

BIOBAKKERIJ **DE TROG** VERZOENT SNELLE GROEI MET DUURZAAMHEID

# ‘Ik moet elke dag deeg tussen mijn vingers voelen’

Bij de West-Vlaamse Trends Gazellen is Biobakkerij De Trog al enkele jaren een vaste waarde. Bezieler Hendrik Durnez waakt over de authenticiteit van zijn producten en de klanten waarderen dat. In vier jaar verdubbelde de omzet. De Trog kijkt nu ook nadrukkelijker naar het buitenland. *Dirk Van Thuyne, fotografie Emy Elleboog*

**H**et is puffen en zweten begin mei. Een thermometer op het Ieperse bedrijventerrein Ieperleekanaal geeft 30 graden aan. “Elke weersverandering is voor ons een uitdaging, omdat we werken met een huisgemaakte zuurdesem. Dat mengsel van water en meel is het kloppende hart van ons bedrijf. In tegenstelling tot traditionele bakkerijen die met gestandaardiseerde grondstoffen en procedures werken, moeten wij onze zintuigen gebruiken om tot een correct product te komen. In functie van het weer sturen we het productieproces continu bij. Van deeg tot brood duurt bij ons 10 à 12 uren, in een traditionele bakkerij slechts 2,5 à 3 uren”, legt Hendrik Durnez, de zaakvoerder van De Trog, uit. Net zoals alle andere dagen is hij al van 4 uur deze morgen aan de slag en zal hij doorgaan tot 18 of 19 uur.

## Bakken zoals grootvader

Hendrik Durnez is een telg uit een bakkersgeslacht. Het verhaal begint bij

zijn grootvader die onder de kerktoren van Geluwe een warme bakkerij runde. Zijn vader bouwde de zaak verder uit en al op jonge leeftijd kwam Hendrik aan boord van het familiebedrijf. Maar helemaal gelukkig met de gang van zaken was hij niet. De creatieveling bleef een beetje op zijn honger zitten. “Grondstoffen en kant-en-klare mixen in een bak kieperen en wachten tot de machines klaar zijn, dat is niets voor mij. Ik wou brood bakken zoals mijn grootvader dat altijd had gedaan”, zegt hij.

Aan het einde van de jaren zeventig opende in de Brugse binnenstad een nieuw bakkerswinkeltje met de naam De Trog. De uitbaters slaagden erin steeds meer klanten te verleiden met

hun eerlijke en natuurlijke producten. Maar toen ze een B&B in het zuiden wilden openen, keken ze uit naar een overnemer. Ze zochten iemand met passie voor de stiel. Als prille dertiger kwam Hendrik Durnez in contact met hen. Ze kwamen snel tot een overeenkomst.

Toen de eerste 120 broden uit de Brugse oven kwamen, was Durnez trots. Al snel kreeg hij van Hinkelspel, een coöperatieve kaasmakerij uit Gent, de vraag dagelijks brood te leveren. Wat later toonde ook de restaurantketen Exki interesse. Dat zijn broden in de grootstad in de smaak vielen, stelde Hendrik Durnez voor praktische problemen. Zo moest hij een bestelwagen aanschaffen en om het economisch verantwoord te houden, moest hij in die steden op zoek naar nieuwe klanten. De zaken gingen zo goed dat het atelier in de Brugse binnenstad te klein werd. De Trog verhuisde in 2005 naar een nieuwe locatie in Ieper. Ook enkele werknemers van de familiale bakkerij in Geluwe maakten de overstap. ➔

## BIOBAKKERIJ DE TROG

Bron: NBB

In duizend euro	2015	2014	2013
Balanstotaal	7726	5931	5930
Eigen vermogen	2205	1869	1666
Omzet	14.923	12.023	10.326
Nettowinst	836	754	632
Werknemers (op 31/12)	67	61	56



**HENDRIK DURNEZ**  
"Ik wou brood bakken zoals mijn grootvader dat altijd had gedaan."

**DE TROG**  
"Wij moeten onze zintuigen gebruiken om tot een correct product te komen."



## ➤ Nieuwe markten

De voorbije jaren hield de snelle groei aan. Tussen 2011 en 2015 verdubbelde de omzet van 7,4 miljoen tot 14,9 miljoen euro. De natuurvoedingswinkels – de oorspronkelijke klanten van De Trog – tekenen voor zowat 35 procent van de omzet. De retailsector, met op kop Bio-Planet, de biosupermarkt van Colruyt Group, is zowat even groot. De rest van de omzet komt van de foodservicemarkt en het snelgroeiende segment van de conceptzaken.

Ieper ligt op een boogscheut van de Franse grens. Biobakkerij De Trog is dan ook al heel lang actief in dat land. Andere belangrijke exportlanden zijn Ierland en Nederland. “Momenteel vertrekt 15 procent van onze productie

kunnen”, zegt Hendrik Durnez. “Nee, wij draaien de rollen om. We vragen de machinebouwers of zij onze producten kunnen maken volgens de methode die wij willen. Onze recepten zijn heilig, we dulden geen compromis. Het resultaat is een mix van Duitse, Nederlandse, Italiaanse en Japanse machines in onze fabriek.”

Vorig jaar kreeg Biobakkerij De Trog van de federatie van de voedingsindustrie, FEVIA Vlaanderen, en van Flanders' Food, het innovatieplatform voor de Vlaamse voedingsindustrie, de Factory of the Future Award. De jury prees het bedrijf voor zijn investering in schaalvergroting, zijn productflexibiliteit en de korte termijn waarin het nieuwe producten naar de markt

en tapenades invoert en verdeelt in de Benelux.

Food Associates telt drie vennoten. Peter Rodrigues is de strateeg die de grote krijtlijnen uitzet, Stijn Switten is de sales- en marketingspecialist, terwijl Hendrik Durnez de productie en de machines opvolgt. “De samenwerking heeft als grote voordeel dat we complementair zijn. Ieder van ons kan doen wat hij graag doet. Als dit bedrijf op zich had gestaan, dan was ik als CEO de hele dag bezig met cijfertjes. Dat is niet mijn biotoop. Ik ben een bakker. Ik moet elke dag opnieuw deeg tussen mijn vingers voelen.”

Een rendabel en snelgroeiend bedrijf trekt altijd de aandacht van investeerders. Op de vraag of De Trog al enkele huwelijksaanzoeken heeft gekregen, volgt een aarzeling bij Hendrik Durnez. “Toch wel. Als het nodig blijkt voor de groei en de continuïteit van ons bedrijf en zijn medewerkers, sluit ik niets uit. Het blijft wel mijn kind en daar wil je het allerbeste voor. Ik ben geboren in de bloem en in het deeg. Het plezante aan de job is dat ik nog elke dag bijleer. Het is dan ook met volle goesting dat ik hier vele uren draai. Meer nog, ik heb onlangs een houtoventje bij mij thuis laten installeren, zodat ik daar ook kan experimenteren met speciale broden.” ☉

## “Onze recepten zijn heilig, we dulden geen compromis”

naar het buitenland en dat percentage stijgt. We kijken ook uit naar nieuwe markten. Zo onderzoeken we het potentieel in Scandinavië”, zegt Durnez.

De zaakvoerder koestert zijn mensen en probeert dag in dag uit zijn passie over te dragen. “De kwaliteit van onze producten hangt voor 50 procent af van de grondstoffen, maar ook voor 50 procent van de kennis van onze mensen. Het is dus enorm belangrijk ze gemotiveerd te houden. Zo hebben we enkele jaren geleden met een externe partner een uitgebreide studie gedaan om een manier te vinden om het werk minder lastig te maken voor onze mensen. Het behandelen van het deeg en het brood in de oven schuiven is een heel zware job.”

De Trog telt een tachtigtal werknemers. “Het is niet zo vanzelfsprekend om in onze regio de juiste vakmensen te vinden”, zegt Durnez. “Hier werken twaalf nationaliteiten en daar zijn we best trots op. We staan ook altijd open voor sociale integratieprojecten.”

## Broodafval wordt bier

Ondanks de snelle expansie blijft Biobakkerij De Trog trouw aan het ambachtelijke karakter. Het heterogene machinepark is daar een voorbeeld van. “Wij kopen geen machines die dit of dat

brengt. Daarnaast kreeg De Trog ook goede punten voor zijn zin voor innovatie. Zo gebeurt de orderpicking op basis van slimme brillen en toegevoegde realiteit en zijn er tal van roboticaoplossingen.

Het assortiment van De Trog omvat zowat 600 producten op basis van een tachtigtal basisdeegsoorten. En geregeld komen er nieuwe referenties bij. Een opvallende nieuwkomer is het groene burgerbroodje. De kleur komt door de toevoeging van het poeder van de zoetwateralg chlorella.

Hendrik Durnez zocht al een tijdje naar een oplossing voor het broodafval en die vond hij in samenwerking met De Wilde Brouwers. De Gentse stadsbrouwerij zal het broodafval verwerken tot een nieuw biertje dat dit najaar op de markt komt.

## Gelijkgestemden

Bakkerij De Trog vaart al een tijdje onder de koepel van Food Associates. Die holding groepeerd vier voedingsbedrijven die dezelfde levensfilosofie huldigen. ‘*Fine food for fine people*’ is de baseline. Naast de biobakkerij en het foodservice merk Pur Pain zijn dat de producent van ambachtelijk roomijs Missault en Delisol, dat authentieke producten zoals zongedroogde tomaten

## IS BIO WEL ECHT BIO?

“Het is jammer dat die vraag blijft komen”, zucht Hendrik Durnez. “Dat komt vooral omdat de biosector te weinig communiceert. De consument weet niet welke controles er allemaal zijn. Wij zijn verantwoordelijk zodra we de grondstoffen hebben geaccepteerd. Natuurlijk doen we eerst tal van interne controles vooraleer we onze handtekening zetten. Daarnaast krijgen we doorheen het jaar geregeld externe controleurs over de vloer. Aangekondigd, maar ook onaangekondigd. Ten slotte controleert men ook jaarlijks onze massabalans, dat is de verhouding tussen de aangekochte grondstoffen en de eindproducten. *Foefelaars* krijgen dus echt geen kans. Bio is echt wel bio.”