



Let's go bananas this year!



Terugblik op een bewogen jaar en vol goesting op naar 2022!

Het Klokhuis!

2021, het was ons het jaartje wel... We gaan geen open deuren meer intrappen, het was zoals voor veel ondernemers gewoon echt moeilijk.

Toch is het voor de Fruitsnacks-familie geen jaar geweest om snel te vergeten, 2021 laat ons vooral achter met een ontzettend gevoel van dankbaarheid.

Dankbaarheid, eerst en vooral, naar onze trouwe klanten. Sommigen konden we door aanhoudende lockdown meer dan anderhalf jaar niet servicen, en sommigen slechts gedeeltelijk. Toch schonken zij massaal ons familiebedrijf weer het volste vertrouwen en dat doet enorm deugd! Het geeft vleugels dat we door hun steun dit lastig jaar met toekomstperspectief kunnen afsluiten!

Ook zijn we geweldig dankbaar naar het Fruitsnacks-team toe. Wij stonden en staan er nog steeds van versteld welke weerbaarheid en optimisme zij aan de dag hebben gelegd. Steeds stonden zij klaar om voor elkaar en onze klanten door het vuur te gaan en elke dag bouwden zij weer aan de fundamenten van het bedrijf.

Om maar een paar van hun verwezenlijkingen te noemen: uitrol van ons concept naar de Duitse markt, een nieuwe markt met de Fruitsnacks-soep, uitbouw van het ERP-systeem, intrede van een vernieuwde productielijn en een mooie groei van het klantenbestand.

Ook in 2021 heeft onze familie zich ingezet voor anderen, onze goede doelen die we elk jaar met veel plezier een hart onder de riem steken. Onze plukdag in het wensbos kon dit jaar op afspraak doorgaan, geen groot feest zoals vroeger. De lachende gezichtjes van de Make-A-Wish®-kinderen, die behoren opnieuw tot de hoogtepunten van het afgelopen jaar.

Dat geeft ons alleen maar goesting om in 2022 weer te gaan knallen! Met een versterkte basis, team en vanuit een spiksplinter-nieuwe hal en kantorencomplex, gaan we opnieuw volop voor groei!

Karel, Heidi en Roel

Werken in de boomgaard, ook in de winter.

Na de oogst in september en oktober liggen de werken in de boomgaard niet stil. We starten namelijk met de snoei van de appel- en perenbomen. Meer specifiek gaat het om het vormsnoeien van de bomen.

Wanneer snoeien we?

In de winter en in het vroege voorjaar snoeien we de appel- en perenbomen en dat voor ze in bloei staan. De bloeiperiode loopt van midden april tot begin mei. Afhankelijk van de weersomstandigheden kan de bloesemperiode iets vroeger of later starten. Het is belangrijk dat alle snoeiwerken klaar zijn voordat de perenbomen de eerste bloesems vertonen. Anders verliest de boom meteen te veel energie.

Laat de zon maar schijnen!

Een voorwaarde voor sterke bloemknoppen is dat de boom genoeg zonlicht kan opvangen. Hiervoor moeten we ervoor zorgen dat de boom een open vorm aanhoudt. Sterke bloemknoppen zullen zorgen voor mooie en dikke vruchten. Een boom die goed gesnoeid is en dus veel zonlicht kan opvangen, is daarnaast ook minder vatbaar voor ziekten en plagen.

De fruitboom ontleed

Een fruitboom kan je op het eerste zicht in drie stukken opdelen.

1. De bovenkant of de top van de fruitboom
2. Het midden
3. De onderkant of het gestel

Het gestel van onze fruitboom moet zorgen voor een sterke

basis en bestaat uit zo'n 4 à 5 zware takken. Daarna volgt een meter met geen of heel kort vruchthout dat korte scheutjes met een bloemknop zal bevatten. Op deze manier kan er nog genoeg zonlicht aan de gesteltakken.

In het midden laten we takken staan volgens het 1-2-3 snoei-principe. Dat zijn:

- Éénjarige scheuten, die zullen nog verder uitgroeien dus hierbij knippen we een topje af zodat ze verder aansterken.
- Tweejarige vruchttakken die zijdelings bloemknoppen geven. Deze knippen we terug tot 4 à 5 bloemknoppen.
- Drie- of vierjarig hout, dat is al verzwakt of afgedragen en verwijderen we uit de boom. We geven liever jongere scheuten de kans die voor grotere vruchten zorgen.

De top van de boom, die behouden we elk jaar graag op dezelfde hoogte. Zie het al een kappersbeurt waarbij je liefst die vertrouwde lengte wilt aanhouden.

Wat daarna?

Binnenkort beschermen we onze perenbomen opnieuw met een wit laagje natuurlijke klei, kaolin tegen de perenbladvlo. We kijken ook uit naar de komst van de bijen die onze imker Julien elk jaar komt plaatsen in de boomgaard. Deze nuttige bestjes zorgen voor de bestuiving van de bloesems in onze boomgaard.



Fruitsnacks wordt een beetje groter!

Fruitsnacks verwelkomt opnieuw heel wat bedrijven in de Fruitsnacks-familie, want sinds januari behartigen wij de fruitleveringen van VitaminenExpress en 5 Healthy Days verder. We zetten het nieuwe jaar dus trots in met de verdere groei van ons bedrijf.

5 Healthy Days klinkt voor de ondernemers in Nieuwerkerken misschien wel bekend in de oren, want het zijn bijna onze burens. Het familiebedrijf van Arwen Droogmans en Heidi Bangels zag in Fruitsnacks een ideale opvolger van hun

klantenbestand. Zij besloten met ons aan tafel te zitten door hun fulltime jobs, de fors gestegen prijzen en de noodzaak om te investeren en waren vastberaden om de ideale oplossing voor hun klanten te vinden. Arwen, die blijft nog een tijdje beschikbaar voor Fruitsnacks om voor een succesvolle overdracht te zorgen.

Met het klantenbestand van VitaminenExpress zetten we nu ook voet in Nederland. We blijven samenwerken met zaakvoerder Paul Simons! SBR Express zal namelijk instaan voor onze fruitleveringen in Nederland en Duitsland. Een partner waar wij het volle vertrouwen in hebben om het fruit bij jou te leveren.

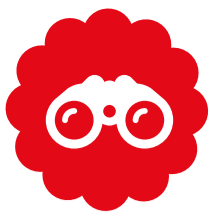
Een gezonde werkplek creëren door fruit op het werk te

leveren, dat willen we bij zoveel mogelijk bedrijven doen en dat in binnen- en buitenland. Deze samenwerkingen doen Fruitsnacks dus weer een beetje groeien en maken onze ambities mee waar.



VitaminenExpress
Get Fuelled Up!

5 healthy days
Passion for fruit



Fruit in de kijker: de granaatappel

Hoe moet je een granaatappel ontpitten?

Dat een granaatappel gezond is en boordevol antioxidanten zit, weet je waarschijnlijk al. Maar hoe ontpit je zo'n vrucht nu het best zonder een knoeiboel te maken van de koffiehoek of de keuken op het werk? Natuurlijk wil je ook weten hoe je kan genieten van de granaatappelpitten zonder die bittere vliesjes. Wij geven je hier twee methoden om een granaatappel te ontpitten!

Methode 1

1. Neem een groot mes en snijd de hoed van de granaatappel af.
2. Maak inkepingen aan de zijkant van de vrucht op verschillende plaatsen.
3. Nu kan je je granaatappel mooi openbreken.
4. Neem een kom en draai de granaatappel erboven om.
5. Neem een lepel en klop op de achterkant van de granaatappel. Nu zullen de pitjes in de kom vallen.
6. Smullen maar!

Methode 2

1. Snijd de granaatappel in vier.
2. Neem een kom water en leg de stukken granaatappel erin.
3. Nu kan je met je vingers de pitjes makkelijk verwijderen en de bittere vliesjes zullen bovenaan in het water drijven.
4. Giet de vliesjes weg en vang de rest van de granaatappelpitten op in een zeef.
5. Plaats de granaatappelpitten in een kom of gebruik ze meteen in een gerecht zoals een frisse salade tijdens je pauze.



In the mix: fruitsap van granaatappel, sinaasappel en pomelmoes door onze verkoopmedewerkster Chantal!

Het recept voor deze editie van onze Fruzette is er een dankzij onze verkoopmedewerkster Chantal! Bedankt voor de lekkere tip.

Is het bij jou op het werk altijd haasten naar de fruitmand om die specialere fruitsoort te kunnen bemachtigen? Dankzij Chantal hebben wij een lekker recept voor fruitsap met een mix van fruitsoorten die je in de fruitmand kan vinden!

Welke fruitsoorten heb je nodig? De granaatappel, de pomelmoes en een aantal sinaasappels.
Benodigheden: een mes, een fruitpers, een zeef én een aantal glazen zodat je je collega's kan trakteren

Bereiding:

1. Neem de sinaasappels en snijd deze doormidden.
2. Pers de sinaasappels uit met de fruitpers.
3. Snijd daarna de pomelmoes doormidden.
4. Pers de pomelmoes uit.

5. Houd het sap van de sinaasappels en de pomelmoes apart.
6. Neem nu de granaatappel en snijd deze doormidden.
7. Ook de granaatappel kan je gewoon uitpersen zoals een citrusvrucht. Het klinkt eerst wat raar, maar je zal mooi rood en vitaminerijk sap overhouden.
8. Het sap van de granaatappel, dat haal je best door een zeef zodat je geen bittere vliesjes mee in je fruitsap hebt.
9. Voeg nu het granaatappelsap toe aan het sap van de sinaasappels en pomelmoes.
10. Giet voor elke collega en jezelf een lekker glas fruitsap uit! Geniet ervan!

Heb je zelf een leuk fruitrecept voor ons? Laat het ons zeker weten via onze socials of door een mail te sturen naar fruit@fruitsnacks.be!



WIN!

Win jij op het werk de race naar de fruitmand om je favoriete fruitsoort te kunnen bemachtigen? Wel, wij zijn benieuwd hoe het daar bij jou verloopt!

Ontdek hier hoe jij een lekkere Fruittap kan winnen met je race naar de fruitmand:

- Neem een foto waar je fruitmand op het werk staat en wat er nog te bemachtigen valt als jij aankomt.
- Deel de foto op Instagram of Facebook en tag Fruitsnacks zodat wij de foto zeker zien!
- Vermeld bij de foto welke fruitsoort jij hebt kunnen bemachtigen en waar je net werkt.

Wij selecteren vijf winnaars die we contacteren en een lekkere Fruittap mogen verwachten!



Tijd voor een teamupdate!

Ja hoor, ook in deze editie moeten we je op de hoogte stellen van onze teamwijzigingen. An ging haar dromen achterna om leerkracht te worden en wij verwelcomden Lindsay in onze Fruitsnacks-familie om onze logistiek en customer care mee te ondersteunen. Voor Gunter en Tatjana begon 2022 met een nieuwe stap in hun carrière. Nog steeds binnen Fruitsnacks, maar met nog wat meer verantwoordelijkheden. Samen met Heidi zorgde Gunter al jaren voor een vlotte productie. Nu is hij onze productiemanager en leidt hij het

daar mee in goede banen. Onze superplanner Tatjana, die is sinds januari onze operationeel manager. Naast de verantwoordelijkheid over ons ERP-systeem is ze ook verantwoordelijk voor de aansturing van ons customerserviceteam. Roel, die gaat zijn tijd nog meer inzetten om te werken aan de groei van het Fruitsnacks-verhaal in België en in het buitenland.

Tatjana

Operationeel manager



Gunter

Productiemanager



Lindsay

logistics & customer care



Roel

Tweede generatie zaakvoerder

