

Patriek en Peter Destrooper: na de lukken nu de kaaskoekjes

De ondernemende broers Patriek en Peter Destrooper verkochten hun bekende koekjesbedrijf uit Lo (o.a. bekend van de fameuze 'lukken') in mei 2015 aan de West-Vlaamse sigarenproducent Guido Vandermarliere. Nu worden ze elkaars concurrent in de productie en verkoop van kaaskoekjes.

De zakelijke wegen van **Patriek en Peter Destrooper** gingen eigenlijk al uiteen in 2004 toen Patriek uit de dagelijkse leiding stapte van koekjesbedrijf Jules Destrooper, waarvan hij wel nog 11 jaar lang 50 %-aandeelhouder bleef. Hij kocht op dat moment zijn broer uit bij **Noble Chocolates nv** een chocolade-productiebedrijf uit Veurne (voorheen Hanssens), dat de twee broers al in 2001 hadden overgenomen. Samen met meester-chocolatier **Dominiek Segaert** bouwde Patriek Destrooper Noble uit tot een sterk geautomatiseerd bedrijf dat in 2017, 6 miljoen euro wil realiseren met 20 medewerkers. Een investering van 5 miljoen in uitbreiding van gebouwen, extra machines en nieuwe producten moet het chocoladebedrijf uit de rode cijfers van de jongste twee jaren halen. Zie ook de reportage op pagina 35.



Patriek Destrooper

Patriek Destrooper zet ook in op diversificatie en startte in 2015 (na een aanloopperiode) de productie van kaaskoekjes via de nv Noble Savoury. Dat gebeurt in Roeselare in het bedrijfsgebouw waar ook Koffie 't Molentje actief is, de branderij die wordt gerund door **Laurent Destrooper**, de zoon van Patriek.

Een team van 4 medewerkers is daar voor Noble Savoury aan de slag.

Patriek Destrooper: "Dit project is vanaf nul gestart als een hobby en we willen dat tot iets moois uitbouwen. Onder de merknaam Noble Savoury brengen we een aantrekkelijk assortiment koekjes. Een deel daarvan is gemaakt op basis van boter en cheddarkaas van 36 maanden, wat voor een pittige smaak zorgt. Voor een ander product gebruiken we dan weer Goudakaas. Een deel van het assortiment is nu al verkrijgbaar bij de Okay-supermarkten, maar net als bij de chocoladeproducten mikken we hier op een sterke aanwezigheid in speciaalzaken, delicatessewinkels, catering, het grijze kanaal en de export. Noble Savoury zit in de portfolio van de vertegenwoordigers van Noble Chocolates, die op die manier een nog breder aanbod aan onze klanten kunnen voorstellen. Ook met de kaaskoekjes zijn we zeker ambitieus en mikken we op wereldwijde aanwezigheid. In Veurne hadden we geen ruimte genoeg om er ook kaaskoekjes te produceren. In Roeselare zijn de productieruimtes van de koffiebranderij en de kaasfabriek hermetisch van elkaar gescheiden, om geurhinder en potentiële fouten in het productieproces volledig te vermijden."

Roka Cheese Crispies

Bij de uitbouw van zijn nieuwe ondernemingsproject moet Patriek Destrooper alvast opboksen tegen de hevige concurrentie van... zijn broer Peter.

Die nam met zijn investeringsfonds **Oxygenium nv** (opgericht in november 2015) begin 2016 het Nederlandse **Roka Cheese Crispies** over.



Peter Destrooper

Roka uit Emmeroord is opgericht in 1949 en heeft een lange traditie en solide reputatie in kaaskoekjes, met als specialiteit bladerdeegkoekjes met 30 % oude Goudse kaas. De firma stelt 19 mensen tewerk en is sinds 2002 geen familiebedrijf meer.

Dixit Jabbekenaar **Wim Van Roy**, voormalig kaderlid van visbedrijf **Marine Harvest Pieters** en partner bij Oxygenium, is Roka een sterk geautomatiseerd bedrijf dat echter nood had aan een nieuw commercieel elan.

www.cheesecrispies.com

www.noble-chocolates.com

BVC & JBVl