nieuws

Vleesbedrijf wordt vegetarisch na dioxinecrisis

nieuws

Nadat de dioxinecrisis in 1999 het vleesbedrijf van haar man hard trof, ging Franciska Bettens uit Oudenaarde samen met haar twee stiefzonen in de keuken experimenteren met groenten. Het resultaat: vandaag verkopen ze hun vegetarische burgers en andere bioproducten in half Europa. Alle producten van hun bedrijf Fitfood zijn 100% vleesloos, de ingrediënten puur biologisch en ook soja wordt geweerd. De productie gebeurt in de buurt van Gent, de verkoop en distributie wordt via Monaco geregeld.

5 JULI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:04

Nadat de dioxinecrisis in 1999 het vleesbedrijf van haar man hard trof, ging Franciska Bettens (43) uit Oudenaarde samen met haar twee stiefzonen in de keuken experimenteren met groenten. Het resultaat: vandaag verkopen ze hun vegetarische burgers en andere bioproducten in half Europa. Bijna wekelijks holt Franciska van haar kledijboetiek in het West-Vlaamse Zonnebeke naar de zetel van haar biobedrijf in Monaco, en terug.

Toen de dioxinecrisis in het voorjaar van 1999 losbrak, kreeg het bedrijf van haar man harde klappen. De aanvoer van vlees werd stilgelegd, producten werden uit de winkelrekken gehaald en de hele sector kwam in moeilijkheden. "De vleesindustrie was voor ons meteen een afgesloten hoofdstuk, maar daar stonden we met het bedrijf en de hele machinerie. Samen met mijn twee stiefzonen, Anthony en Gregory, nam ik het heft in handen, vertelt Franciska. "In de keuken begonnen we te experimenteren. We gooiden het over een heel andere boeg: we probeerden lekkere dingen te maken met vegetarische producten. We dachten aan een nieuw tijdperk en een nieuwe generatie".

De golf van biovoeding moest toen nog op gang komen. Het aanbod was nog bijzonder beperkt en in de meeste warenhuizen bovendien flink verstopt. Maar Franciska lag mee aan de basis van het latere succes van biologische producten, zegt ze trots.

"Aanvankelijk leek het nochtans nergens op. We hebben allerlei dingen proberen samen te stellen, de zotste gerechten eerst. En gelachen dat we hebben, in onze

keuken! Dag en nacht wroetten en zochten we naar de juiste combinatie van meel, eiwitten en groenten. Het ene smaakte vies, het andere viel in brokken uiteen, nog iets anders zag er onaangenaam uit en weer iets anders mislukte helemààl.
Zes maanden zou het uiteindelijk duren voordat Franciska en haar stiefzonen iets in elkaar hadden geknutseld dat er lekker uitzag, dat lekker smaakte en dat bovendien nog gezond was. Kansen ruiken en ondernemen, het is een familietrekje, vervolgt Franciska. Mijn neef heeft als eerste in België Red Bull ingevoerd, vijftien jaar geleden nu al. Vies smaakje, precies een geneesmiddel, vond ik eerst, maar vandaag kun je het pepdrankje niet meer wegdenken. Ook biovoeding is tegenwoordig steeds belangrijker, en ook daarin waren wij de pioniers.
Na de geslaagde keukenproeven stampte ze met Anthony en Gregory een bedrijfje uit de grond: Fitfood, gespecialiseerd in een groeiend gamma vegetarische producten en vleesvervangers met namen als BioBistro, BioSmile en BioSteak. Het personeel van vaders vleesbedrijf werd behouden: 33 jaar ervaring die meteen ingezet kon worden. Vandaag is Franciska verantwoordelijk voor de ontwikkeling van nieuwe producten, doet Anthony de productie en regelt Gregory de verkoop. Alle producten zijn 100% vleesloos, de ingrediënten puur biologisch en ook soja wordt geweerd. De productie gebeurt in de buurt van Gent, de verkoop en distributie wordt via Monaco geregeld.
Fitfood bestaat ondertussen al acht jaar. In het begin werd er vaak lacherig over gedaan, maar dat is voorbij. Een voedingsexpert specialiseerde zich in onze charcuterielijn, we kregen een ontwerper voor eigen verpakkingen en we pakten ook de commerciële kant grondig aan. Daarbij was Franciska niet te beroerd om zelf de handen uit de mouwen te steken. Ik trok naar supermarkten en bakte er voor de klanten. Niets was me te veel. De formule werkte: in vier dagen tijd verkocht ik een volledig palet. Beetje bij beetje wekten we de interesse van de grootwarenhuizen.
Maar net dan, na twee jaar, kreeg het voedingsbedrijfje een tegenslag te verwerken. Een akelige telefoon, terwijl Franciska en haar gezin een weekendje aan de Azuurkust doorbrachten. Onze fabriek was afgebrand. We namen het eerste vliegtuig naar huis. Opdracht: een nieuw pand vinden, een nieuwe locatie om onze productie niet te onderbreken. We probeerden de machines te redden uit te brand, lieten alles opkuisen en deden ons best de draad weer op te pikken. Makkelijk was dat niet. We waren beginners, veel budget of extra mogelijkheden waren er niet. Maar opgeven? Dàt nooit.
En dus begon ze opnieuw in Drongen, bij Gent. Met succes, de grote ketens trokken aan haar mouw: Carrefour, GB, Colruyt, Match, Wallmart in Duitsland, Cactus in Luxemburg... Het blijft elke dag vechten, maar het draait goed: vorige maand hebben

we zelfs een nieuwe fabriek geopend, in Doornik, om te blijven groeien en verbeteren. Ondertussen verkoopt Fitfood zijn producten over heel Europa, en zelfs in Libanon en Bahrein.
Drie dromen heeft Franciska nog, vertelt ze terwijl ze een proefpakket bovenhaalt. Eén: van een petieterig, klein bedrijfje uitgroeien tot een bekend merk in een brede markt. Twee: in België kunnen leveren aan alle grote supermarkten. En drie: restaurants. Vandaag werken er al vliegtuigmaatschappijen met ons gamma, maar het zou fantastisch zijn mocht je ook op restaurant onze gerechten kunnen bestellen.(GL)

Bron: Het Laatste Nieuws

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada