

Noble Chocolates investeerde 5 miljoen euro in Veurne

Katalysator voor internationale expansie

Bart Vancauwenberghe, freelance journalist

Noble Food Group staat aan de vooravond van een veelbelovende wereldwijde groei. Het bedrijf van gedelegeerd bestuurder Patriek Destrooper voelt zich na een resem stevige investeringen klaar om ook in België het marktaandeel op te vijzelen. De verhoogde productiecapaciteit moet de nicheproducten het hele jaar door bereikbaar maken voor een breder publiek.

Nadat **Patriek Destrooper** jarenlang zijn strepen had verdiend in de bekende gelijknamige koekjesfabriek in Lo, besloot de zakenman het in 2004 over een andere boeg te gooien. Hij stortte zich vanaf dan voluit op de chocolademarkt, door de aandelen van broer Peter Destrooper binnen **chocoladebedrijf Hanssens** over te nemen, een onderneming die beide broers in 2001 hadden overgenomen. In 2005 gaf hij het bedrijf een nieuwe naam - **Noble Chocolates nv** - en pakte uit met chocoladecups, een creatie van chocolatier **Dominiek Segaert**, die medeaandeelhouder is en verantwoordelijk is voor de productie en productontwikkeling. "Je kan de chocoladecups het best vergelijken met een open praline", legt Patriek Destrooper uit. "De kracht van het product schuilt in

de symbiose van het chocoladeomhulsel met een gevarieerde vulling."

Nieuwe productielijnen

In 2016 was het bedrijf actief in 40 landen, waarbij de exportmarkten **90 %** van het omzetcijfer vertegenwoordigden. 2016 was voor Noble het jaar van een immense investeringsgolf, ter waarde

”

We zijn uitgegroeid tot een van de meest geautomatiseerde chocoladeverwerkers in de provincie.

Patriek Destrooper

van **5 miljoen euro**. "We hebben fors geïnvesteerd in twee nieuwe productielijnen, de uitbreiding van de

gebouwen (vandaag is de site 6.000 m²) en de verhoging van onze capaciteit in Veurne. Daardoor zijn we uitgegroeid tot een van de meest geautomatiseerde chocoladeverwerkers in de provincie", vervolgt Destrooper.

Dit heeft geleid tot de creatie van diverse nieuwe producten, zoals Clusties (chocolade en cornflakes gebundeld in een zoete snack), minirepen en sticks. "We hechten daarbij veel belang aan een hygiënische verpakking en hebben ook individueel verpakte chocoladecups op de markt gebracht, waardoor onze producten ook populair zijn bij gerenommeerde hotels en vliegtuigmaatschappijen."

Reorganisatie verkoopsteam

Noble maakte dit jaar ook werk van een reorganisatie van het verkoopsteam. Die





Patriek Destrooper (links) en Jo De Schamphelleire hechten veel belang aan hygiënische verpakkingen (foto Jan).

moet ertoe leiden dat het bedrijf in de komende periode sterker aanwezig is op de Belgische markt, onder meer in retail, catering en het grijze kanaal. "Daarnaast willen we nog proactiever het buitenland bewerken. Momenteel is de Aziatische markt voor ons de belangrijkste, maar ook in de Verenigde Staten en Europa willen we het aanwezige potentieel krachtiger bewerken."

Bij Noble Food Group werken 20 mensen. Drie daarvan zijn sinds dit jaar actief in Roeselare, waar het bedrijf onlangs ook de productie van kaaskoekjes lanceerde onder de noemer **Noble Savoury** (zie pagina 7). De chocoladeproducten van Noble vinden hun weg vooral in speciaalzaken, delicatessewinkels, catering, het grijze kanaal en de export.

Ambitie: omzetcijfer verdubbelen

De onderneming benadert heel wat Europese klanten vanuit de hoofdvesting in Veurne, maar werkt in andere landen nauw samen met agenten of importeurs. Het doet dit vanuit een stevige ambitie.

Patriek Destrooper: "Ons productieproces is sterk geautomatiseerd. De combinatie met de artisanale look van het aanbod én de expertise van ons personeel moeten ons toelaten om op relatief korte termijn ons huidige omzetcijfer te verdubbelen. Van uitbollen is dus nog geen sprake, ik heb hier mijn tweede adem gevonden. Maar het is wel de bedoeling het dagelijks beleid binnenkort in handen te geven van gespecialiseerde externen. Mijn kinderen **Sophie en Laurent** werken

nu ook in de zaak en kunnen in de toekomst via een familiaal charter eventueel opklimmen."

Kerncijfers Noble Chocolates nv

- Startjaar: 2000
- Aanbod: Cantabile (cups met zachte vullingen), Julietta, Crispy cups, Spirits (cups met likeursmaak), Fruits (cups met fruitsmaak), verlaagde cups, Noble Eggs (variant op paaseitjes), pralines, Clusties, sticks en bars.
- Verwachte omzet 2017: 6 miljoen euro
- Personeel: 20 medewerkers
- Totaalbedrag recente investeringen: 5 miljoen euro