nieuws

Colruyt investeert in producent van vleesvervangers

nieuws

Korys, het duurzame investeringsvehikel van de familie Colruyt, heeft een meerderheidsbelang genomen in Ojah, een Nederlandse pionier in vleesvervangers. Ojah, gevestigd in Ochten, produceert alternatieven voor vlees. “Plantenvlees”, zo noemt CEO en medeoprichter Frank Giezen het. “Het is op basis van soja en plantaardige proteïnen, maar met de textuur en beet van vlees.” Ojah mikt, naast vegetariërs, op 'flexitariërs'. “Consumenten die bewust minder vlees eten. Dat is een heel grote groep”, aldus Giezen. “Voor die groep moet de kwaliteit zo goed zijn dat ze niet het gevoel hebben dat ze iets missen.”

15 FEBRUARI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:38

Lees meer over:
distributie
consument



Korys, het duurzame investeringsvehikel van de familie Colruyt, heeft een meerderheidsbelang genomen in Ojah, een Nederlandse pionier in vleesvervangers. Ojah, gevestigd in Ochten, produceert alternatieven voor vlees. "Plantenvlees", zo noemt CEO en medeoprichter Frank Giezen het. "Het is op basis van soja en plantaardige proteïnen, maar met de textuur en beet van vlees." Ojah mikt, naast vegetariërs, op 'flexitariërs'. "Consumenten die bewust minder vlees eten. Dat is een heel grote groep", aldus Giezen. "Voor die groep moet de kwaliteit zo goed zijn dat ze niet het gevoel hebben dat ze iets missen."

Korys neemt een meerderheidsbelang in Ojah. Ook het management blijft in het kapitaal. De duurzaamheid die bij Korys centraal staat, sluit goed aan bij het duurzame karakter van Ojah. "Korys is ook familiekapitaal. Dat geeft comfort", aldus CEO Frank Giezen. Een overnamebedrag is niet bekendgemaakt. Ojah, dat sinds 2011 in productie is, was vorig jaar goed voor een omzet van vier miljoen euro. "We mikken de komende vijf jaar op een vervijfvoudiging". De producten van Ojah worden in Nederland op de markt gebracht onder het merk 'Beeter' en internationaal als 'Plenti'.

Eind vorige maand opende supermarktketen Colruyt nog een nieuwe vleesverwerkende site in Halle. De nieuwe afdeling, goed voor een investering van meer dan 85 miljoen euro, moet voornamelijk charcuterie en traiteurgerechten produceren, versnijden en verpakken. Daarnaast is er ook plaats voor vegetarische producten en op termijn ook voor producten op basis van (plantaardige) vleesvervangers.

Bron: Belga/eigen verslaggeving

Beeld: EVA

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