

Maßgeschneidert von
Belgischen Fleischlieferanten



Verzeichnis der belgischen Fleischlieferanten
- 2023 -



Fleisch, eine Kunst für sich

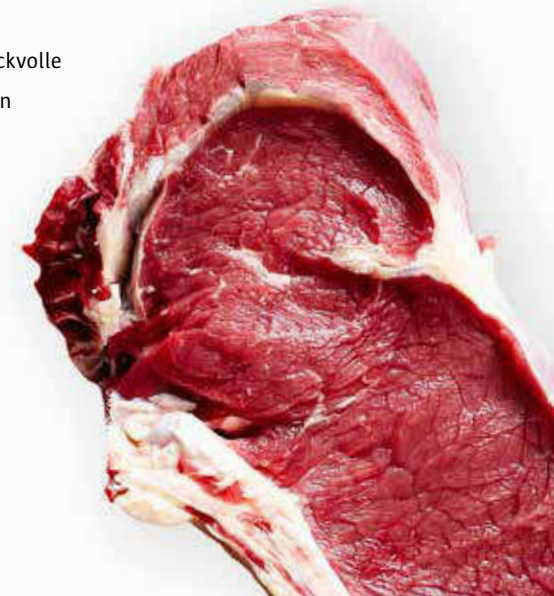
Fachkompetenz, Lebensmittelsicherheit und maßgeschneiderter Service.

Das sind die drei starken Trümpfe, mit denen die belgischen Fleischlieferanten bei ihren Kunden punkten. Dank ihres ambitionierten Managements haben sich die Belgier weltweit als kompetente, zuverlässige Erzeuger und Exporteure von Qualitätsfleisch profiliert.

In diesem Verzeichnis präsentieren wir Ihnen Profile, Know-how und Portfolio der belgischen Fleischspezialisten.

Schließen Sie Bekanntschaft mit unseren “Flämischen (Fleisch-)Meistern” und entdecken Sie die Menschen und Unternehmen, die aus der Fleischerzeugung eine Kunst machen.

Wir wünschen Ihnen eine geschmackvolle Zusammenarbeit mit den belgischen Fleischlieferanten!



Entdecken Sie unsere Meister

Dieser Katalog enthält eine Übersicht der wichtigsten belgischen Fleischlieferanten:

- die Unternehmen sind alphabetisch geordnet;
- für jedes Unternehmen werden Produktgruppe, Produktspezifikationen und Aktivitäten angeführt.

Joris Coenen,
Manager Belgian Meat Office













Möchten Sie mehr über belgisches Fleisch erfahren?

Dann wenden Sie sich bitte direkt an unsere Fleischlieferanten oder das Team von Belgian Meat Office.

Dieses Verzeichnis ist eine Publikation von Belgian Meat Office, das für die Exportförderung von belgischem Rind- und Schweinefleisch verantwortlich zeichnet.

Die Firmenportraits wurden mit größter Sorgfalt erstellt.
Belgian Meat Office kann jedoch nicht für falsche Informationen haftbar gemacht werden.

Inhalt

Belgian Pork Group NV		6	Hemelaer NV		35
Comeco NV		8	Jademo NV	 	36
Covameat NV		9	M. Ryckaert NV		37
Lavameat NV		10	Noordvlees NV		38
Locks NV		11	Q-group NV	 	39
Lovenfosse NV		12	Rima NV	 	40
Van Bogaert BV		13	Slachtgroep Leieland BV		41
Westvlees NV		14	Sopraco NV	 	42
Bens NV		16	Belliporc NV		44
Chris Backx BV		17	Norenc NV	 	45
Danis Pork Masters NV		18	Spekindustrie Vanmaele NV		46
Exportslachthuis De Coster NV		20	Sus Campinae NV		47
Groep De Brauwer NV		21	Swegers & Co BV		48
Vannieuwenhuys NV		22	Teugels BV	 	49
Debra-Group NV		24	Vandenbogaerde NV	 	50
Debra-Meat NV		26	Vanderpoorten BV		51
Delavi NV		27	Van Hoornweder Marcel en Zoon NV		52
De Roy Vlees BV		28	Vion Adriaens NV		53
De Vlaeminck Ivan en Zoon BV		29	Vleesbedrijf P. Wils NV		54
Dhagrameat BV		30	Vleescentrale O.S.		55
Dierickx NV		31	Vleeshandel Cis van den Broeck BV	 	56
Euro Meat Group NV		32	Vleeshandel De Waele NV		57
Flanders Meat Group Zele BV		33	Vlevia Group NV		58
G. Van Landschoot en Zonen NV		34			

BELGIAN PORK GROUP NV

Belgian Pork Group verbürgt sich für eine nachhaltige Produktion von Schweinefleisch, vom Bauern bis zum Verbraucher.

Belgian Pork Group ist ein Familienunternehmen mit 8 belgischen Produktionsstätten, die sich auf das Schlachten, Zerlegen, Portionieren, Verpacken und Einfrieren von Qualitätsschweinefleisch spezialisiert haben. Belgian Pork Group verarbeitet jährlich 420.000 Tonnen Schweinefleisch, von denen ein Großteil in mehr als 50 Länder weltweit exportiert wird. Belgian Pork Group kontrolliert die gesamte Verarbeitungskette von Schweinefleisch und konzentriert sich auf das Tierwohl, maßgeschneiderte Arbeit und Partnerschaften. Die Kombination von Spezialisierung und Automatisierung stellt sicher, dass Belgian Pork Group seinen Kunden einzigartige Möglichkeiten bietet. Die Aktionäre des Familienunternehmens werden von den Schweinehaltern unterstützt, die sich ihrerseits als Familienunternehmen am Kapital beteiligt haben. Belgian Pork Group erzielt einen Umsatz von 790 Millionen Euro und beschäftigt mehr als 2.000 leidenschaftliche Mitarbeiter. Somit gilt Belgian Pork Group als größter Schweinefleischproduzent in Belgien und steht das Familienunternehmen in den Top 10 Europas.



Belgian Pork Group NV

Ommegang West 9,
B-8840 Westrozebeke
T: +32 51 78 84 00 F: +32 51 78 00 57
E-Mail: info@belgianporkgroup.com
W: www.belgianporkgroup.com



USt-IdNr.
BE 0878.201.178

2.000 



EU-Nr.
EG93, EG93/1,
EG93-H, B283, EG
171, EG 171/1,
EG125, EG125/1,
EG3/1, B100379,
KF43, F43, EG135,
F341, F341-H,
VE5023, EG1012,
EG1012-H, F763

Zertifikate
HACCP, BRC,
IFS, ...

€ 790 
MILLIONEN

CEO Gruppe
Jos Claeys

PRODUKTGRUPPE:

SCHWEIN



Produkt-
spezifikationen
Frisch- und TK-Fleisch,
Karkassen, Teilstücke mit
und ohne Knochen, Con-
venience-Artikel, Hack-
fleischgerichte, gegarte,
gepökelte und geräucher-
te Fleischprodukte

Weltweit



Aktivitäten
Schlachten, Zerlegen,
Ausbeinen, Verpacken,
Portionieren

 **Belgian Pork Group**
A NETWORK. COMMITTED TO SERVE YOU

 **comeco**
COMMITTED TO SERVE YOU

 **covameat**
COMMITTED TO SERVE YOU

 **lavameat**
COMMITTED TO SERVE YOU

 **locks**
COMMITTED TO SERVE YOU

 **lovenfosse**
COMMITTED TO SERVE YOU

 **van bogaert**
COMMITTED TO SERVE YOU

 **westvlees**
COMMITTED TO SERVE YOU

COMECO NV

Ein Produkt nach Kundenmaß

Die Firma Comeco ist einer der wichtigsten belgischen Exporteure von Schweinefleisch. Comeco ist ein Produktionsstandort der Belgian Pork Group, die als Familienunternehmen zu den Top 10 der europäischen Fleischverarbeiter gehört. Dank der Fokussierung auf Qualität und Flexibilität und der zentralen Lage ist Comeco seit langem ein zuverlässiger Partner für zahlreiche Kunden in Belgien und im Ausland.

Comeco NV
John Lijsenstraat 55, B-2321 Hoogstraten
T: +32 3 315 77 52 F: +32 3 315 89 34
E-Mail: info@comeco.be
W: www.comeco.be
Gruppe: Belgian Pork Group



 **comeco**
COMMITTED TO SERVE YOU

PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Karkassen
Teilstücke

AKTIVITÄTEN

Schlachten
Zelegen
Verpacken

UST-IDNR.

BE 0406.983.195

EU-NR.

EG171, 171/1

ZERTIFIKATE

BRC, BePork, ACS, FEBEV+

SALES TEAM

Michaël Catry, Julie Castermans,
Kristof Holvoet, Ines Marynissen,
Tom Lannoo, Dries Ide,
Korneel Lesage, Quentin Claeys,
Wouter Haghedooren

VERKAUFSLEITER

Glenn Coolsaet

BETRIEBSLEITER

Erik Dieu

TEIL VON

Belgian Pork Group

COVAMEAT NV

Ständige Kontrolle der gesamten Kette

Covameat ist einer der 8 belgischen Produktionsstandorte der Belgian Pork Group, die als Familienunternehmen zu den Top 10 der europäischen Fleischverarbeiter gehört. Covameat hat sich auf das Schlachten von Schweinen und das Zerlegen von Schlachtkörpern spezialisiert.

Covameat ist ein erstklassiger Spezialist in der Fleischindustrie und garantiert höchste Qualität vom Bauernhof bis zum Point of Sale. Das Unternehmen legt größten Wert auf Tierwohl, Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit. Deshalb ist Covameat seit vielen Jahren der Partner par excellence des belgischen und ausländischen Einzelhandels.

Covameat NV
Komenstraat 73, B-8953 Heuvelland (Wijtschate)
T: +32 57 45 25 00 F: +32 57 45 25 29
E-Mail: info@covameat.be
W: www.covameat.be
Gruppe: Belgian Pork Group



 **covameat**
COMMITTED TO SERVE YOU

PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Karkassen
Teilstücke mit und ohne Knochen

AKTIVITÄTEN

Schlachten
Zerlegen
Verpacken

UST-IDNR.

BE 0406.969.141

EU-NR.:

EG125, EG125/1

ZERTIFIKATE

HFA, BIO, FEBEV+, ACS, BePork,
Beter Leven 1 Stern, Belac

SALES TEAM

Michaël Catry, Julie Castermans,
Kristof Holvoet, Tom Lannoo,
Dries Ide, Korneel Lesage,
Wouter Haghedooren,
Quentin Claeys

VERKAUFSLEITER

Glenn Coolsaet

BETRIEBSLEITER

Pieter-Jan Meerschman

TEIL VON

Belgian Pork Group

LAVAMEAT NV

Zuverlässiger und korrelativer Partner

Lavameat ist einer der 8 belgischen Produktionsstandorte der Belgian Pork Group, die als Familienunternehmen zu den Top 10 der europäischen Fleischverarbeiter gehört. Lavameat ist ein Unternehmen in Staden, das auf die Produktion von hochwertigem frischem und verarbeitetem Schweinefleisch spezialisiert ist. Sein großes Angebot an Fleischprodukten wird an den Einzelhandel, die Gastronomie und fleischverarbeitende Unternehmen innerhalb und außerhalb Belgiens verkauft. Das Team aus 40 engagierten Arbeitnehmern garantiert die Qualität dieses großen Produktangebots.

Lavameat NV
Diksmuidestraat 154, B-8840 Staden
T: +32 51 70 86 00 F: +32 51 70 86 08
E-Mail: info@lavameat.be
W: www.lavameat.be
Gruppe: Belgian Pork Group



 **lavameat**
COMMITTED TO SERVE YOU

PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Hackfleischgerichte, gegarte, gepökelte und geräucherte Fleischprodukte

AKTIVITÄTEN

Portionieren
Verpacken

UST-IDNR.

BE 0424.484.668

EU-NR.

EG3/1, B100379

ZERTIFIKATE

HFA, IFS, FEBEV+, Beter Leven, Petfood, ACS, Colruyt

SALES TEAM

Michaël Catry, Julie Castermans, Kristof Holvoet, Tom Lannoo, Dries Ide, Korneel Lesage, Wouter Haghedooren, Quentin Claëys

VERKAUFSLEITER

Glenn Coolsaet

BETRIEBSLEITER

Jeroen Corvelyn

TEIL VON

Belgian Pork Group

LOCKS NV

Der Spezialist für standardisiertes und maßgeschneidertes Zerlegen und Ausbeinen von qualitativ hochwertigem Schweinefleisch

In dem nagelneuen, hochmodernen Kühlhaus Locks NV schlägt das logistische Herz der Belgian Pork Group (BPG). Dank seiner zentralen Lage im Hafen von Gent, der drittgrößten Stadt Belgiens, ist Locks NV strategisch bestens aufgestellt, um die wichtigen europäischen Häfen (Antwerpen, Brügge, Rotterdam, ...) bequem zu erreichen. Hohe Standards in der Schweinefleischerzeugung zeichnen das seit 2018 zur BPG gehörende Unternehmen aus. Das Hightech-Lager ist mit einer einzigartigen Verpackungslinie ausgestattet und verfügt über eine TK-Kapazität von mehr als 8.000 Tonnen Schweinefleisch. Die Belgian Pork Group ist stolz darauf, dass eines der größten und modernsten Kühlhäuser Belgiens sowie eine Fleischverpackungsanlage zur Gruppe gehören.

Locks NV
Skaldenstraat 112, B-9042 Gent
T: +32 9 251 73 53 F: +32 9 251 74 50
E-Mail: info@locks.be
W: www.locks.be
Gruppe: Belgian Pork Group



 **locks**
COMMITTED TO SERVE YOU

PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Teilgefroren
Teilstücke

AKTIVITÄTEN

Zerlegen
Verpacken
Portionieren

UST-IDNR.

BE 0425.744.876

EU-NR.

F1012, KF1012

ZERTIFIKATE

BRC, A Level

BESCHÄFTIGTE

125

EXPORTZIELE

Weltweit

SALES TEAM

Michaël Catry, Julie Castermans, Kristof Holvoet, Tom Lannoo, Dries Ide, Korneel Lesage, Wouter Haghedooren, Quentin Claëys

VERKAUFSLEITER

Glenn Coolsaet

BETRIEBSLEITER

Glenn Desimpel

TEIL VON

Belgian Pork Group

LOVENFOSSE NV

Win-Win-Situation mit jedem Kunden

Lovenfosse ist einer der 8 belgischen Produktionsstandorte der Belgian Pork Group, die als Familienunternehmen zu den Top 10 der europäischen Fleischverarbeiter gehört. Das 1989 von Martin Lovenfosse gegründete Unternehmen verkauft Schweineteilstücke und -hälften an den Lebensmitteleinzelhandel, Metzgereien und die Fleisch verarbeitende Industrie. Derzeit hat die Zerlegehalle eine Kapazität von 10.000 Schweinen pro Woche. Der Schlachthof ist auf die wöchentliche Schlachtung von 15.000 Schweinen ausgerichtet; die Abteilung Vorverpackung kann bis zu 100 Tonnen pro Woche verarbeiten. Das Unternehmensziel besteht darin, ein Produktsortiment anzubieten, das die Nachfrage bezüglich Service und Qualität befriedigt.

Lovenfosse NV
Rue de Merckhof 44, B-4880 Aubele
T: +32 87 59 52 12 F: +32 87 59 52 13
E-Mail: commandes@westvlees.com
W: www.lovenfosse.com
Gruppe: Belgian Pork Group



lovenfosse
COMMITTED TO SERVE YOU

PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch- und TK-Fleisch
Karkassen
Teilstücke
Convenience-Artikel

AKTIVITÄTEN

Schlachten
Zerlegen
Portionieren
Verpacken

UST-IDNR.

BE 0439.182.148

EU-NR.

EG135, F341, F341-H

ZERTIFIKATE

IFS, ACS, ACS F341-H, ACS135

SALES TEAM

Michaël Catry, Julie Castermans,
Kristof Holvoet, Tom Lannoo,
Dries Ide, Korneel Lesage,
Wouter Haghedooren,
Quentin Claeys

VERKAUFSLEITER

Glenn Coolsaet

BETRIEBSLEITER

Kasper Lannoo

TEIL VON

Belgian Pork Group

VAN BOGAERT BV

Maßgeschneiderte Schinkenteilstücke

Van Bogaert BV ist ein wachsendes Familienunternehmen, das sich im Laufe der Jahre auf das Entbeinen und Zerlegen von Schinken spezialisiert hat, die auf die Bedürfnisse der Kunden zugeschnitten sind. Unterstützt durch eine moderne Infrastruktur und ein vollständig integriertes ERP-System können die Kunden auf Qualität, Flexibilität und garantierte Rückverfolgbarkeit zählen. Van Bogaert BV ist sowohl für kleine, als auch für große Partner in Europa DIE Referenz, wenn es um entbeinte Schinkenteilstücke geht.

Van Bogaert BV
Poldergotestraat 28, B-9240 Zele
T: +32 3 771 28 84 F: +32 3 711 02 92
E-Mail: info@vleesvanbogaert.be
W: www.vleesvanbogaert.be



van bogaert
COMMITTED TO SERVE YOU

PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Teilstücke mit/ohne Knochen
Schweinerückenspeck:
Cuttingfett, Speckplatten

AKTIVITÄTEN

Zerlegen - Ausbeinen
Verpacken - Großhandel

UST-IDNR.

BE 0873.676.624

EU-NR.

F763

ZERTIFIKATE

GRMS, ACS, QS, BePork,
BETER LEVEN, VLEVICO, BVI

SALES TEAM

Michaël Catry, Julie Castermans,
Kristof Holvoet, Pieter-Jan
Meerschman, Tom Lannoo,
Dries Ide, Korneel Lesage,
Wouter Haghedooren,
Quentin Claeys

VERKAUFSLEITER

Glenn Coolsaet

BETRIEBSLEITER

Olivier Van Bogaert

TEIL VON

Belgian Pork Group

WESTVLEES NV

Der Standard für Qualität

Westvlees ist einer der 8 belgischen Produktionsstandorte der Belgian Pork Group, die als Familienunternehmen zu den Top 10 der europäischen Fleischverarbeiter gehört. Westvlees verbürgt sich für die verschiedenen Phasen der Verarbeitung von Schweinefleisch vom Anfang bis zum Ende. Vom Schlachten, Zerlegen, Einfrieren, Verpacken und Etikettieren bis hin zum Zubereiten von verzehrfertigen Schweinefleischgerichten. Alle Produkte werden vor Ort zubereitet. Dadurch werden einwandfreie Qualität, flexibler Service und optimale Preise gewährleistet. Westvlees schlachtet 1,4 Millionen Schweine pro Jahr und produziert ungefähr 120.000 Tonnen Schweinefleisch. Westvlees hat zufriedene Kunden in mehr als 50 Ländern weltweit, insbesondere in der Fleischindustrie, im Vertrieb und Großhandel, aber auch im Einzelhandel, in der Gastronomie und der Cateringindustrie.

Westvlees NV
 Ommegang West 9, B-8840 Westrozebeke
 T: +32 51 78 84 00 F: +32 51 78 84 57
 E-Mail: info@belgianporkgroup.com
 W: www.westvlees.com
 Gruppe: Belgian Pork Group



 **westvlees**
 COMMITTED TO SERVE YOU

PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
 Tiefgefroren
 Karkassen
 Teilstücke
 Hackfleischgerichte
 Convenience-Artikel

AKTIVITÄTEN

Schlachten
 Zerlegen
 Portionieren
 Verpacken

UST-IDNR.

BE 0442.637.526

EU-NR.

EG93, EG93/1, EG93-H, B283

ZERTIFIKATE

BIO (vorverpackt), IFS, FEBEV+
 ACS, Colruyt, BePork, FCA, HFA

SALES TEAM

Michaël Catry, Julie Castermans,
 Kristof Holvoet, Pieter-Jan
 Meerschman, Tom Lannoo,
 Dries Ide, Korneel Lesage,
 Wouter Haghedooren,
 Quentin Claey

VERKAUFSLEITER

Glenn Coolsaet

BETRIEBSLEITER

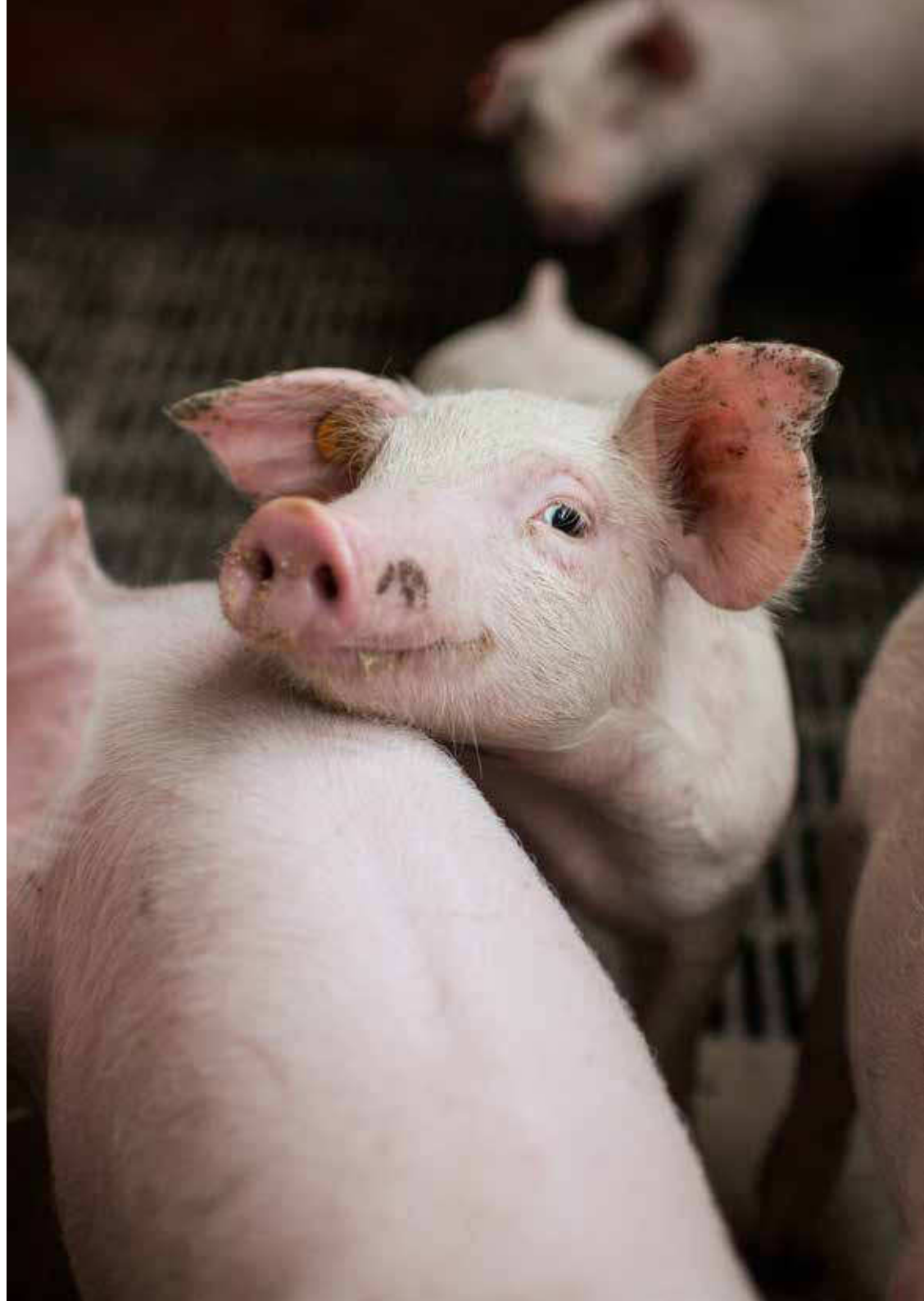
Peter Bekaert

CEO

Jos Claey

TEIL VON

Belgian Pork Group



BENS NV

Frisch oder tiefgekühlt, im In- und Ausland

Bens NV ist bereits seit mehr als 50 Jahren auf das Zerlegen, Ausbeinen und Verpacken von Schweinefleisch spezialisiert. Wöchentlich werden ca. 15.000 Schweine aus dem eigenen integrierten Schweinebetrieb im firmeneigenen ultramodernen Schlachthof Sus Campinae geschlachtet, der sich in unmittelbarer Nähe der Zerlegeabteilung befindet. Das Unternehmen liefert Frisch- und TK-Schweinefleisch an Fleischerfachbetriebe, den Lebensmitteleinzelhandel, Großhandel oder die Fleischwarenindustrie, sowohl in Belgien als auch im Ausland. Dank der flexiblen Zerlegetische, spezifischen Verpackungslinien, Vakuumanlagen, dem eigenen internen Schockfroster und Tiefkühlager (KF 236) ist Bens bestens aufgestellt, um die globale Nachfrage nach belgischem Schweinefleisch zu bedienen. Aufgrund der vertikalen Integration in der Wertschöpfungskette für Schweinefleisch können Qualität, Lebensmittelsicherheit, Tierwohl und Rückverfolgbarkeit auf jeder Stufe garantiert werden.

Bens NV
Nijverheidsstraat 24, B-2260 Oevel-Westerlo
T: +32 14 28 28 28 F: +32 14 28 28 29
E-Mail: info@bens.be
W: www.bens.be



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Teilstücke mit/ohne Knochen
Schlachtennebenprodukte
Schweineköpfe
Schweinerückenspeck
Vakuumpackung

AKTIVITÄTEN

Schlachten - Zerlegen - Ausbeinen
Verpacken - Großhandel

UST-IDNR.

BE 0404.141.788

EU-NR.

KF236, F819

ZERTIFIKATE

IFS, BRC 8,
Beter Leven, BePork

BESCHÄFTIGTE

95

JAHRESPRODUKTION

75.000 Tonnen

JAHRESUMSATZ

€ 120.000.000

EXPORTZIELE

Europa, Asien, Ozeanien,
Nordamerika, Südamerika

EXPORTMANAGER

Ron Tiemes, Yves Spillebeen

MANAGING DIRECTOR

Marcel Laeremans

CHRIS BACKX BV

Chris Backx BV ist ein familiengeführtes Unternehmen, das sich zu einer festen Größe im Bereich Ausbeinen und Zerlegen von Schweineköpfen am Markt etabliert hat. Das Unternehmen ist sowohl regional als auch global aufgestellt und hat sich als zuverlässiger Partner für die Fleischwarenindustrie profiliert. Zerlegung, Verpackung, Lagerung und Transport werden in Eigenregie abgewickelt. Deshalb steht das Familienunternehmen Garant für optimale Qualität.

Chris Backx BV
Molenweg 7, B-9230 Wetteren
T: +32 9 369 21 59 F: +32 9 366 16 73
E-Mail: chris@backx-meat.be
W: www.backx-meat.be



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Schweineköpfe:
- Schweine-Kopffleisch,
- Schweine-Magerbäckchen,
- Schläfenfleisch,
- Schweine-Schnauzen,
- Schweine-Ohren,
- Schweine-Kopfschwarte

AKTIVITÄTEN

Ausbeinen
Zerlegen

UST-IDNR.

BE 0467.636.604

EU-NR.

F5, KF103303

ZERTIFIKATE

ACS

BESCHÄFTIGTE

16

EXPORTZIELE

Europa, Asien, Afrika

EXPORTMANAGER

Chris Backx

MANAGING DIRECTOR

Chris Backx

DANIS PORK MASTERS NV

Partner für die Fleischwaren-industrie und den Lebensmittel-einzelhandel



Danis Pork Masters bündelt alle Fleischaktivitäten der Danis Gruppe. Dazu gehören der Spezialist für Schweinehälften Groep De Brauwer NV, der Zerlegebetrieb Vannieuwenhuyse NV, das fundierte Know-how in Kombination mit dem hohen Serviceniveau des Exportschlachthofes De Coster NV, einem modernen Schweineschlachthof, der im Zentrum der belgischen Schweinehaltung gelegen ist. Die familiengeführte Gruppe ist belgischer Marktführer auf dem Gebiet der Futtermittel- und Schweineerzeugung. Die Danis Gruppe kontrolliert die gesamte Wertschöpfungskette von der Genetik über die Soja- und Futtermittelerzeugung, die Sauen- und Schweinehaltung bis zur Schlachtung und Zerlegung. Die ausgezeichnete Fachkompetenz sowie der hohe Grad an Professionalität haben die Danis Gruppe zum Partner führender Fleischwarenhersteller und des Lebensmitteleinzelhandels gemacht.

Danis Pork Masters NV

Bruggestraat 140A,
B-8755 Ruiselede
T: +32 51 74 07 73 F: +32 51 74 68 44
E-Mail: gert.vergauwen@porkmasters.be
W: www.danis.be



USt-IdNr.
BE 0407.113.453

240



Zertifikate
Duke of Berkshire,
Slagersvarken,
ACS, BRC,
BePork, BLK,
HFA, diverse
Exportzertifikate

EU-Nr.
EG 51, EG
51/2, F1008

€ 280
MILLIONEN

CEO Gruppe
Gert Vergauwen

PRODUKTGRUPPE:

SCHWEIN



Produkt-spezifikationen

Frisch, tiefgefroren, Karkassen,
Teilstücke mit/ohne Knochen,
Schlachtnebenprodukte,
Schweineköpfe,
Schweinerückenspeck,
Vakuumverpackung,
Verbraucherverpackung

Europa,
Asien,
Afrika,
Ozeanien



Aktivitäten

Schlachten, Zerlegen,
Ausbeinen, Verpacken,
Großhandel, Ausbeinen von
Schweineköpfen



**EXPORTSLACHTHUIS
DE COSTER NV**



EXPORTSLACHTHUIS DE COSTER NV

Hochwertige Produkte dank qualitätsorientierter Schlachtung

Der im Zentrum der belgischen Schweinehaltung gelegene Exportslachthuis De Coster NV (51 und 51/2) ist ein moderner belgischer Schweineschlachthof mit einer langen Tradition auf dem europäischen Fleischmarkt. Jährlich werden mehr als 1,3 Million Schweine geschlachtet. Neben Schweinehälften und -teilstücken umfasst das Portfolio diverse, für den Konsum geeignete Nebenprodukte, wie Schweineköpfe, -ohren und -füße. Das Unternehmen verfügt vor Ort über eine Tiefkühlkapazität. Exportslachthuis De Coster NV gehört zur Groep Danis, dem belgischen Marktführer auf dem Gebiet der Futtermittel- und Schweineerzeugung. Die integrierte Wertschöpfungskette der Groep Danis garantiert lückenlos rückverfolgbare und lebensmittelsichere Erzeugnisse.

Exportslachthuis De Coster NV
Bruggestraat 140 A, B-8755 Ruiselede
T: +32 51 68 80 78 F: +32 51 68 78 12
E-Mail: sales.export@slachthuisdecoster.be
W: www.danis.be
Gruppe: Danis



EXPORTSLACHTHUIS
DE COSTER NV

PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch - Tiefgefroren - Karkassen
Teilstücke mit/ohne Knochen
Schlachtnebenprodukte
Schweineköpfe
Schweinerückenspeck
Vakuumverpackung

AKTIVITÄTEN

Schlachten - Zerlegen
Ausbeinen - Verpacken
Großhandel - Ausbeinen von
Schweineköpfen

UST-IDNR.: BE 0456.955.122

EU-NR.

EG 51 (Schlachthof), EG 51/2
(Zerlegebetrieb)

ZERTIFIKATE/LABEL

ACS, BRC, BePork, BLK, HFA,
verschiedene Exportzertifikate
(u.a. PRC); Duke of Berkshire,
Slagersvarken

BESCHÄFTIGTE:

100

JAHRESPRODUKTION

120.000 Tonnen

JAHRESUMSATZ

€ 170.000.000

EXPORTZIELE

Europa, Asien, Afrika, Ozeanien

EXPORTMANAGER

Pascal Cleppe

MANAGING DIRECTOR

Gert Vergauwen

TEIL VON

Danis

GROEP DE BRAUWER NV

DIE Adresse für erstklassige belgische Schweinehälften

Groep De Brauwer NV ist ein erfolgreiches Familienunternehmen mit mehr als 40 Jahren Erfahrung und einer der wichtigsten belgischen Fleischgroßhändler. Wöchentlich schlachtet Groep de Brauwer rund 25.000 Schweine für den In- und Auslandsmarkt. Die Gruppe ist auf den Verkauf von frischen Karkassen und Schlachtnebenprodukten spezialisiert, dies entsprechend den Kundenwünschen (Gewicht, Konformation und Magerfleischanteil). Aufgrund der fundierten Marktkenntnis, der hochwertigen Produkte und des ausgezeichneten Service ist die Groep De Brauwer bestens aufgestellt, um bestehende und neue Kunden zu bedienen. Groep De Brauwer gehört zur Groep Danis, dem belgischen Marktführer auf dem Gebiet der Futtermittel- und Schweineerzeugung. Die integrierte Wertschöpfungskette der Groep Danis garantiert lückenlos rückverfolgbare und lebensmittelsichere Erzeugnisse.

Groep De Brauwer NV
Bruggestraat 140 A, B-8755 Ruiselede
T: +32 51 54 66 02 F: +32 51 81 17 66
E-Mail: sales@groepdebrauwer.be
W: www.groepdebrauwer.be
Gruppe: Danis



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Karkassen
Schlachtnebenprodukte

AKTIVITÄTEN

Schlachten - Großhandel

UST-IDNR.

BE 0423.512.985

EU-NR.

EG17, EG51

ZERTIFIKATE

BePork, ACS, BRC, BLK, Duke of
Berkshire, Slagersvarken

BESCHÄFTIGTE

60

JAHRESPRODUKTION

120.000 Tonnen

JAHRESUMSATZ

€ 170.000.000

EXPORTZIELE

Europa

EXPORTMANAGER

Sofie Dierick
Pascal Cleppe

MANAGING DIRECTOR

Gert Vergauwen

TEIL VON

Danis

VANNIEUWENHUYSE NV

Rückverfolgbare und lebensmittelsichere Erzeugnisse

Vannieuwenhuyse NV ist ein familiengeführtes Unternehmen mit 60-jähriger Erfahrung. Das Unternehmen hat sich auf die Zerlegung von Schweinehälften und das Ausbeinen von Schweinefleisch spezialisiert. Vannieuwenhuyse verfügt über zwei Zerlegebetriebe in Zarren – mit einer wöchentlichen Kapazität von 5.000 Schweinen – und Ruiselede (beim Exportslachthuis De Coster) mit einer Kapazität von 10.000 Schweinen pro Woche. Vannieuwenhuyse kombiniert Fachkompetenz mit ausgezeichnetem Kundenservice und einem flächendeckenden belgienweiten Vertriebsapparat. Vannieuwenhuyse vertreibt zudem die beiden Premiummarken der Groep Danis, Duke of Berkshire und Slogersvarken, die sowohl als Teilstücke als auch vorverpackt verfügbar sind. Vannieuwenhuyse gehört zu Danis Pork Masters, teil von der Danis Gruppe, dem belgischen Marktführer auf dem Gebiet der Futtermittel- und Schweineerzeugung. Die integrierte Wertschöpfungskette der Groep Danis garantiert lückenlos rückverfolgbare und lebensmittelsichere Erzeugnisse.

Vannieuwenhuyse NV
Esenstraat 22, B-8610 Zarren
T: +32 51 56 60 74 F: +32 51 57 85 75
E-Mail: sales.export@vnh.be
W: www.vnh.be
Gruppe: Danis



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Teilstücke mit/ohne Knochen
Schlachtnebenprodukte
Schweineköpfe
Schweinerückenspeck
Vakuumverpackung
Fleischzubereitungen/
Pfannenfertige Zubereitungen

AKTIVITÄTEN

Zerlegen - Ausbeinen
Verpacken - Großhandel
Ausbeinen von Schweineköpfen

UST-IDNR.

BE 0428.524.521

EU-NR.

F1008, EG51/2

ZERTIFIKATE

BRC AA, BePork, BLK, ACS,
diverse Exportzertifikate,
Duke of Berkshire, Slogersvarken

BESCHÄFTIGTE

110

JAHRESPRODUKTION

40.000 Tonnen

JAHRESUMSATZ

€ 80.000.000

EXPORTZIELE

Europa, Asien, Afrika, Ozeanien

EXPORTMANAGER

Pascal Cleppe

MANAGING DIRECTOR

Gert Vergauwen

TEIL VON

Danis



DEBRA- GROUP

Ihr Experte für Schweinefleisch

Die Debra-Group hat ihren Sitz in Tielt und feierte 2020 ihr 100-jähriges Bestehen. Die Gruppe gehört zu den führenden belgischen Schlacht- und Verarbeitungsbetrieben für Schweinefleisch. Das familiengeführte Unternehmen hat sich Innovation und Leidenschaft auf die Fahnen geschrieben; das gilt sowohl für die Selektion, Schlachtung und Verarbeitung von Schweinen. Das Unternehmen ist stets auf der Suche nach nachhaltiger Partnerschaft, jederzeit und überall. Die Gruppe zählt rund 250 kompetente Mitarbeiter und hat eine Jahresschlachtkapazität von zwei Millionen Schweinen. Die Debra-Group besteht in erster Linie aus einem Schlachthof, verfügt aber auch über eine eigene Zerlegungs- und Tiefkühlabteilung. Das Unternehmen ist global aufgestellt und exportiert in alle Kontinente.



Debra-Group NV

Hoogserlestraat 3,
B-8700 Tielt
T: +32 51 40 06 73
E-Mail: info@debra.be
W: www.debra-group.com



250



Zertifikate
IFS, FEBEV+, ACS

EU-Nr.
EG 17, EG 17/1,
KF75

€ 130 
MILLIONEN



CEO
Thomas De Roover De Brauwer

PRODUKTGRUPPE:

SCHWEIN



**Produkt-
spezifikationen**

Frisch, tiefgefroren,
Karkassen, Teilstücke
mit/ohne Knochen,
Schlachtnebenprodukte,
Schweineköpfe,
Schweinerückenspeck

Alle
Kontinente



Aktivitäten

Schlachten, Zerlegen, Ausbeinen,
Verpacken, Großhandel,
Ausbeinen von Schweineköpfen



DEBRA-MEAT NV

Debra-Meat ist die Handelsgesellschaft der Debra-Group. In den vergangenen Jahren ist das Unternehmen stark gewachsen: während sich die Aktivitäten früher auf den regionalen Markt konzentrierten, konnte das Unternehmen in jüngster Zeit in anderen Absatzmärkten deutlich Wachstum generieren. Das Schwein wird komplett vermarktet: sowohl die Hälften, Teilstücke als auch die Nebenprodukte. Die Nummer EG 17/1 hat sich weltweit einen ausgezeichneten Ruf erworben.

Debra-Meat NV
Hoogserleistraat 3, B-8700 Tielt
T: +32 51 40 06 73
E-Mail: info@debra.be
W: www.debra-group.com
Gruppe: Debra-Group



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Karkassen
Teilstücke mit/ohne Knochen
Schlachtnebenprodukte
Schweineköpfe
Schweinerückenspeck
Vakuumverpackung

AKTIVITÄTEN

Schlachten
Zerlegen
Ausbeinen
Verpacken
Großhandel
Ausbeinen von Schweineköpfen

UST-IDNR.

BE 0419.684.158

EU-NR.

EG17/1, KF75

JAHRESUMSATZ

€ 110.000.000

EXPORTMANAGER

Vincent Sabbe, Johan Walravens,
Yasmina Douifi, Zhou Jie

CEO

Thomas De Roover De Brauwer

TEIL VON

Debra-Group

DELAVI NV

Gesundes und hochwertiges Schweinefleisch beginnt bei Delavi

Delavi ist ein reines Familienunternehmen, das bereits seit vier Generationen in der Fleischbranche aktiv ist. Es ist das Bindeglied zwischen Schweineerzeuger und fleischverarbeitendem Gewerbe. Das Ziel? Gesundes und hochwertiges Schweinefleisch nach Maß anbieten, an in- und ausländische Kunden im Lebensmittelservice, Einzelhandel und in der Industrie. Das Unternehmen strebt stets ein langfristige Wachstum, das weitere Investitionen ermöglicht. So kann sich Delavi weiterhin in den Bereichen Qualität, Dienstleistungen, Nachhaltigkeit und Umweltschutz hervorheben. Um diese Ziele zu erreichen, stehen Fachkenntnis, Loyalität, Flexibilität, proaktives Denken, reibungslose Kommunikation und ein individuelles Vorgehen an erster Stelle.

Delavi NV
Tenhovestraat 10, B-8700 Tielt
T: +32 51 40 70 25 F: +32 51 40 70 96
E-Mail: g.vandenberghe@delavi.be,
a.de.laere@delavi.be, k.de.laere@delavi.be
W: www.delavi.be



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Teilstücke mit/ohne Knochen
Diverse Sorten Fett und Speck
Diverse Sorten Magerfleisch
Diverse Schweinekopf-
erzeugnisse und andere
Nebenprodukte
Frisch oder TK
Vakuum oder MAP-Verpackung

AKTIVITÄTEN

Ausbeinen
Zerlegen
Verarbeiten
Verpacken
Vertrieb

UST-IDNR.

BE 0437.565.911

EU-NR.

F126

ZERTIFIKATE

BePork, BRC, BIO, BLK

BESCHÄFTIGTE

65

JAHRESPRODUKTION

31.000 Tonnen

JAHRESUMSATZ

€ 75.000.000

EXPORTZIELE

Europa, Afrika, Asien, Ozeanien,
Nordamerika, Südamerika

EXPORTMANAGER

Guy Vandenberghe,
Alexander Vandenberghe

MANAGING DIRECTOR

Ann De Laere, Kris De Laere

DE ROY VLEES BV

Fleisch ist unser Handwerk seit 1956

De Roy Vlees ist ein Fleischverarbeitungsunternehmen, das sich auf das Zerlegen und Verpacken von Rindfleisch spezialisiert hat. Dank mehr als 50 Jahren Berufserfahrung und Fachkompetenz wird das Renommee permanent weiter ausgebaut. Darüber hinaus genießt das Unternehmen seit Jahren starkes Kundenvertrauen, sowohl im Inland als auch in den Exportländern. Kundenzufriedenheit steht an erster Stelle und wird durch die ständige Anpassung des Produktportfolios an die Kundenanforderungen untermauert.

De Roy Vlees BV
Mechelsesteenweg 224, B-2860 Sint-Katelijne-Waver
T: +32 15 55 29 67
E-Mail: info@deroyvlees.be
W: www.deroyvlees.be



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Vakuumverpackung
Halal

AKTIVITÄTEN

Zerlegen
Ausbeinen
Verpacken
Großhandel

UST-IDNR.

BE 0869.692.595

EU-NR.

F65

JAHRESUMSATZ

€ 10.000.000

EXPORTZIELE

Europa

EXPORTMANAGER

Wim De Roy

MANAGING DIRECTOR

Jan De Roy

DE VLAEMINCK IVAN EN ZOON BV

Fleischgroßhandel De Vlaeminck Ivan en Zoon ist ein Familienunternehmen aus Kaprijke, das 1972 von Ivan De Vlaeminck gegründet wurde. Der Zerlegebetrieb genießt einen ausgezeichneten Ruf. Qualität spielt in dem kundenorientierten Unternehmen mit hohen Sozialstandards eine herausragende Rolle. 1993 ist mit Sohn Stefaan die zweite Generation angetreten. Unter dessen Regie wird De Vlaeminck seit 2011 weiter ausgebaut. 2003 ist das Unternehmen in das Exportgeschäft eingestiegen. Derzeit verfügt es über Ausfuhrlicenzen für Russland, Südafrika, Südkorea, Japan, Vietnam, Australien, Kanada, Hongkong, Indien, Kuba, Singapur und Taiwan.

De Vlaeminck Ivan en Zoon BV
Zuidstraat 34, B-9970 Kaprijke
T: +32 9 373 70 83 F: +32 9 373 50 34
E-Mail: info@devlaeminck.be
W: www.devlaeminck.be



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Teilstücke mit/ohne Knochen
Schlachtnebenprodukte
Schweineköpfe:
Schweine-Masken
Schweinerückenspeck:
Schwarte, Rückenspeck,
Cuttingspeck
Vakuumverpackung

AKTIVITÄTEN

Zerlegen
Ausbeinen
Verpacken
Großhandel

UST-IDNR.

BE 0838.404.850

EU-NR.

F25

ZERTIFIKATE

BRC (higher level)
ACS, BePork, FEBEV+

BESCHÄFTIGTE

12

JAHRESUMSATZ

€ 8.000.000

EXPORTZIELE

Europa, Afrika, Asien, Ozeanien,
Nordamerika, Südamerika

EXPORTMANAGER

Stefaan De Vlaeminck

MANAGING DIRECTOR

Stefaan De Vlaeminck

DHAGRAMEAT BV

Pork Lard Handling

Dhagrameat, ein 1992 gegründeter Familienbetrieb, ist spezialisiert auf die Verarbeitung von Schweinerückenspeck. Die Speckplatten werden auf das vom Kunden gewünschte Maß geschnitten oder auf Folie ausgelegt, so dass der Kunde sie nur noch in die Formen geben muss. So spart der Kunde jede Menge Zeit.

Dhagrameat BV
Nijverheidslaan 13, B-8552 Moen
T: +32 56 64 97 45 F: +32 56 64 97 46
E-Mail: info@dhagrameat.be, charlotte@dhagrameat.be
W: www.dhagrameat.be



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Schweinerückenspeck:

- Schwarte
- Rückenfett
- Cuttingfett
- Speckplatten
- Cubes

Frisch
Tiefgefroren

AKTIVITÄTEN

Zerlegen von
Schweinerückenspeck

UST-IDNR.

BE 0681.412.132

EU-NR.

F273

ZERTIFIKATE

ACS, IFS, QS, ITW

BESCHÄFTIGTE

35

EXPORTZIELE

Europa, Asien, Afrika,
Südamerika

EXPORTMANAGER

Charlotte Dhaene

MANAGING DIRECTOR

Xavier Dhaene

DIERICKX NV

Flexibilität in fünfter Generation

Das Familienunternehmen DIERICKX NV wird bereits in fünfter Generation geführt. Der Betrieb ist auf das Zerlegen und Verpacken von Rindfleisch als Rohstoff für die Verarbeitungsindustrie spezialisiert. Dabei werden verschiedene Schnittführungen und Verpackungsmöglichkeiten angeboten: frisch, vakuum oder tiefgefroren. Das Unternehmen geht sehr gezielt auf die individuellen Wünsche der weltweiten Kunden ein. Schon seit 1997 wird eine HACCP-Qualitätskontrolle gehandhabt, streng überwacht durch interne und externe Prüfungen. 2015 wurde der Qualitätssicherungsstandard Global Red Meat Standard - Level I, erworben.

Dierickx NV
Baaikensstraat 12, B-9240 Zele
T: +32 52 45 04 41
E-Mail: info@dierickxnv.be
W: www.dierickxnv.be



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Karkassen
Teilstücke
Vakuumverpackung

AKTIVITÄTEN

Zerlegen

UST-IDNR.

BE 0422.204.673

EU-NR.

F667

ZERTIFIKATE

HACCP, ACS, GRMS

EXPORTZIELE

EU, Russland, Osteuropa,
Hongkong, Afrika, Philippinen,
Vietnam, ...

EXPORTMANAGER

Peter Dierickx, Justine Dierickx

MANAGING DIRECTOR

Peter Dierickx

EURO MEAT GROUP NV

Die Euro Meat Group NV ist Teil der Cadus NV, die verschiedene Schlachthöfe in Belgien betreibt. Das Unternehmen schlachtet jährlich 150.000 Rinder im Auftrag Dritter. Dank ausgewiesenem Know-how hat das motivierte Mitarbeiter-Team den Schlachtprozess fest im Griff. Qualität steht dabei im absoluten Fokus.

Euro Meat Group NV
Rue de l'Abattoir 46, B-7700 Mouscron
T: +32 56 58 52 20 F: +32 56 58 52 26
E-Mail: info@euomeatgroup.be
W: www.euomeatgroup.be
Gruppe: Cadus NV



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Karkassen
Teilstücke
Schlachtnebenprodukte

AKTIVITÄTEN

Schlachten

UST-IDNR.

BE 0832.292.464

EU-NR.

EG 129

ZERTIFIKATE

IFS, BIO, ACS, HACCP, FEBEV+

BESCHÄFTIGTE

70

EXPORTZIELE

EU, Osteuropa, Russland,
Philippinen, Afrika, China

EXPORTMANAGER

Sofie Goossens
Johan Castelein

MANAGING DIRECTOR

Johan Castelein

TEIL VON

Cadus NV

FLANDERS MEAT GROUP ZELE BV

Langfristige Beziehungen zu allen Stakeholdern

Flanders Meat Group Zele BV ist Teil der Cadus NV, die verschiedene Schlachthöfe in Belgien betreibt. Das Unternehmen schlachtet jährlich 150.000 Rinder im Auftrag Dritter. Dank ausgewiesenem Know-how hat das motivierte Mitarbeiter-Team den Schlachtprozess fest im Griff. Qualität steht dabei im absoluten Fokus.

Flanders Meat Group Zele BV
Baaikensstraat 33, B-9240 Zele
T: +32 52 45 85 50 F: +32 52 45 85 59
E-Mail: info@flmg.be
W: www.euomeatgroup.be
Gruppe: Cadus NV



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Karkassen
Teilstücke
Schlachtnebenprodukte
Halal

AKTIVITÄTEN

Schlachten

UST-IDNR.

BE 0856.564.058

EU-NR.

EG 56

ZERTIFIKATE

IFS, BIO, ACS, HACCP, FEBEV+

BESCHÄFTIGTE

30

EXPORTZIELE

EU, Osteuropa, Russland,
Philippinen, Afrika, China

EXPORTMANAGER

Sofie Goossens
Johan Castelein

MANAGING DIRECTOR

Johan Castelein

TEIL VON

Cadus NV



G. VAN LANDSCHOOT EN ZONEN NV

Qualität, Flexibilität und Ehrlichkeit

Im Schlachthof mit angrenzender Zerlegehalle werden wöchentlich ca. 13.500 belgische Schweine bester Qualität geschlachtet und verarbeitet. Diese Qualität wird durch ein gezieltes Qualitätsmanagement erreicht. So werden die lebenden Tiere optimal behandelt. Zudem ist die moderne Schlachthalle mit neuester Technik ausgestattet. Ständig wird in Produktionsmittel, Ausbildung und Wohlergehen der Mitarbeiter sowie Umweltprojekte investiert. Van Landschoot geht schnell und flexibel auf spezifische Kundenwünsche ein und passt sich neuen Markttrends an.

G. Van Landschoot en Zonen NV
Prins Boudewijnlaan 22, B-9991 Adegem
T: +32 50 71 16 27 F: +32 50 71 68 29
E-Mail: info@gvanlandschoot.be
W: www.gvanlandschoot.be



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Karkassen
Teilstücke mit/ohne Knochen
Schlachtnebenprodukte
Vakuumverpackung

AKTIVITÄTEN

Schlachten
Zerlegen
Ausbeinen
Großhandel

UST-IDNR.

BE 0447.662.522

EU-NR.

EG13, EG13/1

ZERTIFIKATE

IFS higher level, ACS

BESCHÄFTIGTE

155

JAHRESUMSATZ

€ 115.000.000

EXPORTZIELE

Europa, Asien, Afrika

EXPORTMANAGER

Gerard Van Landschoot
Filip Van Theemsche

MANAGING DIRECTOR

Gerard Van Landschoot

HEMELAER NV

Hemelaer NV ist ein auf Rindfleisch spezialisiertes Familienunternehmen, das seit rund 70 Jahren in der Fleischindustrie tätig ist. Das Unternehmen verfügt über eine breite belgische und internationale Marktkennntnis sowohl für männliches als auch für weibliches Rindfleisch (Fleisch- und Milchvieh) sowie für Kalbfleisch. Hemelaer NV ist auf allen Stufen der Wertschöpfungskette tätig: von der Mast der Tiere (ggf. aus dem eigenen Integrationsbetrieb) bis zur Zerlegung und dem Vertrieb des Rindfleischs. Aufgrund der No-Nonsense-Mentalität und der effizienten Organisationsstruktur kann das Unternehmen kurzfristig auf Herausforderungen oder spezifische Kundenanfragen reagieren. Ziel des Unternehmens ist es, zuverlässiger Partner für den Handel zu sein. Dabei gehen modernste Technik mit dem permanenten Streben nach höchsten Qualitätsstandards Hand in Hand. Das Unternehmen verfügt bereits seit Jahren über ein BRC-Zertifikat "A". Ende 2019 ist Hemelaer NV an seinen nagelneuen Standort mit komplett neuer Zerlegeabteilung umgezogen.

Hemelaer NV
Haagdambaan 2a, B-9140 Temse
T: +32 52 37 22 06 F: +32 52 37 42 30
E-Mail: info@hemelaer-nv.be
W: www.hemelaer-nv.be



Hemelaer-NV

PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Karkassen und Viertel
Teilstücke mit/ohne Knochen
Schlachtnebenprodukte
Vakuumverpackung

AKTIVITÄTEN

Schlachten
Zerlegen
Ausbeinen
Verpacken
Großhandel

UST-IDNR.

BE 0833.906.921

EU-NR.

F104591, KF104591

ZERTIFIKATE

IFS, ACS, FEBEV+

BESCHÄFTIGTE

85

JAHRESPRODUKTION

12.000 Tonnen

JAHRESUMSATZ

€ 110.000.000

EXPORTZIELE

Europa, Asien

EXPORTMANAGER

Frederick Hemelaer

MANAGING DIRECTOR

Frank Hemelaer

JADEMO NV

Familiär, entschlossen und motiviert

Drei Generationen Erfahrung zeichnen Jademo NV, den idealen Partner für Teilstücke - sowohl von Schweinen als von Sauen - aus. In dem Unternehmen werden gemeinsame Wertvorstellungen, allen voran Qualität und Kundenorientierung, hoch gehalten. So ist Jademo bestens gerüstet, um sowohl Standard- als „à la carte“-Schnittführungen bieten zu können, deren Herkunft jederzeit garantiert werden kann. Das Produktionsumfeld erfüllt strengste Normen in Sachen Umwelt, Rückverfolgbarkeit und Produktstrom. Jademo verfügt über diverse Qualitätsstandards unabhängiger Zertifizierer. Die langen, treuen Beziehungen zu Lieferanten und Kunden spiegeln die faire Partnerschaft des Unternehmens wider.

Jademo NV
Ballingsweg 5 bus 1, B-9620 Zottegem
T: +32 9 326 81 00 F: +32 9 326 81 01
E-Mail: alain.janssens@jademo.be
marc.demoor@jademo.be
W: www.jademo.be



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Schlachtebelegprodukte
Vakuumverpackung
Teilstücke mit/ohne Knochen
Schweinerückenspeck:
Schwarte, Rückenspeck,
Cuttingspeck

AKTIVITÄTEN

Zerlegen
Ausbeinen
Großhandel
Zerlegen von
Schweinerückenspeck

UST-IDNR.

BE 0480.146.139

EU-NR.

F831

ZERTIFIKATE

IFS, BePork, QS

BESCHÄFTIGTE

130

JAHRESUMSATZ

€ 78.000.000

EXPORTZIELE

Europa, Afrika, Asien, Ozeanien,
Südamerika

EXPORTMANAGER

Alain Janssens, Marc De Moor

MANAGING DIRECTOR

Peter Janssens, Marc De Moor

M. RYCKAERT NV

Effizienz, Service und schnelle Abwicklung

Der Schlachthof und Großhandel der Familie Ryckaert stützt sich schon seit drei Generationen auf die gleichen Säulen: lokaler Einkauf, effiziente Schlachtarbeit, Zuschnitt nach Kundenmaß, Service und schnelle Abwicklung, Vertrauen und Leidenschaft für das Handwerk. Das Unternehmen garantiert sehr kurze Wege zum Kleinhandel und zum Verbraucher auf dem lokalen Markt. M. Ryckaert NV verkauft ca. 800 Schweine pro Woche. Das Unternehmen ist ein reiner Familienbetrieb, der enge Kontakte zu Kunden und Lieferanten im In- und Ausland pflegt.

M. Ryckaert NV
Slachthuisstraat 20-22, B-9900 Eeklo
T: +32 9 376 95 50 F: +32 9 376 95 59
E-Mail: info@slachthuisryckaert.be
W: www.slachthuisryckaert.be



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Teilstücke
Schlachtebelegprodukte
Schweinerückenspeck

AKTIVITÄTEN

Schlachten - Zerlegen
Ausbeinen - Verpacken
Großhandel
Zerlegen von
Schweinerückenspeck

UST-IDNR.

BE 0424.826.643

EU-NR.

EG131, EG131/1

ZERTIFIKATE

ACS, IFS

BESCHÄFTIGTE

19

JAHRESPRODUKTION

5.000 Tonnen

JAHRESUMSATZ

€ 9.000.000

EXPORTZIELE

Europa

EXPORTMANAGER

Michaël Goethals

MANAGING DIRECTOR

Dominique Ryckaert,
Michaël Goethals

NOORDVLEES NV

Where our meat meets your quality standards

Noordvlees NV ist seit Jahren auf das Schlachten von Schweinen in ultramodernen Anlagen spezialisiert. Investitionen und Sorgfalt stehen für hochwertige Produkte, Service und Beziehungen zu Lieferanten und Kunden. Mit all seinen 150 Mitarbeitern strebt Noordvlees NV einen konsolidierten Umsatz von ca. 250 Millionen an, vorwiegend realisiert durch den Verkauf von Hälften, Teilstücken und roten Organen.

Noordvlees NV
Bloemstraat 56, B-2920 Kalmthout
T: +32 3 666 70 80 F: +32 3 666 45 37
E-Mail: info@noordvlees.be
W: www.noordvlees-group.be



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Karkassen
Rote Organe

AKTIVITÄTEN

Schlachten
Fleischhalle

UST-IDNR.

BE 0408.196.685

EU-NR.

EG153 (PRC approved), EG153/1
(PRC approved), KF349

ZERTIFIKATE

IFS, ACS, BePork, FEBEV+,
PRC approved,
Varken van Morgen,
Beter Leven★,
Beter voor Iedereen, ISO 14001

BESCHÄFTIGTE

150

JAHRESUMSATZ

€ 300.000.000

EXPORTZIELE

Afrika, Asien, Europa

EXPORTMANAGER

Stefan Eyckmans,
Paul Andriessen

MANAGING DIRECTOR

Dirk Nelen, Peter Willemen

Q-GROUP NV

Stabiler, qualitativ hochwertiger und innovativer Lieferant für den Foodservicemarkt

Bei dem familiengeführten Unternehmen Q-group ist die zweite Generation angetreten. Als Zulieferer von Frischfleisch und vegetarischen Artikeln für Großküchen, die industrielle Verarbeitung, das Hotel- und Gaststättengewerbe, den Lebensmitteleinzelhandel und den Außerhausmarkt hat sich Q-group höchste Qualität auf die Fahnen geschrieben - perfekte Rückverfolgbarkeit und äußerste Zuverlässigkeit unter Berücksichtigung der strengsten gesetzlichen Auflagen inklusive. Nach verschiedenen Übernahmen und Beteiligungen setzt die Q-group auf Diversifizierung und fundierte Professionalität. Der Einsatz: kontinuierliches Wachstum auf verschiedenen Ebenen. Q-group wurde mit der höchsten BRC- und IFS-Zertifizierung ausgezeichnet.

Q-group NV
Moortelstraat 21a, B-9160 Lokeren
T: +32 9 340 97 00 F: +32 9 340 97 39
E-Mail: info@q-group.be
W: www.q-group.be



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Fleischrohstoffe zur industriellen
Verarbeitung (frisch, tiefgefroren)
Technische Teilstücke
Vakuumverpackung
Hamburgerproduktion (Halal)
Fleischwaren (Chimay-Tradition)
Bio

AKTIVITÄTEN

Zucht (Weißblaue Belgier)
Schlachten
Zerlegen
Verarbeiten
Verpacken

UST-IDNR.

BE 0454.859.625

EU-NR.

F655, F655-H, B655, UD655-H,
VE2060

ZERTIFIKATE

BRC, IFS (high level)

BESCHÄFTIGTE

230

JAHRESUMSATZ

€ 75.000.000

EXPORTZIELE

Europa, Asien, Afrika

MANAGING DIRECTOR

Guy De Bruycker

CEO

Luc Verhulst

RIMA NV

Schnell auf Kundenwünsche einspielen

Rima ist ein familiengeführtes KMU mit einem Jahresumsatz von ungefähr 80 Millionen Euro. Rima ist groß genug, um sich mit den Besten zu messen und doch flexibel genug, um schnell auf die Wünsche der Kunden einzuspielen. In der Rima-Qualitätsstrategie werden alle Glieder in den Produktionsprozess integriert, vom Tier bis zum Teilstück: Zucht und Mast, Schlachten, Zerlegen, Transport und Labor. So hat Rima alle Trümpfe in der Hand, um seinen Kunden vorzügliches Schweine- und Rindfleisch zu garantieren.

Rima NV
Slachthuislaan 1, B-2800 Mechelen
T: +32 15 28 00 90 F: +32 15 20 33 45
E-Mail: info@rima.be
W: www.rima.be



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Vakuumverpackung

AKTIVITÄTEN

Zerlegen
Ausbeinen
Verpacken

UST-IDNR.

BE 0431.290.704

EU-NR.

EG160/1

ZERTIFIKATE

Global Red Meat Standard
(GRMS)

BESCHÄFTIGTE

80

JAHRESUMSATZ

€ 80.000.000

EXPORTZIELE

Europa, Balkan, Asien, Afrika,
Südkorea

EXPORTMANAGER

Luc Van der Weeën

MANAGING DIRECTOR

Luc Van der Weeën

SLACHTGROEP LEIELAND BV

Langfristige Beziehungen zu allen Stakeholdern

Slachtgroep Leieland BV ist Teil der Cadus NV, die verschiedene Schlachthöfe in Belgien betreibt. Das Unternehmen schlachtet jährlich 150.000 Rinder im Auftrag Dritter. Dank ausgewiesenem Know-how hat das motivierte Mitarbeiter-Team den Schlachtprozess fest im Griff. Qualität steht dabei im absoluten Fokus.

PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Karkassen
Teilstücke
Schlachtnebenprodukte

AKTIVITÄTEN

Schlachten

UST-IDNR.

BE 0427.705.959

EU-NR.

EG185

ZERTIFIKATE

Comeos Food, ACS, HACCP,
FEBEV+

BESCHÄFTIGTE

20

EXPORTZIELE

EU, Osteuropa, Russland,
Philippinen, Afrika, China

EXPORTMANAGER

Sofie Goossens
Johan Castelein

MANAGING DIRECTOR

Johan Castelein

TEIL VON

Cadus NV

Slachtgroep Leieland BV
Sporwegstraat 61, B-8540 Harelbeke
T: +32 56 22 21 77 F: +32 56 22 96 78
E-Mail: info@sgleieland.be
W: www.euomeatgroup.be
Gruppe: Cadus NV



SOPRACO NV

Integriertes
europäisches
Fleischunternehmen.
We bring it
all together!



Die belgische Gruppe Sopraco gehört zu den wichtigsten Fleischlieferanten in Europa. Alles unter einem Dach. Das bietet die Sopraco-Gruppe, und zwar von der Futtermittelerzeugung über die Tierhaltung und Schlachtung bis Fleischveredelung und Logistik. Diese einmalige vertikale Integration trägt dazu bei, dass äußerst flexibel auf neue Marktentwicklungen und Konsumtrends reagiert werden kann. Die nach höchsten Qualitätsstandards zertifizierte Infrastruktur der Produktionsstätte besteht aus einer Schlachtlinie für Kälber, konditionierten Zerlegungshallen, modernen Produktionshallen mit Koch- und Bratlinien und Verpackungsbereichen mit modernsten Etikettieranlagen.

Sopraco NV

Kalverstraat 1,
B-2440 Geel
T: +32 14 58 81 78 F: +32 14 58 21 51
E-Mail: info@sopraco.be
W: www.sopraco.eu



USt-IdNr.
BE 0507.988.901

36



CEO Gruppe

Peter
Verherstraeten

Zertifikate
ACS, IFS,
FEBEV+ Schwein,
BePork,
FEBEV+ Rind,
BCV, IFS Logistics

EU-Nr.
BE 130



Exportmanager

Andrea Carta, Duran Atesalp,
Maxim Oeyen, Bruno Van Regemorter

PRODUKTGRUPPE:

SCHWEIN



RIND



Produkt- spezifikationen

Frisch, tiefgefroren, Karkassen,
Teilstücke mit/ohne Knochen,
Schlachtnebenprodukte,
PAT, Vakuumverpackung,
MAP-Verbraucherpackung,
Fleischzubereitungen und
pfannenfertige Zubereitungen

EU +
andere



Aktivitäten

Schlachten, Zerlegen,
Ausbeinen, Portionieren,
Verpacken, Großhandel



SOPRACO
HIGH QUALITY MEAT
FROM FIELD TO FORK

SOPRACO
BELLIPORC

SOPRACO
NORENCA

BELLIPORC NV

Schweinefleisch der Spitzenqualität

Belliporc NV gehört zur belgischen Sopraco-Gruppe. Die komplette Fleischverarbeitungskette ist an einem einzigen, vollständig integrierten Standort angesiedelt. Belliporc NV garantiert Schweinefleisch höchster Güte, erzeugt in einer hochtechnologischen und optimal konditionierten Produktionsstätte. Der flexible Produktionsprozess erfolgt nach strengsten Qualitätskriterien und trägt dazu bei, dass den äußerst anspruchsvollen Wünschen der Kunden entsprochen wird. Nachhaltigkeit und allgemeines Tierwohl sind fest in der Unternehmensphilosophie verankert.

Belliporc NV
Winkelom 56, B-2440 Geel
T: +32 14 58 81 53 F: +32 14 58 22 68
E-Mail: info@belliporc.be
W: www.sopraco.eu
Gruppe: Sopraco NV



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Karkassen
Teilstücke mit/ohne Knochen
Schlachtnebenprodukte
PAT
Vakuumverpackung
MAP-Verbraucherverpackung
Fleischzubereitungen und
pfannenfertige Zubereitungen

AKTIVITÄTEN

Zerlegen
Ausbeinen
Portionieren
Verpacken

UST-IDNR.

BE 0437.939.162

EU-NR.

EG130/2

EXPORTMANAGER

Jan Verschueren

MANAGING DIRECTOR

Peter Verherstraeten

TEIL VON

Sopraco NV

NORENCA NV

Meat and Food products

Die Norenc NV gehört zur belgischen Sopraco-Gruppe. Die vollständige Fleischverarbeitungskette ist an einem einzigen, komplett integrierten Standort untergebracht. Norenc NV ist bereits seit Jahren eine feste Größe als Lieferant für den Lebensmitteleinzelhandel, Einzelhandel und Foodservice. Norenc NV produziert ein äußerst breites Sortiment für die Fleischerfachabteilung, vom Frischfleisch über panierte Fleischprodukte, Hackfleischerzeugnisse, BBQ- & Grillspezialitäten bis hin zu Rippchen, Fonduefleisch und Feinkostgerichten. Aufgrund des modernen Produktionsapparates kann das Unternehmen problemlos aktuellen Trends und Marktentwicklungen von Fleischerzeugnissen entsprechen.

Norenc NV
Winkelom 58, B-2440 Geel
T: +32 14 58 45 11 F: +32 14 58 75 90
E-Mail: info@norenc.be
W: www.sopraco.eu
Gruppe: Sopraco NV



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Karkassen
PAT
Teilstücke mit und ohne Knochen
Schlachtnebenprodukte
Vakuumverpackung
MAP-Verbraucherverpackung
Fleischzubereitungen und
pfannenfertige Zubereitungen

AKTIVITÄTEN

Zerlegen
Ausbeinen
Großhandel
Verpacken

UST-IDNR.

BE 0414.573.842

EU-NR.

EG130/1

EXPORTZIELE

Europa

EXPORTMANAGER

Frank Colson,
Bruno Van Regemorter

MANAGING DIRECTOR

Tom Mertens

TEIL VON

Sopraco NV

SPEKINDUSTRIE VANMAELE NV

Strategie und Know-how

Spekindustrie Vanmaele produziert seit 1975 die klassische Naturspeckplatte. Dank seiner Flexibilität und Qualität entwickelte sich Vanmaele NV zu einer Firma mit internationaler Bekanntheit, die als Partner eine enge Zusammenarbeit mit den Kunden anstrebt. Der wachsende Erfolg ist ein eindeutiger Beweis für die Firmen-Strategie und -Fachkenntnisse. Alle Größen und Sorten Speckplatten werden nach Maßgabe hergestellt. Für die Fleischverarbeitungsindustrie produziert Spekindustrie Vanmaele auch Rückenspeck, Schwarte, Abschnitte, Massplattenspeck, Speck auf Folie/auf Rolle, Würfel, Deckelspeck und Spickspeckemulsion in allen gewünschten Formen und Gewichten.

Spekindustrie Vanmaele NV
Schoorbakkestraat 67, B-8600 Diksmuide
T: +32 51 555 424 F: +32 51 555 309
E-Mail: info@vanmaele-meat.com
W: www.vanmaele-meat.com



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Vakuumverpackung
Schweinerückenspeck:
Rückenspeck, Schwarte,
Abschnitte, Massplattenspeck,
Speck auf Folie/auf Rolle,
Würfel, Deckelspeck,
Spickspeckemulsion

AKTIVITÄTEN

Zerlegen von
Schweinerückenspeck
Verpacken

UST-IDNR.

BE 0421.849.634

EU-NR.

F860, B860

ZERTIFIKATE

BRC, FEBEV+, BePork, QS, ACS,
FASNK, HACCP

BESCHÄFTIGTE

35

EXPORTZIELE

Europa, Asien, Afrika, Osteuropa,
Südamerika

EXPORTMANAGER

Wim Creton

SUS CAMPINIAE NV

Ultramoderne Ausstattung

Die AG Sus Campiniae ist aus der Zusammenarbeit der Gruppe Noordvlees und der Gruppe Vanden Avenne hervorgegangen. Das Unternehmen ist auf die Schweineschlachtung spezialisiert. 2015 wurde der Grundstein für den neuen Schlachthof gelegt, der mit modernster Technik ausgestattet ist und zur europäischen Spitze gehört. Sus Campiniae verfügt über alle erforderlichen Anerkennungen und Zulassungen für die Ausführung der Betriebsaktivitäten – dies entsprechend den Richtlinien der europäischen und belgischen Behörden sowie der Belgischen Agentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette.

Sus Campiniae NV
Nijverheidsstraat 24, B-2260 Westerlo
T: +32 14 84 88 80 F: +32 14 85 03 82
E-Mail: info@sus-campiniae.be
W: www.sus-campiniae.be



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Karkassen
Schlachtnebenprodukte

AKTIVITÄTEN

Schlachten
Zerlegen
Verpacken

UST-IDNR.

BE 0633.945.082

EU-NR.

EG888, EG888/8

ZERTIFIKATE

IFS, BePork,
Beter Leven★, FEBEV+

JAHRESPRODUKTION

184.000 Tonnen

JAHRESUMSATZ

€ 16.000.000

BESCHÄFTIGTE

90

EXPORTZIELE

Europa, Asien, Afrika, Ozeanien

EXPORTMANAGER

Peter Willemen, Ron Tiemes

MANAGING DIRECTOR

Bart Van Damme

SWAEGERS & CO BV

Qualität und Kundenfreundlichkeit

Mehr als 40 Jahre Erfahrung in der Fleischwirtschaft zeichnen das belgische Familienunternehmen Swaegers aus. Der betriebseigene Schlachthof verfügt über eine Schlachtkapazität von 70.000 Rindern pro Jahr mit Schwerpunkt auf belgische Milchkühe und Bullen des Prüfsiegels 'Beter Leven Keurmerk'. Das Portfolio umfasst Hälften, Viertel, Nebenprodukte und technische Teilstücke. Die technischen Teilstücke werden im firmeneigenen Zerlegebetrieb ausgebeint, zerlegt und in die Niederlande, Luxemburg sowie andere europäische Länder exportiert.

Konstante Qualität, u. a. garantiert durch das IFS-Zertifikat, Innovation und Kundenfreundlichkeit genießen oberste Priorität bei Swaegers. Dabei steht das Tierwohl permanent im Fokus.

Swaegers & Co BV
Industrieweg 5, B-2320 Hoogstraten
T: +32 3 314 82 10 F: +32 3 314 97 75
E-Mail: sales@swaegers.be
W: www.swaegers.be




SWAEGERS

PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Karkassen
Viertel
Technische Teilstücke
Schlachtnebenprodukte
Frisch
Tiefgefroren
Vakuumverpackung

AKTIVITÄTEN

Schlachten
Zerlegen
Großhandel

UST-IDNR.

BE 0421.836.370

EU-NR.

EG6, EG6/1

ZERTIFIKATE

IFS, Beter Leven keurmerk,
Bio, FEBEV+

EXPORTZIELE

Benelux, Europa, Asien

VERKAUFSMANAGER

Lorenz Swaegers, Jan Lammerts

EINKAUFSMANAGER

Manuel Swaegers

MANAGING DIRECTOR

Dirk Swaegers

TEUGELS BV

Teugels ist ein familiengeführtes Unternehmen, bei dem Qualität und Service groß geschrieben wird. Wöchentlich werden 3.500 Schweine verschiedener Rassen und 15 Rinder geschlachtet. 60 fachkompetente Mitarbeiter stehen gemeinsam mit einem Fuhrpark von mehr als 30 Fahrzeugen für einen äußerst flexiblen und kundenorientierten Einsatz. Das Unternehmens-Motto lautet: "Behandle jeden Kunden so, als ob er dein einziger wäre!"

Teugels BV
Industriezone d'Helst 14 b, 9280 Lebbeke
T: +32 52 35 97 90
E-Mail: info@teugelsbv.be




TEUGELS
VLEESGROOCHANDEL

PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Vakuumverpackung

AKTIVITÄTEN

Zerlegen
Ausbeinen
Verpacken

UST-IDNR.

BE 0462.195.003

EU-NR.

F596

ZERTIFIKATE

BePork, BRC, ACS, FEBEV+

JAHRESUMSATZ

€ 35.000.000

BESCHÄFTIGTE

38

CEO

Bart Teugels

EXPORTMANAGER

Luc Van Der Weeën

PLANT MANAGER

Kevin Meert

VANDEBOGAERDE NV

Leckerer, gesunder Geschmack von vorzüglichem Fleisch

Vandenbogaerde Food Group ist ein in vierter Generation geführtes Familienunternehmen aus Menen. Das Unternehmen ist auf die Verarbeitung und den Handel von Rindfleisch spezialisiert. Neben der Rinderrasse Weißblaue Belgier bietet die Vandenbogaerde Food Group auch Fleisch der Blonde d'Aquitaine mit dem Tierwohlabel Beter-Leven (zwei Sterne). Die Hälften werden in technische PAT-Teilstücke zerlegt und in Vakuumverpackung angeboten. Zudem ist feinerlegtes und veredeltes Fleisch in Konsumentenverpackung verfügbar (Steaks, Hackfleischzubereitungen, Fertiggerichte als Feinkost oder für den Grill, ...). Qualität ist die Triebfeder des Unternehmens, die dem Verbraucher hervorragendes Fleisch mit leckerem, gesundem Geschmack garantiert.

Vandenbogaerde NV
Lar Blok P 32, B-8930 Menen
T: +32 56 41 57 55 F: +32 56 41 66 64
E-Mail: info@vandenbogaerde-nv.be
W: www.vandenbogaerde-nv.be



VANDEBOGAERDE
VANDEBOGAERDE FOOD GROUP
- SINCE 1910 -



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Schwein: Fleischzubereitungen/
Pfannenfertige Zubereitungen
Rind: Viertel (PAT), technische
Teile, Schlachtnebenprodukte,
Verbraucherpackung,
Fleischzubereitungen/
Pfannenfertige Zubereitungen

AKTIVITÄTEN

Schlachten
Zerlegen
Verpacken

UST-IDNR.

BE 0893.952.493

EU-NR.

F47, B47-H

ZERTIFIKATE

IFS

BESCHÄFTIGTE

200

JAHRESUMSATZ

€ 57.000.000

EXPORTZIELE

Benelux, Frankreich

EXPORTMANAGER

Arnaud Vandenbogaerde

MANAGING DIRECTOR

Arnaud Vandenbogaerde

VANDERPOORTEN BV

Sämtliche Schnittführungen sind möglich

Vanderpoorten ist ein familiengeführtes Fleischhandelsunternehmen, das auf 75 Jahre Erfahrung in der Schweinefleischzerlegung zurückblickt. Bis zum heutigen Datum ist Vanderpoorten in Familienhand geblieben und wird nunmehr von der dritten und vierten Generation geführt. Die Qualität der Vanderpoorten-Erzeugnisse wird durch IFS garantiert. Weil der Produktionsprozess vom Hof bis zum Kunden permanent verbessert wurde, umfasst das Portfolio qualitativ hochwertige Fleischerzeugnisse. Seit 2011 darf sich Vanderpoorten mit dem BePork-Prüfsiegel zieren, das die Schweinefleischqualität vom Hof bis zum Teller garantiert. Vanderpoorten arbeitet eng mit leidenschaftlichen Tierhaltern zusammen. Demzufolge kann die artgerechte Behandlung der Tiere zugesichert werden. Kundenwünsche genießen bei Vanderpoorten oberste Priorität und spiegeln sich im maßgeschneiderten Produktionsprozess wider.

Vanderpoorten BV
Ambachtenlaan 16, B-9080 Lochristi
T: +32 9 355 54 31
E-Mail: info@vanderpoorten-bvba.be
W: www.vanderpoorten-bvba.be



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Karkassen
Viertel
Teilstücke mit und ohne Knochen
Schlachtnebenprodukte
Schweinerückenspeck:
Schwarte, Rückenspeck,
Cuttingfett, Speckplatten
Vakuumverpackung

AKTIVITÄTEN

Zerlegen
Ausbeinen
Verpacken
Großhandel
Zerlegen von
Schweinerückenspeck

UST-IDNR.

BE 0426.527.509

EU-NR.

EG164

ZERTIFIKATE

BePork, IFS

EXPORTZIELE

Europa, Asien, Afrika, Ozeanien,
Nordamerika, Südamerika

EXPORTMANAGER

Maarten Vanderpoorten

MANAGING DIRECTOR

Hans Vanderpoorten

VAN HOORNWEDER MARCEL EN ZOON NV

Van Hoornweder Marcel en Zoon NV
Vredelaan 7, B-8820 Torhout
T: +32 50 23 10 00 F: +32 50 23 10 02
E-Mail: peter@vanhoornweder.be



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Karkassen
Teilstücke
Schlachtnebenprodukte

AKTIVITÄTEN

Schlachten
Zerlegen
Großhandel

UST-IDNR.

BE 0430.268.145

EU-NR.

EG11, EG11/1

ZERTIFIKATE

IFS, BePork

BESCHÄFTIGTE

42

EXPORTZIELE

EU-27, andere europäische
Länder, Asien, Afrika

EXPORTMANAGER

Peter Van Hoornweder

MANAGING DIRECTOR

Peter Van Hoornweder

VION ADRIAENS NV

Referenz für Qualität und Rückverfolgbarkeit

Mit einer Kapazität von 2.000 Tieren pro Woche ist Adriaens einer der größten Rinderschlachthöfe in Belgien. Die Einrichtungen sind neu (2013) und gehören zu den modernsten Europas. Adriaens gilt als Referenz für Qualität und Rückverfolgbarkeit. Außerdem stehen die Lieferanten von Adriaens Garant für zertifiziertes Fleisch, das nach strengsten Normen kontrolliert wird. Die Kundenliste enthält viele große Einzelhändler. Adriaens verfügt im In- und Ausland über ein umfangreiches, wachsendes Kundenportfolio.

Etn. Adriaens NV
Slachthuisstraat 1, B-9620 Zottegem
T: +32 9 360 60 11 F: +32 9 360 77 53
E-Mail: info.adriaens@vionfood.com
W: www.vionfoodgroup.com



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Karkassen
Viertel
Teilstücke mit/ohne Knochen
Schlachtnebenprodukte
Vakuumverpackung
Halal

AKTIVITÄTEN

Schlachten
Zerlegen
Ausbeinen
Verpacken

UST-IDNR.

BE 0400.191.019

EU-NR.:

EG59, EG59/1

ZERTIFIKATE

IFS, BIO

BESCHÄFTIGTE

75

JAHRESUMSATZ

€ 36.500.000

EXPORTZIELE

Europa

EXPORTMANAGER

Patrick Van Der Haegen

MANAGING DIRECTOR

Sofie De Knibber



VLEESBEDRIJF P. WILS NV

Qualität als Erfolgsschlüssel

Vleesbedrijf P. Wils ist „der Spezialist“ im Ausbeinen von Schweineköpfen. In mehr als 65 Jahren hat sich das Unternehmen vom lokalen Erzeuger zum wichtigen Partner für die Fleisch verarbeitende Industrie entwickelt. Ca. 75 Prozent der Erzeugnisse werden weltweit exportiert. Je nach Kundenwunsch wird frisches oder tiefgekühltes Fleisch mit spezifischer Schnittführung, Fettgehalt oder exklusiver Verpackung geliefert. Das Unternehmen ist BRC- und für Eigenkontrollen zertifiziert.

Vleesbedrijf P. Wils NV
Bouwvelven 15, B-2280 Grobbendonk
T: +32 14 23 38 35 F: +32 14 23 38 90
E-Mail: info@vleesbedrijf-wils.be
W: www.vleesbedrijf-wils.com



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Schweineköpfe:

- Schweine-Kopffleisch
- Schweine-Magerbäckchen
- Schläfenfleisch
- Schweine-Masken
- Schweine-Schnauzen
- Schweine-Ohren
- Schweine-Kopfschwarte

AKTIVITÄTEN

Ausbeinen von Schweineköpfen

UST-IDNR.

BE 0420.964.855

EU-NR.

F721

ZERTIFIKATE

BRC, Beter Leven

EXPORTZIELE

Europa, Asien, Afrika,...

EXPORTMANAGER

Peter De Bruycker

MANAGING DIRECTOR

Eric Wils

VLEESCENTRALE O.S.

Gesundes und schmackhaftes Schweinefleisch

Vleescentrale O.S. aus Middelkerke hat sich auf das fachgerechte Entbeinen und Zerlegen von Schweinefleisch nach Kundenwunsch spezialisiert. Täglich werden Metzgereien, Lebensmitteleinzelhandel, Catering-Unternehmen und die Fleischwarenindustrie in ganz Belgien mit dem hochwertigen Produktsortiment beliefert. Außerdem wird Schweinefleisch europaweit sowie nach Asien exportiert. Das Unternehmen verfügt über spezielle Exportlizenzen u. a. für Japan, Südkorea, Singapur, Vietnam und Kanada. Selbstverständlich wird die Produktverpackung den spezifischen Bedürfnissen der Kunden im In- und Ausland angepasst.

Vleescentrale O.S.
Koninklijke Baan 200, 8434 Middelkerke
T: +32 58 23 35 71 F: +32 58 23 89 73
e-mail: info@vleescentrale-os.be
W: www.vleescentrale-os.be



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch

- Tiefgefroren
- Teilstücke mit/ohne Knochen
- Schlachtnebenprodukte
- Schweinerückenspeck
 - Schwarte
 - Rückenfett
 - Cuttingfett
- Vakuumverpackung
- Verbraucherverpackung

AKTIVITÄTEN

Zerlegen
Ausbeinen
Verpacken
Großhandel

UST-IDNR.

BE 0406.113.561

EU-NR.

F718

ZERTIFIKATE

IFS, ACS

BESCHÄFTIGTE

< 50

JAHRESPRODUKTION

12.000 Tonnen

JAHRESUMSATZ

€ 26,000,000

EXPORTZIELE

Europa, Asien, Afrika, Ozeanien,
Amerika

EXPORTMANAGER

Kurt Ossaer

MANAGING DIRECTOR

Kurt Ossaer

VLEESHANDEL CIS VAN DEN BROECK BV

Qualität und Service spielen die Hauptrolle

Cis van den Broeck ist ein kundenorientiertes Familienunternehmen, das 1972 gegründet wurde. 1994 wurde Cis van den Broeck zum Geschäftsführer bestellt. Zwischenzeitlich ist die dritte Generation angetreten. Das gesamte Team ist bestrebt, tagtäglich höchste Qualität und perfekten Service zu liefern. Das Unternehmen ist auf Schweine- und Rindernebenprodukte für u. a. die Fleischwarenindustrie sowie die Heimtierfutter- und Pharmabranche spezialisiert. 2019 wurden die Marken Jocabeeff & Jocipork am Markt introduziert, vornehmlich für den Export nach Asien und Westafrika. Im Mai 2021 ging die neue Niederlassung in den Niederlanden mit der Zulassungsnummer NL221745EG an den Start. Beide Standorte zusammengerechnet bringen es auf eine Tiefkühlkapazität von 7.000 Tonnen. Somit ist das Unternehmen bestens aufgestellt, um maßgeschneiderte Lösungen und Kontinuität zu garantieren.

Vleeshandel Cis van den Broeck BV
Bredaseweg 7, B-2322 Minderhout
T: +32 3 314 63 88 F: +32 3 314 23 42
E-Mail: cis@cisvandenbroeck.be
W: www.cisvandenbroeck.eu



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Schlachtennebenprodukte
Teilstücke mit/ohne Knochen
Vakuumverpackung
Halal

AKTIVITÄTEN

Ausbeinen
Zerlegen
Verpacken
Großhandel

UST-IDNR.

BE 0460.377.044

EU-NR.

BEF559EG, BE559H, BE559KF,
NL221745EG

ZERTIFIKATE

ACS

BESCHÄFTIGTE

50

EXPORTZIELE

Europa, Asien, Afrika

EXPORTMANAGER

Jordy Verbree

MANAGING DIRECTOR

Cis van den Broeck

VLEESHANDEL DE WAELE NV

Entdecken Sie den qualitativen Unterschied!

Vleeshandel De Waele NV ist zu einem mittelgroßen Unternehmen herangewachsen, zu dessen Kundenstamm sowohl der Einzelhandel, die Fleischverarbeitungsindustrie als auch internationale Player der Fleischbranche gehören. Je nach Kundenwunsch wird das Schweinefleisch (frisch oder tiefgekühlt) zerlegt, ausgebeint und verpackt. Oberstes Ziel ist es, qualitativ hochwertige Produkte auf den Markt zu bringen, die sicher sind für Mensch, Tier und Umwelt und das mit Respekt vor Ethik und Mitarbeitern.

Vleeshandel De Waele NV
Steenweg op Deinze 49B, B-9880 Aalter
T: +32 9 344 53 99 F: +32 9 343 06 06
E-Mail: info@vleeshandel-dewaele.be
W: www.vleeshandel-dewaele.be



PRODUKTGRUPPE



PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Frisch
Tiefgefroren
Teilstücke mit/ohne Knochen
Vakuumverpackung
Schweinerückenspeck:
Schwarte, Rückenfett
Schlachtennebenprodukte

AKTIVITÄTEN

Ausbeinen
Zerlegen
Großhandel

UST-IDNR.

BE 0442.881.016

EU-NR.

F27

ZERTIFIKATE

GRMS, ACS, BePork, FEBEV+

BESCHÄFTIGTE

35

EXPORTZIELE

Europa, Asien, Afrika

EXPORTMANAGER

Dominique De Waele

MANAGING DIRECTOR

Dominique De Waele





**BELGIAN
MEAT
OFFICE**

VLAM - BELGIAN MEAT OFFICE

Koning Albert II-laan 35 bus 50,
B - 1030 Brüssel, Belgien
e-mail: meatinfo@vlam.be
www.belgianmeat.com

