

## Dutch Spices: Food for everybody

# Allergeenvrije kruiden maken smaakvol eten toegankelijk

Mede door de globalisering is ons voedingspatroon sterk veranderd. Daardoor is het aantal mensen met een vorm van voedselallergie in de laatste jaren sterk toegenomen. Zo aten Nederlanders 50 jaar geleden nog bijna geen vruchten als mango's en kiwi's. Door de invloed van deze vruchten op ons lichaam en ons immuunsysteem ontstaan nieuwe allergieën zoals gluten-, pinda-, koemelk- en tarweallergie. Door de allergenvrije productie van kruiden en specerijen door Dutch Spices kan iedereen genieten van veilig, smaakvol en gekruide voedingsmiddelen.

Frank Patz, directeur van het Dutch Spices, heeft een duidelijke visie op de markt en houdt van een hands-on mentaliteit. "Wij zijn al jaren bezig met maatschappelijk verantwoord ondernemen. Ik

zie ontwikkelingen in de markt en merk dat ik daar wat mee kan en wil doen. Vanuit Epos specerijen zijn we daarom twee jaar geleden gestart met een nieuwe productielijn, Dutch Spices genaamd, die

vrij is van de 24 meest voorkomende allergenen. In de Europese wetgeving is niets geregeld over kruisbesmetting. Daar houdt Dutch Spices wel rekening mee en maakt voor haar allergenenmanagement-systeem gebruik van de strenge norm VITAL 2.0. Naast het feit dat dit een nieuwe doelgroep voor ons is, wilden we ook juist een zinvolle bijdrage leveren aan de samenleving."

### Allergeenvrij

Dutch Spices is een B2B leverancier van kruiden, specerijen, mixen en totaaloplossingen die in eigen beheer worden geproduceerd. Vanaf januari 2014 wil het bedrijf eveneens allergenvrije marinade en sauzen ontwikkelen. De eindproducten worden gebruikt door een breed palet organisaties in de foodsector. Dutch Spices ondersteunt hen bij het allergenvrij maken van hun complete productielijn, zodat zij uiteindelijk een allergenvrij product kunnen aanbieden aan hun klanten. Vanuit deze visie wil het bedrijf op verschillende manieren bij allerlei organisaties goed en smakelijk voedsel beschikbaar maken voor iedereen.

### Dutch Spices Academy

"We hechten groot belang aan het kennisniveau van onze medewerkers. Daarom



leiden we hen intern op in de Dutch Spices Academy. Tegelijk trainen we hier het personeel van onze partners om zo steeds de meest actuele kennis in huis te hebben”, vertelt Patz. “Doordat we steeds in contact zijn met wetenschappers, overheden, klanten en consumenten zorgen we dat onze kennis over allergeenvrije producten en het productieproces ervan steeds up-to-date blijft. Zo kunnen onze partners en wij de allergeenvrije producten steeds verder perfectioneren en het uiteindelijke aanbod voor de consument uitbreiden.”

## Borging

Bij de ontwikkeling van allergeenvrije producten is het van belang dat er op geen enkele manier kruisbesmetting ontstaat. Vaste toeleveranciers die voldoen aan strenge eisen, consequente controles bij binnenkomst van de grondstoffen en duidelijke controles op de eindproducten zijn hierbij cruciaal. Daarnaast vindt de productie volledig plaats in een volledig afgesloten productieomgeving die selec-

tief toegankelijk is. Alleen medewerkers die een uitvoerige training hebben gevolgd mogen zich in de productiehal begeven om zo de kwaliteit van het product te kunnen blijven garanderen.

## FoodValley

Dutch Spices is zeer betrokken bij FoodValley. Patz: “Wij werken nauw samen met talloze bedrijven uit de voedingsindustrie. Onze focus op duurzaam ondernemen komt ook hierin duidelijk naar voren. We werken graag samen met partners in de regio, zodat we zo min mogelijk CO2 uitstoten bij het bezoeken van al onze relaties. Dat is ook de reden dat ik me graag inzet voor de groei en ontwikkeling van FoodValley als regio en als begrip. Ik geloof dat we door samen te werken wereldwijd een interessante regio zijn door het grote aantal hier gevestigde voedingsgerelateerde organisaties.”

## Simply Spices

Op 16 september introduceerde Dutch Spices het nieuwe consumentenmerk

Simply Spices. Via een speciale website bestelt de bezoeker eenvoudig een SIXPACK met zes verschillende kruiden. Patz: “Met Simply Spices zijn we nog een stap verder gegaan. Naast dat dit product allergeenvrij is, zijn er geen E-nummers en kunstmatige aroma's in verwerkt. Hiermee is een product ontwikkeld voor zowel de voedingsbewuste consument als voor consumenten met een voedselallergie. Via onze webshop kan iedereen zelf kiezen welke kruiden hij of zij wil hebben, waarna we die in korte tijd bij hen thuis bezorgen. Doordat het pakket klein is, past het door de brievenbus waardoor je er als klant niet voor thuis hoeft te blijven.” Bestel Simply Spices voor jezelf of geef het cadeau via [www.simplyspices.com](http://www.simplyspices.com). ■

Dutch Spices, Galvanistraat 20,  
3861 NJ Nijkerk, 033 - 247 56 00  
[www.dutchspices.nl](http://www.dutchspices.nl), [info@dutchspices.nl](mailto:info@dutchspices.nl)

