

Flandrien deed succesvolle switch van distributeur naar kaasmakerij

“Corona deed ons net groeien”

Bart Vancauwenberghe, freelancejournalist

Een eigen kaasmakerij starten, terwijl je al decennialang een groothandel bent? Het lijkt waanzin, maar Flandrien Kaas uit Wervik bewijst dat het kan. In geen tijd ontwikkelde het familiebedrijf zich tot een gewaardeerde speler in het Belgische kaaslandschap. Jan Desmet, telg van de derde generatie, leidt het bedrijf. “Door een recente investering kunnen we in principe verdubbelen qua capaciteit, maar kwaliteit zal altijd belangrijker zijn dan groei.”

Toen **Jan Desmet** ruim twintig jaar geleden de zaak van vader **Jean-Pierre** overnam, waarschuwde die hem over het almaar dalend marktaandeel van kaasgrossisten. “Ik anticepeerde daarop door met Vlaskaas en Jeunesss eigen kaasmerken te verdelen, tot de verdere evolutie naar een prijsgedreven markt me ertoe aanzette om in 2009 zelf een kaasmakerij op te zetten. Makkelijk was dat niet, maar dankzij steun van het ILVO en een bevriende kaasmakerij konden we een eigen recept voor een goudse kaas en een lightversie ontwikkelen en testen. Ook de input van zuiveltechnoloog **Guido Roelstraete** en de Nederlandse kaasmaker **Ale Mier** waren van goudwaarde. Of van goudswaarde, hier. (lacht) Na vier jaar research startten we in 2013 onze productie op.”

Ambachtelijk productieproces

Dat was een schot in de roos, door de erg positieve respons van de markt. De bekroning met een World Cheese Award gaf nog een extra duwtje in de rug. “Onze kracht? Dat is onder meer het overwegend ambachtelijke productieproces. Vier kaasmakers en drie operatoren - ondersteund door nog talrijke andere medewerkers - houden zich bezig met de pasteurisatie, het wrongelproces, de drainage, het in- en uitpekelen... Dagelijks krijgen we hier om middernacht rauwe melk toegeleverd van een veertigtal boeren uit West- en Oost-Vlaanderen en Antwerpen. De kunst bestaat erin om de lichte schommelingen in de melksamenstelling geen invloed te laten hebben op de



foto Luc DM

kaassmaak en -kwaliteit, want die moeten altijd dezelfde zijn. De industriële toets beperkt zich bij ons tot alles wat met intern transport te maken heeft. Dankzij die aanpak verdienen we ook het label ‘Handmade in Belgium’.” Dat ambachtelijke karakter zal bij Flandrien altijd doorslaggevend zijn. “We hoeven geen industriële kaasmakerij te worden, waar alles om grote volumes draait en ook de in se ambachtelijke processen geautomatiseerd zijn. Groeien in capaciteit mag - we zitten nu op **1,3 miljoen kg** per jaar - maar is geen must, integendeel. We lonken wel naar het buitenland, maar overdrijven daar

niet mee. Circa **5% van onze omzet** genereren we daar: 4% in Noord-Frankrijk, 1% in Nederland. Vooral in Frankrijk proberen we nog iets beter te scoren, we namen er in februari ook deel aan een belangrijke vakbeurs. Toch blijft België met voorsprong onze belangrijkste markt. In West- en Oost-Vlaanderen scoorden we al goed, nu beginnen ook onze inspanningen voor Antwerpen, Limburg en Wallonië te lonen.”

Investeringsjaar 2020

Het Werviks familiebedrijf, waar **23 mensen werken**, heeft niet geleden onder corona. “Dat komt vooral



foto Luc DM

omdat we niet aan de horeca leveren. Bovendien deden de supermarkten en zelfstandige kleinhandelaars, zoals speciaalzaken, slaggers en verswinkels de voorbije maanden erg goede zaken. Daardoor zullen we ons omzetcijfer van 2019 (10,5 miljoen euro) dit jaar vermoedelijk kunnen opkrikken tot 11,5 miljoen euro."

2020 was het belangrijkste investeringsjaar sinds de opstart in 2013. De uitbreiding van de rijpingszaal is al een feit, dit najaar komt daar een nieuwe productielijn bij. Samen kosten die 3,5 miljoen euro. "Die extra lijn hoeft niet per se direct op 100% te draaien, integendeel. We gaan niet massaal produceren om alles op de markt te

dumpen, maar produceren in functie van de vraag. Bovendien willen we bewust niet de privatelabelmarkt opgaan, maar ons puur op onze eigen merken concentreren. Het verheugt ons wel dat we op vrij korte tijd een mooie marktpositie hebben veroverd, al is dat relatief. We produceren 1,3 miljoen kg van de 65 miljoen kg goudse kaas die jaarlijks in België geconsumeerd wordt."

www.flandrienkaas.be

"We zijn snel gegroeid maar willen geen industriële kaasmakerij worden, kwaliteit primeert"

Jan Desmet