nieuws

# Geitenkaasproducent Le Larry vraagt faillissement aan

nieuws

Het Oost-Vlaamse geitenkaasbedrijf Le Larry, deel van de vleesgroep Ganda Fine Foods, vraagt het faillissement aan. Le Larry draaide de voorbije jaren verlies door de gestegen prijs van grondstoffen, verpakkingsmateriaal en de loonkost. Daardoor heeft de directie beslist om de kaasactiviteit af te stoten.

1 MAART 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 1 MAART 2023 17:25

Lees meer over:
zuivel



De geschiedenis van Le Larry gaat terug tot 1981. Toen startten Gino en Nadine De Clercq een geitenbedrijf in het Oost-Vlaamse Lochristi. Al gauw begonnen ze ook een artisanale kaasmakerij onder de naam Le Larry, een verwijzing naar het Franse dorpje waar ze het kaasmaken leerden. De samenwerking met Ganda Ham kwam er in 2003 toen de bedrijfsleiders geitenkaas omwikkeld met spek op de markt wilden brengen. De aandacht voor ambacht bij zowel Le Larry als Ganda Ham leidde een jaar later uiteindelijk tot een samengaan van beide bedrijven.

Le Larry heeft zowel een erkenning als streekproduct als een erkenning als ‘Handmade in Belgium’ op zak. Het basisproduct van de geitenkaas van Le Larry is verse, onbehandelde geitenmelk, dagelijks geleverd door lokale boeren. De verwerking van die melk gebeurt volgens een typisch traditionele ambachtelijke methode: ze wordt met de pollepel in vormen geschept. Na het uitlekken worden de kaasjes gezout en nog wat gedroogd voor ze verpakt worden. Dat geeft zachte, romige kaasjes als eindresultaat.

> **De consument kiest voor goedkopere alternatieven in de zuivelrayon door de inflatie. Jammer dat een lokaal ambachtelijk geproduceerd product zo verdwijnt**

Vakbonden

Die arbeidsintensieve productiemethode is één van de redenen waarom Ganda Fine Foods beslist heeft om het faillissement aan te vragen voor Le Larry. “Door de arbeidsintensiviteit was de geitenkaasproductie niet langer rendabel”, klinkt het. Al een paar jaar werd er met verlies geproduceerd. “De consument kiest voor goedkopere alternatieven in de zuivelrayon door de inflatie. Jammer dat een lokaal ambachtelijk geproduceerd product zo verdwijnt”, is te horen bij de vakbonden.



nieuws

**Recordmelkprijzen stuwen Vlaamse productie in 2022, zuivelaars in de min**

26 JANUARI 2023

Het personeel van de getroffen vestiging werd woensdag op de hoogte gebracht van de beslissing. Die is volgens de directie van Ganda Fine Foods, een familiebedrijf dat al bestaat sinds 1954, nodig om het voortbestaan van de groep te verzekeren. "Ganda Ham blijft buiten schot", zegt Koen Damme, de operationeel directeur van de vleeswarenafdeling binnen de groep die inmiddels benoemd is tot nieuwe CEO van Ganda Fine Foods. "We verstevigen onze positie door ons toe te leggen op vleeswaren."

Bij Le Larry werken een 25-tal mensen. Zij riskeren nu hun job te verliezen, al zijn er ook een handvol vacatures bij het naburige Ganda Ham, dat zowat 50 mensen tewerkstelt. Binnen de groep werken ook nog 10 mensen bij vleeswarenbedrijf Hoste, dat in Maldegem rauwe Brugse Hammen maakt. Mogelijk kan de directie van het familiebedrijf op die manier enkele mensen aan boord houden.

Dat er nog een overnemer wordt gevonden voor het kaasbedrijf, is zo goed als uitgesloten. De huidige top van Ganda heeft die piste al verkend. Pogingen om een overnemer te zoeken, zijn niet succesvol gebleken.  Het personeel zal wel doorbetaald worden, tot het faillissement wordt uitgesproken, belooft de directie van Ganda.

**Bron:** Belga / eigen verslaggeving


## 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