nieuws

Nieuwe samenwerking tussen Lodewijckx Groep en Van Beek

nieuws

Lodewijckx Groep, het bedrijf achter de merknamen Cocovite en Ovyta, gaat samenwerken met de Nederlandse Van Beek Groep. Daarmee worden ze nummer 2 van Europa in de markt van verse eieren en eierproducten. “De samenwerking past perfect in onze groeistrategie en wij willen vooral blijven inzetten op innovatie en productdiversificatie ”, vertelt gedelegeerd bestuurder Bert Lodewyckx.

27 DECEMBER 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:52

Lees meer over:
pluimveehouderij
voedingsindustrie
economie



Lodewijckx Groep, het bedrijf achter de merknamen Cocovite en Ovyta, gaat samenwerken met de Nederlandse Van Beek Groep. Daarmee worden ze nummer 2 van Europa in de markt van verse eieren en eierproducten. “De samenwerking past perfect in onze groeistrategie en wij willen vooral blijven inzetten op innovatie en productdiversificatie ”, vertelt gedelegeerd bestuurder Bert Lodewyckx.

Lodewijckx is een Belgisch familiebedrijf dat in de jaren 70 boven de doopvont werd gehouden. Sindsdien is het bedrijf sterk gegroeid en stelt het 100 mensen te werk in 3 vestigingen. Daarnaast heeft Lodewijckx ook 4 eigen legbedrijven. In 2018 draaide het bedrijf een geconsolideerde omzet van 95 miljoen euro. Door een generatiewissel was de groep op zoek naar een nieuwe partner. Die hebben ze gevonden in de Nederlandse Van Beek Groep. “Onze activiteiten zijn complementair met die van de Van Beek Group”, legt Bert Lodewyckx uit. “Zij focussen vooral op het verpakken van eieren voor de Nederlandse en Duitse retailmarkt en op vloeibare gepasteuriseerde eierproducten in bulk voor de voedingsindustrie.” Lodewijckx richt zich voor de vloeibare eierproducten op de groothandel en de food service met zijn kleinverpakking (1, 2 en 10 kg). Via het zusterbedrijf Euro Ei, onderdeel van de Lodewijckx groep, wordt de Belgische retail beleverd met verpakte eieren. Er verandert niets voor het personeel, de drie fabrieken en ook de Belgische entiteit blijft behouden. Samen met zijn broer Guy blijft Bert Lodewyckx actief binnen het bedrijf.

De broers zitten niet stil en blijven inzetten op innovatie en verbreding. “In de tweede helft van januari lanceren we een nieuw product bij Colruyt en Delhaize onder de naam Ovyta”, vertelt Lodewyckx. “Dankzij deze innovatie hebben wij een vloeibaar gepasteuriseerd eiwit ontwikkeld dat zonder additieven op kamertemperatuur kan bewaard worden.”

Eierproducten pasteuriseren is veel moeilijker dan melk aangezien het eiwit op een veel lagere temperatuur coaguleert dan melk. “Als je eieren breekt en pasteuriseert, moeten de gepasteuriseerde producten daarna altijd in de koude keten gehouden worden”, legt innovatiemanager Peter Coucke uit. “Wij zijn erin geslaagd om het eiwit minimaal 3 maanden op kamertemperatuur te bewaren in een brikje.” Voor de consument levert dat een aantal voordelen op. Veel sporters, bodybuilders en atleten, consumeren die eiwitten om hun spieren in topconditie te brengen en kopen dergelijke producten via gespecialiseerde webshops. “Maar als die geleverd worden terwijl je niet thuis bent, of het wordt bij de buren afgegeven, geraakt het niet op tijd in de frigo”, zegt Coucke. “Wij kunnen nu een product thuis afleveren dat veilig is, niet gekoeld moet worden en 3 maanden houdbaar is. In de toekomst gaan we zelfs naar 6 maanden houdbaarheid.”

Samen met KU Leuven en het Instituut voor Landbouw en Visserij Onderzoek (ILVO) heeft Lodewijckx in een recente verleden ook een project rond gepasteuriseerde eieren in de schaal ontwikkeld. “Het ei krijgt een milde thermische behandeling”, vertelt Coucke. “Als er salmonella zou inzitten, wordt het op die manier gedood.” Zo kunnen de eieren veilig gebruikt worden in rusthuizen, ziekenhuizen en kinderdagverblijven waar de mensen meer kwetsbaar zijn.

Binnen het bedrijf wordt het nieuws van de overname positief onthaald. “Na enkele jaren van transitie met de generatiewissel is het ei gelegd, letterlijk en figuurlijk”, zegt Bert Lodewyckx.

“Er was veel interesse maar de Nederlandse partij is inhoudelijk de beste match”, besluit Bert Lodewyckx. “We zoeker verder naar toegevoegde waarde in productinnovaties en de R&D-departementen van beide bedrijven gaan nauw samenwerken.”

Bron: 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