

# Brugse zot of wonderboy...?

## Het adembenemende groeiparcours van Xavier Vanneste (De Halve Maan)

In de lente van 2005 (her)startte Xavier Vanneste de brouwinstallaties van de Brouwerij De Halve Maan die ruim 2 jaar stil hadden gelegen en lanceerde hij zijn nieuwe bier: de Brugse Zot. Acht jaar later is de 'nieuwkomer' opgeklimmen van nul naar 35.000 hectoliter brouwsel, goed voor de positie van vijfde grootste bierproducent in West-Vlaanderen. Een 'sprint' met een investeringskaartje van dik 14 miljoen euro.

Jan B. Van In

De jonge ondernemer **Xavier Vanneste** (via zijn moeder de zesde generatie van de Brugse brouwersfamilie Maes en via wijlen zijn vader de vijfde generatie van de brouwersfamilie Vanneste) timmert vastberaden aan één van de markantste hoofdstukken uit de naoorlogse West-Vlaamse brouwerijgeschiedenis.

Niet gehinderd door de bezorgdheid van zijn familie en het ongeloof van sommige raadgevers, noch door de jaarlijkse dalende Belgische bierconsumptie, begon hij in de lente van 2005 (hij was toen 25 jaar) terug te brouwen in de oude installaties van Brouwerij De Halve Maan op het Brugse Walplein.

Die waren in oktober 2002 stilgelegd door de zaakvoerders van Brouwerij Riva (Liefmans Brewery) uit Dentergem, die toen eigenaar waren van het Brugse biermerk Straffe Hendrik, dat door de familie Maes enkele jaren voordien uit handen was gegeven.

In de zomer van 2005 lanceerde Xavier Vanneste zijn Brugse Zot. Het goudblonde gerstenat met zijn 6% volume alcohol, werd door de consumenten gunstig onthaald en is de daaropvolgende jaren overladen met binnenlandse en internationale prijzen. Sindsdien groeit en investeert de Brugse bierproducent aan een duizelingwekkend tempo.

### Eigen bottelarij

Het terug binnenhalen van het biermerk Straffe Hendrik (na het faillissement van Riva) in september 2008, was de kers op de taart van de heropstanding van Brouwerij De Halve Maan. Een ander markant wapenfeit was de opening van een eigen bottelarij op de industriezone Waggelwater in de zomer van 2010.

Het brouwvolume van De Halve Maan



Ondernemer Xavier Vanneste (34) bij de nagelnieuwe brouwketels van Brouwerij De Halve Maan op het Walplein in Brugge, met achteraan de vernieuwde horecazaak. (Foto Fernand Proot)

klom op acht jaar tijd van nul naar 35.000 hectoliter en de financiële omzet piekte in 2013 op 7 miljoen euro. In de periode 2005-2013 werden ook 18 nieuwe jobs gecreëerd met daar bovenop nog eens 14 medewerkers in de horecazaak. Dit indrukwekkende groeiparcours werd ondersteund met 14 miljoen euro investeringen.

De jongste operatie is een investering van 3 miljoen euro in compleet nieuwe brouwinstallaties geleverd door de Duitse specialist Steinecker en in een geslaagde herinrichting van de volumineuze horecazaak die ook een toeristische trekpleister is.

**Bedrijfsleider Xavier Vanneste:** "De nieuwe brouwtanks verhogen onze

brouwcapaciteit tot 100.000 liter. Maar dat is een theoretisch getal want logistiek zouden wij een dergelijk productievolume momenteel niet aankunnen.

Dat we onze brouwcapaciteit toch substantieel kunnen uitbreiden, binnen de bestaande oppervlakte van de historische gebouwen op het Brugse Walplein, zegt veel over de technologische evolutie van de moderne brouwinstallaties. Die laten toe om meer te brouwen op minder oppervlakte en zijn ook veel efficiënter in gebruik van grondstoffen (-10%) en in energieverbruik (-50%). Doordat wij onze logistiek (opslag) hebben geconcentreerd op het industrieterrein Waggelwater, kregen wij op onze brouwerijlocatie, in het hart van de binnenstad, nooit

tegenkating van onze buren en genieten wij ook de volle steun van de lokale overheid.”

### **Brugs stadsbier bij uitstek** **Wat zijn de generatoren van het succes van Brouwerij De Halve Maan?**

**Xavier Vanneste:** “Na jaren van negatieve evoluties in de Brugse brouwerijsector (met onder meer de stopzetting van de Brouwerij De Gouden Boom) kwamen wij als onafhankelijke stadsbrouwerij opnieuw met een positief en geloofwaardig verhaal naar buiten.

Met een kleine groep dynamische mensen slaagden wij erin om opnieuw een echt en authentiek stadsbier in de markt te plaatsen. Brugge is een enorme troef voor ons bier, een etalage die een enorme uitstraling genereert. Wie in Brugge geweest is, moet op een of andere manier met Brugse Zot kennis gemaakt hebben. Dit kan door onze brouwerij te bezoeken, wat een van de



belangrijkste Brugse attracties is met 120.000 betalende bezoekers per jaar, maar evenzo op vele andere plaatsen kunnen de mensen onze bieren proeven. Ook voor onze exportpolitiek is het merk ‘Brugge’ niet onbelangrijk. Zoals het “Bolleke-De Koninck” altijd met Antwerpen wordt geassocieerd, zijn wij in Brugge het stadsbier bij uitstek.

In 2008 kregen we het merk Straffe Hendrik terug in handen, het bier dat mijn moeder in het begin van de jaren ‘80 van de vorige eeuw had gecreëerd. Ook dat heeft ertoe bijgedragen dat wij alle

prognoses uit ons businessplan van 2005 hebben overtroffen. Een andere meevaller was dat wij in mei 2007 een deel van het horecapatrimonium en van de brouwerijcontracten van de voormalige brouwerij ‘t Hamerken (familie Vanneste) verwierven, die vele jaren in handen waren van de Brouwerij Haacht.”

### **Hoe belangrijk is het exportluik van dit succesverhaal?**

“Het was van bij het begin de bedoeling om export uit te bouwen. Belgisch bier doet het goed in het buitenland, en het is onze bedoeling om op termijn 50% van ons volume in het buitenland te slijten. Vorig jaar was de export al goed voor ruim een derde van ons zakencijfer. Na Nederland en de USA hebben we ook voet aan wal in Japan en in Rusland. Vorig jaar opende in de Japanse hoofdstad Tokio een Brugse Zot Café, een initiatief van de Zato Trading Company.” ■