

Kom ijs maken in Sint Nyk!

Holiday Ice

Ze maken tientallen miljoenen ijsjes voor supermarkten in 22 landen. Een zelfstandig familiebedrijf, sterk in export, gewoon om de hoek. IJsjes eten is genieten, het bedenken en maken er van ook. Op bezoek bij Holiday Ice in Sint Nicolaasga, makers van meer dan 400 soorten ijsjes.

Buiten is het heerlijk warm zomers weer. Bij Holiday Ice staat de telefoon roodgloeiend. Een deel van de mannen en vrouwen zit in T-shirt de telefoons te bemannen om orders van tal van vooral Europese supermarkten te noteren. Bij de expeditie is het een aan en afrijden van vrachtwagens, in het vrieshuis wordt bij min 23 de volgende pallet automatisch naar de productie draaien de ijscarrouzels rondje na rondje om allerlei bekende en minder bekende ijsjes op tal van ingenieuze logistieke transportsystemen af te leveren in het vrieshuis, klaar voor transport over de hele wereld.

IJs blijft een feestje

Holiday Ice levert aan 22 landen private label ijsjes voor vooral supermarkten. Van waterijsklassiekers op stokjes tot bekertjes (ja, ook die met de kauwgombal onder in) en hoorntjes met heerlijk vers roomijs; van chocolavarianten, mixvarianten van roomijs en vullingen met kleurige toppings tot de populaire mini- ijsjes en de multipacks met verschillende soorten ijsjes. Momentjes om te genieten in miljoenen aantallen. Van al het ijs dat we eten, komt tachtig procent uit de supermarkt en Holiday Ice is een van de grote ijsfabrieken in dat segment. In Nederland levert het familiebedrijf onder meer aan Albert Heijn en Aldi, in Frankrijk aan Carrefour, in Engeland aan Sainsbury en zo kunnen we nog even doorgaan. Grote kans dus dat het ijs dat bij u thuis in de vriezer ligt of dat u koopt tijdens uw vakantie, gewoon in Sint Nicolaasga gemaakt is. Wat in 1928 begon met het vakmanschap van banketbakkerij Postma is uitgegroeid tot een internationale ijsfabriek van kwaliteitsproducten die 75 procent van z'n omzet uit export haalt en waar zo'n 150 mensen hun brood met plezier verdienen. IJs is en blijft een feestje.

„IJs eten is altijd genieten, het blijft bijzonder”, vertellen Bart Hakbijl en Roelof Knijn. „Wat wij



Holiday Ice in Sint Nicolaasga is een familiebedrijf dat 75% van z'n omzet realiseert uit export. Het maakt voor retailers in 22 landen private label ijs, in totaal meer dan 60 labels en 400 soorten ijsjes. Innovatie, kwaliteit en vakmanschap kenmerken de Friese ijsmaker. Nieuwe collega's zijn welkom. Ben je zelfstandig, hou je van aanpakken, van oplossingen bedenken, ben je toe aan verantwoording voor je eigen werk en werkplek en wil je groeien in je werk? Kijk dan op www.werkenbijholidayice.nl

hier doen is ook een feestje, want wij bedenken en maken die ijsjes, iedere maand, het hele jaar door. Hoe gaaf is het dat je zelf van grondstoffen op een paar vierkante meter allerlei heerlijke genietmomentjes voor de halve wereld mag maken? Het is een van de kenmerken van Holiday Ice: we zijn zelfstandig, we maken ijs, ieder van ons is verantwoordelijk voor een deel van het proces. Je ziet wat je maakt en levert.” In de hallen lopen we langs de indrukwekkende mixbakken waar grondstoffen gemengd worden voor de smaakmixen, met boven ons hoofd een oneindige hoeveelheid leidingen. Separaat opgesteld staan vijftig rvs opslagtanks van 1.000 tot 10.000 liter met alle basismaken en in de volgende ruimte de negen productielijnen waar de ijsjes gemaakt worden en collega's machines en transportsystemen scherp in de gaten houden. Overall bij Holiday Ice zit je met je neus op het ijs, ben je aan het nadenken over het volgende succesvolle ijsje of verzin je een technische oplossing in de goed uitgeruste werkplaats. „De basis van een productielijn bestaat uit standaard machines van een aantal internationale producenten. Daarnaast bedenken en ontwerpen wij in nauw overleg met een aantal vaste lokale toeleveranciers verbeteringen om de output te verhogen of aan de klant specifieke wensen te voldoen. Daarnaast hebben we alle onderdelen in huis en doen een groot deel van het onderhoud zelf”, vertellen Roelof en Bart met gepaste trots.

Vakmanschap en goed gevoel

„Het feit dat we ons gefocust hebben op multipacks binnen ijs, de snelst groeiende categorie, heeft ons deze groei gebracht waarbij

het afstoten van andere bedrijfsonderdelen zoals een horeca groothandel en een homeservice bedrijf een eerste stap is geweest in de focus. Dat heeft gezorgd voor een stevige groei in productie, we zijn in 20 jaar van 2 miljoen naar 36 miljoen euro omzet gegroeid. We zijn sterk geautomatiseerd, er is veel geïnvesteerd in machines en logistieke transportsystemen, we hebben processen geoptimaliseerd zodat we met minder mensen meer kunnen maken en nu schakelen we over van drie naar vijf ploegen en dat betekent dat we collega's zoeken. Mensen uit allerlei sectoren, en vooral mensen die kunnen en willen aanpakken in een technische, productie- en logistieke omgeving. Gevoel voor vakmanschap hebben, betekent dat je hier uit de voeten kunt. Niet voor niets doen we met Nordwin College en Friesland College mee in de brede opleiding Wendbaar Vakmanschap. Veel mensen zoeken iets nieuws, werk met uitdaging dat beter bij ze past, waarin ze veel meer zelfstandig zijn in hun werk. Bij Holiday Ice kunnen we die mensen goed gebruiken.”

„De omschakeling naar vijf ploegen is een goed moment, omdat het meer rust brengt in de hele organisatie en het past in de tijd. We weten waar we sterk in zijn, we kennen onze markt, we hebben veel kennis en ervaring in huis en het is tijd om dat fundament verder te verstevigen. Onze kracht is het maken van ijsjes in veel verschillende soorten en smaken voor veel verschillende retailers, het biedt diversiteit en afwisseling. Werken bij Holiday Ice is altijd praktijkgericht. Je leert en ervaart hier wat het is om ijs te maken. Niet met je neus in een controlekamer, nee, je maakt ijs en je zorgt er voor dat dat goed gaat, je lost op wat opgelost moet worden. Holiday Ice speelt steeds beter in op verduurzaming van de productie en op smaaktrends in allerlei landen, de ijsinnovaties die we hier bedenken en testen in overleg met onze klanten winnen steeds meer terrein. Kortom, ons ijs heeft toekomst. Holiday Ice kan goede smaakmakers gebruiken, dus iedereen is van harte uitgenodigd.”

www.holidayice.nl

