nieuws

FEVIA maakt videoreeks van Belgische voedingsbedrijven

nieuws

Daags na een druk bijgewoonde jaarvergadering vestigt de federatie van de Belgische voedingsindustrie (FEVIA) de aandacht op de initiatieven in het jubileumjaar. FEVIA bestaat 80 jaar en dat gaat niet onopgemerkt voorbij door een nieuwe website en een videoreeks om Belgische voedingsbedrijven en hun medewerkers in de kijker te zetten. Imperial Meat Products, maker van de bekende Ardeense Marcassou-worst, is de eerste die aan de beurt komt. De jaarvergadering stond niet alleen in het teken van het jubileum, maar ook van de moeilijke economische context. FEVIA-voorzitter Jean Eylenbosch noemde het positief dat de regering geen inkomsten ging zoeken in bijkomende taksen op voeding.

7 DECEMBER 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:31

Lees meer over:
voedingsindustrie



Daags na een druk bijgewoonde jaarvergadering vestigt de federatie van de Belgische voedingsindustrie (FEVIA) de aandacht op de initiatieven in het jubileumjaar. FEVIA bestaat 80 jaar en dat gaat niet onopgemerkt voorbij door een nieuwe website en een videoreeks om Belgische voedingsbedrijven en hun medewerkers in de kijker te zetten. Imperial Meat Products, maker van de bekende Ardeense Marcassou-worst, is de eerste die aan de beurt komt. De jaarvergadering stond niet alleen in het teken van het jubileum, maar ook van de moeilijke economische context. FEVIA-voorzitter Jean Eylenbosch noemde het positief dat de regering geen inkomsten ging zoeken in bijkomende taksen op voeding.

In het bijzijn van de ministers Kris Peeters en Willy Borsus benadrukte voorzitter Jean Eylenbosch het belang van samenwerking tussen FEVIA en haar partners om de duurzame groei van de voedingsindustrie te blijven ondersteunen. Zelf rekent de sector daarvoor op het merk ‘Food.be – Small country. Great food’. De Belgische voedingsindustrie groeide de voorbije jaren dankzij sterke exportcijfers, maar ziet gevaren om de hoek loeren. Marktonderzoeksbureau GfK toonde met een enquête bij 5.000 Belgische huishoudens bijvoorbeeld aan dat Belgen hun voeding en drank steeds meer aankopen in onze buurlanden. En het federaal planbureau becijferde dat een btw-verhoging op voedingsproducten van amper één procent meteen 3.000 banen op de helling zet.

Eylenbosch noemde het dan ook positief dat de regering geen bijkomende taksen oplegde voor voeding. “Het Convenant Evenwichtige Voeding met minister van Volksgezondheid Maggie De Block, de engagementsverklaring met de Vlaamse ministers Crevits en Vandeurzen voor een evenwichtig en gevarieerd aanbod van dranken en tussendoortjes op school en het engagement in het kader van de Vlaamse klimaattop vormen het bewijs dat overheden en bedrijven kunnen samenwerken aan duurzame oplossingen vanuit de dialoog.” Minder grip heeft FEVIA op de economische context. Die is momenteel allesbehalve evident door de kop opstekend protectionisme, de Brexit en de aanslagen in Brussel.

FEVIA lanceert bij de start van haar jubileumjaar een nieuwe website, waarop ze met de videoreeks ‘In The Picture’ de medewerkers van de voedingsindustrie aan het woord laat. “Met ‘Food.be – Small country. Great food’ hebben we een merk dat de kwaliteit, diversiteit en innovatie van Belgische voeding in de kijker zet, wereldwijd maar ook in eigen land. Die fierheid willen we samen blijven uitdragen, samen met onze 28 sectoren, onze bedrijven en onze medewerkers. FEVIA is een springlevende 80-jarige die lang nog niet klaar is om met pensioen te gaan”, aldus Chris Moris, directeur-generaal van FEVIA.
Wie surft naar de vernieuwde website van FEVIA start in de videoreeks ‘In The Picture’ met het verhaal van Imperial Meat Products en hun succesvolle Ardeense gedroogde worst. Véronique Hombroekx, CEO van het bedrijf, neemt de filmploeg mee naar de charcuteriefabriek in de Ardennen. Daar worden tal van streekproducten gemaakt, waarvan er een aantal Europese erkenning genieten. De bekende Marcassou-worst wordt op het bedrijf eerst gerookt en dan gedroogd. Ook de Ardeense ham is een product waarop de medewerkers onnoemelijk fier zijn. De ham wordt al 40 jaar geproduceerd volgens een authentiek recept, met de hand gezouten en verzorgd en nog steeds op de traditionele wijze gerookt.

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