

Plannen voor opening belevingscentrum uitgesteld

# Kaasboerderij 't Groendal gaat volledig voor authentieke Belgische kazen

**Bart Vancauwenberghe, freelance journalist**

De liefde voor natuurlijke producten zit de familie Deweer al tientallen jaren in het bloed. Dit resulteerde drie jaar geleden in de beslissing om zich voluit op kaasproductie te focussen. Deze keuze ging gepaard met een forse investering. Niet zonder reden: sinds 2013 kaapte het Roeselaarse familiebedrijf al elk jaar meerdere medailles weg op de World Cheese Awards.

Al vier generaties speelt het professionele leven van de familie Deweer zich af op een boerderij. "Begin vorige eeuw runden mijn overgrootouders een boerderij in Bellegem", aldus **Louis-Philippe Deweer**. "Toen die afbrandde, verhuisden ze in 1932 naar de huidige boerderij in Roeselare. Daar startten mijn ouders, **Johan Deweer en Dominique Steyaert**, in 1987 een kaasmakerij op als aanvulling op het melkveebedrijf. Mijn vader deed de nodige kennis op via cursussen en stages in binnen- en buitenland. In 2017 verkochten we dan onze koeien, omdat mijn broer **Carl-Victor** zich op een carrière als dierenarts wou focussen. Zelf werk ik intussen een tweetal jaar in de zaak."

## 100% West-Vlaams

't Groendal ontwikkelde zich mettertijd tot een semi-industriële kaasproducent. "Mijn vader en ik hebben de stiel in de vingers. Om ergonomische redenen maken we gebruik van moderne technologieën, verder gebeurt nog veel manueel.

Na de beslissing om met onze melkveehouderij te stoppen, bouwden we in 2018-2019 op de plaats van de vroegere koeienstallen een nieuwe kaasmakerij. Een investering van circa 4 miljoen euro.

Die stap was nodig, omdat de vraag groter was dan het aanbod. Dankzij die uitbreiding verdubbelden we de productie al tot **250.000 kg per jaar**, dit

op basis van 2,5 miljoen liter rauwe melk die we aankopen via een coöperatie. Die melk komt wel van West-Vlaamse boeren, wat cruciaal is voor ons label '100% West-Vlaams'. Zo blijft de lokale verankering verzekerd."

De kaasproductie draait nog niet op volle toeren. "Het duurt nog even vooraleer de nieuwe installaties in onze nieuwbouw draaien zoals we willen. Ook de lancering van nieuwe kazen, nog gepland voor 2020, vraagt veel energie. Momenteel brengen we al **25 soorten kaas** op de markt. Dit jaar komt er sowieso een nieuwe goudse kaas en brengen we bestaande referenties, zoals **Oud Roeselare**, breder op de markt. Op termijn wensen we op een rustige manier verder te groeien, want boven alles primeert de kwaliteit."

## Export en belevingscentrum

De commercialisering gebeurt voor een klein stukje via de eigen hoefwinkel.

"Zo bewaren we het rechtstreeks contact met de klanten en brengen we hen snel op de hoogte van nieuwe producten of promoties. Daarnaast werken we samen met distributeurs. Zij verkopen onze producten aan slagers, bakkers, kaasspecialzaken, zelfstandige supermarkttuitbaters en restaurants. Naast de vernoemde kanalen exporteren we ook kaas naar de buurlanden en de Verenigde Staten. De export naar Azië wordt voorbereid. Het aantal

groothandels is door de jaren heen fors geslonken, maar die situatie heeft geen impact op onze werking of marges."

De coronacrisis had vooral in maart en april gevolgen voor 't Groendal.

**Louis-Philippe**: "In die periode viel de verkoop aan horecaklanten, marktkramers en export volledig stil. Via lokale winkels verkochten we meer, maar niet voldoende om de rest te compenseren. Gelukkig zitten we sinds mei weer op ons gewenst volume."

't Groendal koestert plannen om een bezoekers- en belevingscentrum in te richten, gekoppeld aan degustatiefaciliteiten. Dit om tegemoet te komen aan de grote vraag naar groepsbezoeken. Maar door corona is deze ambitie tijdelijk in de ijskast gestopt. Pas als de uitgebreide capaciteit weer op volle toeren draait, komt dat mooie plan weer op tafel. Dat wordt wellicht een project voor het jaar 2021.

Bij Kaasboerderij 't Groendal bv werken naast de familieleden nog vijf medewerkers. In 2019 boekte het bedrijf een omzet van 1,4 miljoen euro.

[www.tgroendal.be](http://www.tgroendal.be)



't Groendal hoopt in 2021 te kunnen uitpakken met een belevingscentrum. Op de foto v.l.n.r. Louis-Philippe Deweer, Dominique Steyaert en Johan Deweer.