



Buteressence; die naam kent u ongetwijfeld. In 2014 won Buteressence tijdens de 26ste Zaanse Ondernemersdag niet alleen de prestigieuze Zaanse Ondernemingsprijs, maar ook de PDZ Trias VMBO Jeugdjuryprijs. Een geweldige eer voor Ton Toben (directeur eigenaar Buteressence) en alle medewerkers van dit prachtige Zaanse bedrijf. Tijdens de Cornerbijeenkomst van 10 september aanstaande neemt Ton Toben u mee in de geschiedenis van zijn bedrijf en in de moderne productieprocessen. Weer een fantastisch Zaanse bedrijf waarop we trots mogen zijn!



Buteressence, flavours for food en feed



Ton Toben

Zaanse smaakmakers

Vanaf opstaan tot aan het slapen gaan, iedereen komt dagelijks meerdere malen in aanraking met aroma's. En daar zitten zeker ook smaken van het familiebedrijf Buteressence bij. De flavouristen, "smaakmakers" van Buteressence, ontwikkelen sinds 1870 deze smaken en vertalen nieuwe trends naar verrassende aroma's. Met een

eigen ontwikkelingsafdeling en een eigen productie- en verkoopteam kan snel gereageerd worden op de wensen van de klanten in binnen- en buitenland. De aroma's worden toegepast in banket, desserts, zoetwaren, sauzen, conserven en dranken. Opggericht in 1870, is het ongeveer 40 medewerkers tellende Buteressence hiermee het oudste onafhankelijke aromahuis van Nederland. De onderneming startte in de negentiende eeuw in Amsterdam en is halverwege de jaren tachtig van de vorige eeuw naar Zaandam verhuisd. Buteressence werkt met zowel merkfabrikanten als met de producenten van de huismerken van de supermarkten. Wellicht niet bekend bij het grote publiek,

maar zeker geen onbekende speler in de markt van aroma's en bij producenten van voedingsmiddelen.

Bijna 145-jarig bestaan

Ton Toben vertelt u in zijn presentatie over de rijke historie van het bedrijf en de huidige afzetmarkten waarin Buteressence actief is. Hij zal u laten zien hoe het bedrijf in zijn bijna 145-jarige bestaan is veranderd en zich heeft ontwikkeld ten aanzien van het creëren van aroma's, de processen in de fabriek, strengere veiligheidseisen en een toenemende behoefte aan informatie. Hij heeft uiteraard vele dingen voorbij zien komen in de 37 jaar dat hij actief is in het bedrijf.

Belangrijkste smaaktrends

Aroma's en een onderscheidende smaak behoren tot de belangrijkste aspecten van succesvolle voedingsmiddelen in het schap van de supermarkt. Wat zijn aroma's nu precies? Hoe worden er wereldwijd grondstoffen ingekocht? En hoe gaat de ontwikkeling van een samengesteld aroma in z'n werk? Ook dat zijn vragen waarop Ton u graag antwoord zal geven. De belangrijkste smaaktrends zoals Buteressence die momenteel ziet, zullen in

de presentatie uiteraard niet ontbreken. Ook zal Ton u vertellen hoe zij een idee voor een nieuwe smaak van een klant creatief vertalen naar een daadwerkelijke essence. Na goedkeuring van de klant, produceert Buteressence tegen de hoogste standaard van kwaliteit en voedselveiligheid om uiteindelijk tevreden klanten en herhalingsaankoop van de producten te bevorderen. 'Van aanvraag tot order'; dat is dus het proces dat zich op de locatie Rechte Tocht 1 in Zaandam afspeelt.

Weer even netwerken na de vakanties

Ton Toben hoopt u allen te mogen begroeten op 10 september om u voor korte tijd deelgenoot te maken van de fascinerende wereld van smaakstoffen en de wijze waarop zijn bedrijf inspeelt op wat er in Nederland op het gebied van voeding gebeurt. Dit wilt u toch niet missen? Omdat dit ook meteen een uitgelezen moment is om, na uw vakantie, weer even bij te praten en te netwerken.

Zaans Museum
1992 Schans

VOLGENDE BIJeenKOMSTEN:

donderdag 15 oktober 2015

donderdag 19 november 2015

donderdag 7 januari 2016

www.de-corner.nl info@de-corner.nl

