

BE Delicious wil Belgische eetcultuur internationaal uitdragen

## Herwig Dejonghe (Pinguin-Greenyard Foods) stapt in productie van garnaalkroketten

Herwig Dejonghe, COO en aandeelhouder van de Europese diepvriesgroentenproducent Greenyard Foods (Pinguin) neemt met zijn private holding Vijverbos een participatie van 33% in het familiebedrijf Mestdagh nv uit Veurne, de grootste artisanale West-Vlaamse producent van diepgevroren garnaalkroketten.

Mestdagh nv (merknaam Artisan) uit Veurne, ontstond in 1978 uit de bekende restaurantboot La Péniche in Oostduinkerke waar het succes en de grote vraag naar de zelfgemaakte garnaalkroketten van chef-kok Luc Mestdagh aanleiding waren tot de oprichting van een apart bedrijf.

Dochter Hilde Mestdagh en haar echtgenoot, ingenieur Marc Gombert (die ervaring opdeed in multinationale voedingsbedrijven), gaven in 2004 gestalte aan een nieuwe groeifase van het voedingsbedrijf, met de investering in een nieuw state of the art en energie-efficiënt bedrijfsgebouw van 2.000 m<sup>2</sup> op een perceel van 5.000 m<sup>2</sup> op het industrieterrein van Veurne.

Mestdagh realiseerde in 2013, 2,4 miljoen euro omzet met een team van 15 medewerkers. Ruim de helft van de omzet genereert de firma uit de productie en verkoop van artisanaal bereide garnaalkroketten op basis van verse grijze garnalen, een specialiteit waarin de onderneming een sterke kwaliteitsreputatie verwierf. De twee andere productgroepen van Mestdagh zijn: desserts (patisserie) en roomijs. De klanten situeren zich vooral in het horecasegment.

Met het binnenhalen van de familie Dejonghe als minderheidsaandeelhouder nemen Marc en Hilde Gombert-Mestdagh, die zelf geen familiale opvolgers hebben, een wissel op de toekomst van hun bedrijf. Tegelijk wordt via deze West-Vlaamse partner ingezet op een verhoogde commercieel impuls en een meer offensieve marketingstrategie.

**Herwig Dejonghe:** "Voor alle duidelijkheid, ik ben zelf nog steeds 100% actief bij Greenyard Foods en mijn rol bij Mestdagh is beperkt tot deze van bestuurder en adviseur. Mijn zoon Francis

Dejonghe (27) is zich aan het inwerken in het bedrijf in Veurne en neemt wel een operationele taak op."

### BE Delicious

Het engagement van Herwig en Francis Dejonghe bij Mestdagh heeft mee geleid tot de recente opstart van **BE Delicious**, een samenwerkingsverband van een aantal autonome Belgische voedingsbedrijven die actief zijn in een niche. Naast Mestdagh zijn ook **Lobster Fish** uit Deerlijk (Christof Malysse) en **Brouwerij Van Eecke** (familie Leroy) uit Watou (bekend van het Hommelbier), nauw betrokken bij het prille initiatief.

**Coördinator Sebastiaan Vanneste:** "BE Delicious wil de sterke Belgische eetcultuur uitdragen in de wereld via een aantal typisch Belgische producten zoals de garnaalkroket. De garnaalkroket is een uniek product binnen onze Belgische eetcultuur. Het is een troefkaart die we nog meer moeten uitspelen. Het bier, de chocolade en de wafels worden al typisch met onze gastronomie geassocieerd, maar ook de

garnaalkroket verdient zo'n ereplaats, in binnen- én buitenland. We roepen iedereen die zijn steentje kan bijdragen op om verder dan het eigen hokje te denken en aan eenzelfde zeel te trekken om de promotie van de garnaalkroket te realiseren. De realiteit toont aan dat in voedingssectoren waar intensief wordt samengewerkt, zowel tussen groot en klein, industrieel en artisanal, men samen sterker vooruitgaat. Kwaliteit afleveren aan de consument in het binnen- en buitenland moet het eindresultaat zijn. Iedere schakel binnen de sector van voeding en horeca heeft zijn sterktes en vakmanschap die we via synergieën kunnen versterken." ■

► [www.mestdagh-artisan.be](http://www.mestdagh-artisan.be)



Bedrijfsleiders Marc Gombert en Hilde Mestdagh (links) van Mestdagh nv, zetten samen met hun nieuwe partner-vennoot Herwig Dejonghe (foto rechts) de schouders onder de promotie van de typisch Belgische garnaalkroket. (eigen foto)

(JBVI)