Last but not least hebben we ook een Chief Happiness Officer... op vier pootjes, Billie!

Je kan je dus in de toekomst verwachten aan leuke acties en een blik achter de schermen via onze sociale media met nog meer foto's en video's dan vroeger!

Billie
Chief Happiness Officer



Brett Vangramberen
Marketeer

Chantal Vermeersch
Medewerker verkoop

Doménica van Hees
Sales en marketing manager

