

Hoewel de onderneming nog maar tien jaar bestaat, mag Didess zich intussen één van de grootste ambachtelijke koekjesfabrikanten van ons land noemen. Dankzij een innovatieve aanpak, een interessante productdiversificatie én een flinke dosis lef van oprichter Dirk Peeters kende de onderneming sinds haar oprichting een gemiddelde jaarlijkse groei van dertig procent. En het ziet ernaar uit dat Didess niet in haar opmars te stuiten is. Want met de verhuis naar een gloednieuwe productiefaciliteit van 3.000 m² is de koekjesfabrikant volledig klaar voor een verdere succesvolle uitbouw van haar business.



Tekst: Els Jonckheere | Foto's: C. Schweizer

Razendsnelle groei noodzaakt nieuwe productiefaciliteit

Driedubbele capaciteit in perfect voedselhygiënische omgeving

Koekjes maken, is een passie die **Dirk Peeters** al op jonge leeftijd ontdekte. Op zijn veertiende besloot hij dan ook om een bakkersopleiding in de Groene Poorte te gaan volgen. Niet van plan om een carrière als lokale bakker tegemoet te gaan, koos hij na zijn studies resoluut de moeilijke weg naar de top. **Dirk Peeters** vertelt: "Omdat ik echt de kneepjes van het patisserievak onder de knie wilde krijgen, probeerde ik een stageplaats bij een grote naam te krijgen. En het geluk zat me mee, want **Debailleul** in Brussel gaf me een kans die uiteindelijk in een vaste job resulteerde. Na drie jaar vervoegde ik, eveneens in de hoofdstad, de gelederen van **Wittamer**, waarna ik vervolgens nog drie jaar als chef patissier bij **Van Hunsel** in Brasschaat werkte. In 1996 had ik voldoende ervaring opgebouwd om als **onafhankelijke koekjesmaker** te starten.

Het zelfstandige ondernemerschap had me immers altijd erg aangesproken, maar ik wilde meer dan enkel maar een bakkerij annex winkel."

Een razendsnelle groei

Aanvankelijk was **Didess** een eenmanszaak: vanuit een atelier op de markt van Gierle zorgde **Dirk Peeters** zelf voor de productie, verpakking, transport en verkoop van zijn koekjes en cakes. Maar de ambachtelijk gefabriceerde, hoogkwalitatieve delicatessen kenden al snel heel veel succes bij horecazaken over heel België. Vier jaar na opstart was zijn atelier uit de voegen gegroeid. Hij kocht een pand van 1.000 m² in de Industriezone Brulens die na vijf jaar echter eveneens te klein was geworden.

Dirk Peeters: "Toen het stuk grond van 6.000 m² aan de overkant van de straat te koop werd aangeboden, heb ik de kans met beide handen gegre-



Dirk Peeters, Bert De Waegenaere en Alex Moreels: "Hoewel het erop leek dat het nieuwbouwproject niet op tijd klaar zou zijn, werden de werken dankzij de snelle demontage van het PolySto prefabsysteem toch op de voorziene datum afgeleverd."

pen. Want intussen was mijn team tot 27 vaste en vijftien tijdelijke werkrachten uitgegroeid, telde ons gamma een tachtigtal referenties en hadden we klanten in de Benelux, Frankrijk, Spanje en het Verenigd Koninkrijk. Gezien we de gemiddelde jaarlijkse groei van zo'n dertig procent die we sinds de opstart kenden, wilden bestendigen, was uitwijken naar een grotere productiefaciliteit de enige oplossing."

Innovatieve diversificatie

En jawel, dankzij de verhuis kreeg het omzetcijfer van **Didess** opnieuw een flinke por in de rug. Want niet alleen werd de productiecapaciteit verdubbeld. Ook startte Dirk Peeters in de vorige fabriek met de fabricatie van een **innovatieve reeks quiche's**, een gamma waarmee ondertussen al twin-



Dankzij het nieuwe gebouw kon de productiecapaciteit van Didess worden verdubbeld.

tig procent van de inkomsten wordt gegenereerd. De 'Tarte Salé' bestaat uit een zanddeegbodem op basis van boter die rijkelijk met groenten en vlees of vis wordt belegd. Als finishing touch wordt het product met een mengsel van verse room en eieren overgoten. De quiche's, die vers worden aangeboden (houdbaarheid van acht dagen) werden eerst uitsluitend onder private label voor een grootwarenhuis gemaakt, maar worden ondertussen ook aan de horeca, groothandel en cash & carry aangeboden. Een andere innovatie van Didess is de 'Grand-Decor-Collection'-reeks: **decoratieve biscuitfiguren** voor de afwerking van warme gerechten en desserts (elke drie maanden wordt een nieuwe vorm gelanceerd). Dit is het belangrijkste exportproduct van de koekjesproducent: ruim negentig procent wordt door buitenlandse horecabedrijven (vooral in Frankrijk en Spanje) afgenomen. Maar bovenal blijft **Didess** natuurlijk een koekjes- en cakefabrikant. Deze producten zorgen elk voor dertig procent van de omzet. **Qua koekjes** werkt de onderneming met een uitgebreide reeks **typisch Belgische recepten** op basis van honderd procent boter. In België heeft één grootwarenhuis de verkoopsexclusiviteit. Daarnaast worden de koekjes via cash & carry aan de horeca gedeeld. In het buitenland gaan ze eveneens naar de horeca, maar dan via een distributeur. Het volledige gamma wordt onder de eigen merknaam 'Didess' op de markt gebracht. Op vlak van **cakes** biedt **Didess** een uitgebreid assortiment, gaande van minicakes van acht gram, over taartjes van 450 gram tot grote plaatcakes van drie kilogram. De producten volgen de traditionele Belgische recepten, maar zijn dankzij hun **quatrequart beslag** én **twintig procent marsepein** (enkel plaatcakes) wel uniek in de markt. De cakes zijn vooral

bestemd voor de horeca in ons land en worden zowel vers als diepgevroren aangeboden. Ongeveer zestig procent vindt zijn weg naar de klant onder de eigen merknaam 'Didess', de rest wordt onder private label gecommmercialiseerd.

Stootranden: een noodzakelijkheid

Het nieuwe pand, dat door Bart Janssens van architectenbureau Van Hout werd ontworpen, is een **energievriendelijk gebouw**. Niet alleen zorgt de **domotica** voor een aanzienlijke elektriciteitsbesparing, ook is er een **hoge isolatiegraad** door de toepassing van **sandwichpanelen** (inclusief dak). Om kruiscontaminatie te voorkomen, werd gekozen voor een **lineaire lay-out**, een **epoxyvloer** én een binnenbekleding met **iso-panelen**. "Deze laatste hebben eigenlijk maar één groot nadeel," vertelt **Dirk Peeters**. "Ze zijn **erg fragiel**: bij de minste aanraking door een kar is de coating beschadigd. Vandaar dat we meteen voor de plaatsing van **stootranden en plinten** hebben gekozen. Hoewel dit **initieel** een **vrij grote investering** vereist, is deze oplossing **op termijn** toch heel wat **voordeliger** dan telkens de isopanelen te moeten herstellen. Na wat marktonderzoek beseften we dat **PolySto** ons de beste oplossing kon bieden. Want niet alleen zijn haar stootwanden en -plinten kwalitatief erg hoogstaand, ook zijn ze **herstelbaar**. Bovendien garandeert de leverancier een **jaarlijkse onderhoudsbeurt**: een belangrijk pluspunt, gezien ook stootwanden en -plinten op termijn beschadigd geraken." **Didess** koos voor de **polyesterkwarts stootranden** met een **gladde, onrotbare, herstelbare, foodsafe gelcoating**. **Alex Moreels**, General Manager **PolySto**: "Door hun ontwerp zijn deze producten **volledig water-**

aflopend én beschikken ze over een **hoekuitronding** van wand naar vloer en van plint/stootrand naar wand. Het gaat om een uitvoering die zowel **mechanisch als alkalisch resistent** is. Vandaar dat ze een ideale bescherming tegen de beschadiging van iso-panelen door karretjes, transpaletten en heftrucks bieden én bovendien niet verkleuren door intensieve reiniging met zwaar alkalische middelen. Door de **kiemvrije aansluiting** van de wand naar vloer en een **specifieke afwerking** van de muren die vermijdt dat er zich holle ruimtes achter de stootrand bevinden, kunnen water en bacteriën zich nooit in vuile hoeken nestelen." **Bert De Waegenaere**, Sales **PolySto**: "Het PolySto prefabsysteem is **modulair** door het gebruik van binnen/buitenhoeken en deureindstukken. Vandaar dat ze snel en gemakkelijk monteerbaar zijn én aan alle mogelijke soorten van lay-out kunnen worden aangepast. Bovendien kunnen ze gemakkelijk worden gerepareerd. Krassen kan de klant zelf via een polish-systeem wegwerken, terwijl wij zelf kleine beschadigingen met een tweecomponentenkit verhelpen. En indien nodig, kunnen we ook stukken vervangen, gezien de modules maar 1,5 meter groot zijn. Tot slot wil ik nog opmerken dat **PolySto** een nieuw gamma op de markt heeft: stootranden die geheel of gedeeltelijk met een **extra RVS-bescherming** worden uitgerust."



Door de kiemvrije aansluiting van de wand naar vloer en een specifieke afwerking van de muren die vermijdt dat er zich holle ruimtes achter de stootrand bevinden, kunnen water en bacteriën zich nooit in vuile hoeken nestelen.

Didess koos voor de polyesterkwarts stootranden van PolySto, die met een gladde, onrotbare, herstelbare, foodsafe gelcoating zijn afgewerkt.



Vacuumvulbussen
Vleesmolens
Mengelaars
Kapmachines

Rook-, kook- en bakkasten
Kookketels





Vacuumverpakkingsmachines
Dompelaars
Krimptunnels

Ham- & Buikenpers



Vlees- & soepballenmachine

*Eigen atelier – Alle herstellingen
Slijpen van roosters en messen
Alle inox maatwerk –
Snijden, plooiën, lassen
Draai- en freeswerk van alle metalen en kunststoffen*



NV P DE BOEL

Cécile Cautermanstraat 38 B-9040 Gent
Tel. 09 228 58 95 Fax 09 228 17 35
p.deboel@skynet.be www.deboel.com