

Bedrijfsbezoek 'Klinge Chocolate' op donderdag 23 april 2026.

25 Chocoladeliefhebbers vonden hun weg naar de moderne chocoladefabriek in het bedrijvenpark zone Evergem. De zaakvoerster Eline Blanchaert schetste hoe haar echtgenoot, Koen Klingele, in 1995, in zijn keuken 'Klinge Chocolate' uit de grond stampte.

Hij vervaardigde suikervrije chocoladefiguurtjes die hij zelf op zijn fiets ging aanbieden bij de lokale handelaars. En ja, na een tijdje begon er meer vraag te komen en werd de suikervrije chocolade vlot verkocht.

Nu, 30 jaar later is 'Klinge Chocolate' een bloeiend bedrijf met 40 medewerkers, klanten in 40 landen en met meer dan 10 miljoen omzet. Nu hebben ze twee eigen merken: 'BALANCE' is het suikervrij merk en 'CHOCOLATES FROM HEAVEN' is hun bio- en Fairtrademerk. Recent maken ze nu ook proteïne- en sportrepen in een tweede vestigingsplaats.

Na een eerste kleine proeverij ter kennismaking, kregen wij een netje op het hoofd en handschoenen aan, om de productie zelf te bezoeken. De chocolade zagen we hier rijkelijk vloeien én verharden. Repen, tabletten en pralines met schitterende vullingen kwamen aangerold om vervolgens door vaardige handen verpakt te worden. Inderdaad, hier komt echt veel handenarbeid bij kijken. We kregen ruim de gelegenheid om van alles te proeven! En bij chocolade hoort natuurlijk ook een geurende koffie. Ondertussen werd er gewikt en gewogen wat er ging aangekocht worden ... Iedereen was voldaan en keerde met een zak vol lekkers tevreden huiswaarts.

Lia





PRIJZEN DOOR DE JAREN HEEN...

KMO van het Jaar

Een initiatief van **unizo**

2025

