

Vandemoortele bouwt verder aan een duurzame toekomst met nieuwe CEO Yvon Guérin

Vandemoortele zet sterk jaarresultaat neer en neemt op 1 juli afscheid van Jules Noten

Gent, 20 maart 2020 – De Raad van Bestuur van Vandemoortele kondigt vandaag samen met de jaarresultaten een wissel aan de top aan. Na acht jaar bij Vandemoortele neemt CEO Jules Noten afscheid van het bedrijf, waar hij onder meer de Bakery-afdeling opnieuw deed groeien. Ook de bouw van het Food Experience Center, de innovatieve ontmoetingsplaats voor werknemers, klanten en leveranciers, gebeurde op zijn initiatief. Vanaf 1 juli 2020 zal Jules Noten worden opgevolgd door Yvon Guérin, de huidige Managing Director Bakery Products. Bij Vandemoortele wenst men onder de baseline ‘shaping a tasty future, responsibly’ dezelfde koers verder te zetten. De ruime internationale ervaring van aantredend CEO Yvon Guérin creëert voor Vandemoortele de opportuniteit verder buitenlandse markten te exploreren. Wat het boekjaar 2019 betreft, tekent de Vandemoortele Group een sterk resultaat op: de recurrente brutobedrijfswinst liep op tot 152 miljoen euro, een stijging van 17% ten opzichte van 2018.

Substantiële verbetering van de rendabiliteit onder Jules Noten

Acht jaar geleden werd Jules Noten bij Vandemoortele aangesteld als Managing Director Bakery Products om de bakkerijafdeling te helpen groeien. In 2014 werd hij vervolgens CEO van het bedrijf. Hoogtepunten van zijn beleid vormden onder meer de integratie van de Franse bakkerij business en de overname van de Italiaanse focaccia- en ciabattaproductent La Lanterna. *“De belangrijkste verwezenlijkingen van Jules bestaan eruit dat hij de rendabiliteit van de Vandemoortele Group substantieel heeft weten te verbeteren, en dat hij de klant en de consument centraal gezet heeft in ons denken en handelen. Daarnaast is hij erin geslaagd een op mensen gerichte bedrijfscultuur te installeren”,* zegt Jean Vandemoortele, voorzitter van de raad van bestuur.

Twee jaar geleden gaf Jules Noten aan dat hij in 2020 afstand wenste te doen van zijn operationele functie. *“Ik word dit jaar 60 en zet hiermee de volgende stap in mijn carrière. Bij Vandemoortele staan verschillende projecten op de rails en recentelijk namen we onze intrek in het nieuwe Food Experience Center. Een mooier moment om de fakkel door te geven, kon ik me niet indenken. Onder Yvons leiding gaat Vandemoortele verder een mooie en duurzame toekomst tegemoet”,* aldus Jules Noten. Noten zal zich in de toekomst toelagen op enkele andere internationale bestuursmandaten.

Een duurzame en internationale toekomst

Vanaf 1 juli 2020 zal Yvon Guérin, de huidige Managing Director Bakery Products, de fakkel overnemen. *“Aangezien Jules Noten zijn vertrek reeds lang op voorhand had aangekondigd, gebeurt de wissel op een uiterst gecoördineerde manier, wat de continuïteit van de Vandemoortele Group waarborgt”,* vertelt Jean Vandemoortele. De keuze viel op Yvon Guérin, die over ruime internationale ervaring in de voedingssector beschikt. *“De Raad van Bestuur is ervan overtuigd dat Yvon over de nodige ervaring en intrinsieke kwaliteiten beschikt om het succes van de laatste jaren verder te zetten en Vandemoortele op een winstgevende en duurzame manier te laten groeien”,* gaat Jean Vandemoortele verder.

Yvon Guérin maakte het afgelopen jaar kennis met Vandemoortele en haar bedrijfscultuur. *“Als Managing Director Bakery Products leerde ik Vandemoortele kennen als een bedrijf met een duidelijke toekomstvisie. In de toekomst kies ik samen met de Vandemoortele Group voor continuïteit en het consolideren van de rendabiliteit. Eerder dan op hervormen, ligt de focus op internationale groei.”*

Yvon Guérin spreekt zich alvast uit over de ambitieuze toekomstplannen van Vandemoortele. *“Wat de afdeling Margarines, Culinaire Oliën en Vetten (MCOF) betreft, zullen we ons marktaandeel verder consolideren met een sterke focus op het foodservice-kanaal. Daarnaast groeit de markt voor Bakery Products (BP) voortdurend, eveneens met de nadruk op foodservice.”* De aanzienlijke ervaring van Yvon Guérin met de Franse, Italiaanse en Amerikaanse markt moet Vandemoortele helpen haar internationale ambities waar te maken. *“Als groep zien we grote mogelijkheden in de export van authentieke bakkerijproducten, zoals Franse croissants en Italiaanse foccacia's, tot buiten de Europese grenzen. Vandemoortele blijft op internationaal niveau gestaag werken aan een tasty future, en dat steeds op een maatschappelijk verantwoorde manier”,* gaat Yvon Guérin verder.

Vandemoortele tekent opnieuw sterke jaarresultaten op

Voor het boekjaar 2019 tekent men bij Vandemoortele ten gevolge van de dalende trend in de grondstofprijzen en deels door een bewuste vermindering van het aantal productreferenties in de Bakery-afdeling een lichte daling op in de omzet van 2%. Daartegenover steeg de REBITDA met 16,9% tot 152 miljoen euro, waarvan 6,8% (8 miljoen euro) valt toe te schrijven aan de implementatie van de lease-standaard IFRS16.

	2018	2019 (incl. IFRS16)	Variantie
Omzet (in mln €)	1.414	1.384	- 2,1 %
REBITDA (in mln €)	130	152	+ 16,9 %
EBITDA (in mln €)	123	140	+ 13,8%
REBIT (in mln €)	75	90	+ 19,2 %
EBIT (in mln €)	68	75	+ 10,3 %
Winst na belastingen (in mln €)	51	48	- 5,9 %

Deze stijging van de recurrente brutobedrijfswinst geldt zowel voor de BP- als MCOF-tak. Voor de Bakery-afdeling noteert Vandemoortele een winstgroei van 21,1%, tot 95,8 miljoen euro. Deze stijging valt grotendeels te danken aan kostenbesparende maatregelen op het vlak van productie en logistiek, en bij de aankoop van grondstoffen en verpakkingen. In de MCOF-tak werd een sprong van 9,3% gemaakt tot 56,1 miljoen euro, andermaal het beste resultaat ooit. De voornaamste factoren voor winstgevendheid bevinden zich hier in de gunstige evolutie van de grondstoffenprijzen en de uitstekende productieresultaten. In 2019 investeerde Vandemoortele 57 miljoen euro in het versterken en verbeteren van de productiecapaciteit voor de bakkerijafdeling, in een verdere modernisatie van de MCOF-productiesites, en in het Food Experience Center. De lichte daling van de winst na belasting wordt verklaard door de herwaardering van wisselkoers- en interestrisico's, en hogere inkomstenbelastingen.

De jaarresultaten geven aan dat men zich bij Vandemoortele focust op het optimaliseren van de winstgevende groei.

Optimalisatie van het productassortiment

De R&D-afdeling van Vandemoortele werkte vorig jaar verder aan de verbetering van de productieprocessen, de kwaliteit van de producten en de ontwikkeling van nieuwe producten voor zowel de MCOF- als BP-tak. Bij de optimalisatie van het productassortiment focust men bij Vandemoortele op kwaliteitsvolle producten met aandacht voor gezondheidstrends. *“In overeenstemming met onze duurzaamheidsdoelstelling inzake voeding streven wij actief naar een vermindering van de hoeveelheid*

suiker en zout in onze bakkerijproducten en stellen we onze klanten een kleinere portiegrootte voor. In margarine en vetten hebben we een verscheidenheid aan recepten ontwikkeld, van vetarm tot E-vrij, steeds met behoud van de vereiste functionele eigenschappen en zonder in te boeten aan kwaliteit en smaak”, vertelt Jules Noten.

Doortastende aanpak tijdens COVID-19 uitbraak en vooruitzichten 2020

Tijdens de huidige uitbraak van COVID-19 treft men bij Vandemoortele de nodige maatregelen om het bedrijf op een veilige manier operationeel te houden. De fabrieken blijven draaien dankzij strikte procedures voor laden en lossen, en strenge maatregelen voor interne hygiëne. Qua verkoop merkt men bij Vandemoortele ten gevolge van de uitbraak en de gestelde maatregelen voor restaurants en bars een verschuiving van het foodservice- naar het wink kanaal. Onder de huidige omstandigheden verwacht men eveneens een stijgende trend voor thuisleveringen en afhaalrestaurants.

Vandemoortele spreekt haar ambitie uit om in 2020 de positie van de MCOF-tak verder te versterken door middel van organische groei van het retailmerk Vandemoortele. Wat de BP-tak betreft, wil men de recurrente brutobedrijfswinst verder laten groeien door volop in te zetten op de retail- en food service-markten en door de productportefeuille verder te optimaliseren. Het Vandemoortele van de toekomst zet, net zoals vandaag, volop in op kwaliteit en duurzaamheid. De slogan ‘shaping a tasty future’, wordt daarbij aangevuld met de pijler van maatschappelijk verantwoord ondernemen. Dit uit zich onder meer in de optimalisatie van de productieprocessen en de verpakkingen. Meer informatie over het duurzaamheidsbeleid van Vandemoortele is terug te vinden in het [Sustainability Report 2019](#).

Over Vandemoortele

Vandemoortele is een leidende Europese voedingsgroep die hoogwaardige voedingsproducten produceert en verkoopt. Vandemoortele concentreert zich op twee categorieën: Bakkerijproducten & Margarine, Culinaire Oliën en Vetten. In 2019 realiseerde Vandemoortele een omzet van 1,4 miljard euro met 5.100 medewerkers. De Vandemoortele groep is aanwezig in 12 Europese landen en in de Verenigde Staten met eigen verkooporganisaties en/of productielocaties. Het hoofdkantoor is gevestigd in Gent, België.

Curriculum vitae Yvon Guérin



YVON GUÉRIN

Opleiding

1987-1988 ESSEC Business School - Master Agro
1983-1987 ESA École Supérieure d'Agricultures Angers

Werkervaring

2019-2020	Vandemoortele	Managing Director Bakery Products
2017-2018	Lactalis	General Manager Supply Chain
2011-2017	Parmalat	General Manager (Italië)
2009-2011	Lactalis	General Manager Zuivel & Voeding (Europe)
2007-2009	Lactalis	General Manager Boter & Room (France & Europe)
2003-2007	Tendriade	General Manager
1999-2002	Lactalis	General Manager (USA)

Voor meer informatie, gelieve contact op te nemen met (niet te publiceren aub):

Wavemakers PR, Ruth Vervaet, 0479 74 57 41, ruth@wavemakers.eu