

Producent Ganda-ham gaat nieuwe wegen bewandelen

nieuws

Corma, het bedrijf achter de bekende Ganda-hammen, staat op zijn vijftigste verjaardag op een keerpunt. "Om verder te kunnen groeien, moeten we diversifiëren", zegt Dirk Cornelis, de algemeen directeur van het familiebedrijf, in De Tijd. Naast Ganda-ham en geitenkaas, brengt Corma weldra ook chocopasta, tapas en bereide maaltijden op de markt.

🕒 29 SEPTEMBER 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:31

Corma, het bedrijf achter de bekende Ganda-hammen, staat op zijn vijftigste verjaardag op een keerpunt. "Om verder te kunnen groeien, moeten we diversifiëren", zegt Dirk Cornelis, de algemeen directeur van het familiebedrijf, in De Tijd. Naast Ganda-ham en geitenkaas, brengt Corma weldra ook chocopasta, tapas en bereide maaltijden op de markt.

Corma, gevestigd in Destelbergen bij Gent, droogt en zout jaarlijks zo'n 180.000 rauwe varkenshammen tot de vermaarde Ganda-hammen. De merknaam Ganda verwijst naar de oud-Keltische benaming voor Gent. Ook het verwerkingsprocédé is gebaseerd op oude Keltische methoden om het vlees te bewaren. Corma verwerkt alleen hammen van Belgische varkenskwekerijen.

"De varkens krijgen een specifieke, voedingsmix zonder antibiotica wat een specifieke smaak oplevert", legt algemeen directeur Dirk Cornelis uit. Na een pekel- en een droogproces dat gemiddeld 10 maanden in beslag neemt, verkoopt Corma zijn Ganda-hammen aan slagerijen, warenhuisketens en catering-bedrijven. Daarmee realiseerde Corma vorig jaar met 46 medewerkers een omzet van 11,5 miljoen euro.

Het kleinschalige van Corma is volgens Cornelis ook een troef. "In tegenstelling tot een vleeswarenbedrijf als Ter Beke kunnen we kleinere bestellingen opnemen. Bovendien worden onze waren niet voorverpakt en bevatten ze geen bewaarmiddelen zodat ze binnen een korte tijdsperiode dienen geconsumeerd. We zijn een kleine garnaal in vergelijking met Ter Beke, maar we bedienen dan ook een totaal ander segment".

Om zijn productengamma uit te breiden, nam Corma onlangs de producent van geitenkaas Le Larry uit Lochristi over. Uitgerekend deze week nam het bedrijf ook

Kapas over, een bedrijfje uit Beveren-Waas dat chocopasta maakt op basis van platte kaas. Corma realiseert 10 procent van zijn omzet in het buitenland, vooral in Nederland en Frankrijk maar wil nieuwe geografische markten aanboren.

Om de Ganda-hammen, maar ook andere Belgische delicatessen in het buitenland te promoten, werkt Corma met agenten. Zij brengen de producten er aan de man onder de gemeenschappelijke noemer 'Finest From Belgium'. "In Frankrijk doen we dat al drie jaar. Weldra gaan we van start met een exportkantoor in Hongkong en één in Buenos Aires", zegt Cornelis. De bedoeling is dat de exportagent ook producten promoot van andere bedrijven.

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra