

Tweede generatie zorgt voor explosieve groei

In het vorige magazine kon u lezen hoe grootvader Frans Vleugels de kiem zaaide van 't Vleesboerke. Maar het was vader Roger Vleugels die de firma in 1976 echt stichtte, toen de activiteiten van Frans in Vleeswaren Vleugels werden verdeeld over zijn twee zonen: Walter en Roger.

1976: Meegroeien met de welvaart in de Kempen

De twee broers kozen elk hun eigen koers, maar deden dat met veel respect voor elkaar en in een perfecte **verstandhouding**. Het waren tijden van grote groei, waardoor de twee broers ruimte hadden voor zichzelf en om elkaar te helpen.

De start van 't Vleesboerke was bescheiden. Vader Roger organiseerde alles vanuit de garage in zijn woning. Pas in **1979** werd een **echte groothandel** gestart in een pand in de Waterloostraat in Herentals.

“Het waren **mooi**e tijden”, blikt nonkel Walter met de glimlach terug. “Het waren de jaren dat ook in de Kempen de welvaart kwam. De mensen konden iets verdienen en dus ook meer uitgeven. Al snel evolueerde onze activiteit weg van de klassieke vleeswaren. Er werden steeds meer frituren opgericht. Ook het aanbod in de frituur werd steeds groter. Dat bood ons enorme groeikansen.”

In de beginjaren was het aanbod in de frituren zeer beperkt. Je kon frietjes krijgen met slechts één, twee of drie sauzen. En qua snack kwam je weinig verder dan een pekelharing, zure mosselen, een cervela, natte worstjes en een gehaktbal. In die jaren kondigde de curryworst/frikandel het ontstaan aan van een **gigantische reeks nieuwe vleessnacks**.

“Ik herinner me nog goed de opkomst van de curryworst”, lacht Walter. “Het was ook het moment dat de **eerste diepvrieskoffers** in de frituren verschenen. Ook daar moesten wij als leverancier investeren. Na de frikandel volgden al snel de vleeskroket en de bitterballen. Aanvankelijk werd daarover gesproken als De Trekkers van Beckers. Dat veranderde om begrijpelijke redenen al snel in Lekkers van Beckers.”

In **1984** opent het steeds meer groeiende 't Vleesboerke een winkel in de Glasstraat. Voor het eerst konden ook particulieren bij 't Vleesboerke kopen.

1986 – 1988: Een nieuwe generatie treedt aan

Tien jaar na de oprichting van 't Vleesboerke, in **1986**, komt **Mario** de zaak binnen. “Als kind hebben we natuurlijk altijd meegewerkt met onze pa en ma”, zegt Mario. “Zo hielpen wij ook mee in de winkel waar een vlees- en een kaastooi waren. Vakanties waren voor Peggy en mij altijd werkdagen. We deden alles mee. Leveren, opruimen, kuisen, muren schilderen ... Peggy reed als 16-jarige met een brommertje naar de bank met de recettes. Mario dook met een voorlopig rijbewijs ook al eens op achter het stuur van een vrachtwagen ... Daar werden geen vragen bij gesteld.”

“In onze familie was studeren niet de toprioriteit. **Alles voor de zaak**, zoals het toen was... Ik denk dat het bij de meeste gezinnen met een zaak zo was. Wij klaagden ook niet. Integendeel. Want voor ons vele werk kregen we een aardige zakcent, waardoor we ons ook meer konden permitteren dan veel andere jongeren. We hebben echt wel een **fijne jeugd** gehad waarin we de nodige stoten uithaalden...”

Mario schreef zich na de middelbare school toch in voor een informatica-opleiding in Geel. Maar omdat **vader Roger ernstig ziek** werd, moest Mario toch snel in de zaak stappen. “Ik kreeg ook uitstel voor mijn legerdienst om sociale redenen. Omdat vader nooit helemaal herstelde, besefte ik al snel dat studeren er niet meer van zou komen. Pa kon hoogstens een halve dag echt meewerken. Ik heb dan wel jaren geprobeerd om met avondschoon toch bij te blijven. Onze pa was een heel joviale figuur die overal graag gezien was. In die jaren speelde hij vooral een commerciële rol. Intussen was gelukkig ook ons **Peggy** in **1988** in de zaak gestapt, zodat zij een groot stuk van de administratie kon doen. Dat was een groot geluk want ik moest in 1989 toch naar het leger. Daar kreeg ik gelukkig een post waar ik ook de boekhouding van de zaak kon doen. Als telexbediende had ik amper twee uur per dag werk voor het leger zelf...”

In die tijd spraken we over een onderneming waar een zevental mensen werkten. “Door de ziekte van onze pa hadden we toch wel wat kansen gemist”, blikt Mario terug. “We draaiden een omzet van 80 miljoen Belgische Frank. Ik becijferde al snel dat we naar 120 moesten groeien om echt rendabel te worden. Dankzij de hulp van Peggy en een pa die een soort vertegenwoordigersrol opnam, kon ik zorgen voor die groei door een aantal **overnames**. Ik denk dat we in totaal een twaalfstal overnames deden. Daarmee groeiden we tot ver boven het vooropgestelde cijfer.”

40 JAAR 'T VLEESBOERKE – DEEL 2

1993: Groei verzekerd dankzij uitvinding Resto-Frit

Mario zag hoe schaalgrootte de toekomst was. Daarom stapte hij op een aantal 'concullega's' af die ook als familiaal bedrijf actief waren in dezelfde sector. Met het voorstel om elkaar te respecteren in de concurrentiestrijd en elkaar zelfs te versterken door samen aan te kopen bij de fabrikanten. **Resto-Frit** was geboren.

"Ik stelde vast dat onze grootste concurrent vijf keer zo groot was als 't Vleesboerke", vertelt Mario. "Dus kreeg hij veel betere voorwaarden dan ik. Dat liet hem toe om promoties te voeren waar ik onmogelijk tegen op kon. Door samen te werken met mijn collega's kon ik die voorsprong omkeren. Ik heb dan heel veel tijd gestoken in contacten en onderhandelingen. Tot we met **13 geselecteerde familie-bedrijven** tot een samenwerking kwamen. Ik had veel geluk dat Peggy in die jaren de praktische werking van de zaak volledig voor haar rekening nam. In het begin deed zij nog van alles, maar al snel was zij de organisatorische en administratieve motor van het bedrijf."

"Resto-Frit ontstond op het goede moment. De frituurwereld bleef groeien, maar ook allerlei andere snackzaken ontstonden. Ook de klassieke horeca ontdekte dat er met snacks iets te verdienen was. Ook het diepvriesverhaal groeide naar een hoogtepunt. Naast het steeds groeiende gamma vleessnacks, begonnen ook de diepvriesgroenten en diepvriesschotels aan hun opmars. Binnen de samenwerking kon ik ook gaan denken over **gezamenlijke concepten**. Zo startte in **1994 de Smulllbox**, in samenwerking met het toen nog piepkleine bedrijfje rond Samson en Gert... Een geniale vondst die intussen 22 jaar later nog steeds toprecettes oplevert."

Niets als groei en voorspoed, zo lijkt het wel. Tot op 11 april 1996 het ondenkbare gebeurt. 't Vleesboerke brandt helemaal af. Meer daarover in het volgende magazine...

FEEEST!!!

Agora Culinair/'t Vleesboerke bestaat **40 jaar**. Het ganse jaar door bouwen we op tot het grote verjaardagsfeest op **maandag 12 september** in Herentals. Die datum mag u nu al reserveren in uw agenda.



De eerste bestelwagen, met driejarige Peggy aan boord



Roger Vleugels noteerde ook thuis bestellingen aan de telefoon



Roger Vleugels hangt spandoek op beurs in Hezehoef Olen

Beursstand in Hezehoef Olen



Mario Vleugels tijdens zijn dienstplicht ook actief als zakenman



Viering 25 jaar 't Vleesboerke, trotse vader Roger met opvolgers Peggy en Mario

CONTACT

Agora Culinair / Vleesboerke
Grensstraat 4, 2200 Herentals
www.agoraculinair.be