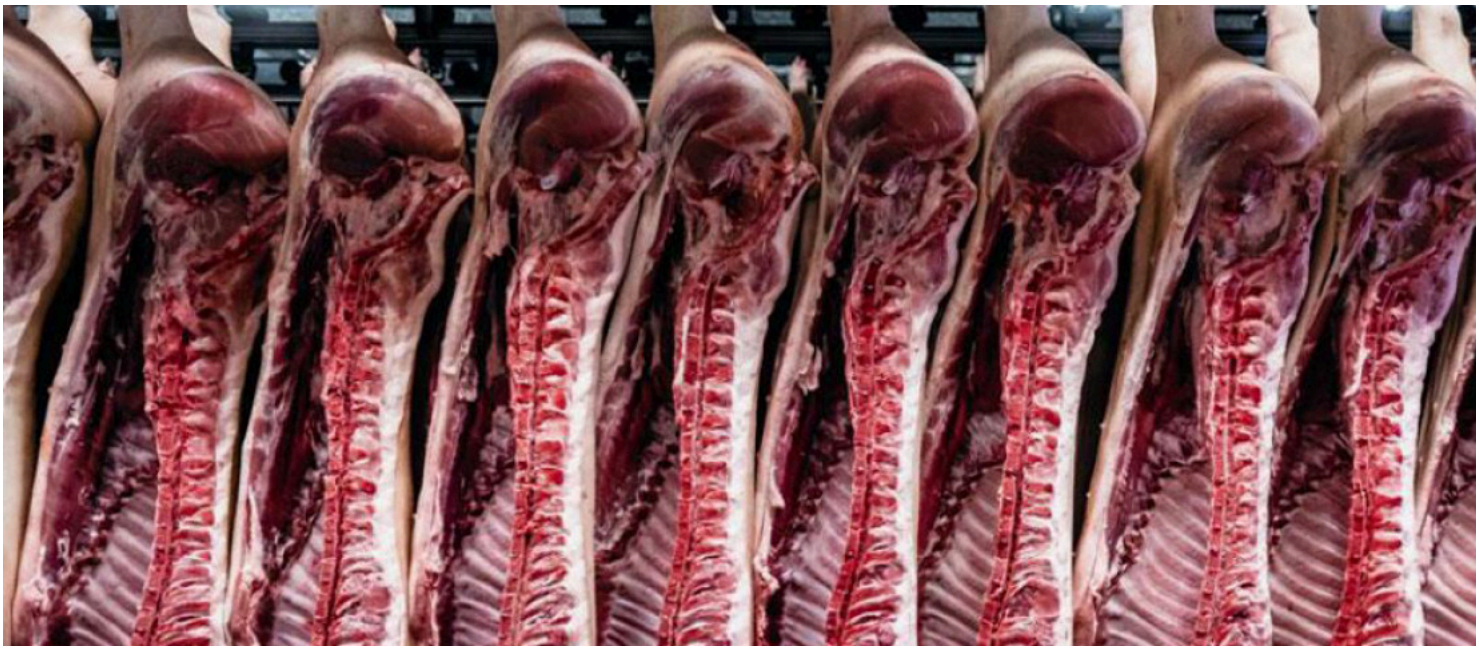
nieuws

Achter de schermen bij modernste slachthuis van België

nieuws

Volgens VLAM blijft de Belg een echte vleeseter. Zo verklaarde 63 procent van de Belgen dat ze in 2017 minstens vier keer per week vlees eten en bijna een kwart onder hen zou dit dagelijks doen. Een ribbetje op de barbecue vindt de Belg dus heerlijk. Knapperig spek voor het ontbijt lusten we ook wel. Maar dat daarvoor varkens geslacht moeten worden? Dat hoeven de Belgen vaak niet te weten. Voor zij die wel een blik achter de schermen willen, trok Trends, een Vlaams financieel-economisch weekblad, naar het modernste slachthuis van Vlaanderen en legde op beeld vast hoe Noordvlees Van Gool voor ons varkensvlees zorgt.

18 MEI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:45



Volgens VLAM blijft de Belg een echte vleeseter. Zo verklaarde 63 procent van de Belgen dat ze in 2017 minstens vier keer per week vlees eten en bijna een kwart onder hen zou dit dagelijks doen. Een ribbetje op de barbecue vindt de Belg dus heerlijk. Knapperig spek voor het ontbijt lusten we ook wel. Maar dat daarvoor varkens geslacht moeten worden? Dat hoeven de Belgen vaak niet te weten. Voor zij die wel een blik achter de schermen willen, trok Trends, een Vlaams financieel-economisch weekblad, naar het modernste slachthuis van Vlaanderen en legde op beeld vast hoe Noordvlees Van Gool voor ons varkensvlees zorgt.

In september 2017 openden de Groep Noordvlees Van Gool en de Groep Vanden Avenne in het Kempense Oevel het grootste en modernste slachthuis van ons land. Sus Campiniae is, naast een eerste vestiging in Kalmthout, de tweede vestiging van Noordvlees Van Gool. "In onze twee vestigingen slachten we tot 40.000 dieren per week, twee miljoen per jaar", zegt Carlo van der Mast, directeur quality safety environment. "De karkassen en de organen leveren we aan vleesverwerkers in binnen- en buitenland. Tot 75 procent exporteren we, vooral naar Duitsland, Polen en Tsjechië."

Door de kleine marges bepalen de kwantiteit en de efficiëntie in grote mate de bedrijfscijfers. De 240 medewerkers draaien een geconsolideerde omzet van 267 miljoen euro. In 2015 verwierf Noordvlees Van Gool het certificaat om vlees te mogen leveren aan China. "Vroeger dienden de rode organen tot dierenvoeding", zegt van der Mast. "Vandaag is het een kwalitatief product voor een gigantische markt."

In de fotoreportage wordt elke tussenstap, van aankomst van de varkens tot het koelen van de karkassen, in beeld gebracht. Het hele proces gebeurt binnen de 24 uur.

De volledige fotoreportage kan je hier bekijken.

Beeld: Wouter Rawoens

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