

“Als een feniks uit de as verrezen”

Inzet van team en vrienden maakt redding na brand mogelijk

In de twee vorige magazines kon u lezen over de groei van 't Vleesboerke en de opkomst van de tweede generatie met broer Mario en zus Peggy Vleugels. Het duo nam steeds meer taken van hun vader over. Tot plots het noodlot toeslaat. Op 11 april 1996 legt een alles vernietigende brand de hele zaak in de as. Later zal blijken dat deze brand zorgde voor een nog meer professionele aanpak en de uitbouw van een zaak tot ver buiten de Kempen.

“We waren goed bezig met de uitbouw van onze zaak”, klinkt het. “Toen wij mee instapten, was de zaak door de ziekte van ons vader ook wat achterop gebleven. Maar we zetten de dingen heel snel terug op scherp. In 1993 startten we nog **Resto-Frit** op, wat ook veel energie kostte. Maar met goede resultaten, want zowel onze volumes als onze marges stegen. We groeiden ook van een aanbod van 1500 artikels tot vele duizenden. We waren elk uur van de dag bezig met onze groei.”

VERLOREN

Maar op 11 april 1996 krijgt Mario de telefoon die niemand wil krijgen. “**De zaak staat in brand**”. “Vanaf die melding neemt de adrenaline het over”, blikt Mario terug. “Ik reed onmiddellijk naar de zaak. Toen ik arriveerde sloegen de vlammen door het dak. Je hoeft geen deskundige te zijn om te beseffen dat de zaak verloren was. We slaagden er - tegen het advies van de brandweer in - nog in om twee vrachtwagens uit het brandende bedrijfsgebouw te halen. Het was het enige dat we nadien nog over hadden. Gelukkig was ik zelf veel bezig met informatica. Ik had daarom gelukkig back-ups van alles. Dat was zeker een stuk van onze redding.”

“De uren en dagen na die ramp herinner ik me nog goed”, vertelt Mario verder. “Toen ze nog nablusten, installeerden wij al een soort **crisiscentrum in de living** van mijn ouders. We kochten snel een paar computers en we waren weer vertrokken. Een paar uur na de brand waren al onze leveranciers al opgebeld dat ze de dag erna zeker moesten leveren. Ook al wisten we toen nog niet waar. Ook onze klanten werden verwittigd dat ze

zich geen zorgen moesten maken. We zouden hen tijdig leveren.”

VRIENDEN

Dat dit geen blufpoker was, bewees het team in de verdere 24 uur na de verwoestende brand. Er werden diepvriescontainers en generatoren besteld, terwijl heel het zakelijke en familiale netwerk zocht naar een **passende locatie** om tijdelijk te huren. “Op Wolfstee vonden we een magazijn dat nog vol meubels stond”, herinnert Peggy zich. “In de nacht na de brand maakten we dan dat magazijn helemaal leeg. De ochtend daarop stonden er een achttal diepvriescontainers met generatoren. Er werden in allerijl telefoonlijnen gelegd. In afwachting van bureelcontainers, werden bureaus ingericht op tafels in het magazijn. Het is ongelooflijk hoeveel werk je in zo'n omstandigheden gedaan krijgt.”

“Op zo'n momenten leer je ook wel je echte vrienden kennen”, pikt Mario in. “En omgekeerd. De ochtend na de brand stonden al twee concurrenten voor de deur. De ene stelde me voor om alles aan hem over te laten en dat ik dan voor hem zou kunnen gaan werken. Een andere maakte me duidelijk dat mijn situatie hopeloos was en begon onze klanten op te bellen. Maar dankzij die vele vrienden en de onvoorwaardelijke inzet van al onze medewerkers konden we bliksemsnel herbeginnen. Dat verbaasde vriend en vijand. Maar nog eens, het is dankzij ons uitstekende netwerk, **ons prachteam** en de **onbaatzuchtige hulp** van vrienden dat we dit klaarspeelden. We blijven die mensen eeuwig dankbaar.”

VERTROUWEN

Ook bij de klanten en leveranciers was de solidariteit groot. “Ongelofelijk”, lacht Mario. “Maar die hele toestand kostte me welgeteld **slechts één klant**. Iemand die door een overname nog maar recent klant was geworden en ons niet kende. Alle anderen schonken ons hun vertrouwen. Soms was dat ontroerend. Er waren klanten die spontaan hun bestelling zelf kwamen halen om het ons makkelijker te maken.”

GELDVERSLINDEND

Concluderen dat de rampzalige brand een zegen was voor het bedrijf, is te kort door de bocht. “Met de ramp verloren we vijf jaar groeitijd”, weet Mario. “We waren **onderverzekerd**. Je denkt nu eenmaal dat dit je niet overkomt. Tot het te laat is. We kregen de eerste weken veel begrip en hulp voor de financiering. Maar dan moet je toch op zoek naar structurele oplossingen. Dat kost niet alleen tijd, maar ook geld. Het gebouw dat we een maand na de brand al kochten, bleek snel te klein. We zijn er na vier jaar weer vertrokken. Je moet niet gestudeerd hebben om te weten dat dit ook geldverslindend was. Al dat geld was er niet om te investeren in groei. Toch slaagden we er ook in die periode in om te blijven groeien. Maar zonder die brand was dat allemaal veel sneller gegaan. Maar ik wil ook de **positieve effecten** niet verbergen. Eigenlijk gaf die brand ons een boost die op één of andere manier nog steeds doorwerkt.”

CONTACT

Agora Culinaire / Vleesboerke
Grensstraat 4, 2200 Herentals
www.agoraculinaire.be

40 JAAR 'T VLEESBOERKE - DEEL 3

CASH & CARRY

In 2000 verhuist 't Vleesboerke naar de nieuwe bedrijfsgebouwen in de Grensstraat in Herentals. "In één beweging namen we ook **Vleeswaren Walter Vleugels** over", zegt Mario. "Nonkel Walter had geen familiale opvolging. Bovendien werkten we steeds in de beste verstandhouding. Nonkel Walter heeft nog bijna 15 jaar bij ons gewerkt. Eerst 13 jaar in de Snackshop en dan in de nieuwe winkel Agora Culinaire in de Atea-laan, die we in 2013 openden als vervanger voor de Snackshop."

AGORA CULINAIR

In 2006 werd de naam Agora Culinaire gelanceerd. "De naam komt eigenlijk van een project dat niet doorging", lacht Mario. "Ik wilde samen met een achttal partners onder die naam in Antwerpen een grote versmarkt beginnen. Helaas kwam het project er nooit door problemen met vergunningen. Niet getreurd. Ik behield de naam voor de eigen activiteiten. Want we evolueren steeds sneller in de richting van de meer culinaire horeca. Ook de snackwereld verbreedt het aanbod in een **meer culinaire richting**. Dat maakt dat de naam 't Vleesboerke eigenlijk de lading al lang niet meer dekt. Een naam als Agora Culinaire is **veel correcter en sterker**. We gebruiken die naam steeds nadrukkelijker en 't Vleesboerke steeds minder."

OP NAAR DE 50

En zo komen we aan de 40^e verjaardag van dit unieke familiebedrijf. Met de **overname van Van Hout uit Hamont** zetten Mario en Peggy in dit jubileumjaar meteen de bakens uit voor de toekomst. "We moeten blijven groeien", weten broer en zus. "Dat kan alleen door **gerichte overnames**, zoals we er sinds het begin een twaalfal deden. De groeiimte in Herentals is fysiek beperkt. Daarom zijn gerichte overnames zoals Van Hout voor ons belangrijk. We groeien zo niet alleen in volume, maar we krijgen ook letterlijk ruimte voor groei. Door ook daar te stockeren, kunnen we sommige van onze bestaande klanten vanuit die regio even goed of beter bedienen. Bovendien maken overnames ons sterker in de onderhandelingen met producenten. Zo blijven onze prijzen ook concurrentieel. In onze sector is het **permanent knokken en durven investeren**. Maar wij doen dat graag. Telkens een klant zegt dat we een uitstekende kwaliteit en service bieden, beseffen we dat we het daar uiteindelijk voor doen. Vermoedelijk klinkt dat voor veel klanten heel herkenbaar. Ook zij willen hun boterham verdienen, net als wij. Maar die **klanttevredenheid zorgt pas voor échte voldoening**. Daarom maken we graag al een afspraak voor onze vijftigste verjaardag. Als onze gezondheid het toelaat, zijn we dan nog altijd even gedreven bezig als vandaag."



Brand 11 april 1996



Tijdelijke bureaus en opslagruimtes (1996)



Vrachtwagen voor gebouw 't Vleesboerke (2012)



Agora Culinaire Herentals opent de deuren (2013)

