nieuws

Imperial Meat rekent op groeiversnelling door fusie

nieuws

Nu moederbedrijf Smithfield gefuseerd is met het Spaanse Campofrio tot de nieuwe Europese marktleider in charcuterie, ziet topman Dirk Jacxsens van de Lovendegemse vleeswarenspecialist Imperial Meat Products, nieuwe kansen voor groei. "We zijn altijd al erg exportgeoriënteerd geweest, maar tot hiertoe zitten we toch vooral in de buurlanden. Met de markten van Campofrio erbij kunnen we onze verkooporganisatie nog meer uitbouwen". Momenteel is Imperial Meat goed voor een omzet van ongeveer 200 miljoen euro.

5 JANUARI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:46

Nu moederbedrijf Smithfield gefuseerd is met het Spaanse Campofrio tot de nieuwe Europese marktleider in charcuterie, ziet topman Dirk Jacxsens van de Lovendegemse vleeswarenspecialist Imperial Meat Products, nieuwe kansen voor groei. "We zijn altijd al erg exportgeoriënteerd geweest, maar tot hiertoe zitten we toch vooral in de buurlanden. Met de markten van Campofrio erbij kunnen we onze verkooporganisatie nog meer uitbouwen". Momenteel is Imperial Meat goed voor een omzet van ongeveer 200 miljoen euro.

De nieuwe Campofrio Food Group is de absolute marktleider op het vlak van charcuterie in Europa. Ze realiseert een omzet van 2,1 miljard euro, goed drie keer zoveel als de nummer twee, Herta. "Groupe Smithfield en Campofrio zijn geografisch perfect complementair, we kunnen dus vooral focussen op wat we elkaar kunnen bijbrengen", zegt Jacxsens in De Tijd. "Wij kunnen de Spaanse specialiteiten in ons aanbod opnemen, omgekeerd kunnen zij onze Belgische paté en salami erbij nemen. We kunnen ook kennis uitwisselen".

Of de zoektocht naar synergie structurele gevolgen zal hebben voor Imperial Meat, bekend van de merken Bistro, Aoste en Marcassou? "Het bedrijf blijft zoals het is", antwoordt Jacxsens. "Ik blijf ceo, al treed ik wel toe tot het directieteam in Madrid, waar ik samen met de toplui van de andere afdelingen rechtstreeks rapporteer aan de ceo van de nieuwe groep, Robert Sharpe. In België blijven de vijf productievestigingen

bestaan, maar we zullen nu meer kunnen investeren". Na Ter Beke is Imperial Meat de grootste vleesverwerker in ons land.
"Imperial Meat focust sowieso sterker op modernisering sinds het bedrijf in 2006 door Sara Lee verkocht werd aan Smithfield", gaat Jacxsens verder. "De eigenaars van Smithfield zijn echte vleesspecialisten. Dat heeft automatisch tot gevolg dat er meer nadruk is gaan liggen op moderniseren, innoveren, op steeds beter worden. In onze Cornby-fabriek is er 1.500 vierkante meter bijgekomen, met hypermoderne kookplaatsen voor kipproducten. Bij Amando in Destelbergen is de hele fabriek vernieuwd Dat zijn investeringen van 10, 20 of 30 miljoen euro".
2009 wordt volgens Jacxsens het jaar van de integratie. Imperial Meat is de jongste jaren meegegroeid met de markt, zo'n één à twee procent per jaar. "De grote sprong voorwaarts zal niet voor dit jaar zijn, maar daarna verwachten we zeker een groeiversnelling. We zullen immers verder kunnen gaan, met een grotere koffer", besluit de topman van Imperial Meat.

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