

Adriaens eist zijn plek op binnen Belbeef-keten

nieuws

Bij slachthuis Adriaens in Zottegem is nog niet verwerkt dat afnemers een jarenlange samenwerking stopzetten vanwege de problemen bij Veviba in Bastenaken. Sitemanager Pascal De Clercq begrijpt niet dat Delhaize uitwijkt naar slachthuizen die volgens hem niet gecertificeerd zijn conform het FEBEV Plus lastenboek. Elke schakel moet gecertificeerd zijn om rundvlees te kunnen aanbieden met het Belbeef-kwaliteitslabel. Woordvoerder Roel Dekelver verzekert dat alle Delhaize-winkels verder bevoorrad worden met Belbeef-rundvlees, door gecertificeerde leveranciers en anderen die het certificaat hebben aangevraagd nu ze voor het eerst een warenhuisketen mogen bevoorraden.

5 APRIL 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:44

Lees meer over:
rundveehouderij
voedingsindustrie



Bij slachthuis Adriaens in Zottegem is nog niet verwerkt dat afnemers een jarenlange samenwerking stopzetten vanwege de problemen bij Veviba in Bastenaken. Sitemanager Pascal De Clercq begrijpt niet dat Delhaize uitwijkt naar slachthuizen die volgens hem niet gecertificeerd zijn conform het FEBEV Plus lastenboek. Elke schakel moet gecertificeerd zijn om rundvlees te kunnen aanbieden met het Belbeef-kwaliteitslabel. Woordvoerder Roel Dekelver verzekert dat alle Delhaize-winkels verder bevoorrad worden met Belbeef-rundvlees, door gecertificeerde leveranciers en anderen die het certificaat hebben aangevraagd nu ze voor het eerst een warenhuisketen mogen bevoorraden.

Belbeef is een certificeringssysteem dat alle schakels van de Belgische rundvleesproductie omvat. Het brengt alle gemeenschappelijke eisen van diverse afnemers samen en garandeert producenten markttoegang. Vlees dat het onderschrift 'garanteed by Belbeef' draagt, is afkomstig van runderen die geboren en grootgebracht zijn bij Belgische veehouders, en via Belgische slachthuizen en groothandels werd verwerkt. Warenhuisketens die op Belbeef vertrouwen, zijn onder meer Aldi, Carrefour, Colruyt, Lidl en Delhaize.

Die laatste wordt nu door slachthuis Adriaens in Zottegem verweten dat het uitwijkt naar niet-gecertificeerde slachthuizen zodat Belbeef niet langer gegarandeerd is van riek tot vork. Het management van Adriaens leeft in onmin met één van zijn belangrijkste afnemers sinds de stopzetting van de samenwerking. Aanleiding daarvoor is het vleesschandaal bij Veviba in Bastenaken, wat voor een vertrouwensbreuk bij Delhaize zorgde. Van geen enkel van de slachthuizen uit de groep Verbist wil de warenhuisketen nog rundvlees. Bij Adriaens in Zottegem draait de snijzaal op halve capaciteit, is een deel van het personeel technisch werkloos en neemt de nervositeit toe.

Voor Adriaens, dat operationeel zelfstandig gerund wordt, is de huidige malaise bijzonder zuur. Het slachthuis maakt nog maar sinds februari 2017 deel uit van de groep Verbist, nadat het overgelaten werd door Covavee en Agri Investment Fund. Sitemanager Pascal De Clercq grijpt de Belbeef kwaliteitsbewaking aan als een argument om voor Adriaens te blijven kiezen. “Veehouders doen inspanningen om te voldoen aan de Belbeef-standaard. Hun dieren kunnen enkel Belbeef-waardig blijven als ze ook geslacht worden in een slachthuis dat aan de standaard voldoet, en FEBEV Plus gecertificeerd is.”

Dat laatste klopt, zo bevestigt Belbeef-coördinator Tom De Winter. “Elke schakel moet gecertificeerd zijn om finaal tot een gecertificeerd stuk rundvlees te komen. Dat begint bij de veevoederfabriek en de veehouder en loopt door tot slachthuis en uitsnijderij. Allen dienen ze te voldoen aan de wettelijke eisen uit sectorguides en de bovenwettelijke eisen die op sectorniveau gebundeld zijn in de kwaliteitsstandaarden FCA (veevoeder), CodiplanPLUS (vleesvee) en FEBEV Plus (vlees). In ons land zijn 14 FEBEV Plus gecertificeerde slachthuizen actief, maar de slachthuizen van de groep Verbist waren belangrijke rundvleesleveranciers van Belgische grootwarenhuizen zodat voor capaciteitsproblemen gevreesd werd.

Volgens Adriaens krijgt Delhaize daar nu mee te maken, maar slachten ze liever bij niet-gecertificeerde slachthuizen dan de commerciële relatie te herstellen. De Clercq geeft Vercaro als voorbeeld, dat leverde aan Delhaize en in onderaanneming slachtte in Zottegem en nu verplicht moet uitwijken. “Ook andere leveranciers mogen hier niet slachten van Delhaize, terwijl er permanent een FAVV-inspecteur in de snijzalen aanwezig is en we eind maart een extra audit door BRC ondergaan hebben.” De leveranciers van Delhaize die anders samenwerken met Adriaens zouden nu uitwijken naar slachthuizen in onder meer Zele, Lichtervelde en Brussel. Zowel levende dieren als karkassen leggen hierdoor langere afstanden af volgens De Clercq.

“Van capaciteitsproblemen is geen sprake”, weerlegt Delhaize formeel. Woordvoerder Roel Dekelver legt uit dat het distributiecentrum voor de Delhaize-winkels bevoorradt wordt door de firma's Derwa, Debaenst en Hemelaer. “AD Delhaizes werken vaak samen met eigen leveranciers van rundvlees die beroep doen op andere slachthuizen en uitsnijderijen. Ook daar waken we er over dat elk stuk rundvlees aan het Belbeef-lastenboek blijft beantwoorden. Tampere in Lichtervelde bijvoorbeeld, dat voordien vooral lokale beenhouwers bevoorradde, moet zich aanmelden voor certificatie nu het aan Delhaize mag leveren. Ook al neemt hun inschrijving even tijd in beslag, alle dieren passeren meteen via de Belbeef-database en zijn dus traceerbaar. We willen daar heel transparant over zijn.”

Beeld: Adriaens

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra