nieuws

ISO 22000 voor diepvriesmaaltijden van Fribona

nieuws

De Oostkampse producent van diepvriesproducten Fribona heeft als eerste diepvriesbedrijf in België het ISO 22000-kwaliteitscertificaat behaald, meldt Het Laatste Nieuws. Het bedrijf is gespecialiseerd in voorgegaarde diepvriesmaaltijden voor grootkeukens. Het gamma strekt zich uit van aperitiefhapjes tot patisserie en zelfs aangekleurde biefstuk kan je terugvinden in het aanbod. "Op dat vlak zijn wij een trendsetter", zegt Marijke Adriaens die sinds begin dit jaar samen met haar zus Patricia het familiebedrijf runt.

18 JUNI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:00

De Oostkampse producent van diepvriesproducten Fribona heeft als eerste diepvriesbedrijf in België het ISO 22000-kwaliteitscertificaat behaald. Het bedrijf is gespecialiseerd in voorgegaarde diepvriesmaaltijden voor grootkeukens en is op veel vlakken een trendsetter.

Wie denkt dat diepvries en lekkere malse biefstukken niet samengaan kent het Oostkampse bedrijf Fribona niet. Deze kmo is gespecialiseerd in kwaliteitsvolle diepvriesproducten voor grootkeukens. Het gamma van Fribona strekt zich uit van aperitiefhapjes tot patisserie en zelfs aangekleurde biefstuk kan je terugvinden in het aanbod. Op dat vlak zijn wij een trendsetter, zegt Marijke Adriaens die sinds begin dit jaar samen met haar zus Patricia het familiebedrijf runt.

Fribona spitst zich toe op voorgegaarde voeding voor de zogenaamde 'sociale catering', die de grootkeukens omvat in de onderwijssector, gezondheidszorg en bedrijfrestaurants. Ook daar neemt de vraag naar gezonde en evenwichtige voeding toe, vertelt Marijke Adriaens. Minder vet en suiker, koosjer eten of vegetarisch. Vroeger was het al goed als het lekker smaakte. Nu willen ziekenhuispatiënten gezond en à la carte eten, op het uur dat zij dat wensen. Met Fribona bieden wij pasklare antwoorden op al deze vragen. Door het rechtstreeks contact met de klanten kunnen wij flexibel inspelen op de wisselende vraag.

De producten van Fribona worden door de klanten etensklaar gemaakt met een speciale regeneratiekar. Op die manier wordt een soort assemblagekeuken mogelijk. Ons ingevroren en voorgesneden kalfsgebraad kan op voorhand met bevroren groentjes, aardappelen en saus op een bord gedresseerd worden om pas twee dagen later te consumeren. En dat zonder kwaliteits- of smaakverlies. Voor een ziekenhuis met specifieke noden is dat natuurlijk de gedroomde oplossing, luidt het.
De werknemersploeg van Fribona telt twee diëtisten en twee ingenieurs. Ook op het vlak van veiligheid, flexibiliteit, procesbeheersing en communicatie naar alle betrokkenen is het bedrijf een voorbeeld. Het bewijs hiervan is het internationale ISO 22000-kwaliteitslabel dat Fribona als eerste Belgische diepvriesbedrijf in ontvangst mag nemen.(KS)

Bron: Het Laatste Nieuws

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