

BISCUITERIE JULES DESTROOPER: Internationaal succesvol West-Vlaams familiebedrijf

Reportage: Sabine Simoens



Zaakvoerder Peter Destrooper vormt al de vierde generatie in het familiebedrijf *Biscuiterie Jules Destrooper*

West-Vlaanderen is een paradijs voor mensen die houden van lekker eten. We hebben een lange en gekende traditie in het vervaardigen van streekproducten zoals bieren, kazen, gebakjes en koffie. En wie kent er niet de knapperige koekjes van *Jules Destrooper* uit Lo? Een West-Vlaams streekproduct bij uitstek, maar dan wel eentje met een internationale uitstraling. *Biscuiterie Jules Destrooper* - nog steeds een 100% familiebedrijf - is inderdaad een wereldspeler geworden. Wij gingen op bezoek bij **Peter Destrooper**, die de vierde generatie vertegenwoordigt. Aan de fabriek in Lo werden we al van op de parking verwelkomd door de zoete geur van versgebakken wafeltjes...!

Jules Destrooper is onlosmakelijk verbonden met de gemeente Lo. Wordt alles nog steeds hier geproduceerd?

Destrooper heeft met de vorige generatie een dermate sterke groei gekend, dat uitbreiding noodzakelijk werd. Dit kon toen niet op deze plaats in Lo. Vandaar dat we sedert 1987 ook een vestiging op de Industriezone Ieperlee-kanaal in Ieper hebben. Ondertussen is Lo vooral gespecialiseerd in wafeltechniek; hier worden onder meer de bekende 'lukken' en de Parijse wafeltjes gebakken. De rest van het assortiment Destrooper wordt in Ieper gemaakt. We zijn er ook volledig voorzien op het verwerken van chocolade. Het feit dat de productie op twee verschillende plaatsen gebeurt, is niet altijd praktisch, maar zorgt er wel voor dat risico's gespreid zijn.

Wat als het bedrijf nog meer groeit?

Er zijn inderdaad plannen om over een tweetal jaar opnieuw uit te breiden. Door een herziening van het BPA en de aankoop van een aanpalende hoeve is dat nu wel mogelijk in Lo. Die herziening heeft Destrooper te danken aan haar sterke verbondenheid met de gemeente Lo. We hebben nooit de behoefte gevoeld om deze oorspronkelijke locatie te verlaten. De sfeer hier is die van een echt familie-

bedrijf, huiselijker; dat heb je niet op een 'koele' industriezone. Het karakter van Jules Destrooper ligt hier meer dan in leper.

De fabriek ligt midden in de dorpskern van Lo, maar dat stoort blijkbaar niemand?

De buurt heeft bij vorige uitbreidingen in elk geval nog nooit opmerkingen geformuleerd. Ook de gemeente Lo werkt heel goed mee. Hoe komt dit? Wij hinderen niet, hebben geen lawaaierige productie of schadelijke uitstoot. Er is alleen de geur van het bakproces, maar die wordt als aangenaam ervaren. Wat ook een rol speelt, is dat er heel wat inwoners van Lo in het bedrijf werken. Ook naar toelevering toe is Destrooper vrij verankerd met de streek. Boter komt onder meer uit Langemark en tarwebloem van bij *Soubry*. Echter, niet alle grondstoffen zijn in België te vinden. (amandelen, bijvoorbeeld.) We kunnen ook niet enkel met lokale tarwe werken; om een constante kwaliteit te garanderen verwerken we vier soorten tarwe.

Welke kwaliteitsnormen worden het bedrijf opgelegd?

Destrooper voldoet aan de kwaliteitsnormen HACCP en BRC (British Retail Consortium). BRC is een Britse kwaliteitsnorm die opgelegd wordt vanuit de detailhandel en nog verder gaat dan de Europese HACCP-normen. Gezien Engeland de belangrijkste exportregio is van Destrooper, laten we ons ook op de BRC-normen auditen. Bovendien is BRC een kwaliteitsnorm die over heel de wereld erkend wordt.

Hoe streng zijn de Britse audits?

Zéér streng! Vorige keer namen de auditoren zelfs de balpennen die in de productiehal gebruikt worden onder de loep... Maar de audits zijn voor ons ook zeer leerrijk omdat je het bedrijf door een andere bril bekijkt. Dat is gezond. We hebben een kwaliteitsdienst met vier mensen, maar eigenlijk zit iedereen in kwaliteit. Zo organiseren we elke maand intern een wedstrijd rond het specifieke kwaliteitsstelsel bij Destrooper. Daarbij kunnen alle werknemers bioscoop tickets winnen, maar ze winnen er vooral meer kennis mee over het belang van kwaliteit voor het bedrijf.



Foto: Biscuiterie Jules Destrooper

De producten van Biscuiterie Jules Destrooper voldoen aan de strengste kwaliteitsnormen



Al vier generaties lang bakt de familie Destrooper koekjes van de beste kwaliteit op artisanale wijze.

Jules Destrooper, de overgrootvader van de huidige zaakvoerder Peter Destrooper, was patissier en dreef ook handel in koloniale waren. Als attentie gaf hij zijn klanten zelfgebakken amandelbrood (fijne koekjes) mee. Die vielen enorm in de smaak. Onder meer het vermaarde *Hotel Terlinck* uit De Panne vroeg om grotere hoeveelheden van die koekjes te kunnen aankopen om aan haar gasten bij de koffie te serveren. Zo is in 1886 de productie begonnen... Ondertussen werken er zo'n 40 bedienden en 160 arbeiders bij Biscuiterie Jules Destrooper en is het nog steeds een 100% familiebedrijf.



Foto's: Biscuiterie Jules Destrooper

Destrooper werkt met verse producten. Dat maakt de kwaliteitscontrole er wellicht niet makkelijker op?

Inderdaad, de verse ingrediënten zoals boter en eieren vereisen extra aandacht, maar tegelijk zijn ze de troef van Destrooper. De mensen staan er niet bij stil, maar heel weinig koekjes worden met echte boter gemaakt. Fabrikanten mijden boter omdat het een moeilijk ingrediënt is: het bewaart niet goed en de kwaliteit verschilt in de winter en de zomer. Het is nochtans de boter die de specifieke smaak en krokantheid aan onze koekjes geeft. Wat eieren betreft, stelt vooral Engeland zich heel kritisch op. Verse eieren in de schaal mogen we niet meer gebruiken. Toch weigeren we om met eierpoeder te werken. We gebruiken gepasteuriseerd eiwit en eigeel dat in inox containers geleverd wordt.

Hoe slaagt een groot bedrijf als Jules Destrooper er in om nog altijd op de traditionele wijze te blijven werken, met enkel natuurlijke ingrediënten, zonder toevoeging van bewaarmiddel?

We hebben nooit iets gewijzigd aan de originele receptuur, maar altijd de machines aangepast aan onze specifieke situatie en aan de grotere hoeveelheden. Per dag bakken we zo'n 20 ton koekjes, dat zijn miljoenen stuks als je bedenkt dat een amandelbroodje maar 2 gram weegt! Zonder bewaarmiddelen werken is mogelijk dankzij speciale verpakkingsmachines uit Japan die de zuurstof uit de verpakking trekken en er een mengeling van N_2 en CO_2 in brengen. Deze aangepaste atmosfeer vertraagt de oxidatie en brengt de bewaringstermijn op 9 tot 15 maanden, afhankelijk van het soort koekje. Het is ook dankzij deze bewaringstechniek dat de export fel toegenomen is.

Hoe belangrijk is export voor Jules Destrooper?

Maar liefst driekwart van de omzet wordt gerealiseerd met export. We zijn actief in 75 landen, maar België is nog altijd goed voor 25% van de omzet en blijft een groeiemarkt. Niet enkel is het gamma producten serieus uitgebreid, ook in de klassiekers als 'lukken' zit nog groei. Dit komt onder meer doordat we ons sedert een tweetal

jaar meer toegelegd hebben op de marketing van onze producten.

Hoe verloopt de export?

Jules Destrooper is uiteraard aanwezig op alle grote internationale beurzen, maar we hebben ook een buitenlands verkoopnetwerk. In de meeste landen staat een lokaal bedrijf – importeur of agent – als partner in voor de logistiek ter plaatse. De Franse markt bewerken we echter rechtstreeks. Voor de Engelse markt hebben we een distributeur naar grootdistributie en een verdeler naar detailhandel. We hebben ook contact met de eindverdelers via onze drie exportverantwoordelijken die zeer veel in het buitenland verblijven om er samen met de importeurs de klanten te gaan bezoeken. Het blijkt de meest efficiënte manier te zijn om de problematiek ter plaatse te kunnen begrijpen en er op in te spelen. Een voorbeeldje: in Taiwan vinden ze ons product nogal zoet. Dat wil niet zeggen dat ze het niet kopen, maar het verklaart wel waarom ze het daar in mindere mate verbruiken. We passen trouwens nooit de receptuur aan de smaak van de markt aan.

Wordt de smaak van de koekjes ook getest?

Jazeker, we hebben een proefpanel dat wetenschappelijk getest werd op hun 'proefkunde'. Zij bepalen of de smaak en textuur niet afwijken van het origineel. Ook de houdbaarheid van de koekjes wordt op die manier getest, naast een wetenschappelijke test op restzuren. Het is immers mogelijk dat een product weliswaar de juiste hoeveelheid peroxide bevat, maar toch niet te eten blijkt...

Het gamma van Jules Destrooper is in de loop der jaren sterk uitgebreid. Hoe ontstaan al die variëteiten?

We hebben twee mensen die zich bezighouden met het ontwikkelen van nieuwe variëteiten.

Om de traditionele baktechniek te kunnen toepassen op grote schaal paste Destrooper enkel de machines aan, nooit de receptuur.

ten: een patissier voor het praktische gedeelte (smaak/structuur) en een ingenieur voor de theorie (zoals de invloed van bepaalde grondstoffen). Samen vormen ze een tandem die goed samenwerkt. De nood aan nieuwe soorten ontstond vooral door export. Het is interessanter om een container te vullen met tien verschillende producten. Er is nog ruimte voor nieuwe producten, maar het gamma zal nooit veel uitgebreider worden. Er zit trouwens nog groei in onze klassieke 'boterwafels' en 'amandelbrood'. Destrooper heeft wat dat betreft de tijdsgesest mee. Authenticiteit wordt tegenwoordig hoog in het vaandel gedragen. We spelen bewust niet in op voorbijgaande trends.

Wat is volgens u het geheim om een familiebedrijf succesvol draaiende te houden?

In het geval van Jules Destrooper kan het bedrijf nog geleid worden als familiebedrijf omdat we een nicheproduct hebben en werken op een haalbare schaal. We beschikken niet over de middelen om met spectaculaire campagnes uit te pakken. Toch hebben we een stabiele groei van 5 à 8% per jaar.

Hanteert u voor het beheer van Jules Destrooper de principes van de 'Code Buysse'?

We werken volgens de principes van deugdelijk bestuur. Mijn broer zit ook in de raad van bestuur, maar is sedert drie jaar niet meer actief in het bedrijf. We hebben toen voor het eerst in de familiegeschiedenis drie externe bestuurders aangetrokken. Dat bleek een goede beslissing omdat de zaken op een meer rationele manier aangepakt worden: er is voor mij als bedrijfsleider meer druk en voor alles moet verantwoording afgelegd worden. Het dagelijks bestuur is misschien een stuk minder gemakkelijk geworden, maar tegelijk ook veel professioneler. Vooral naar investeringen toe is dit positief. Zo worden cijfers nu maandelijks gerapporteerd in plaats van semestrieel. Op die manier speel je veel korter op de bal.

Ah, familiebedrijven zijn soms moeilijk... Ik ga dat niet onder stoelen of banken steken. Ook hier is het niet altijd even gemakkelijk geweest. Met deugdelijk bestuur valt alvast het emotionele aspect weg en ben je veel rationeler bezig. Ik zou het iedereen aanraden! ■

Peter Destrooper:
"Het is altijd mijn grote droom geweest om het familiebedrijf verder te professionaliseren. Met de principes van deugdelijk bestuur zijn we goed bezig."



Noot van de redactie:

Dit interview had plaats voor de felle brand van 23 augustus jl. in een van de productiehallen van Jules Destrooper in Lo. Daarbij werden vier productielijnen volledig vernield. Aan het begin van een drukke periode waren in één klap 30 werknemers technisch werkloos. De materiële schade wordt begroot op vijf miljoen euro. Op de bedrijfsschade heeft men nog geen zicht.