

Dupont Cheese: sleutelbedrijf in Belgisch kaasverhaal

Els Jonckheere, freelancejournalist

Dupont Cheese (officiële naam: Kaasimport Jan Dupont nv) uit Brugge veroverde de laatste dertig jaar een stevige marktpositie in ons land. Wanneer je een stukje kaas uit West-Europa eet, is de kans erg reëel dat het door de handen van deze kaasverwerker en groothandel is gegaan. Als onderdeel van de Milcobel Groep is de firma stevig geruggensteund om haar positie te bestendigen. Diversificatie gebeurt door de introductie van nieuwe activiteiten en de continue zoektocht naar innovatieve kaasproducten.

Met **227 medewerkers** (eind 2019), nog eens 30 collega's bij transportdochter **Cheese Line** en de inzet van een zestal doelgroepmedewerkers via een enclave van maatwerkbedrijf **Footstep**, is Kaasimport Jan Dupont nv een belangrijke industriële werkgever in West-Vlaanderen.

De lokale kaashandel die **Jan Dupont** in 1929 opstartte, is uitgegroeid tot een belangrijk stuk in het schaakspel van de Belgische zuivelindustrie. In een landschap dat zich kenmerkt door fusies en overnames bleef deze onderneming altijd een vitale tussenschakel om de kazen tot bij de consument te krijgen. Niet alleen Belgische producten, maar ook tal van buitenlandse specialiteiten. Dupont wist zich immers te ontpoppen tot de belangrijkste Belgische importeur van kazen uit Zuid-West-Europa. Na de overname door **Belgomilk** (behoort intussen tot de **Milcobel Groep**) in 1999 ging de bal wel erg snel aan het rollen. Dupont nam een hele reeks lokale kaasdistributeurs over, zoals Avolac in 2004, Norbert Vannieuwenhuysse nv uit Deerlijk in 2005, Camal en Antwerpse Kaascentrale in 2007, Kees Bolle Kaas uit Brugge in 2012, het Nederlandse Sherlock Cheese in 2012 (werd vorig jaar terug verkocht) en groothandel Hermans uit Ternat in 2014. Tegelijk was er een sterke uitbreiding van het assortiment geïmporteerde kazen, waardoor de groothandel zijn marktaandeel aanzienlijk verruimde.

"Het is erg moeilijk om hierover exacte cijfers te geven", vertelt **Corporate Affairs & Communication Manager Kathleen**

De Smedt. "De reden is dat het een erg versnipperde markt is met veel regionale én nationale spelers. Alles onder één noemer indelen, is onbegonnen werk. Zo zijn er de algemene grossiers met een groot assortiment. Er zijn ook de charcuteriegrossiers die de slagerijen bedienen. En dan heb je nog de bedrijven die zich op kaasspecialiteiten toeleggen, zoals Dupont Cheese."

Drie activiteiten onder één dak

Dupont opereert niet enkel als groothandel, maar is ook actief in het versnijden, portioneren en verpakken van het gros van de kazen die door zusterbedrijf, de Belgomilfabriek in Moorslede, worden gemaakt.

Plant Manager Davy Callewaert:

"Dit doen we ook voor een deel van de geïmporteerde producten en kazen die onder private label worden

gecommercialiseerd. Het is een activiteit die blijft groeien en intussen de helft van ons omzetcijfer vertegenwoordigt. Verder hebben we verschillende gediplomeerde kaasmeesters in dienst: levende encyclopedieën in hun vakdomein. Zij speuren de markt af naar nieuwigheden en houden de vinger aan de pols wat betreft trends en innovaties. Doorheen de jaren hebben we zo'n uitgebreide expertise opgebouwd dat we ook adviserend optreden. Zo consulteren de kaaswinkels en de retail ons onder meer bij het samenstellen van hun kaasplankjes voor pakweg oudejaar. Onze leveringen doen we met ons **eigen wagenpark** via dochteronderneming **Cheese Line**. Met 22 eigen voertuigen bedienen we zowel de kleine kaashandels in de stadscentra als de retailers en gespecialiseerde grossiers."



eigen foto

“Dupont Cheese slaat de brug tussen continue groei en maximale duurzaamheid.”

Plantmanager Davy Callewaert

Voor elk wat wils

Vandaag telt het assortiment een duizendtal soorten kaas, afkomstig uit zeven landen. Die waaier reikt van een jonge gouda tot een geitenkaas uit een kleine boerderij in de Alpen.

Davy Callewaert: “Door onze omvang en onze continue zoektocht naar specialiteiten, vormen we een platform voor veel ambachtelijke kaasmakerijen. België krijgt steeds meer een reputatie als ‘kaasland’ en de vraag naar lokale producten groeit gestadig. Vandaar dat we op Belgische kazen een hartje met de tricolore kleven. In deze coronatijden zien we trouwens een stijgende verkoop van deze producten. Daarnaast omvat ons assortiment steeds meer biokazen. Zelfs halal en koosjer behoort tot de mogelijkheden. We verwerken die gescheiden van de gewone kazen en we reinigen onze machines voor en na de bewerking grondig, volgens de regels.”

Creatief omgaan met ruimte

Vorig jaar importeerde Dupont Cheese ongeveer 10.000 ton kaas om door te verkopen. Daarnaast werd ook nog eens 10.000 ton kaas versneden en verpakt, waarvan ongeveer 50% afkomstig uit de Belgomilfabriek in Moorslede. Ruim 120 medewerkers zijn in dit departement actief. Dat deze activiteit stelselmatig groeide, is goed te merken. “Vandaar dat we andere manieren moeten vinden om onze groei fysiek te bestendigen,” aldus Davy Callewaert. “Zo hebben we onze commerciële diensten in 2018 verhuisd naar een nieuw kantoorgebouw aan het station in Brugge. Enige tijd geleden hebben we ook een deel van de werkvloer gereorganiseerd om ruimte te creëren voor een automatische



eigen foto

ontkorster van kazen die in blokjes worden versneden. Een unicum in België en wellicht zelfs in Europa, want de machine is ontstaan uit een intensieve samenwerking tussen onze eigen ingenieurs en de machinebouwer.”

Duurzaamheid centraal

Wat zijn de toekomstplannen van Dupont Cheese?

Davy Callewaert: “We willen graag de brug slaan tussen een continue groei en een maximale duurzaamheid. Sinds enige tijd staan ecologische verpakkingen hoog op de agenda. Ondertussen valt 74% volledig te recyclen, maar we willen nog mooiere cijfers kunnen voorleggen door de toepassing van single layer folies. Voor zover dat lukt natuurlijk, want het mag niet de bedoeling zijn om de houdbaarheid te verlagen. Verder experimenteren we met lichtere verpakkingen om de ecologische voetafdruk van de logistiek te reduceren. Ook gebruiken we al geruime tijd herbruikbare kratten om de kazen van

Moorslede naar hier te transporteren. Bij Cheese Line investeren we in elektrische voertuigen om te leveren.”

Blijven inspelen op trends

Op het niveau van aanbod voorziet de Plant Manager van Dupont geen al te grote verschuivingen. “Kaas is een erg stabiele markt waar echte innovaties eerder de uitzondering dan de regel zijn. Natuurlijk zijn er wel wat trends, zoals een gereduceerd vet- of zoutgehalte of de toenemende vraag naar vegetarische kazen zonder dierlijk stremsel. Onze kennis van de aanbieders is echter zo ruim, dat we altijd erg snel een gevarieerd antwoord op dergelijke marktgedreven vragen kunnen formuleren. Zolang het maar echte kaas betreft, want veganistische of imitatiekaas zie ik ons nog niet in het gamma opnemen. Als onderdeel van Milcobel is het logisch dat we trouw willen blijven aan de grondstof waarrond het allemaal draait, namelijk melk.”