

TOMORROW IS Samen ondernemen

Deloitte-medewerkers nemen de maat van het innovatieve karakter van vier West-Vlaamse ondernemingen.

De sleutel tot succesvol ondernemen is het steeds opnieuw aandurven om de bestaande modellen in vraag te stellen. Zonder deze innovatiementaliteit is het in een geglobaliseerde context quasi onmogelijk om de concurrentiepositie te handhaven.

Innovatie, in de ruime zin, omvat veel meer dan de disruptieve doorbraken in Silicon Valley. Het is een spectrum, gaande van de continue vervolmaking van processen tot en met een complete transformatie van het businessmodel.

In al deze facetten gaat Deloitte Fiduciaire graag het partnership met de klant aan. En om onze klanten goed te begrijpen, gaan Deloitte-medewerkers binnen de *Tomorrow is Today*-opleiding, geregeld luisteren in bedrijven. We stellen vier West-Vlaamse ondernemingen voor waar onze medewerkers ter plekke konden leren hoe vandaag aan de innovaties van morgen gewerkt wordt.

VETEX



CLARYS

Clarys, gespecialiseerd in additieven voor de voedingssector, is het toonbeeld van innovatieve bedrijfsvoering. Zo heeft het bedrijf bijvoorbeeld geen product-catalogus, maar wordt elk product op maat van de klant ontwikkeld.

Clarys legt zich toe op het creëren van oplossingen, vernieuwingen en optimalisaties van de productieprocessen van haar klanten. Dit vergt een uiterste flexibiliteit in de productie, hetgeen gezien de specifieke vereisten in de voedingssector,

geen evidentie is. Om de kwaliteit te waarborgen, hanteert Clarys een strikt integraal kwaliteitsbeleid. Dit wordt ondersteund door de IFS-certificatie, dat jaarlijks dient te worden hernieuwd.

R&D zit bij Clarys dan wel in het DNA van het bedrijfsmodel, maar het bedrijf schrikt er niet voor terug om complementaire oplossingen die reeds op de markt bestaan ook in huis te halen. Recent werd dan ook besloten om een *joint venture* aan te gaan met een Duitse sectorgenoot.

TODAY



is samen innoveren

www.vetex.be



Vetex wist, dankzij haar pioniersrol in het ontwikkelen van coating en laminering, het lot van menig textielbedrijf te ontlopen. Van katoen naar chemie – Vetex vindt zichzelf steeds opnieuw uit, reeds 120 jaar lang.

Vaak zijn juist de traditionele sectoren het meest gevoelig aan grote veranderingen in de markt. Innovatie wordt dan een kwestie van overleven. Bij Vetex staat een eigen R&D-team in voor de innovatie van het gamma, met nadruk op het milieuvriendelijke karakter van de nieuwe producten. Middels de zelfontwikkelde testfaciliteiten wordt onderzocht hoe de verdere verwerking van de Vetex-producten nog efficiënter kan verlopen.

Alle machines bij Vetex worden aangedreven door groene energie, voornamelijk opgewekt door een eigen zonnepanelenpark van 15.000 m². De toekomst lijkt verzekerd, want naast de huidige productiehal wordt in de nabije toekomst een nieuwe *state-of-the-art* faciliteit bijgebouwd.



www.clarys-foodingredients.be



TOMORROW IS TODAY

D'ARTA

www.darta.com

d'Arta streeft ernaar om in een zo kort mogelijke tijd de producten van het veld te verwerken tot gezonde, vriesverse producten. Maar ook op technologisch vlak, is het een bedrijf van "primeurs". Innovatie in dienst van de klant.

Het productieproces van d'Arta werd door de jaren heen sterk geautomatiseerd en geoptimaliseerd, wat zorgt voor uitzonderlijke resultaten over flexibiliteit en productiviteit.

De volautomatische verpakkinglijnen kunnen op een efficiënte manier verpakken en paletten worden automatisch samengesteld met verschillende producten volgens de vraag van de klant.

d'Arta beschikt over de allernieuwste was-, snij-, blancheer- en verpakkingstechnieken. Door het ontwikkelen van nieuwe technieken probeert d'Arta het assortiment aan te passen met nieuwe variëteiten en kan er ingespeeld worden op de steeds veranderende behoeftes van de markt.

Dankzij de geautomatiseerde menginstallatie kan de klant zelf zijn gewenste groentemix laten samenstellen. d'Arta streeft ernaar om het productassortiment aan te passen aan de laatste trends. Bij al deze ontwikkelingen staan versheid, differentiatie en gebruiksgemak voor de eindconsument centraal.





NOVY

www.novy.be

Novy werd in 1907 opgericht door Hilaire Lannoy als fietsenhandel in Kortrijk. Na zijn carrière als beroepswielrenner startte hij met de productie van fietsen, maar nu is Novy vooral gekend voor keukentoeestellen. Van luidruchtige bromfietsen tot geruisloze dampkappen: innovatie door de jaren heen.

Ook in 1965 was *tomorrow al today* en werd er op zoek gegaan naar een nieuw product. Aangezien de onderneming beschikte over de volledige infrastructuur en know-how voor verlakking, montage en verwerking van plaatwerk, werd besloten om de overstap te maken naar een volledig nieuw product, met name "de dampafzuigkap voor particuliere keukens".

Dit was een succesvolle beslissing, want tot op vandaag is Novy een toonaangevend merk in keukenventilatie. Al 50 jaar lang onderscheiden ze zich door telkens een stap voor te zijn op hun concurrenten. R&D is dan ook een belangrijk deel van de bedrijfscultuur.

Dit profileert zich op twee verschillende vlakken, namelijk op product- en op procesniveau, gebaseerd op inzichten van het kookproces bij de individuele particulieren. Het gebruik van hoogstaande grondstoffen zorgt ervoor dat Novy dampkappen garant staan voor kwaliteit. Daarnaast wordt er ook gefocust op gebruiksgemak, stilte en design.

De operationele strategie bestaat uit een productgerichte aanpak waardoor de werknemer kennis en impact krijgt op een groter gedeelte van het productieproces. Continu overleg tussen verantwoordelijken en werknemers laat toe om concepten en methodieken aan te reiken om onnodige handelingen uit het productieproces te vermijden. Er worden omstandigheden gecreëerd waarin men kan samenwerken en een ruim palet aan verantwoordelijkheden kan opnemen om de continuïteit van de productie te vrijwaren. Dit alles heeft ook een impact op doorlooptijden en leverbetrouwbaarheid, wat dan weer voor Novy klanten zeer belangrijk is.