

Van Honsebrouck investeert 35 miljoen in volledig nieuwe brouwerij in Emelgem

Nieuw bierkasteel voor Kasteelbier

Roel Jacobus • economiejournalist

Voor het eerst in decennia verrijst in West-Vlaanderen (tevens uniek voor gans België) nog eens een volledig nieuwe brouwerij op industriële schaal. Van Honsebrouck uit Ingelmunster - bekend van zijn merken Kasteelbier, St-Louis en Brigand - investeert in het aanpalende Emelgem (Izegem) circa 35 miljoen euro. "We installeren de modernste technologie en verdubbelen onze capaciteit tot 200.000 hectoliter per jaar. Dat is nodig want we groeien, zoals de meeste Belgische brouwers van speciale bieren."

Xavier Van Honsebrouck (47) is de zevende generatie brouwer, de vierde gevestigd in Ingelmunster en de tweede die uitsluitend speciale bieren maakt. Die sleutelbeslissing werd in 1955 genomen door zijn vader Luc Van Honsebrouck (84): hij liet de pils vallen en bouwde stap voor stap de kleine dorpsbrouwerij uit tot een regionale, nationale en uiteindelijk internationale speler. Begin 2009 gaf hij de roerstok door aan zoon Xavier, die zich na een korte ervaring bij Heineken vanaf 1991 in de verkoop had ingewerkt.

Van Honsebrouck brouwt vijf eigen merken, met een 25-tal variëteiten: Kasteelbier, St-Louis, Bacchus, Brigand en Passchendaele. In 2013 kwam 45% van de 26 miljoen euro omzet uit export. De belangrijkste afzetlanden zijn: Frankrijk, Nederland, Israël, de VSA en het VK. Daarnaast komt 7% van de omzet uit brouwsels voor private label. De jongste vijf jaar steeg de productie van 94.500 naar 98.500 hectoliter, waarvan bijna twee derde Kasteelbier en ruim een kwart St-Louis. Er werken 83 mensen, waarvan vijf in de productontwikkeling en -verbetering.

Welke investeringen vroeg die groei?

Xavier Van Honsebrouck: "Tussen 2010 en 2013 besteedden we jaarlijks 1,5 miljoen euro aan de vervanging en uitbreiding van machines, installaties, vaten, enzovoort. De jaren daarvoor hadden we al 10 miljoen euro geïnvesteerd in de voortdurende groei. Dit jaar zullen we de kaap van de 100.000 hectoliter overschrijden. Tegen 2017 mikken we op 112.000 hectoliter, waarmee we onze maximumcapaciteit benaderen."

Laat u daarom binnenkort alles achter?

"Een bedrijf met dergelijke impact middenin

een dorpskern is niet meer van deze tijd. Zoals de meeste familiale brouwers van speciale bieren, groeien we. In plaats van op deze beperkte ruimte te blijven aanmodderen of bepaalde bewerkingen te verhuizen - zoals de Halve Maan in Brugge - gaan wij volledig uit het centrum weg. Nadat het eerste idee voor wvi-gronden langs de Brugsesteenweg in Ingelmunster afsprong, kochten we een 7,5 ha grote site in Emelgem (Izegem). Waar de familie Lefevere ooit met 600 mensen meubels maakte, bouwen we tegen 2016 een volledig nieuwe brouwerij. We kunnen er enkele magazijnen recupereren en het gereinigde afvalwater vloeit direct in de Mandel, goed voor de flora en fauna van deze rivier."

Hoe ziet het project eruit?

"De brouwerij zal 5 ha in beslag nemen, waarvan 2 ha gebouwen die het uitzicht van een modern, gestileerd kasteel krijgen. Behalve de bottelarij, die in 2007 helemaal vernieuwd werd, komt er een volledig nieuwe uitrusting met de modernste, Duitse technologie. Samen met een efficiëntere indeling, zal dit de processen minder arbeidsintensief maken. Daardoor zullen onze medewerkers zich meer kunnen toeleggen op kwaliteitszorg, ontwikkeling en onderzoek, creatie van nieuwe bieren en merken, en ontvangsten in een multimediaal bezoekerscentrum. Om dit exceptioneel project in goede banen te leiden, werven we een vroegere plantmanager van Palm aan,



Bedrijfsleider Xavier Van Honsebrouck: "Door een efficiëntere indeling en de modernste technologie zullen onze medewerkers zich nog meer kunnen toeleggen op kwaliteitszorg, ontwikkeling en onderzoek, creatie van nieuwe bieren en merken." (Foto Patrick Holderbeke)

zodat het bestaande kader zich kan blijven concentreren op de dagelijkse continuïteit.”

Wat is de timing van dit megaproject?

“Alle vergunningen zijn binnen zodat de bouw in september 2014 kan starten. De verhuizing zal gedurende 2015 in fases verlopen zodat we steeds operationeel blijven. Pas tegen de zomer van 2016 hopen we in Ingelmuister de stekker uit de brouwzaal te trekken. De oude gebouwen daar zullen normaliter plaats ruimen voor een woonproject dat aansluit op het achterliggende, groene sportpark.”

te springen om met meerdere banken in zee te gaan. Daarnaast zegde de Vlaamse overheid 1 miljoen euro strategische investeringssteun toe.”

Exportmarkt

Hoe sterk blijft de positie van bierland België ten opzichte van het buitenland?

“België blijft de toon zetten in speciale bieren. Wijzelf gaan niet achteruit, integendeel. Zelfs het volume van onze Belgische afzet stijgt nog. Dat is het resultaat van de lokale merkondersteunende politiek die wij altijd voerden.



Tegen 2016 verrijst in Emelgem op 5 ha een gloednieuwe brouwerij vol toptechnologie, compleet met bezoekerscentrum. (Foto's Architectenburo Dirk Moerman uit Izegem)

Hoe oogt het financiële plaatje?

“Het gaat om een investering van circa 35 miljoen euro. Voor de financiering konden we een goede deal sluiten met onze huisbankier KBC. Het was mijn wens om enerzijds voor de terugbetalingen niet boven 50% van onze cashflow te gaan, niet te rekenen op groei - groei is bonus - en anderzijds tegen ten laatste mijn 65ste of vroeger alles terug te betalen. KBC is daarin gevolgd op basis van de degelijke cijfers die ons bedrijf kon voorleggen en het vertrouwen in ons toekomstpotentieel. Dit stemt me gelukkig want ik stond niet

Die nationale merkwaarde is trouwens zeer belangrijk voor de exportmarkt omdat dit vertrouwen schept. De Amerikaanse bierliefhebber op zoek naar authenticiteit zal niet blij zijn als hij naar hier reist en dan zijn favoriete bier nergens vindt. Het is een sterkte dat dit bedrijf al twee generaties ervaring heeft met het in de markt zetten van speciale bieren met groeipotentieel op lange termijn. Je moet altijd klaar staan om snel te reageren op de vraag van de markt, waar de jonge generatie graag nieuwe variaties zoekt. Dat is een kwestie van tijd innoveren.”

Waar haalt u uw hop vandaan?

“De hop die wij gebruiken komt voor een derde uit de Westhoek en voor twee derden uit Tsjechië. We overwegen wel om naast de nieuwe brouwerij een eigen hoppeveldje van 2 ha aan te planten.”

Hoe is de verstandhouding onder de West-Vlaamse brouwers?

“Wij doen de zaken graag op onze manier, zo was bijvoorbeeld onze Bacchus te verschillend om te mogen deelnemen aan de actie Rondje Roodbruin, die het West-Vlaamse roodbruin bier in de kijker stelde. Dat stoort me niet, we hebben een goede relatie onder collega's-concurrenten. We kunnen allen naast elkaar bestaan.”

Te veel cafés?

Hoe ervaart u het hoge aantal stopzettingen in de horeca?

“België telde veel te veel cafés per inwoner. Anderzijds gingen veel caféhouders niet professioneel en vindingrijk genoeg om met veranderde omstandigheden. Met te blijven klagen over het rookverbod geraak je niet vooruit. Vandaag moet een horecazaak een totaalconcept zijn: aangename sfeer, perfecte service, vriendelijkheid, propere toiletten, eetgelegenheden,... Wij hebben slechts een tiental cafés in eigendom en zijn met een 30-tal gelinkt via een cafécontract. In de beginjaren van mijn vader waren cafés van strategisch belang omdat hij daar zijn speciale bieren uitwisselde met pilsbrouwers en omgekeerd. Maar intussen raakte ons gamma overal bekend en beschikbaar, maken alle brouwerijen speciale bieren en verkopen we 50% van ons volume op de thuismarkt via retail voor thuisgebruik.” ■