



Bedrijfsbezoek Distilleerderij Hooghoudt b.v. - Groningen

22 november 2007

Matthijs Slager – manager kwaliteitszorg en productontwikkeling
Sjerp Kramer – beverage technologist

1



Programma

- 14.30-15.00u. Ontvangst met koffie/thee
- 15.00-15.15u. Voorstellen/Introductiefilm Hooghoudt
- 15.15-15.40u. Hooghoudt op het gebied van QA/QC en R&D
- 15.40-16.00u. Productontwikkeling (marketing → productie)
- 16.00-16.15u. Vragenronde
- 16.15-17.00u. Rondleiding
- 17.00-17.15u. Slotwoord/dankwoord
- 17.15-17.45u. Echt kennismaken maken met Hooghoudt...

2



1. Hooghoudt en QA/QC

- Vanaf 1888 tot 1988 in Groningen gevestigd in het centrum
- In 1988 verhuisd naar huidige locatie aan de Hooghoudtstraat 1
- Produceren van alcoholische dranken en limonades
- Leveren aan grootwinkelbedrijven, grossiers, slijters, retailers
- 65 personeelsleden
- 1000 Artikelen
- 243 recepturen

3




4



"Het predikaat 'Hofleverancier' staat ondermeer voor bewezen **kwaliteit, soliditeit en continuïteit** van de onderneming. Het symboliseert als het ware het respect, de waardering en het vertrouwen van de Vorstin tegenover de begunstigde"

5



HACCP-kwaliteitssysteem – (1994)

- Eis vanuit de overheid – 14/12/1995
- Ontstaan als standaard vanuit de Codex Alimentarius Commission – WHO
- "Hazard Analyses Critical Control Points"
- Gericht op voedselveiligheid
- Handhaving vindt plaats door Voedsel en Waren autoriteit (VWA)
- Certificeerbaar

6



Totale kwaliteitszorg – (1998)

- Geïnitieerd door de directie
- Branchegerichte aanpak via productschap
- Kwaliteit (incl. HACCP) voor de gehele organisatie met daarbij meegenomen zorg omtrent Arbo en Milieu
- Gericht op procesbesturing
- Interne audits/externe audits

7



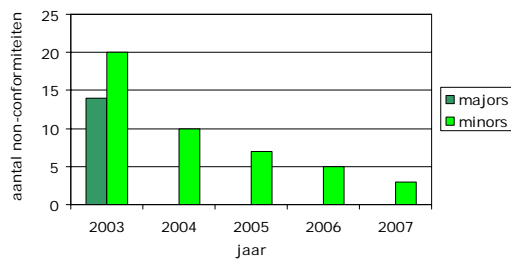
BRC-certificering – (2003)

- Eis vanuit de retailers (Superunie/Laurus/AH)
- Ontstaan als standaard/checklist vanuit de British Retail Consortium voor producten van private label producten
- Gericht op kwaliteitsmanagement en voedselveiligheid
- Toetsing en certificering door ISACert

8



BRC resultaten 2003-2007



9



KAM-systeem – (2007 t/m ?)

- Kwaliteitssyteem is beschikbaar op intranet
- De organisatie gaat van “procedure denken” over naar “proces denken”
- Verdere integratie van “Kwaliteit” als besturing van de gehele operatie.
- Van visie → missie → kritische succesfactoren (CSF's)
→ KPO'S (gewenste resultaten) → KPI'S (prestatie indicatoren benoemen)



2. Kwaliteitszorg in relatie met productontwikkeling

- Tot stand komen van nieuwe artikelen is voor marketing/sales vast gelegd - resultante is een business case – go/no-go moment MT
- Procedures productontwikkeling opgenomen in KAM-systeem
- Nieuwe artikelen/receptuur getoetst aan HACCP.

Hoe verloopt nu zo'n productontwikkelingstraject?



Type ontwikkeltrajecten

- Marketing gestuurd
 - Compleet nieuwe producten
 - Veranderingen A-merk producten
- Verkoop gestuurd
 - Klantspecifieke producten
 - Veranderingen PL- producten
- Eigen initiatief afdeling
 - Smaakvariaties
 - Nieuwe concepten



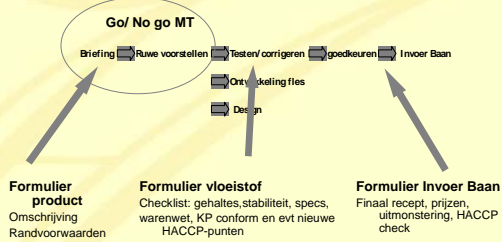
Het ontwikkeltraject



13



Mijlpalen in het traject



14



Voorbeelden uit de praktijk

- Briefing Marketing
 - Technische haalbaarheid vs kosten
- Ontwikkeltraject
 - Nieuwe ingrediënten
 - Andere werkwijze
 - Fles/verpakking
 - Processing
- Productie
 - Eerste bestelling nieuwe grondstoffen
 - Volgen van de eerste productie
 - Nazorg

15