

## Wervikse kaasgroothandel start na eigen merken nu ook met eigen productie

# Flandrien stampst Triporteur vooruit

Roel Jacobus • freelance economiejournalist

Sinds kort is de familie Desmet uit Wervik niet enkel meer groothandelaar in kaas (Triporteur en ID Fresh) maar ook fabrikant. Gewild of ongewild, symboliseert het eerste eigen product Flandrien het koppige instinct waarmee Jan Desmet de droom van zijn grootvader realiseerde: "Met een goed dossier en goede cijfers vonden we de banken enthousiast om mee te investeren in een eigen kaasmakerij."

De historie van het Wervikse kaasbedrijf Triporteur gaat 80 jaar terug. Grondlegger André Desmet leverde met een bakfiets - in de volkstaal 'triporteur' - kaas en zuivel aan tientallen voedingswinkels in een straal van 20 km. Na WO II nam de kaasconsumptie toe en werden de eerste vrachtwagens aangekocht en de opslagruimte uitgebreid.

Zoon Jean-Pierre Desmet bouwde in 1980 een nieuw pand dat voldeed aan alle technologische en hygiënische eisen voor de opslag van gekoelde zuivelproducten en kazen. Nog steeds wordt in de rijpingszaal, met een capaciteit van 200.000 kg, goudse kaas vier weken tot 24 maanden gerijpt.

Kleinzoon Jan Desmet maakte een strategische keuze voor het ontwikkelen van eigen, exclusieve kaasmerken. Het

instant succes van Vlaskaas in 2003 leidde een jaar later tot de introductie van Jeuness! Life, een jonge, vetarme kaas, en nog later tot Polderkaas (van geiten- en schapenmelk). De ondersteuning van de eigen kazen werd in 2006 ondergebracht in de aparte vennootschap ID Fresh, die grossiers in het hele land belevt.

Intussen heeft de groothandel Triporteur, waarmee het allemaal begon, maar liefst 800 (!) verschillende kazen op voorraad. Die verdeelt ze rechtstreeks aan kleinhandels in West- en Oost-Vlaanderen, Vlaams-Brabant en Henegouwen.

### Investing van 4 miljoen euro in oude droom

Eind 2011 kreeg de holding bvba Jan Desmet er nog een derde werkende vennootschap bij: bvba De Kazerij. Die bereidde geduldig de investering voor in een eigen kaasmakerij, die in maart 2013 operationeel werd.

Zaakvoerder Jan Desmet: "Hiermee realiseerden we een droom van grootvader André. We breidden het bedrijfsgebouw in Wervik uit met een sterk geautomatiseerde kaasmakerij van 1.250 m<sup>2</sup>. Deze productie-eenheid kan 12.000 liter melk per batch verwerken en heeft een jaarcapaciteit voor honderden tonnen harde kaas. Om het vak van kaasmaker

te leren, volgden we in Nederland een opleiding. Onze eerste eigen kaas is de Flandrien, een goudse kaas met Vlaams karakter".

Bijzondere aandacht wordt besteed aan de ecologische voetafdruk. Zo komt bijvoorbeeld de melk van een kleine groep veehouders uit de directe omgeving.

De Kazerij vergde een investering van 4 miljoen euro. "We financierden dit bedrag voor 30% met eigen middelen en voor 70% extern. De banken waren enthousiast. Met een goed dossier en goede cijfers waren ze bereid om kredieten te verschaffen. Onze activiteiten waren schuldenvrij en we maken nog elk jaar winst. Dat ondanks de sinds enkele jaren dalende omzet, te wijten aan de nieuwe aanpak van de grote retailers. Zij handelen rechtstreeks met de producenten en zetten daarmee de groothandel buitenspel. Na de succesvolle lancering van Flandrien Kaas zal Triporteur weer aanknopen met groei."

De gezamenlijke omzet van groothandel Triporteur, verdeler van de eigen merken ID Fresh en productie-eenheid De Kazerij, bedraagt 12 miljoen euro. Er werken 25 mensen. ■

► [www.triporteur.be](http://www.triporteur.be)

► [www.flandrienkaas.be](http://www.flandrienkaas.be)

